

やまぐち食の安心ニュースレター



やまぐちの旬の農産物 美東ごぼう

2012/10 第10号

コンテンツ

- ・「腸管出血性大腸菌」による食中毒の予防について
- ・漬物の衛生規範の改正等について
- ・豚の肝臓(レバー)は中心部まで十分に加熱して食べましょう
- ・容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について
- ・「消費期限」と「賞味期限」正しく理解していますか
- ・第2回食の安心モニター研修会を実施しました
- ・協議会委員から
- ・協議会の活動予定
- ・行事・取組案内

「腸管出血性大腸菌」による食中毒の予防について

腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒が、平成23年4月にはユッケにより、本年8月には白菜きりづけ(浅漬け)により、発生しました。腸管出血性大腸菌について、正しい知識をもって、しっかり予防しましょう。

特徴は？

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品や飲料水を汚染します。腸管出血性大腸菌は、毒力の強いペロ毒素を出し、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こします。この菌に感染しても無症状の人がいますが、10個程度の少ない菌量で発症した事例があります。

食中毒予防対策

加熱して食べる食品は、中心部まで十分に加熱しましょう(中心温度が75で1分間以上)

食肉を生で食べることは控えるとともに、食肉の調理に当たっては、加熱不十分にならないよう注意してください。特に子どもや高齢者は重症化する場合がありますので、十分気をつけましょう。

漬物の衛生規範の改正等について

厚生労働省は、今年8月に北海道で発生した浅漬けによる腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件を踏まえ、漬物等の製造に係る総合的な衛生管理について示された「漬物の衛生規範」(昭和56年9月24日付け環食第214号の別紙)を改正しました。

主な改正の内容

浅漬けの製造工程には加熱工程がなく、製造時には十分な殺菌をすることができないことから、浅漬けの原材料から製品までの製造工程で一貫した衛生管理が行われるよう、次の内容が追加されました。

(1)浅漬けの原材料は、低温(10以下)で保管すること。

(2)浅漬けの製造に当たっては、次のことに留意すること。

各工程において、微生物による汚染、異物の混入がないよう取り扱うこと。

原材料は飲用適の水を用い、流水で十分洗浄すること。

半製品の保管及び漬け込みの際は、低温(10以下)で管理し、確認した温度を記録すること。

次のいずれかの方法により殺菌を行うこと。

次亜塩素酸ナトリウム溶液(100mg/で10分間又は200mg/で5分間)又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等で殺菌した後、飲用適の流水で十分すすぎ洗いする。塩素濃度の管理を徹底し、確認を行った時間、塩素濃度及び実施した措置等を記録すること。

75で1分間、加熱する。温度管理を徹底し、確認を行った時間、温度及び実施した措置等を記録すること。

漬込み液(漬床を除く。)は、その都度交換し、漬込みに用いた器具・容器の洗浄、消毒を行うこと。

毎月第3日曜日は
「食を考える日」

豚の肝臓(レバー)は中心部まで十分に加熱して食べましょう

今般、一部の報道等において、豚の肝臓を生食用として提供している飲食店があることが指摘され、平成 24 年 10 月 4 日に厚生労働省から豚の肝臓を生食することの危険性について、注意喚起を行う通知が発出されました。

豚の肝臓を加熱せずに食べると、E 型肝炎やサルモネラ属菌、カンピロバクター等による食中毒にかかるリスクがあります。豚の肝臓は中心部までよく加熱して食べるようにしましょう。

なお、牛の肝臓については、平成 24 年 7 月から、食品衛生法に基づき、生食用としての販売・提供が禁止されています。

牛や豚については、生の肉や内臓の喫食によって、食中毒が発生するリスクがあり、また、イノシシや鹿の肉を生で食べると E 型肝炎ウイルスや寄生虫に感染するリスクがあります。

肉や内臓は、十分に加熱して食べましょう。抵抗力の弱い乳幼児や妊婦、お年寄り等は、特に注意してください。

容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

容器包装詰低酸性食品は、ボツリヌス菌に汚染された場合、人命にかかわる重篤なボツリヌス食中毒を引き起こす可能性があります。

次の点を確認し、食中毒を予防しましょう。

容器包装詰低酸性食品とは？

容器包装に密封された常温流通食品のうち、pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものであって、120 ・ 4 分間に満たない条件で殺菌を行ったもの。(例：缶詰、瓶詰、真空パック食品など(レトルト食品を除く))

【消費者の方へ】

- ・要冷蔵食品や密封された自家製の食品は、冷蔵庫で保管しましょう。

【製造業者の方へ】

- ・容器包装詰低酸性食品の原材料の処理及び当該食品の製造においては、次のいずれかの方法により、措置を講じてください。
 - (1) 中心部の温度を 120 で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法での殺菌
 - (2) 冷蔵(10 以下)保存

なお、(1) 又は (2) 以外の対策を講じる場合は、科学的知見に基づき、ボツリヌス食中毒対策を考慮した適切な常温流通期間の設定を行う等、(1) 又は (2) と同等以上の措置を食品等事業者自らの責任において講じてください。



やまぐちの旬の水産物 うるめいわし

写真：水産研究センター提供

「消費期限」と「賞味期限」正しく理解していますか

ちょっと分かりづらい「期限表示」について、正しく理解しましょう。

消費期限

傷みやすい食品に記載されています。(弁当、生菓子、刺身など)

期限を過ぎたら、食べない方がよい食品に記載されています。

賞味期限

比較的傷みにくい食品に記載されています。(スナック菓子、缶詰など)

3 か月を超えるものは、年月表示の記載でもOKです。

おいしく食べることができる期限です。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるということではありません。

期限の設定根拠は

食品の製造者が、科学的・合理的な根拠に基づいて、さらに安全率を考慮して設定しています。

期限表示は、未開封状態で、保存方法を守った場合の期限であることに注意しましょう。開封後は、期限内でも食品の状態をよく確認し、早めに食べるようにしましょう。

第 2 回食の安心モニター研修会を実施しました

県では、日常の買い物を通じて、食品表示や食品衛生に関するモニタリングを行っていただく「食の安心モニター」を消費者に委嘱しています。

9月13日～21日までの4日間に、県内4か所で、食の安心モニターを対象とした研修会を実施しました。

研修会では、モニター活動や食の安心・安全に関するトピックス等についてモニター同士の意見交換会や食品販売店の施設見学を行いました。

意見交換では、互いのモニタリングのポイントや食の安心・安全に対する姿勢について積極的に意見が交わされていました。

また、施設見学では、施設の担当者から適正表示や衛生管理の取組についての説明があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。

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>

協 議 会 委 員 か ら

山口県農山漁村女性連携会議
構成員 福江 香代子

山口県農山漁村女性連携会議は、農林漁業に従事する県域の女性団体9団体を構成員とし、相互に連携しながら、農山漁村女性の社会参画を促進しています。

連携会議の各団体では、女性の社会参画促進の一環として、地域農林水産物を使った料理教室、農林漁業体験、農家へのホームステイ、牛とのふれあい体験等、消費者の方や子ども達との交流を通して、農林水産業についての理解促進を図っています。

私達は、山口県産農林水産物の安心・安全の確保に向けた取組を進めるとともに、こうした取組や生産者としての思いを、消費者、事業者等多くの方に知っていただき、相互に理解し合える関係づくりをしていきたいと思ひます。

山口県 PTA 連合会
家庭教育委員長 牧中 マリコ

山口県 PTA 連合会は行きたい学校、帰りたい家庭をめざし、さまざまな活動をしています。

食に関しての具体的な取組みとしては、早寝早起き朝ごはん運動や家族団らんの食事を通じた人間づくりなどがあげられ、食育の大切さを家庭で学び、PTA 活動の中で家庭教育を見直すきっかけづくりをしています。また、変化の激しい社会情勢の中で知、徳、体のバランスのとれた「生きる力」を身につけることができるように、子どもたちといちばん関わりの深い家庭でできる取組を積極的に行っています。

今後、食の安心、安全の確保のために、食に関する知識と理解を深め、会員自らが判断、選択を行えるように情報を提供するとともに、研修など食について親子で学べる機会をつくっていききたいと思ひます。

協議会の活動予定

食品のリスクを考えるサイエンスカフェを開催します。

【テーマ：遺伝子組換え食品】

日時：平成24年11月2日 9時30分～

場所：宇部市保健センター

【テーマ：知って得する食品表示】

日時：平成24年11月21日 13時30分～

場所：山口県婦人教育文化会館

【テーマ：ノロウイルス】

日時：平成24年11月22日 10時～

場所：長門市仙崎公民館

【テーマ：カンピロバクター】

日時：平成24年11月26日 10時～

場所：周南市市民会館

・その他のサイエンスカフェの開催予定や開催実績は、食の安心総合情報HPをご覧ください。

(食の安心総合情報HP)

<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/jorei/youseikousyu.html>



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

行事・取り組み

食品表示責任者養成講習会の受講者を募集

食品表示に対する消費者の関心が高まる中、食品関連事業者には適正な表示を行うことが求められています。

そこで、県では、事業者の皆様方が事業所内で食品表示の適正化を推進する責任者(食品表示責任者)を設置して、適正表示の取組を進めていただくことを支援するため、食品表示責任者養成講習会を開催しています。

【対象】

県内食品関連事業所の食品表示担当者

【内容】

- ・食品表示を巡る最近の動向について
- ・食品表示関係法令の概要について
- ・食品表示の基本
- ・実務講習

【開催日時・会場】

開催月日	会場
11月 5日(月)	山口市(山口県総合保健会館)
11月 6日(火)	宇部市(山口県宇部総合庁舎)
11月13日(火)	下関市(下関市リサイクルプラザ)
11月14日(水)	防府市(山口県防府総合庁舎)
11月15日(木)	萩市(山口県萩総合庁舎)
11月21日(水)	長門市(長門市物産観光センター)
11月28日(水)	柳井市(山口県柳井総合庁舎)

開催時間：9時～16時

(11月13日の下関会場は10時～17時)

【申込方法】

会場ごとに定員がありますので、会場の最寄りの保健所に事前に電話で確認の上、お申し込みください。

【参加費】

500円(資料代)

【その他】

詳細は会場の最寄りの保健所又はHPでご確認ください

【主催】

山口県食品衛生協会(TEL：083-920-6221)

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