

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成27年8月31日(月) 平成27年度第5号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン第5キャステール 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

8月18日(火曜日)大野城まどかぴあ 大ホールにおいて210名の参加のもと食中毒予防シンポジウムを開催しました。

お肉をおいしく食べるためには、安全なお肉を安全な方法で食べて、食中毒にならないように、食品事業者、消費者、行政の関係者が食肉による食中毒の正しい予防法について、基調講演やパネルディスカッションを通じて情報提供や意見交換が熱心に行われました。

今回のシンポジウムのまとめ

1 と畜場、食肉処理場、飲食店の各段階での衛生対策

- 家畜の庁の中には、細菌が存在し、細菌の中には食中毒菌も存在します。
- 家畜の解体処理に当たっては、細菌が家畜の腸内にいるので、肉に付着する細菌を「ゼロ」にすることは非常に困難です。
- 食肉加工場、飲食店においても、肉に細菌が付着している可能性を踏まえた衛生対策がそれぞれの過程で講じられています。

2 生食用食肉の規格基準

- 牛レバーと豚肉の生食は食品衛生法で禁じられています。
- 牛レバー、豚肉については腸管出血性大腸菌 O157、E型肝炎ウイルスなどが付着している可能性があり、十分に加熱して食べる。
- 飲食店においても顧客のベリーレアの注文は受け付けない。
- ハンバーグや結着肉も十分な加熱が必要です。

3 カンピロバクターのリスク

- 鶏肉に付着している可能性が高いカンピロバクターを完全に「ゼロ」にすることは困難。
- カンピロバクターは熱に弱いため、十分に加熱して食べれば食中毒を防ぐことができる。

4 バーベキューの際の注意点

- 調理用の箸と食事用の箸を使い分けること。
- 消費者庁の実施した消費者の意識調査の結果では、約4割の人が箸の使い分けをしていない。箸を介して細菌が最終食品に移る可能性がある。

*参加者からのアンケートから一部掲載

- ・ 食中毒の予防はやはり衛生面をしっかりして、加熱が必要だとあらためて知ることが出来ました。(20代 女性)
- ・ 食肉の取り扱いについて理解できた。食肉からの食中毒について気をつけたいと思いました。(50代 女性)
- ・ 食肉による食中毒の予防には加熱が必要であることがよくわかりました。事業者として消費者へ適切な案内をしていきたい。(30代 男性)
- ・ 大変勉強になりました。今日の内容を職場で報告し、生かしていきたいと思いました。(50代 女性)
- ・ 今回参加して、農場から処理、加工、販売に至るまでの過程をわかりやすく説明していただき安心して消費できます。(60代 女性)

今回シンポジウムに参加された方々は、生産から加工、調理に至るまで各段階で衛生管理がなされていることが再認識され、お肉をおいしく安全に食べるためには、十分な加熱が必要だとあらためて感じられたようです。今後とも生産から消費に至るまでみんなで各段階での衛生管理に努め、食中毒を予防しましょう。

食中毒発生状況（8月21日現在）

区 分	平成27年		平成26年（同時期）	
	事件数	患者数	事件数	患者数
県域	5	400	3	87
北九州市	3	22	5	283
福岡市	16	396	10	41
久留米市	2	14	1	27
大牟田市	1	10	0	0
計	27	842	19	438

平成27年1月から8月21日までの福岡県下の食中毒発生状況は、昨年と比べ、事件数および患者数はともに増加しています。患者数増加の要因は、3月に県域で349名、4月に県域で40名、福岡市で235名のノロウイルスによる大型食中毒が発生したためです。

ノロウイルスによる食中毒は4月の終わりまで発生しました。カンピロバクターによる食中毒は主に鶏肉を原因食品として2月から発生し、夏場に増加しています。1件当たりの患者数はノロウイルスに比べると少ないものの、発生件数は気温が高くなるにつれて増加しています。

まだまだ暑い日が続きます。まずは細菌性食中毒を防ぐために食中毒予防の三原則「つけない（清潔）・増やさない（迅速/冷却）・やっつける（加熱）」を徹底しましょう。

HACCP 研修会のご案内

平成27年度農林水産省補助事業で主催：東京サラヤ株式会社、協力：公益社団法人日本食品衛生協会の HACCP 基礎研修（全国6会場）と責任者研修（全国6会場）が開催されます。

福岡会場は次のとおりです。

(1) HACCP 基礎研修（初級1日間）

開催日 平成27年11月19日（木）
開催場所 福岡生活衛生食品会館
福岡市博多区千代1丁目2番4号
研修時間 9：00～17：00
定員 150名
参加費 無料

(2) HACCP 責任者養成研修（中級4日間）

開催日 平成27年1月21日・22日（福岡生活衛生食品会館）
平成27年1月28日・29日（ホテルレガロ福岡）
定員 50名
研修費 無料（昼食代、情報交換会、実地研修施設までの移動費で
実費負担 20,000円）

参加希望者は、HACCP 研修委員会あてに FAX で申し込んでください。

Tel 03-5775-2065 FAX 03-5775-2079

なお、詳しい内容は、東京サラヤ株式会社のホームページをご参照ください。

<http://pro.saraya.com/sanitation/>

また、別に福岡県主催の「HACCP 基本講習会」が10月から11月にかけて県下6会場で予定されています。関係者には別途通知される予定です。