

食の安全安心だより

1 考えておこう！避難所での食品衛生

能登半島地震で被災された皆様に心からお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復興をお祈りします。

①避難所での手洗い環境の整備

水が十分に使えない環境でも、できるかぎり手指の衛生を保てるよう、ハンドソープ、手指消毒剤、ペーパータオル、ごみ箱を設置しましょう。

- ・水が使える 手洗いは流水でバケツの溜めた水で行ったり、共有タオルは使わない

- ・水が使えない ウエットティッシュ等で汚れを落とし、消毒剤を手全体にすり込んで、自然乾燥

②救援物資や炊き出しで食品を受取ったとき

- ・まず確認...期限表示、臭いや見た目の異常、容器の破損の有無等

- ・できるだけ早めに食べる...食べ残しや長期間放置された食品は、思い切って捨てる

③自炊・炊き出しするとき

- ・体調不良のときは調理をしない
- ・加熱メニューを選び、原材料を確認した上、しっかり加熱する
- ・加熱後の食品を汚染させない
- ・素手での盛付NG、ラップで覆う
- ・調理器具は使用後に洗剤でよく洗い、乾燥させる

水が使えない場合は、ペーパータオル等で汚れを拭きとり、アルコール消毒する

- ・消毒剤、洗剤等をやむを得ず小分けするときは、『消毒剤』と記載するなどの誤飲防止を！

他にも注意すべきときはありますが、詳しくは東京都HP「食品衛生の窓」**知って備える。災害時の食中毒予防**をご覧ください
出典もこちらからです。



目次

- 1 考えておこう！避難所での食品衛生
- 2 食品衛生基準行政の機能強化
- 3 食品衛生用語解説
- 4 スポットライト ノロウイルス



HACCPの推進

- ◆世田谷区では、HACCP制度の周知と導入支援を行っています



世田谷区HACCP
推進キャラクター
はさPOM

2 食品衛生基準行政の機能強化

消費者庁は、食品安全行政の司令塔の機能を担っています。

法改正（3食品衛生用語解説を参照）により、今年の4月から、厚生労働省が所管している『**食品衛生基準行政**』を消費者庁へ移管し、機能強化を図ります。食品衛生についての科学的な安全の確保と消費者利益の更なる増進が期待されます。

『食品衛生基準行政』の具体例

●食品添加物の指定や成分、製造

方法等の規格基準を策定 ●残留農薬、放射性物質等の食品の規格基準の策定

これにより、科学的知見に裏打ちされた食品安全に関する啓発の推進、販売現場のニーズや消費者行動等を規格・基準策定の議論にタイムリーに反映させること、

国際食品基準（コーデックス）における国際的な議論に消費者庁が一体的に参画することが可能になります。

3 食品衛生用語解説

世田谷保健所生活保健課
食品衛生企画

〒154-8504
世田谷区世田谷4-2-2-33

電話: 03(5432)2901
FAX: 03(5432)3054

ホームページ: [https://
www.city.setagaya.lg.jp/](https://www.city.setagaya.lg.jp/)



H A C C Pで守る衛生 得る信頼

残りものに潜む曲者 セレウス菌

土壌、ほこり、水中など自然界にきわめて広範に分布する菌です。この菌は耐熱性の芽胞を作り、100℃・数分程度の加熱では死滅しません。チャーハン、スパゲッティの麺、オムライスなどで、前日に一度炊き上げたものや、茹で上げたものを翌日に焼いたり、炒めたりすることが原因となります。避難所では、ノロウイルスや食中毒細菌には注意が必要となります。



生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律
(令和6年4月1日施行)

食品衛生法による食品衛生基準に関する権限を厚生労働大臣から、内閣総理大臣(消費者庁管轄)に移管し、それに関する審議会に関する見直し等が行われました。

厚生労働省 食品衛生監視行政 厚生科学審議会
消費者庁 食品衛生基準行政 食品衛生基準審議会



ノロウイルスは、ノロくない



4 スポットライト ノロウイルス

ノロウイルス、嫌な響きですね。感染力が強い感染症としても有名ですが、食中毒の原因としても重要です。今回はノロウイルスについて食品に関することを中心に解説していきます。

ノロウイルスは、エンベロープという油の膜を持たないウイルスで、油を溶かすアルコール類が効きにくいことが特徴の一つです。他のウイルスより小さく軽いため、おう吐物から空气中に舞います。おう吐物1gには、1億~10億個のウイルスが含まれ、10個から100個で感染・発病するため、適切な処理が重要です。潜伏期間は24時間から48時間で、おう吐、下痢及び腹痛などの急性胃腸炎症状が現れます。

生かきを原因とする食中毒が知られていますが、感染した調理従事者の手指を介して食品を汚染する二次汚染事例が多く、加熱・非加熱に

かかわらず多種多様な食品が原因となります。感染しても無症状の場合もあり、無自覚で気づかぬうちに食品を汚染してしまっていることがあり、二次汚染対策が必須となります。

では、二次汚染の防止はどうすればよいか?
ズバリ、手洗いです。石けんで30秒の揉み洗いと15秒の流水すすぎを**2回繰り返す**と、手指のノロウイルスが0.0001%まで減るという実験結果があります。無症状感染でも、手洗いを適切に行うことで二次汚染をかなり減らすことができます。

食材の**加熱**も有効で、ノロウイルスは中心温度85℃以上1分半の加熱で死滅します。調理器具の**消毒**に、塩素系漂白剤を用いるのも有効です。

体調不良の人は、調理はせず**休む**などの対応も、二次汚染のリスクを減らすためには重要です。人にも優しい世界にしていきたいですね。

ノロウイルス食中毒予防4原則は、ノロウイルスを

- ①持ち込まない! ②拡げない! ③加熱する! ④つけない!