

食品安全委員会 in さいたま市
食品のリスクを考えるフォーラム
～知ろう、防ごう、食中毒！～



さいたま市の 食中毒予防への取り組みと 食中毒予防3原則

平成26年3月13日（木）

浦和コミュニティセンター 第13集会室

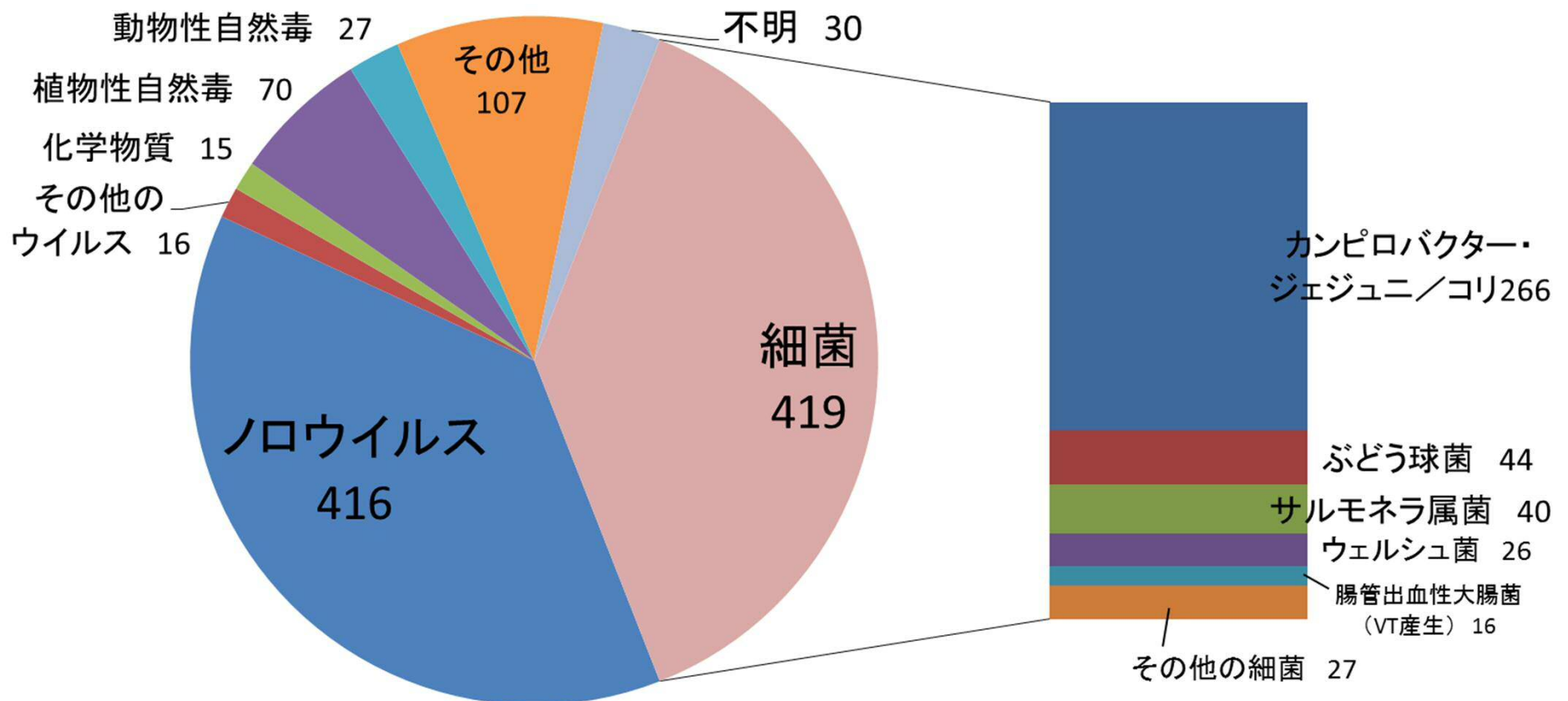
さいたま市保健福祉局保健部食品安全推進課



食中毒 発生状況（全国）



■ 平成24年 全国食中毒発生状況（原因物質別）



食中毒 発生状況(さいたま市)



平成24年

7件

内訳)

カンピロバクター・ジェジュニ 4件

ノロウイルス 2件

黄色ぶどう球菌 1件

平成25年

8件

内訳)

ノロウイルス 6件

カンピロバクター・ジェジュニ 2件

【原因食品】

飲食店等の食事、給食施設の給食、事業所内でのまかない料理
生かき（推定）、カキとアスパラガスのマリネ（推定）

さいたま市食品衛生監視指導計画



- I 監視指導体制
- II 監視指導の実施（通常監視・重点監視）
- III 食品等の検査
- IV 危機管理
- V 食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進
- VI 消費者や事業者との意見交換の推進
- VII 市民への情報提供
- VIII 人材の育成



食中毒予防のための広報活動



食中毒予防駅頭キャンペーン



夏

細菌性食中毒の予防

(カンピロバクター、病原性大腸菌等)

冬

ノロウイルス食中毒の予防

リーフレットや食品の温度管理についてのマグネットなど、消費者の皆さんに情報をお伝えしています。



食中毒予防のための広報活動



食の安全フォーラム



サイエンスカフェ



今日は
コチラ

ホームページでの情報提供

○食中毒の予防・啓発・情報

<http://www.city.saitama.jp/002/002/010/003/002/index.html>

○ノロウイルス感染症発生状況(さいたま市感染症情報センター)

<http://www.city.saitama.jp/002/001/008/003/002/p006476.html>

食中毒予防のために・・・



食中毒予防 3 原則

つけない

- しっかり手洗い
- まな板や包丁の使い分け
- 食材同士の汚染防止

ふやさない

- 適切な温度管理
- 調理後は速やかに食べる

やっつける

- 中心部分まで十分な加熱
- 器具の消毒



食中毒予防3原則 ①「つけない」

Point 食中毒細菌・ウイルスがいる場所を知り、
食品や食材を汚染しないようにする

食品や環境に潜む食中毒細菌

- 海産魚介類 : 腸炎ビブリオ
- 二枚貝 : ノロウイルス
- 食肉 : カンピロバクター、大腸菌
- 土壌 : セレウス菌、ボツリヌス菌
- 糞便 : サルモネラ属菌、カンピロバクター
腸管出血性大腸菌

- ヒト : ノロウイルス、黄色ブドウ球菌

きちんと加熱しても、その後の取扱いが悪いと、加熱調理済みの食品を汚染してしまうことも！

食中毒予防3原則 ①「つけない」

つけない

- 手洗いをしっかりと
 - ①調理の前 ②調理中、生肉や魚に触れた後
 - ③食事の前 ④トイレの後 . . . etc
- 食材の洗浄
- 食材同士の汚染防止
- まな板や包丁等器具の使い分け・消毒



食中毒予防3原則 ②「ふやさない」

Point 細菌が増えるために必要なものを無くす

！細菌が増えるには一定の条件が必要！

水分

乾燥した場所では発育しにくい
水分活性0.92以上（例外あり）

温度

5～40℃、特に30～40℃で増殖しやすい
※低温で増殖できる菌もある

栄養

食品くずや汚れが細菌の栄養源

※その他、好氣的・嫌氣的条件、pHなど

食中毒予防3原則 ②「ふやさない」

ふやさない

- **食材の適切な温度管理**
 - ①冷蔵・冷凍庫の中身は7割程度に
 - ②食品表示の保存方法を守る
 - ③冷凍した食材を常温で解凍しない
- **作り置きはせず、調理後は速やかに食べる**

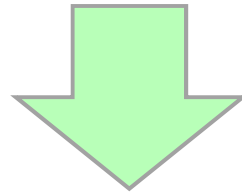


食中毒予防3原則 ③「やっつける」



Point 細菌・ウイルスを殺菌・失活化する

細菌やウイルスは食材等に付着しているもの



“調理”により細菌・ウイルスをやっつける



調理で使った器具から再汚染を受けないために消毒

食中毒予防3原則 ③「やっつける」

やっつける

- **【調理】中心部分までしっかりと加熱**
 - ① 75℃1分間以上の加熱
 - ② ノロウイルス対策のためには、
中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が必要
- **【消毒】器具等の消毒**
 - ① 熱（煮沸・熱湯など）
 - ② 次亜塩素酸ナトリウム溶液
 - その他、紫外線殺菌、アルコール消毒など



その他食中毒予防に関する情報をさいたま市ホームページに掲載しています。

<食中毒の予防・啓発・情報>

<http://www.city.saitama.jp/002/002/010/003/002/index.html>

<サイエンスナビ 知っておきたい食中毒>

<http://www.city.saitama.jp/sciencenavi/kenkou/001/index.html>



ご清聴ありがとうございました