

# やまぐち食の安心ニュースレター

2013/1 第 11 号



やまぐちの旬の農産物 ブロッコリー

## ノロウイルスによる食中毒に注意

全国的にノロウイルスによる食中毒が多く発生しており、山口県内でも昨年11月～12月に7件のノロウイルスによる食中毒が発生しています。

特に子どもや高齢者は、健康な成人よりも症状が重くなりやすいので注意が必要です。次の点を再確認し、しっかり予防しましょう。

### ノロウイルスの特徴は？

- ・食品中では増えませんが、人の腸の中で増殖します。
  - ・感染力が強く、10～100個程度の少量のウイルスでも感染します。
  - ・感染後1～3日で発症します。
- 症状には個人差があるため、感染しても症状が現れない人もいます。
- ・85℃以上、1分間以上の加熱で死滅します。
- (アルコール系消毒剤は、十分な効果が期待できません)

### 主な症状は？

- ・吐き気、おう吐、腹痛、下痢、38℃以下の発熱

### 予防のポイント

#### 手洗い

- ・調理や食事の前、トイレの後は石けんでよく手を洗いましょう。

#### 食品の取扱い

- ・生で食べる野菜や魚介類などは、水で十分に洗いましょう。
- ・かきなどの二枚貝や加熱が必要な食品は、内部まで十分に加熱しましょう。(中心温度85℃以上、1分間以上加熱)
- ・下痢やおう吐などの症状がある方は、直接食品を取り扱う作業を控えましょう。(症状がなくなっても、1週間程度はウイルスの排出が続くとされているので、しばらくの間は食品の取扱いを控えましょう。)

#### 調理器具の取扱い

- ・調理器具は、生で食べるもの用とそれ以外で使い分けるようにしましょう。
- ・使用したまな板、包丁、食器、ふきん、タオルなどは熱湯(85℃以上で1分間以上)や塩素濃度0.02%の次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系漂白剤)で殺菌しましょう。

#### おう吐物などの正しい処理

- ・患者のおう吐物や便には大量のウイルスが存在します。
- おう吐物等が乾燥すると付着したノロウイルスとともに空中に漂い、口に入って感染することがあります。おう吐物で汚れた床などは塩素濃度0.02%の次亜塩素酸ナトリウム液を含ませた布で静かにふき取るなど、速やかに処理し、十分に換気を行いましょう。
- 具体的な処理方法については、食の安心総合情報ホームページのノロウイルスのページに掲載しているリーフレットをご覧ください。

(<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/anzenjohou/norovirus.html>)

## コンテンツ

- ・ノロウイルスによる食中毒に注意
- ・ウェルシュ菌食中毒について
- ・食の安心・安全に関する県民意識調査について
- ・輸入食品の監視体制の概要等について
- ・協議会委員から
- ・行事・取組
- ・山口県からのお知らせ

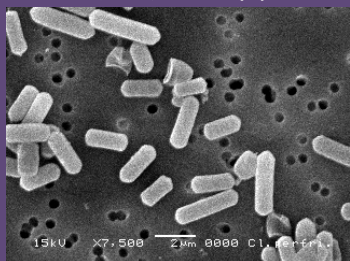
## ノロウイルス



(写真:山口県環境保健センター)

毎月第3日曜日は  
「食を考える日」

## ウェルシュ菌



(写真:食品安全委員会 HP)

## ウェルシュ菌食中毒について

昨年 10 月に、長門市において、ウェルシュ菌食中毒が発生しました。ウェルシュ菌食中毒は、国内発生件数が年間 20～40 件程度でそれほど多くはありませんが、1 事件当たりの患者数が多い食中毒です(平成 23 年の事件数:24、患者数:2,784 人)。次の点を確認し、しっかりと予防しましょう。

### 特徴は？

- ・人や動物の腸管や土壤中、下水中などに広く生息する細菌です。ウェルシュ菌には、エンテロトキシンという毒素を生産するものがあり、その菌が大量に増殖した食品を喫食した場合、腸管内に到達した菌が増殖し、毒素を生産することにより、腹痛や下痢などの症状が出ます。
- ・熱に極めて強い芽胞を作ります(芽胞は 100℃ で 1～6 時間の加熱に耐える)。

### 原因となる食品は？

- ・カレー、煮魚、野菜煮付けなどの煮込み料理など

### 予防のポイント

- ・衛生的な調理を心がけましょう。
- ・加熱調理食品は調理後速やかに食べるようにしましょう。
- ・加熱調理食品を保管する時は室温で放置せず、小分けするなどして急速に冷却する(10℃以下)ようにしましょう。
- ・食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖している菌を殺菌し、速やかに食べましょう。  
ただし、加熱しても芽胞は死滅しないことがあるので、加熱を過信しないことが大切です。

## 食の安心・安全に関する県民意識調査について

山口県では、今後の生活衛生行政の推進と施策立案の参考資料として活用させていただくため、当面の県政課題や各種施策に対する県民の皆様の意識などについて、「県民意識調査」を実施しました。(調査時期：平成 24 年 9 月 10 日～9 月 28 日、標本数：3,000、有効回収数 1,602(回収率 53.4%))

### 調査結果

#### 食品に対する不安

「日常生活における食品に対する不安」について、「少し不安」、「非常に不安」を合わせた「不安がある」と回答した人の割合は 68.5%でした。(平成 23 年度の「不安がある」と回答した人の割合 78.3%)

#### 食品に対する不安の要因

不安の要因別では、「輸入食品の安全性」が 82.9%と最も高く、次いで「農産物への農薬等の残留(72.5%)」「食品添加物の安全性(72.1%)」「細菌やウイルスによる食中毒(71.6%)」でした。その他のアンケート結果については、食の安心総合情報ホームページをご覧ください。

## 食の安心総合情報ホームページ



<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>



やまぐちの旬の水産物 ひらめ

## 輸入食品の監視体制の概要等について

我が国では、カロリーベースで約6割を海外から輸入される食品に依存しており、今や輸入食品なくして国民の食生活は成り立たないものとなっています。厚生労働省では毎年度輸入食品監視指導計画を定めて、輸入食品の安全対策を講じています。

### 監視体制

#### 1 検疫所における書類審査

食品等を営業目的で輸入する者が提出する輸入届について、食品衛生法に基づく食品の規格基準等への適合性が審査される。

#### 2 輸入時の検査

過去の違反事例や輸出国の情報等に基づき次の検査が行われ、検査不合格であれば、廃棄又は積み戻し等の措置が講じられる。

なお、危害の発生防止の観点から必要と認められる場合は、検査を行うことなく、特定の食品等の販売・輸入が禁止される。

##### 検査命令

違反の可能性が高いものについて輸入の都度、輸入者に命令する検査であり、検査結果が規格基準等に適合しなければ輸入・流通が認められない。

##### モニタリング検査

食品の種類ごとに、輸入量や違反率等を勘案し、統計学的な考えに基づき、検査数及び検査項目を定めて計画的に実施する検査

##### 自主検査指導

輸入者の自主的衛生管理の一環として、輸入初回時等に、当該輸入食品等が規格基準等に適合していることを確認するために、検査を行うよう指導

#### 3 国内での検査

各都道府県が監視指導計画に基づき、流通する輸入食品を検査

#### 平成23年度の監視結果（輸入届・検査・違反状況）

輸入届の届出件数は約210万件、届出重量は3,341万トンで、届出件数の11.1%に当たる約23万件が検疫所等において検査されています。

検査の結果、1,257件（届出件数の0.1%）が食品衛生法の違反として、積み戻し又は廃棄等の措置が講じられています。



## 協議会委員から

山口県旅館ホテル生活衛生同業組合  
理事長 宮川 力

山口県地域活動連絡協議会  
会長 松野 登美子

山口県旅館ホテル生活衛生同業組合は、山口県下の旅館ホテルを営む事業所が加入し、組合員数267軒、30支部で構成され、衛生施設の維持改善向上及び経営の健全化を図るための諸事業を行っています。

宿泊施設内における感染症及び食中毒の発生は、施設事業者の社会的責任が問われ、経営そのものにも大打撃となるため、旅館・ホテルは常日頃から施設内の安全管理に十分な注意を払っています。

組合として毎年、感染症対策等の研修会を開催、また、安心安全マニュアルや注意喚起のパンフレットを配布等して、旅館・ホテルの自主的な衛生管理を促し、衛生水準の向上を図っています。

お客様が安心して泊まっていただけるよう、感染症への対策とともに、食材に対する知識も必要であると考え、研修会等を通じて組合員へ情報の提供を今後も継続していきたいと思っています。

山口県地域活動連絡協議会(母親クラブ)は、昭和51年から「まちの子はみんなわが子」を合い言葉に子育て支援を推進し、事故防止や防犯活動等地域の安心・安全に積極的に取り組んでいます。

現在、109単位クラブ(会員4,404人)で構成されています。単位クラブでは、子どもや子育てに優しい地域へと地域に根ざした活動を展開しています。子育てに食育は欠かせず、食育には食の安心・安全の確保が必要です。正確な知識や情報を共有して活動することが、食の安心・安全への判断力や意識の高揚に繋がると思い、私達は、研修会や会報等で会員に情報を発信しています。今後も、この協議会と連携し、研修会や分かりやすい情報提供を行っていききたいと思います。

## 行 事 ・ 取 組

内閣府食品安全委員会では、食品安全モニターを募集しています

内閣府食品安全委員会では、平成25年度の食品安全モニターを募集しています。

食品安全モニターは、広く国民から、食品安全委員会の運営に関する提案等を受けることを通じて、国民の声を活かした委員会の運営を図るために、食品安全委員会が依頼するものです。詳細は、下記HPをご覧ください。

募集方法：募集要項を確認し、食品安全委員会HPの応募専用フォームから応募

募集締切：1月31日(木)

お問い合わせ先：食品安全委員会事務局

TEL：03-6234-1143、1150、1154



## 食 の 安 心 ダ イ ヤ ル

設置場所	電話番号
食の安心相談室(県庁)	083-933-3000
岩国健康福祉センター	0827-29-1529
柳井健康福祉センター	0820-22-3890
周南健康福祉センター	0834-33-6432
山口健康福祉センター	083-932-2269
山口健康福祉センター 防府支所	0835-22-3742
宇部健康福祉センター	0836-33-3001
長門健康福祉センター	0837-22-2832
萩健康福祉センター	0838-25-2671
下関市立下関保健所	083-231-1936

## 山口県からのお知らせ

山口県食の安心・安全推進基本計画(改定版)骨子案に対するパブリック・コメント(県民意見の募集)の実施について

山口県では、食の安心・安全の確保に向けた取組を一層推進するため、「山口県食の安心・安全推進基本計画」の改定を進めていますが、これまでの検討状況を取りまとめた「山口県食の安心・安全推進基本計画(改定版)骨子案」を公表しますので、県民の皆様のご意見をお寄せください。

お寄せいただいたご意見は、十分に検討し、これに対する県の考え方とともに、それを踏まえて決定した計画の内容を公表いたします。

### 1 資料の閲覧方法

#### (1) 県ホームページ

PDFファイルを掲載しています。

#### (2) 文書閲覧

県庁情報公開センター、各地方県民相談室、山口県税事務所防府分室、各健康福祉センター

### 2 意見募集期間

平成25年1月4日(金曜日)から平成25年1月31日(木曜日)まで(必着)

### 3 意見の提出先、提出方法及び提出様式

#### (1) 提出先

〒753-8501 山口市滝町1-1  
山口県 環境生活部 生活衛生課  
食の安心・安全推進班

#### (2) 提出方法

- ・ 郵送
- ・ FAX 083-933-3079
- ・ 電子メール

shokukeikaku@pref.yamaguchi.lg.jp

電子メールによるご意見に対しては、受信確認のメールを送信しますので、確認メールが届かない場合はお問い合わせください。

#### (3) 提出様式

- ・ 様式は任意ですが、住所、氏名、電話番号は必ず記載してください。
- ・ いただいたご意見の内容以外は公表しません。
- ・ 県ホームページに意見書の様式例を掲載していますので、ご活用ください。

やまぐち食の安心・安全推進協議会

事務局 753-8501 山口市滝町1-1

山口県環境生活部生活衛生課

TEL:083-933-2974/FAX:083-933-3079

E-mail:a15300@pref.yamaguchi.lg.jp