

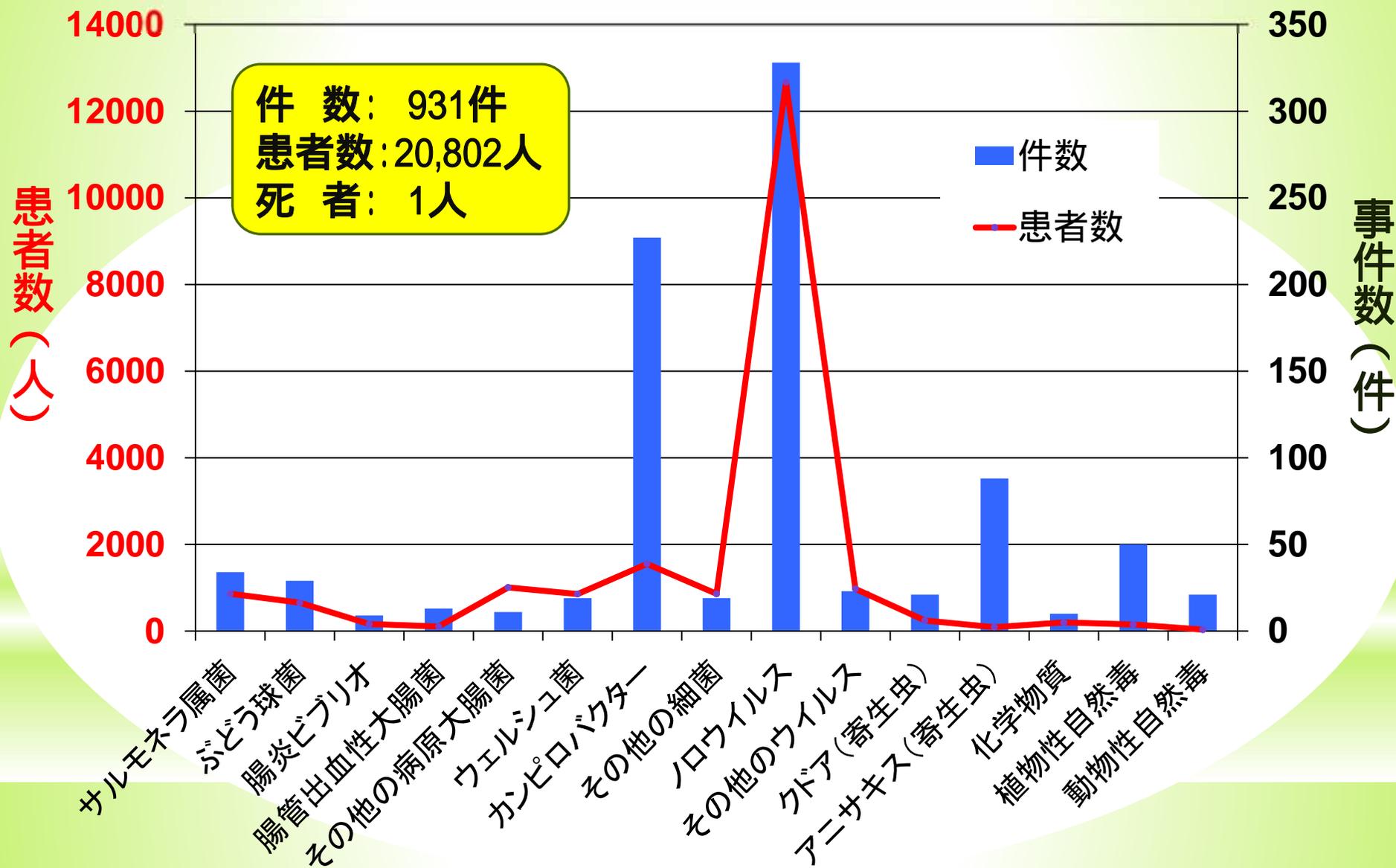
食品安全委員会 in 堺市
地域の指導者を対象としたフォーラム
～学校給食における食中毒対策を考えよう～

堺市における食中毒予防の取組み

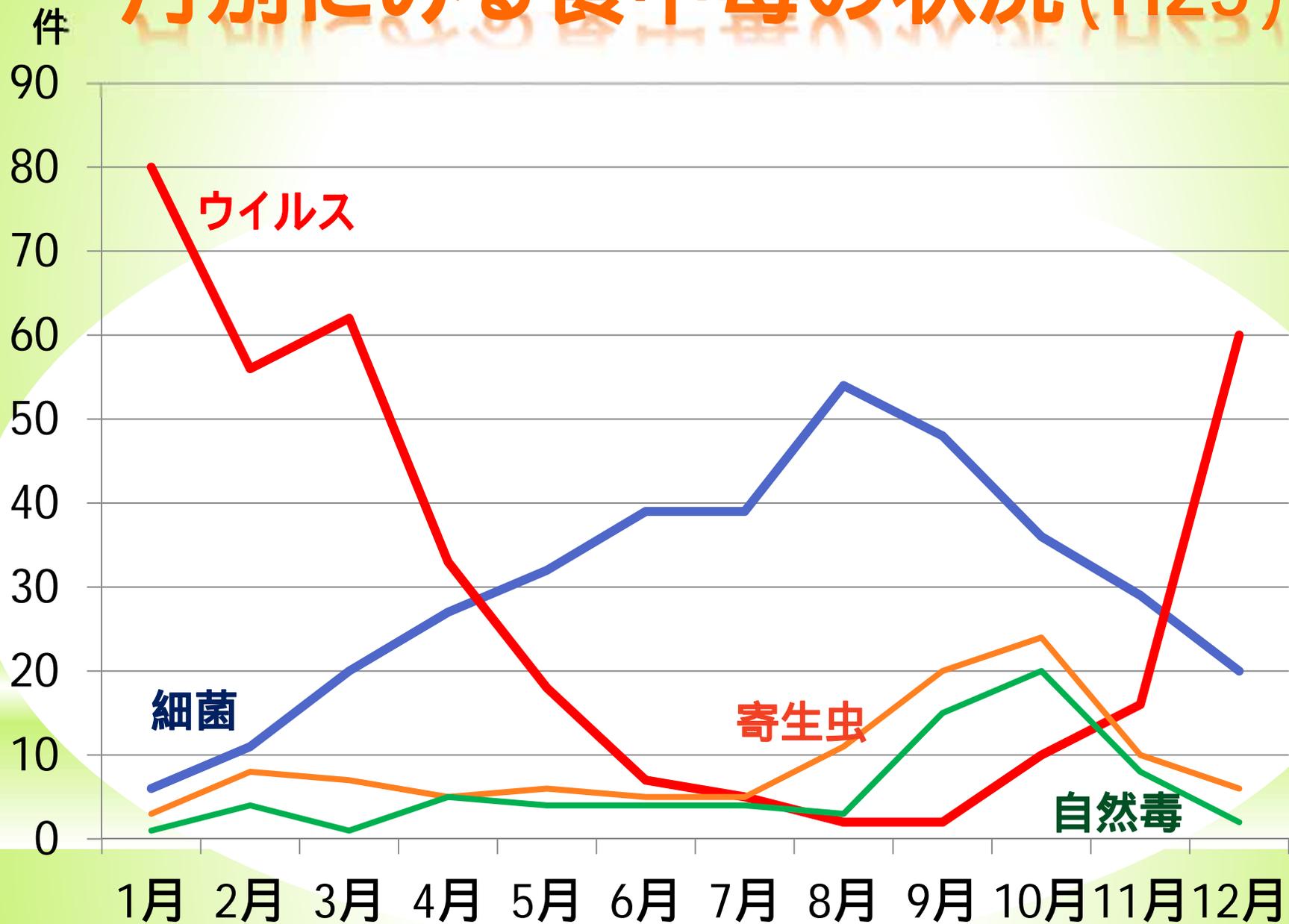
平成26年7月25日(金) 堺市教育文化センター(ソフィア・堺)

堺市保健所 食品衛生課

平成25年 食中毒発生状況



月別にみる食中毒の状況(H25)



堺市の食中毒発生状況(H24～)

発生	喫食者	患者	病因物質	原因施設	概要
H26 3月	20名	10名	ノロ ウイルス	居酒屋	調理人からウイルス検出。調理人の手を介した食品の汚染が原因とみられた。
H25 11月	265名	26名	ヒスタミン	学校給食	顔面の紅潮等のアレルギー様症状。原材料のイワシのつみれ団子からヒスタミン検出。
H25 1月	67名	31名	ノロ ウイルス	仕出し屋 (葬儀弁当)	調理人からウイルス検出。調理人の手を介した食品の汚染が原因とみられた。
H24 6月	3名	2名	クドア (寄生虫)	寿司屋	喫食後5時間で下痢・嘔吐等の症状。 患者便と参考品のヒラメからクドアを検出。
H24 3月	25名	18名	ノロ ウイルス	和食店	調理人からウイルス検出。調理人の手を介した食品の汚染が原因とみられた。
H24 3月	81名	26名	ノロ ウイルス	仕出し屋	調理人からウイルス検出。調理人の手を介した食品の汚染が原因とみられた。
H24 2月	15名	5名	ノロ ウイルス	フランス 料理店	発症者はコース料理で加熱不十分なカキを食べていた。

食中毒予防の3原則

菌をつけない

手洗い、包丁まな板の使い分け
二次汚染の防止

菌をふやさない

温度管理(冷却)、すぐに食べる

菌をやっつける

加熱する、器具の消毒 など

堺市の取組み

食品関係施設へ監視指導(立入検査)

食品の抜き取り検査

食品衛生知識の普及啓発と情報提供

食品関係施設へ監視指導(立入検査)

【重点監視施設】

集団給食施設、仕出し弁当調製施設、

スーパー・百貨店等の販売施設

広域流通食品の製造所、漬物製造所 など

【重点監視項目】

ノロウイルス食中毒対策、

カンピロバクター食中毒対策、

食品表示（アレルギー物質、期限表示） など

食品の抜き取り検査

【検査項目】

細菌検査、添加物、放射性物質、残留農薬、
アレルギー物質(特定原材料)、抗菌剤 など

【検査目的】

規格基準の違反がないか
通知等で定められた衛生基準にあっているか
汚染実態の調査、表示が適切か

食品衛生知識の普及啓発と情報提供

食品の安全確保には、事業者と消費者双方への正しい衛生知識の普及が大切

- ・講習会、イベントの開催
- ・ホームページ、広報さかいへの掲載
- ・リーフレット、ポスターの配布 などによる

食品関係の従事者への情報提供
消費者への普及啓発

食品衛生監視指導計画

堺市が行う監視指導の実施に関する計画を
毎年度定めなければならない。

『平成 年度堺市食品衛生監視指導計画』



策定にあたっては、地域の実情をふまえて、
(地域の製造、流通の状況、問題の発生状況など)
広く住民の意見をきいて、策定しなければならない



毎年2月頃、意見募集をしています(広報さかい掲載)
興味のある方は、ぜひご意見をお寄せください
[詳細は市HP、各区役所情報センターで見ることができます]