



8月は「食品衛生月間」です

夏期は、例年、カンピロバクター・シエラ菌・ノリ、腸管出血性大腸菌、ぶどう球菌といった細菌による食中毒が多く発生しており、大規模な食中毒事例もしばしば発生しています。

そのため、厚生労働省では、毎年8月の1か月間を「食品衛生月間」と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進しています。

北九州市でも、食品衛生管理の徹底を図るため、食肉を扱う業者の方々や大量調理を行う施設に重点を置いて監視指導を行っています。今一度基本に立ち返り、**食中毒予防の3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」**をご自身の施設だけでなく、ご家庭でも実践して、食中毒を防ぎましょう。

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借1-7-1
4階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

1 つけない

手洗いは食中毒予防の基本です。調理前には石鹸で十分に手を洗い、ペーパータオルで水気をよくとってからアルコールで手を消毒しましょう。調理作業や取り扱う食材がかわるごとに、手を洗いまししょう。また、肉や魚を扱った器具から食中毒菌をつけないように、調理器具は専用のものを用意しましょう。

2 ふやさない

食中毒菌は温度（気温）が高いところに置かれていて、急激に菌数が増殖し、食中毒の原因となります。食べ物に付着した菌を増やさないためには、**低温で管理**することが重要です。しかし、冷蔵庫に入れていても細菌はゆっくりと増殖しています。冷蔵庫を過信せず、食材は印字の期限内に消費しましょう。（なお、商品に印字されている消費期限、賞味期限は、**未開封**の状態が表示にある方法で保存したときに品質が保たれる期限です。開封後は期限に関わらず、早めに使い切りましょう）

3 やっつける

食中毒菌の多くは75℃以上1分以上の加熱で死滅します（ノロウイルスは85℃90℃で1分半以上の加熱が必要）。**加熱して食べる食材は中心まで十分に加熱**しましょう。まな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。使用後の器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系漂白剤で殺菌しましょう。

新鮮だから安全ではありません！

冒頭でも触れたカンピロバクター。生、半生、加熱不足の鶏肉によるカンピロバクター食中毒が多発しています。



北九州市でも、昨年4件、今年は2件カンピロバクターを原因とする食中毒事件が発生しています。カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒事件発生件数ワースト1位！鶏刺し、鶏たたき、生焼けの焼き鳥を原因（疑い含む）とするものが多数報告されています。

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターは存在しています。加熱用の鶏肉は中心部までしっかりと加熱しましょう。

「食の安全たんけん隊」バスツアー開催



8月7日（木）、小学5・6年生の児童とその保護者を対象に「食の安全たんけん隊バスツアー」を開催し、計22名の方々にご参加いただきました。

このイベントでは、市内の食品工場等を見学し、日頃、口にしている食品がどのように作られ、食の安全がどうやって守られているかを学んでもらい、情報交換を行っていただくため例年開催しています。

今年度は、学校給食向けパンなどを製造

販売している市内工場の方々に協力いただき、工場見学や製造体験を通じて、安全な食品を作るためにどのような衛生管理を行っているかを教えていただきました。

この工場では、1日なんと20万個ものパンを製造販売しているとのこと。パンを捏ねる機械、焼くオーブン、どこを見ても大迫力！

手指洗浄や手袋着用などの指導を受けたのち、ピザ製造体験をしました。製造体験では自分たちでピザ生地を広げて、具材をトッピングし、焼き上げたピザを試食しました。

暑い中での開催でしたが、皆さん熱心に見学や製造体験に参加していました。

北九州市では、こうした市民参加型のイベントを企画・実施しています。開催については市政だよりやホームページなどで告知致しますので、興味のあるイベントがあればぜひご参加ください！

【子供たちの感想と抜粋】

- ・手洗い・ローラー、手袋など、安全・安心の食べ物を配る・売るためにいろいろ工夫していることがわかりました。
- ・パンの作り方や入る前の手洗い、ローラーホコリをとるなどの作業があることで私たちが食べているパンの安全さがわかりました。

編集後記

今月の花は、「四季なりのイチゴ」の花です。お盆を過ぎて七夕は少しだけ涼しく感じるような日もでてきました。イチゴも季節の変化を感じ取ったのか、花がぼつぼつ咲き出しました。収穫を楽しみに、残暑を乗り切りたいと思います。皆さんも、引きつづき体調には気を付けてお過ごしください。

