

名古屋市における取組みについて

令和元年8月29日（木）
名古屋市保健所健康部食品衛生課
村井 薫

名古屋市における取組みについて

- ▶ 食品関連施設への監視指導
- ▶ 食品の検査
- ▶ 食品に関する苦情、相談対応
- ▶ 消費者への啓発活動
- ▶ リスクコミュニケーション事業

食品関連施設への監視指導

食品等の製造、加工から流通、調理、販売に至るまでそれぞれの段階の食品関連施設に対し、食品衛生監視員が監視指導を行います。



飲食店における監視指導の様子

施設や食品に応じた監視指導

- 弁当・仕出し等衛生対策
- 輸入食品の衛生対策 など

季節に応じた監視指導

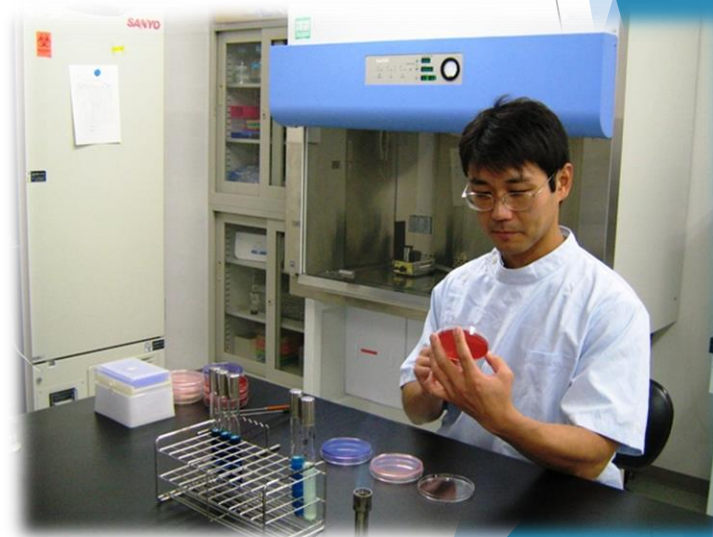
- 夏季食品衛生対策
- 年末食品衛生対策 など

食品の検査

過去の違反等発見状況や食品の特性を踏まえ、計画的に収去検査（抜き取り検査）を実施し、違反食品等の効果的な発見、排除に努めています。

＜検査の種類＞

- ・ 微生物検査
- ・ 食品添加物検査
- ・ アレルゲンの検査
- ・ 放射性物質の検査 など

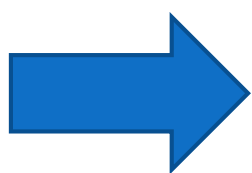


食品検査の様子

食品に関する苦情・相談対応

市民からの食品に関する苦情や相談を受付

- ・ 食品を食べて体調を崩した
- ・ 異物（虫、髪の毛など）が食品に混入していた
- ・ 店舗等での不衛生な取扱いをしていた など



原因究明のための調査を行い、
被害拡大・再発防止のための
指導を実施

消費者への啓発活動

保健センターにおける講習会など

- 両親学級（パパママ教室）や乳幼児健診などでの啓発
- 「広報なごや」やリーフレット等を活用した啓発

食品安全・安心学習センター事業

- 魚、卵などの身近な食べ物や添加物などの講座
- 監視指導や検査が行われる現場の見学

情報提供・情報発信

消費者への啓発活動

保健センターにおける講習会など

これからママになるあなた リステリア

食べ物について知っておいてほしいこと

妊娠中に注意が必要な食中毒菌があります。
妊娠中は、一般の人よりもリステリア菌に感染しやすくなり、赤ちゃんに影響がでることがあります。リステリア菌は、食品を介して感染する食中毒菌で、塩分にも強く、冷蔵庫でも増殖します。

妊娠中に避けた方がよい食べ物があります。
(リステリア食中毒の主な原因食品例)

ナチュラルチーズ (加熱殺菌していないもの)	肉や魚のハチ
生ハム	スモークサーモン

冷蔵庫を過信せず、食べる前に十分加熱しましょう。
(リステリア菌は冷蔵庫内でもゆっくりと増殖しますが、他の食中毒菌と同様に加熱することで予防できます。)
冷蔵庫の食品は、期限内に使い切るよう心がけましょう。

体調管理のため、食中毒予防を心がけましょう。
マタニティマーク
家庭でできる食中毒予防の6つのポイント
<http://www1.aichi.go.jp/houdou/003/0031-1.html>

厚生労働省

これからママになるあなた 水銀

お魚について知っておいてほしいこと

お魚はからだに良いものでも妊娠中はちょっと注意が必要

お魚はからだに良いものです
お魚(クジライルカを含む)は、良質なたんぱく質や、血管障害の予防やアレルギー反応を抑制する作用があるDHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)を多く含む、またカルシウムなどの摂取源で、健康的な食生活をいとなむ上で重要な食材です。妊婦および出産のための栄養のバランスの良い食事には欠かせないものです。

でも妊娠中はちょっと注意が必要です
ところが、お魚(クジライルカを含む)には、食物連鎖(しよくもつれんさ)によって自然界に存在する水銀が取り込まれています。お魚などを頻りにたくさん食べるなど、かたよった食べ方をすることでこの水銀が取り込まれ、おなかの中の赤ちゃんに影響を与える可能性があることが、これまでの研究から指摘されています。

そのため、平成15年にお魚に含まれる水銀の摂取が検討され、注意事項が公表されました。その後平成17年、平成22年に注意事項の見直しが行われています。

次のページからの注意の内容を読み、妊娠期間中に食べるお魚の種類と量とのバランスを考えながら食べましょう。

※食物連鎖(しよくもつれんさ)とはある生物が他の生物を食べることで食物連鎖が形成されている状態

食肉の生食等を原因とする患者について

		26年	27年	28年	29年	30年	合計
全体の患者数		13人	21人	25人	60人	5人	124人
20歳代	患者数	8人	20人	17人	25人	2人	72人
	割合	62%	95%	68%	42%	40%	58%

20歳代が約6割を占めている！
全体の95%を占める年もある！

消費者への啓発活動

学生さん・飲み会幹事さん

飲み会での食中毒に気を付けて！

全国及び名古屋市内の飲食店で、
生又は半生の鶏肉料理が提供された
食中毒が多発しています！！

楽しい飲み会
だったのに...

食中毒

実際に名古屋市であった食中毒事例

居酒屋で鶏肉のタタキやしもふりを
食べた大学生ら46名中32名が、
食事の2日後から下痢、腹痛等の
症状を発症しました。
患者の検便からカンピロバクター
が検出されました。

飲食店で生や半生の鶏肉料理は避け、
中心部まで十分に加熱した
鶏肉料理を選びましょう！

鶏刺し 鶏しもふり 鶏レバ刺し

生又は半生の鶏肉料理の例

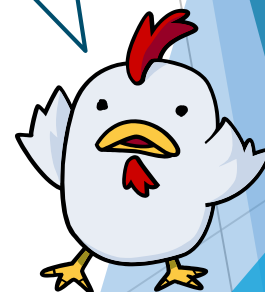
加熱した鶏肉料理の例

「新鮮だから生で食べられる」はまちがいです！
加熱した料理を安全においしく食べましょう！

詳しい情報は、名古屋市公式ウェブサイトに掲載しています。

平成31年4月 名古屋市保健所・保健センター

飲み会の幹事をやるときは、
メニューの確認をしよう！



消費者への啓発活動

食品安全・安心学習センター事業（食品衛生検査所）



消費者への啓発活動



情報提供・情報発信

○名古屋市公式ウェブサイト（食の安全・安心をめざして）



なごや 食の安全

検索



<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html>

食中毒関連情報、自主回収情報、講習会の案内など食の安全に関する情報を掲載

○なごや「よい食」メール

食中毒予防や食の安全に関する読み物
食品衛生自主管理認定施設の紹介、
食中毒警報などの発令情報



登録は
ウェブサイト
から

などを、メールマガジンで配信

消費者への啓発活動



情報提供・情報発信

○食品衛生検査所のTwitter

@kensa_nagoya

検索



リスクコミュニケーション事業

一日食品衛生監視員

- 食品衛生検査所の食品衛生監視員と同行して、名古屋市中心卸売市場本場内の食品販売施設などの衛生状態の確認等を実施。
- 市場内の関係事業者、消費者、市の三者が意見交換を実施。

食の安全・安心モニター事業

- 委嘱された食の安全・安心モニターが、食品取扱施設の衛生管理状況などについての調査を行い、結果を報告する。



意見交換会

- [illegible]



発表の様子

リスクコミュニケーション事業

意見交換会

