第34回医療を考える集い

秋田市の食品衛生管理の現状



平成24年1月21日(土) 秋田市保健所 衛生検査課 副参事 生駒 隆一

平成23年度秋田市食品衛生監視指導計画

◆「監視指導計画」に基づく監視指導等 (食品関連施設 8千件余)

実践的な 5つのポイント

- ○見る・調べる(立入検査・収去検査)
- ○助け合う(連携確保)
- ○育てる(自主的な衛生管理の推進)
- ○語り合う・教える(リスクコミュニケーション・普及啓発)
- ○学ぶ (資質向上)

◇食中貴予防対策

- ○ノロウイルス食中毒 …… 仕出し弁当、宴会場、給食施設等
- ○食肉による食中毒 …… 生食用食肉等を提供する施設

【 国 】平成23年10月1日より「生食用食肉の新たな規格基準」を施行 【秋田市】平成23年10月1日より「生食用食肉の取扱に関する指導要綱」を施行

- ○大規模食中毒 …… 弁当調製施設、宿泊施設(高校総体関連)
- ○自然毒による食中毒…… フグ取扱施設。毒キノコなどの情報提供

◇適正な食品表示

- ○食品添加物、アレルギー物質表示の設定記録、期限設定の根拠
- ○アレルギー物質のコンタミネーション防止対策

食中毒ってなんだろう

○ 食べ物が原因で、腹痛、下痢、発熱など、体の具合が 悪くなること

〇 食中毒の原因

- 細菌やウイルスなど(一番多い)
- ・毒キノコや魚のフグが持つ自然毒
- ・化学物質など

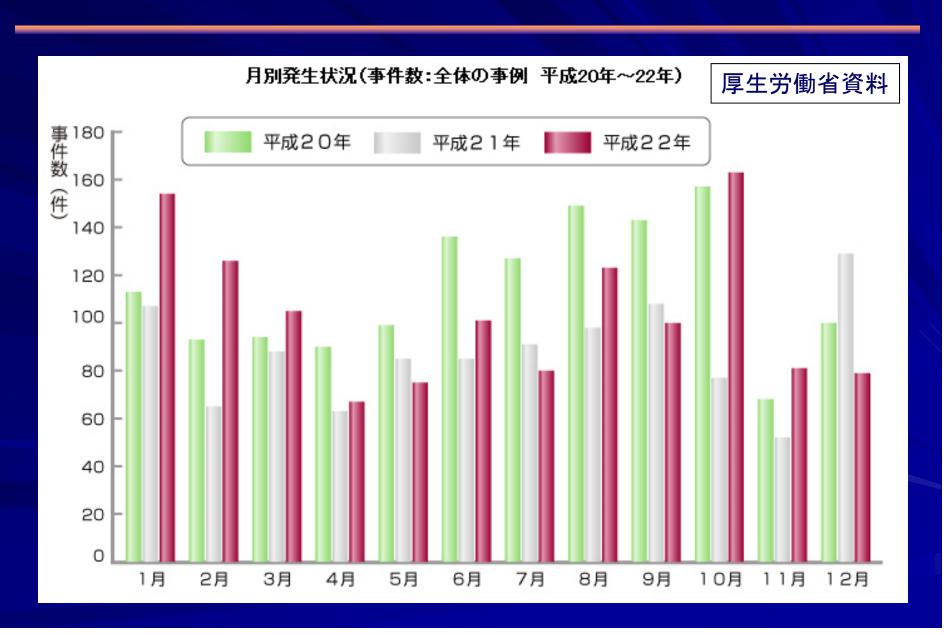
〇 細菌やウイルスがたくさんついているところ

- 汚れた手よく洗っていない食べ物
- ・料理したあとの調理器具

<u>○ 潜伏期間</u>

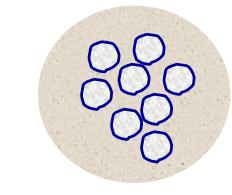
多くの食中毒は、細菌、ウイルス、毒が体の中に入ってから1日から2日後におこりますが、短い場合は食後30分、長い場合は食後1週間以上たってからおこる

食中毒は一年中発生しています



発生患者数の最も多い食中毒

ノロウイルス



吐気、嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱。 24~48時間。





※冬の食中毒、はく風邪、大規模な集団感染をおこすのが特徴。

食肉の生食や加熱不足が原因で発生している食中毒

腸管出血性大腸菌

広域散発発生 小児の重症化

牛などの動物の腸管

肉やレバーの生食、加熱不足等

腹痛、血便。

 $1\sim10$ 日。





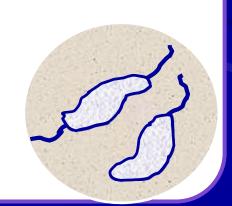
カンピロバクター

鶏や牛かどの腸管

肉やレバーの生食

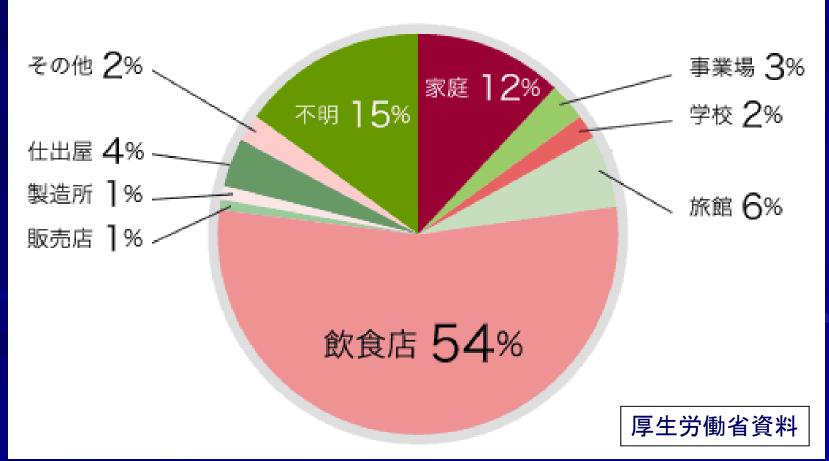
下痢、腹痛、発熱。

 $2\sim5$ 日。



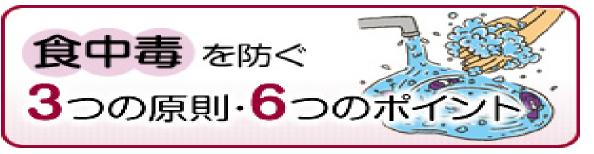
家庭でも発生しています





細菌やウイルスは食材やキッチンに





厚生労働省資料

正しい手の洗い方

厚生労働省資料

手洗いの前に

- 爪は短く切っておきましょう
- 時計や指輪は外しておきましょう



流水でよく手をぬらした後、石 けんをつけ、手のひらをよくこ すります。



手の甲をのばすようにこすりま す。



指先・爪のすきを念入りにこすります。



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗いし ます。



手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、 清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

まとめ

1 食中毒予防

- ○生肉、生魚、生卵には食中毒菌。
 - ※生食用として提供された肉でも、子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方は、 生で肉を食べない。
- ○二枚貝(カキやハマグリなど)にはノロウイルス。
- ○食中毒菌を増やさないように温度管理に注意。
- ○食中毒菌を他の食品に付けないよう手洗い、調理器具の取扱いに注意。
- ○食中毒菌、ノロウイルスをやっつけるため、しっかり加熱。(85℃、1分間)

2 食中毒かなと思ったら

○食中毒は初期は軽くても急激に悪化する場合があるので、少しでも疑われるようなことがあったら早めに医師の診断を受けることが大事。

3 意見募集

- ○平成24年度秋田市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見募集中。
- ○2月1日から2月29日まで。保健所ホームページ、広報あきた2月3日号。