

# 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

令和4年8月29日(月) 2022年度第5号  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17  
トーカー博多第5ビル 705号  
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

## 食中毒予防シンポジウムを3年ぶりに開催しました

新型コロナウイルス感染症の影響で、過去2年間、食中毒予防シンポジウムが開催できませんでしたが、今年は8月23日、福岡県との共催により、大牟田文化会館（大牟田市）において



お知らせ

3密を避けるよう可能な限りの感染防止対策を講じ開催することができました。当日は、県内各地から約180名の食品関係事業者や消費者の皆様が参加されました。開催に際しご協力いただきました大牟田市食品衛生協会の皆様に厚く御礼を申し上げます。シンポジウムの概要は次のとおりです。

**主催：福岡県／公益社団法人福岡県食品衛生協会**

**テーマ：食中毒を予防しよう ～コロナ禍を通じて食中毒予防を考える～**

**第1部 基調講演：帝京大学 作業療法学科 教授 世良暢之 先生**

**新型コロナウイルス感染症の流行と食中毒予防対策**

**第2部 パネルディスカッション（消費者、事業者、専門家、行政）**

**出演：大牟田市食生活改善推進員協議会会長 平山隆子 氏**

**フク・レストランやながわ（飲食店）経営 柳川幸徳 氏**

**帝京大学作業療法学科 教授 世良暢之 氏**

**南筑後保健福祉環境事務所 保健衛生課長 松尾寿子 氏**

**主な討論内容：食中毒と感染症の原因と対策は似ており、手指の消毒、**

**マスクの着用、設備の消毒などの衛生管理がいずれにも有効である**

**が、コロナ対策だけでは防ぐことができない食中毒もあるため、**

**HACCP に沿った衛生管理が重要となる。**

# ☆肉類の食中毒を防ぎましょう!☆

肉類による食中毒では重い症状が出たり、深刻な後遺症が残ることがあります。とくに**カンピロバクター**と**腸管出血性大腸菌**による食中毒は、**症状が重篤**で毎年多くの被害者が出ています。

## 《 肉類による食中毒の予防方法 》

- ★レバーなどの内臓肉やハンバーグなどのミンチ肉はしっかり加熱する
- ★生で食べるものを先に、肉類は後に調理する
- ★生で食べる食品と肉類を扱う器具・場所を区別する
- ★生肉を扱ったら、手指の洗浄とアルコール消毒をする



- ・肉類は**中心部までしっかり加熱**しましょう!
- ・調理前の**生肉からの二次汚染**にも注意!
- ・食中毒は被害者の人生を奪ってしまうことも…

## HACCP 素朴な疑問



? Q なぜ「豚はよく焼け」と言われるの?

A 健康な豚でもE型肝炎ウイルスや有鉤条虫という寄生虫を持っていることがあり、とくに**妊産婦が**

**E型肝炎ウイルスに感染した場合は劇症化し、**

**致死率は20%**となります。また、有鉤条虫による

感染症では、**脳や眼球に小虫が入り込む**ことがあり、

**死亡例**もあります。皆さんが、HACCPに基づく

衛生管理計画の中で豚肉に限らず**食肉の十分加熱を**

**重要管理ポイントと定めている**のは、肉類による

悲惨な食中毒を防ぐためなのです。



公益社団法人

福岡県食品衛生協会