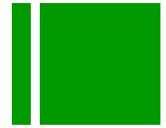


食品安全委員会 in さいたま市
食品のリスクを考えるフォーラム
～知ろう、防ごう、食中毒！～



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

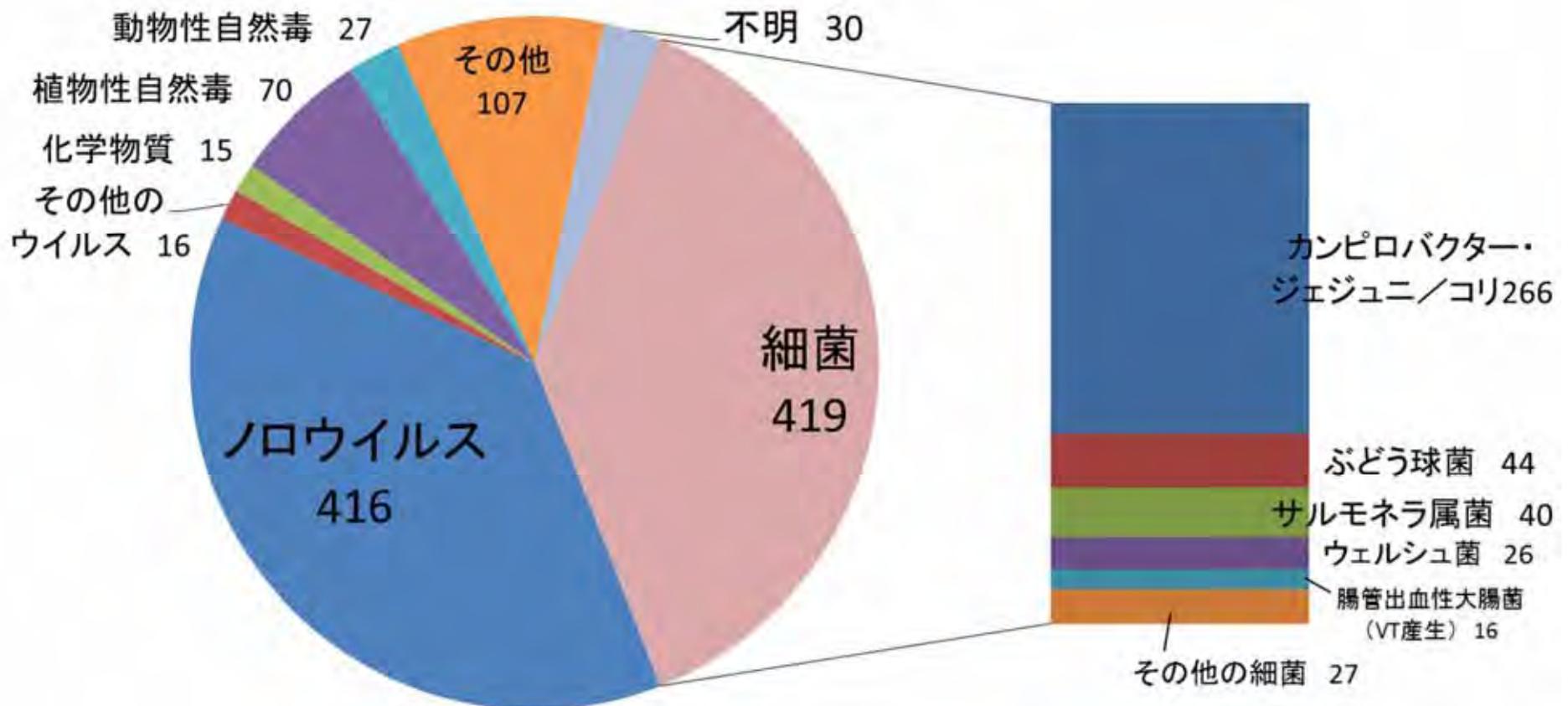
さいたま市保健福祉局保健部食品安全推進課



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



監視指導体制

監視指導の実施（通常監視・重点監視）

食品等の検査

危機管理

食品等事業者の自主管理と食品表示の適正化の推進

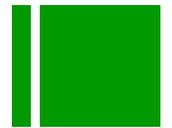
消費者や事業者との意見交換の推進

市民への情報提供

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 「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

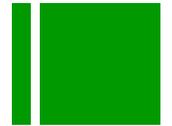
海産魚介類：腸炎ビブリオ
二枚貝：ノロウイルス
食肉：カンピロバクター、大腸菌
土壌：セレウス菌、ボツリヌス菌
糞便：サルモネラ属菌、カンピロバクター
腸管出血性大腸菌

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

「つけない」



つけない

- **手洗いをしっかりと**

調理の前 調理中、生肉や魚に触れた後
食事の前 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 「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

「ふやさない」



ふやさない

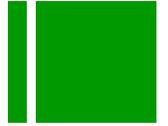
- **食材の適切な温度管理**

冷蔵・冷凍庫の中身は7割程度に
食品表示の保存方法を守る
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**

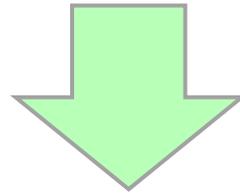


食中毒予防3原則 「やっつける」



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

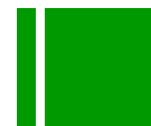
「やっつける」



やっつける

- **【調理】中心部分までしっかりと加熱**
75 1分間以上の加熱
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**
熱(煮沸・熱湯など)
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