

食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

## 食中毒と感染症/「そうざい販売店(露出陳列)の衛生管理指針」について

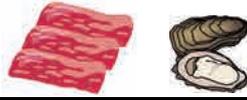
県内のO157による広域的な食中毒、感染症の発生を受け、今回は、食中毒と感染症についてお伝えします。また、新たな衛生管理指針についてもお知らせします。

### ■食中毒と感染症の関係

#### 感染症とは

「感染症」は、細菌、ウイルス、真菌、寄生虫などの病原体の感染により発症する病気の総称です。そのうち、食品を介する感染症が「食中毒」として取り扱われます。また、食中毒と感染症は密接な関係にあり、同時に発生することが少なくありません。

#### 感染症ルート

• 人から人へ感染 接触感染 飛沫感染 空気感染 	• 動物、昆虫から人へ感染 
• 土などの環境にいるものが感染 	• 食べ物から感染 → 食中毒 

病原体に感染しても全員に症状がでるわけではありません。症状のない人が感染源となることもあります。



#### 感染症

インフルエンザ、  
エイズ、ジカ熱、  
エボラ出血熱、  
結核、マラリア

病原性大腸菌(O157等)  
サルモネラ  
カンピロバクター  
ノロウイルス

自然毒(毒きのこ等)  
化学物質(ヒ素、水銀等)

#### 食中毒

#### 食中毒を予防するには

感染力の強いノロウイルスやO157などは、感染しないことが食中毒予防につながります。食中毒予防の3原則「つけない(手洗い・洗浄)」、「増やさない(迅速な冷却)」、「やっつける(加熱)」を守るとともに、家族や周囲に感染を広げないように、次の点に注意しましょう。

#### 二次感染予防のポイント ～家族に感染を広げないために～

##### 1 患者の汚物(ふん便、吐物)の適正処理

ゴム手袋を着用するなど衛生的に処理しましょう。特に乳幼児のおむつ交換時は十分注意してください。



##### 2 手洗いの励行・消毒

調理前、食事前、トイレの後など、石けんと流水で十分に手を洗いましょう。トイレはこまめに清掃し、取っ手、ドアノブも消毒しましょう。



##### 3 洗濯

患者のパジャマや下着等は、他の家族のものとは別に家庭用漂白剤につけてから洗濯し、陽に当てて十分に乾かしてください。



##### 4 入浴

患者は最後に入浴するようにしましょう。



食中毒も感染症も、予防の基本は手洗いです。手洗いを習慣づけましょう。

# 「そうざい販売店(露出陳列)の衛生管理指針」について

## 指針の策定に至った経緯

平成29年8月に県内で発生したそうざい店におけるO157食中毒事件を受け、県では緊急連絡会議を開催しました。その中で、今回の事件を重く受け止め、再発防止策の1つとして、そうざい等を露出陳列して販売する店舗を対象とした衛生管理指針を策定しました。

## 衛生管理指針のポイント

HACCP(危害要因分析重要管理点)の考え方にに基づき、そうざい等を露出陳列して販売する場合の危害要因(健康に悪影響をもたらす原因となるもの)を考え、その衛生対策の具体的な方法を示しました。

主な危害要因	衛生対策
利用客の手指やトング等の器具からの微生物の汚染	・手洗い設備の設置、手洗いの啓発 ・トング等の器具は、交換頻度を定め、洗浄消毒する 
陳列場所の不適切な温度管理や長時間の陳列による微生物の増殖	・陳列場所は、 <u>25℃以下の室温に保つ</u> ・サラダ等の未加熱食品は、 <u>10℃以下に保つ</u> ・カレー等の温蔵品は、 <u>65℃以上に保つ</u> ・食品の陳列時間は、原則として調理後4時間を限度とする ・製造(調理)時間の異なるものは混在させない 等 

その他、衛生管理の点検を実施し記録すること、衛生管理マニュアルを作成し従事者に周知すること、従事者の健康管理を行うこと等について示しています。

今後も、県では前橋市、高崎市の両中核市と連携し、食中毒予防対策に取り組んでまいります。

## ◆◆◆冬も食の安全への理解を深めよう!! イベント情報◆◆◆

### ●平成29年度ぐんま農産物の安全・安心セミナー

日時:平成30年1月22日(月)14:00~16:30(受付は13:30より)

場所:群馬県庁2階ビジターセンター(前橋市大手町1-1-1)

内容:講演

「農産物と農薬の安全確保のしくみについて」

講師 明治薬科大学 薬学教育研究センター 教授 永山 敏廣 氏

申込:電話、郵送、FAXまたは電子メールで、①氏名、②年齢、③住所、④電話番号、⑤職業を、1月15日(月)までに、本情報紙下部に記載の連絡先にお申込みください。募集人数は80名程度で、先着順となります。



### ●第18回食の現場探求隊

日時:平成30年2月5日(月)8:30~16:30(県庁に集合し、バスで移動)

場所:日本生活協同組合連合会 商品検査センター(埼玉県蕨市錦町1-17-18)

(有)多々良フレッシュファーム(いちご生産者)(館林市日向町1835)

内容:各施設の見学及び意見交換等を通じて、事業者の皆さんと直接交流し、食への知識や理解を深めます。

申込:電話、郵送、FAXまたは電子メールで、①氏名、②年齢、③住所、④電話番号、⑤参加希望理由を、1月15日(月)までに、本情報紙下部に記載の連絡先にお申込みください。募集人数は30名程度で、申し込み多数の場合は抽選となります。

参加費:無料(ただし、昼食等は自己負担)



御意見・御感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1  
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室  
TEL:027-226-2424 FAX:027-221-3292  
電子メール:shokuseika@pref.gunma.lg.jp  
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。  
(<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)



【公式フェイスブック】