

29年3月
第36号

保健所のコミュニケーション紙

食のかわら版

発行者 葛飾区保健所生活衛生課 食品衛生担当係（食の安全安心推進会議事務局）
発行日 平成29年3月31日 問い合わせ 3602-1242

食中毒に気をつけよう

① ノロウイルスによる給食での食中毒

【1月25日】

W県の幼稚園、小中学校
15校 約800名
塩ちゃんこ、磯和え、ごはん、
牛乳

患者：ノロウイルス
磯和え：ノロウイルス
従業員：ノロウイルス

従業員も喫食していたため、
汚染経路不明
↓（都の調査後）
磯和えにキザミのりが使わ
れていることが判明

【2月16日】

T市の小中学校7校
約1000名
親子丼、うどん入りすまし汁、
伊予かん、牛乳

患者：ノロウイルス
食品：（-）
従業員：（-）

親子丼に使われた、キザミの
り（同ロット）からノロウイ
ルス検出

【2月21日、24日】

K市の小学校2校
約100名
①炊き込みご飯他、②きんぴ
らご飯他、キザミのり

患者：ノロウイルス
キザミのり：ノロウイルス
従業員：（-）

トッピングのキザミのり（検
食）からノロウイルス検出

『W県の患者』・『T市の患者』・『K市の患者』・『キザミのり』

⇒ノロウイルスの遺伝子配列が全て一致＝出所が同じということ！

なんと、ほんのわずかなキザミのりで2000人余りの患者さんが！！

→ノロウイルスは100個、口に入っただけで発症、乾燥にも強いのです。

手洗いが大事です。

② 冷凍メンチカツで腸管出血性大腸菌O157による食中毒

昨年10月頃、「冷凍メンチカツ」が原因で腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が各地で発生しました。

この「冷凍メンチカツ」は、衛生基準のある「冷凍食品」とは異なり、**喫食前に確実に加熱調理が必要な未加熱の食品を凍結させた「そうざい半製品」**でした。このことを知らずに、患者が加熱不足のメンチカツを食べたことによる食中毒でした。

☆ひき肉を使用したハンバーグや冷凍メンチカツなどを調理する際には、中心部まで十分に加熱しましょう。（中心部が75℃、1分以上）

☆調理後は、中心部まで十分に加熱されているか、切り分けてしっかり確認しましょう。

☆食品を購入する際、また、調理する際は、表示内容をしっかり確認しましょう。

食品と間違えやすい有毒植物の見分け方

家庭の庭や畑で、食用と観賞用の植物を間違えて食べてしまう食中毒が時々発生しています。

中毒事故を防ぐ注意点・・・家庭や畑で

1. 食用植物と観賞用の植物は区画を分けて植える。
2. 有毒植物やその球根は子供やペットが触れない場所で保管する。

☆ニラとスイセン（有毒）



ニラ（上）とスイセン（下）

ニラに比べスイセンの葉は幅が広く、厚く、全体に大きいです。形は似ていますが、臭いを嗅げばすぐわかります。



ニラ（左）とスイセン（右）

スイセンの株元の茎（葉鞘）はニラに比べ太いです。

ニラとスイセンの見分け方

1. ニラの葉には特有の臭いがあり、スイセンの葉には臭いはありません。ニラを採る時は、必ず臭いを確認しましょう。
2. ニラの中にスイセンが混ざって生えていることがあります。他より際立って大きいものは採るのをやめましょう。
スイセンはニラに比べ、葉の幅が広い、草丈が高い、葉が厚いなど特徴があります。
3. 家庭ではニラとスイセンは離して植えましょう。

☆ギョウジャニンニクとイヌサフラン（コルチカム）（有毒）



ギョウジャニンニクの芽生え

芽生えの頃はイヌサフランによく似ていますが、葉をもむとニンニク様の強い臭いがあるので、臭いを嗅げばすぐわかります。



イヌサフランの芽生え（有毒）

早春の様子です。イヌサフランの芽には、臭いはありません。

ギョウジャニンニクとイヌサフランの芽生えの見分け方

1. ギョウジャニンニクの芽生えには特有のニンニク臭がありますが、イヌサフランの芽生えには臭いはありません。
2. ギョウジャニンニクの芽は、葉が1~2枚ですが、イヌサフランの芽は、葉が多数重なり合っています。

～「イヌサフラン」は「サフラン」の仲間？～
名前や花の見た目は似ていますが、「サフラン」とは違う種類です。ちなみにサフランの雌しべはハーブとしてサフランライス等の料理に使用されています。



イヌサフラン（ユリ科）



サフラン（アヤメ科）