

最近の食の安全・安心に関する事例について

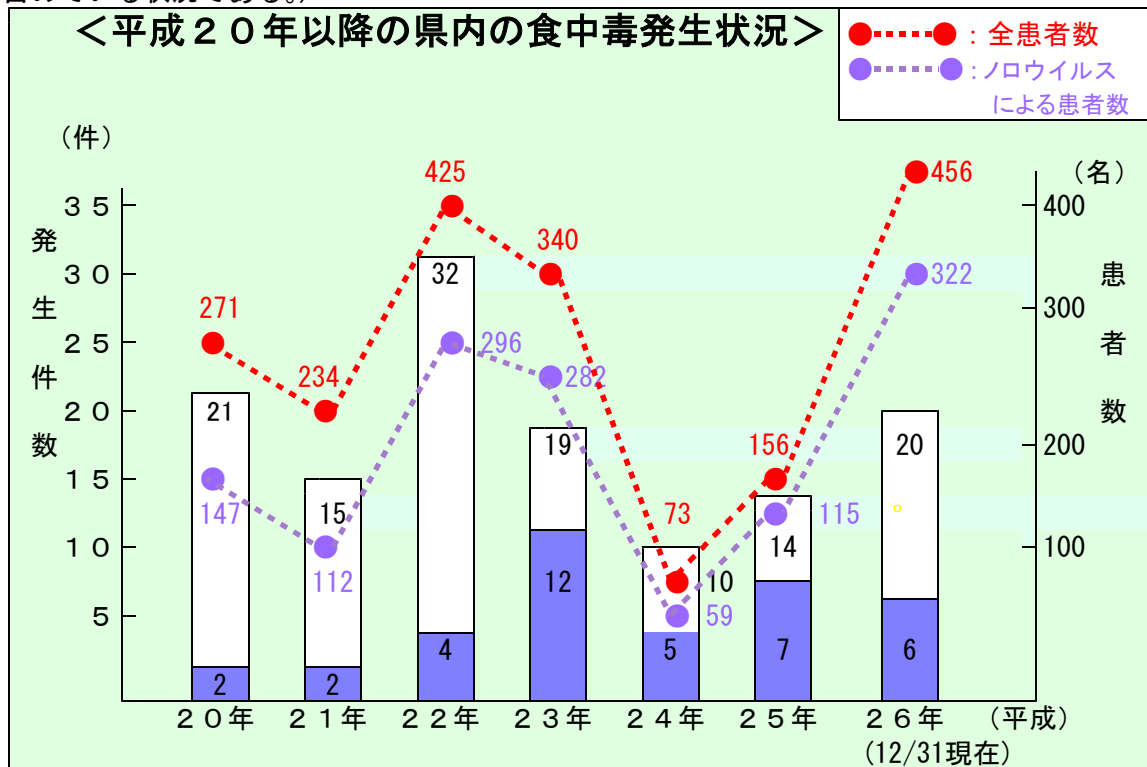
【冬季における食中毒対策に向けた取組について】

これまでの食中毒の発生状況を見ると、冬期間中にノロウイルスを原因とする食中毒が多発している。

これから、本格的な冬場を迎えるにあたり、県民の健康を確保していくためには、ノロウイルスによる食中毒対策を徹底していくことが重要である。

1 本県におけるノロウイルス食中毒の発生状況について

平成20年1月から平成26年12月までに、本県における食中毒は、131件（患者数1,529名）発生しており、うち、ノロウイルスによるものが、38件（患者数1,333名）である。（本県の食中毒事件の約29%がノロウイルスによるもので、全患者数の約87%を占めている状況である。）



2 ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理	作業前などの手洗い	調理器具の消毒
<ul style="list-style-type: none"> ○ 普段からの健康管理 ○ 症状のあるときは、調理に従事しない。 ○ 症状があるときは、直ぐ責任者に報告する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 洗うタイミングは、 <ul style="list-style-type: none"> ◎ トイレに行ったあと ◎ 調理施設に入る前 ◎ 調理品の盛付け前 ◎ 次の調理作業に入る前 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 塩素消毒の実施 <ul style="list-style-type: none"> ○ 洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く。

3 具体的な取組（各保健所における取組）

- ◆ 12月に、食品営業施設に対する一斉監視指導を実施する。
- ◆ 学校給食や病院給食等の集団給食施設の調理従事者を対象に、衛生教育を実施する。
- ◆ 一般家庭での食中毒を防止するため、積極的に食品衛生出前講座を実施する。
- ◆ 県広報課と連携し、県広報誌や各種メディアを利用した広報活動を実施する。

【本県における不良食品の発生状況について】

昨年末から今年に入り、食の安全に関わるテレビ・新聞等の報道において、日本マクドナルド社のファーストフード店で提供された食品への異物混入が問題となっております。

食品に異物が混入することは、細菌等の汚染や物理的危険を発生させる要因につながり、喫食者にとって非常に高いリスク（健康被害）をもたらすこととなります。

平成26年度（12月末現在）、本県内の食品製造施設、販売施設及び集団給食施設が原因で発生した不良食品は、40件であり、このうち、食品に異物が混入した事例は13件発生しています。

県としましては、食品への異物混入を含め、表示違反や規格基準違反などの不良食品の発生を未然に防止するため、引き続き、保健所における食品関連施設への徹底した監視指導や食品検査、従事者等を対象とした衛生教育の実施に努めてまいります。

○県内で発生した不良食品の内訳

施設区分	異物混入	表示違反	規格基準違反	その他 ※	計
製造施設	7	6	9	4	26
販売施設	3	7	0	1	11
集団給食施設	3	0	0	0	3
計	13	13	9	5	40

※その他（カビの発生：3件、病原微生物1件、賞味期限切れ品の販売1件）