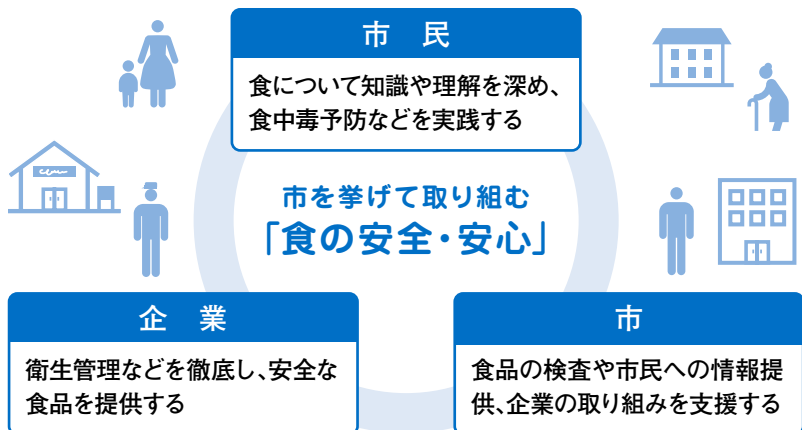
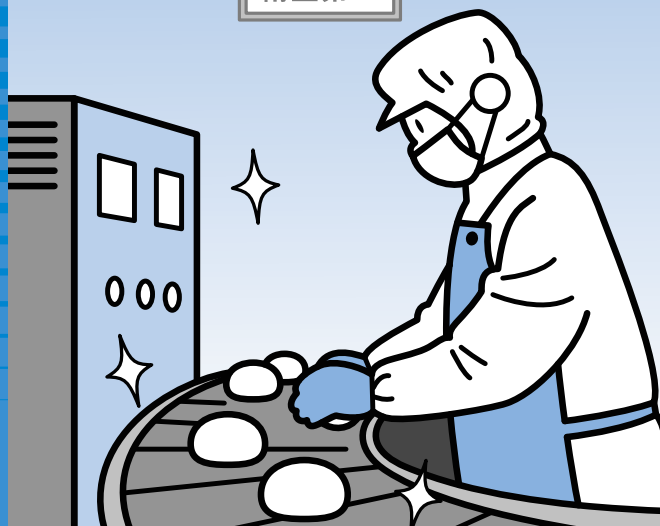


食の安全を守るために

毎日口にする食べ物は、安全で安心できるものであってほしい——。それは私たちの誰もが願うところでしょう。しかし近年、放射性物質による食物汚染や腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒など、食の安全が脅かされる事態が起きています。今回の特集では、今年4月に施行された「安全・安心な食のまち推進条例」に基づいて市や企業が行っている取り組みや、家庭でできる食中毒の予防法を紹介。食の安全・安心についての理解を深め、私たちにできることを考えます。

この特集に関する問い合わせは、食の安全推進課 ☎622-5170

衛生第一



私たちの暮らしと札幌の産業の基盤「食の安全・安心」
私たちが健やかに暮らすために欠くことのできない「食」。その安全性を保つことは、私たちが生きる上で重要なことの一つです。また、食が安全であることは、札幌の観光や食産業を支える基盤にもなっています。
こうした「食の安全・安心」を守るためには、市民・企業・市が力を合わせながら、それぞれの役割を果たしていく必要があります。

保健所・区保健センター “食品Gメン”が食品工場やスーパーをパトロール

中央卸売市場や食品工場、スーパーなどを訪れ衛生状態の検査・指導をする食品衛生監視員（食品Gメン）。食品が衛生的に管理されているかのチェックや、違反の有無を調べるために食品の“抜き取り検査”なども行っています。

? どんなことをチェックするの？

- 中央卸売市場**
 - 毒のある魚やキノコ、山菜などが間違っって入荷されていないか など
- 食品工場・飲食店**
 - 調理器具は清潔に保たれているか
 - 食品に異物が入る危険性がないか など
- スーパー**
 - 陳列ケースの温度は適切か
 - 食品表示が正しいか など

平成24年度は、食品関連施設に延べ54,247回の立ち入り検査を実施。600施設で違反を発見し、改善を指導しました。

衛生研究所 高度な設備・技術を駆使し食品を精密に調べる

食品中の添加物や残留農薬の測定をはじめ、放射性物質や食中毒の原因となる細菌などの検査を行っています。

平成24年度は、計707件の食品を検査。その結果に基づいて、保健所が必要な指導を行いました。

食品の細菌検査を行う担当者に聞きました

研究所に持ち込まれるさまざまな食品の中には、衛生基準の何倍も菌が増殖した食品が、まれに見つかることも。ここでの徹底した検査により、皆さんの安全を守っていきます。



衛生研究所 さかもと 坂本職員

食品Gメンによる調査

中央卸売市場 食品工場 スーパー

機器で陳列ケースの温度を調査

毒のある魚が入荷されていないかを確認▶

一部の食品を衛生研究所へ

衛生研究所で検査

専用の検査装置に食品を入れ、放射性物質を測定

食品が細菌などに汚染されていないかを分析▶

学校給食も放射性物質検査をしています

福島第一原発の事故以降、子どもたちにより安心して給食を食べてもらえるように、平成23年12月から給食で使う食材の放射性物質検査を実施しています。

結果についてはホームページで公開中

給食 検査 札幌

検索

企業と連携した取り組みも

食の信頼性を高める仕組み

高い衛生管理基準を満たした店舗・工場を市が認定する「食品衛生管理認定制度（しょくまる）」や、衛生管理のルールを宣言する企業に対し、市が広報などを通して協力する「食の安全・安心推進協定」など、企業と市が共に食の信頼を高めるための取り組みが広がっています。



さっぽろ食の安全・安心推進協定

基準を満たした企業や店舗は、これらのロゴが使用できます。

10月から 企業が自主回収した食品の情報が見られます

食品の製造者などが、食品衛生法違反や不良品に自ら気付いて商品を回収する際、その事実を市に報告することを義務付ける「自主回収報告制度」が始まります。報告された情報は保健所のホームページで公開。健康被害の拡大防止と迅速な回収につながります。

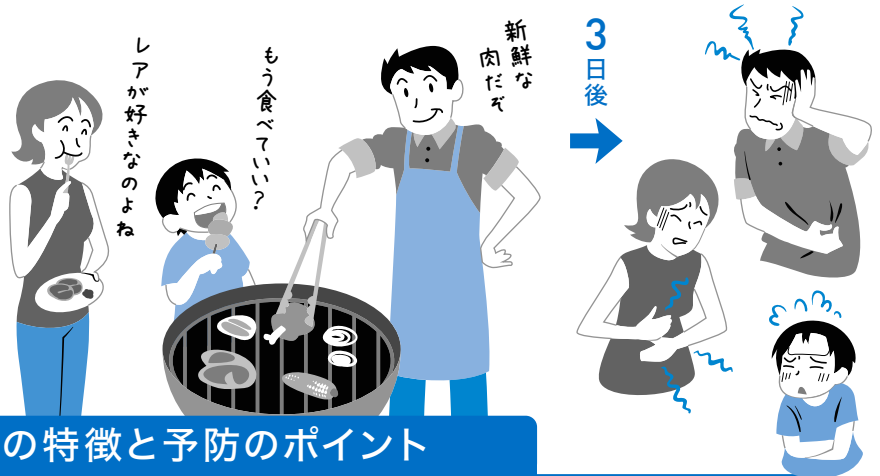
市民が防ぐ

普段の生活の中で起こり得る食中毒。
ここでは、家庭でできる食中毒予防の心得を中心に紹介します。

食肉の加熱不足や 生食による 食中毒にご注意を！

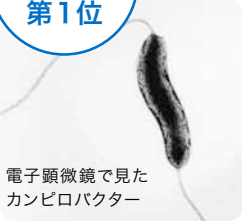
〈バーベキューをした家族の事例〉

肉をしっかりと焼かずに食べた3日後、ひどい腹痛と下痢の症状に襲われ病院へ。カンピロバクターによる食中毒であることが分かりました。



原因菌 カンピロバクターの特徴と予防のポイント

H20~24
市内の
食中毒発生件数
第1位



電子顕微鏡で見た
カンピロバクター

- 【生息場所】牛・鶏・豚などの腸内
- 【原因食品】牛やレバーの刺身、加熱不十分な焼肉 など
- 【菌の特徴】感染力が強く、わずかな菌数でも発症
- 【潜伏期間】2日～7日
- 【症状】下痢、腹痛、発熱 など

肉は中心部までしっかり加熱を

この菌は湯引きや表面をあぶるだけでは死滅しません。中心部の色が変わるまで十分加熱することが肝心です。

生肉の取り箸で食べないで

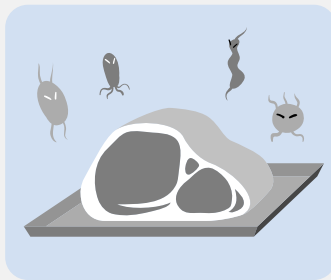
生肉に触れた箸に菌が付く場合があります。「生肉の取り箸」と「食べる箸」は必ず分けましょう。

もっと詳しく [ちょっと待って! 肉の生食]

一般的に、食肉にはたくさんの菌が付着しているため、生で食べると食中毒になる可能性があります。とりわけ、抵抗力の弱い子どもや高齢者の場合、症状が重症化することも。肉は生のまま食べないようにしましょう。

「新鮮だから安全」は間違いです

鶏や牛が解体されるとき、腸内にいる菌が別の部位に付着する可能性があります。肉の新鮮さと食中毒菌による汚染の有無は全く関係がありません。



生食用の豚肉、鶏肉などは流通していません

豚や鶏に加え、鹿、羊、牛レバーは「生食用」としては流通していません。豚、鹿などの肉にはカンピロバクターなどの食中毒菌のほか、E型肝炎ウイルスが付着していることもあり危険です。

E型肝炎ウイルスとは？

潜伏期間は2～9週間。発熱や腹痛、黄疸^{おうだん}などの症状を引き起こします。また、劇症肝炎を発症して死に至ることも。

夏でも安心できない ノロウイルス

ノロウイルスとは？

感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、感染力が非常に強いのが特徴。冬に流行しやすいですが、夏季の発症例もあるので注意が必要です。

どのように感染するの？

生または加熱不足の二枚貝や、感染した人が調理した食品を食べた場合 など



電子顕微鏡で見たノロウイルス

症状は？

感染から1日～2日後に嘔吐、腹痛、下痢、発熱。回復後も通常1週間、長いときは1カ月程度は便にウイルスを排せつすることがあります。

予防のポイント

- ・下痢や嘔吐^{おうと}などの症状がある場合は調理を避ける
- ・「調理前」「トイレの後」などは念入りに手洗いを
- ・ノロウイルスは湯通し程度の加熱では死滅しないため、中心部まで十分に加熱を

気を付け
ましょう



感染した人の便や嘔吐物を処理するときは、塩素系漂白剤で十分に消毒しましょう。

※アルコールは効果が期待できません。

覚えて防ごう！食中毒予防の3原則

食中毒の原因となる菌の多くは、食品中で大量に増えることにより食中毒を起こします。そのため、食中毒を予防するには「つけない・ふやさない・やっつける」を守ることが大切です。

1 つけない

— 清潔・消毒 —

手洗いをしっかりと

手洗いは食中毒予防の基本。指の間やしわなど、汚れが残りやすい所を意識し、時間をかけて(30秒が目安)洗いましょう。

調理器具は清潔に

洗剤でよく洗ってから、熱湯や漂白剤で消毒し、乾燥させて保管。

！ 除菌はしっかりと

まな板



傷に入り込んだ汚れや菌を落とすために、しっかりこすり洗いを

ふきん



使用後のふきんは菌の温床。煮沸や漂白剤で消毒を

2 ふやさない

— 迅速・冷却 —

調理済みの食品はすぐに食べて

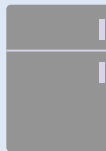
調理済みの食品を室温に放置しておくくと菌が増殖する恐れがあります。なるべく速やかに食べきりましょう。

冷蔵庫の温度管理を適切に

冷蔵室は10℃以下、冷凍室は-15℃以下に保ちましょう。

！ 冷蔵庫を過信しないで

「冷蔵庫に入れれば大丈夫」と思っていませんか？冷蔵や冷凍では、食中毒の原因となる菌は死にません。食品の長期保存は避けましょう。



3 やっつける

— 加熱 —

中心部までしっかりと加熱

中心温度75℃以上で1分間以上を目安に加熱しましょう。ノロウイルスは85℃以上で1分間以上の加熱が必要です。

温め直しはかき混ぜながら

調理したものを時間を置いて食べる時は、火を通す習慣を付けましょう。温度のむらができないよう、時々かき混ぜるのを忘れずに。

！ しっかり沸騰させましょう



見て、聞いて、体験できる！

農場で生産者との交流会

野菜の生産現場などを訪れ、食の安全・安心や地産地消の取り組みなどを見学します。

【日時】9月2日(月)9時~16時

【会場】北区のレタス生産農家(見学)、さとらんど(収穫体験)

【定員】30人

【費用】1,000円(昼食代)

【申込】電話、ファクス、Eメール。

住所・氏名・年齢・電話番号を記入し、8月18日(日)までに市コールセンター(15)へ。多数時抽選



▲生産者の説明に聞き入る参加者たち

最新の情報をチェックしよう！

冊子「キッチンメール」

食中毒情報や食の安全・安心に関する最新情報を分かりやすく紹介した冊子を配布中です。

【配布場所】保健所、各区保健センター。ホームページでもご覧になれます

キッチンメール

検索



安全・安心な食のまちで あり続けるために

札幌の食が安全であるためには、食品の衛生管理に携わる市や企業をはじめ、市民一人一人が意識を高め適切に行動することが必要です。私たちの健やかな暮らしのために、そして、札幌を訪れる人々が安心して食を楽しむために、みんなで食の安全を守り続けましょう。

食品の衛生や食中毒に関するお問い合わせはこちら

保健所

食の安全推進課 ☎622-5170
広域食品監視センター ☎641-0635

区保健 センター

中央区 ☎511-7227 北区 ☎757-1183
東区 ☎711-3213 白石区 ☎862-1883
厚別区 ☎895-5921 豊平区 ☎822-2478
清田区 ☎889-2408 南区 ☎581-5213
西区 ☎621-4247 手稲区 ☎681-1211

市のホームページもご覧ください

食の安全 札幌

検索