

令和4年11月4日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会長

食中毒の発生防止に係る注意喚起について

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。
さて、標記のことについて、小田原保健福祉事務所から、次のとおり通知がありました。

つきましては、より一層の食中毒予防に努めていただきますよう、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

小田原食品衛生協会

電話・FAX 0465-32-8948

Eメール odawarashokkyou@coral.ocn.ne.jp

URL <http://www.odawarashokkyou.jp/>

令和4年11月4日

小田原食品衛生協会会員各位

小田原保健福祉事務所

食中毒の発生防止に係る注意喚起について（通知）

最近、当所管内の飲食店において、食中毒事件として営業禁止命令等の行政処分に至らないまでも関連が疑われる事例が複数件発生しています。

これらの事例では、生肉や鮮魚介類の不適切な取扱いや不適切な衛生管理が確認されています。

皆様におかれましては、これから観光客等の人出が増える年末・年始を迎えるにあたり、次のことにご留意いただき、より一層の食中毒予防に努めていただきますようお願い申し上げます。

1 事例の概要

事例1 令和4年6月に管内の飲食店で寿司を喫食した患者からアニサキスを摘出した旨の報告が医師からあった。

事例2 令和4年7月に管内の飲食店で刺身、和牛の煮込み等を喫食した2グループ13人中5人が食中毒様症状を呈した。当該施設はHACCPに沿った衛生管理計画を作成していなかった。

事例3 令和4年10月に管内の飲食店で串焼き（つくね、レバー等）、揚げ物（レバー等）等を喫食した家族3人中2人が食中毒様症状を呈した。患者から鶏のレバー串がレア気味だったとの話があった。

事例4 令和4年10月に管内の飲食店で焼肉、牛のタタキ等を喫食した1グループ2人中2人が食中毒様症状を呈した。患者がレバーを加熱せずに喫食しており、牛タタキも食品衛生法等に適合していない食肉であった。

2 留意事項

- (1) 食肉の調理の際は、中心までしっかりと加熱してから提供するようにしてください。
- (2) 牛刺し、ユッケ、タルタルステーキ、たたき、炙り等の生肉を提供する場合は、認可を受けた施設で加工・調理し、規格基準に適合した食肉を使用して下さい。
- (3) 焼肉店や食肉販売店等で食肉を消費者に販売・提供する場合は、しっかりと加熱して喫食するように情報提供を行ってください。
- (4) 魚の刺身等を販売・提供する場合は、アニサキスの残存が無いように十分な確認を行ってください。
- (5) HACCPによる衛生管理を確実に行ってください。
- (6) 従事者の健康管理と手洗いの実施を確実に行ってください。

問合せ先

神奈川県小田原保健福祉事務所

食品衛生課 劔持、羽太

電話 0465-32-8000 (代)