



やまぐち食の安心・安全情報誌の発行に当たって

やまぐち食の安心・安全推進協議会：学識経験者・事業者・消費者団体・行政など、33 団体で構成
食の安心・安全に関する意見交換や実践活動、施策等の普及啓発などに取り組む。

- ・今年度から、食の安心・安全に関する情報を掲載した本誌「やまぐち食の安心・安全情報」と「やまぐち食の安心・安全メール」をお届けします。
- ・食の安心・安全に関する様々な情報をタイムリーに発信していきますので、どうぞよろしくお願ひします。

細菌性食中毒の予防について

これからの季節は気温の上昇により、細菌が増殖しやすくなります。山口県内でも食中毒が6月に3件、7月に2件発生しています。次のことに注意して、細菌による食中毒を予防しましょう。

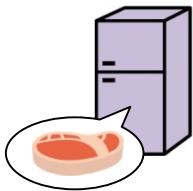
細菌性食中毒予防のための3原則

1 細菌をつけない



- ・調理前や食事前には石けんでよく手を洗いましょう。
- ・魚や野菜などの食材は水で十分に洗いましょう。
- ・生の肉を切った包丁やまな板は、よく洗浄・消毒してから、他の食品の調理に使いましょう。
- ・調理済み食品は、直接手で盛りつけをせず、箸などを使いましょう。
- ・焼き肉をする時は、生肉専用の箸やトングを使いましょう。

2 細菌を増やさない



- ・細菌は通常 30～38℃ で急速に増殖するので、食品は低温で保管しましょう。
- ・調理した食品は早めに食べましょう。やむを得ず保管をする場合は、低温で保管しましょう。
- ・冷凍された食品の解凍は、冷蔵庫内で行うか、電子レンジを使いましょう。

3 細菌をやっつける



- ・ほとんどの細菌は加熱によって死滅するので、中心温度が75℃以上で1分間以上加熱しましょう。
- ・ただし、加熱しても芽胞を作り生き残る細菌もいますので、加熱後の取り扱い、早く食べるか、保存する場合は、早く冷やし冷蔵庫に保管しましょう。

食中毒の原因菌が食品中に含まれていても、
外見上はわかりません！においも味も変わりません！！

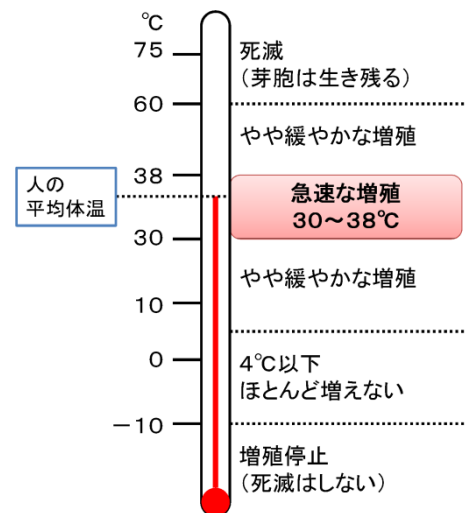
手を洗うタイミングは？

- ・料理を始めるとき
- ・土がついた野菜などを触ったとき
- ・肉類や魚介類を触ったとき
- ・髪の毛に触ったとき
- ・料理の途中でトイレに行ったとき
- ・料理を盛りつける前

手洗いは
食中毒予防の
基本です！



細菌の増殖と温度



牛海綿状脳症 (BSE) について

平成 13 年 9 月に国内で最初の B S E 感染牛が確認され、同年 10 月から、と畜場において B S E 全頭検査が実施されてきました。

BSE の発生原因は、B S E 感染牛を原料とした肉骨粉を牛のえさとして使用したことによるものです。

このため、平成 13 年 10 月から、次の対策が講じられました。

- ・と畜場においてプリオンの蓄積しやすい部位を除去・焼却
- ・牛や豚などの家畜を原料とした肉骨粉を牛のえさに使用しないよう規制

これらの対策が大きな効果を上げ、日本では、平成 14 年 2 月以降に生まれた牛からは、B S E 感染牛は確認されていません。

また、本年 5 月、世界の動物の疾病を調査分析する国際機関である国際獣疫事務局(OIE)は、日本を B S E の「リスクが無視できる国」に認定しました。

厚生労働省は、B S E 対策の開始から 10 年を経過したのを機に、最新の科学的知見に基づいて対策の見直しを行ない、と畜場での B S E 検査対象月齢を 48 か月齢超としました。

これに基づき、本県を初め、B S E 検査を実施している全国の自治体は、7 月 1 日から一斉に検査対象を 48 か月齢超としました。

(プリオン：感染性を有するたんぱく質様の病原体)

【厚生労働省の見直しの根拠となった内閣府食品安全委員会の評価概要】

牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに係る食品健康影響評価②の概要
(国内措置の検査対象月齢の引き上げ)

BSEプリオンについて、輸入規制による侵入リスク低減措置、飼料規制等による増幅リスク低減措置及び食肉処理工程における曝露リスク低減措置がとられている

日本においては、牛由来の牛肉及び内臓(特定危険部位以外)の摂取に由来するBSEプリオンによる人でのvCJD発症の可能性は極めて低い

2002年1月生まれ以降に生まれた牛には11年にわたりBSEの発生は確認されていない

BSE感染牛は満11歳になるまでにほとんど(約97%)が検出

今後、BSEが発生する可能性はほとんどない

11歳未満の出生コホートは、発生の確認のための期間が十分ではない

当面の間、検証を継続

結論：国内措置の検査対象月齢を48か月齢超に引き上げたとしても、人への健康影響は無視できると判断

検査対象月齢を48か月齢超とする具体的な根拠

発生確認最低月齢

一部の例外を除き、BSE検査陽性牛は48か月齢以上
(評価対象5か国のBSE検査陽性牛の実績)

EUIにおけるBSE発生実績からの推定

BSE検査陽性牛のほとんど(約98%)が、48か月齢以上で検出されると推定

経口投与実験

投与後44か月目(48か月齢相当以上)以降に異常プリオンたんぱく質検出
(BSE感染牛脳組織の1g経口投与実験)

潜伏期間の知見

「BSEプリオンの摂取量が少ないほど潜伏期間が長くなる」という感染実験での知見

食の安心ダイヤル

受付時間：月曜日～金曜日 8:30～17:15
(祝祭日・年末年始を除く)

設置場所	電話番号
食の安心相談室(県庁)	083-933-3000
岩国健康福祉センター	0827-29-1529
柳井健康福祉センター	0820-22-3890
周南健康福祉センター	0834-33-6432
山口健康福祉センター	083-932-2269
山口健康福祉センター 防府支所	0835-22-3742
宇部健康福祉センター	0836-33-3001
長門健康福祉センター	0837-22-2832
萩健康福祉センター	0838-25-2671
下関市立下関保健所	083-231-1936

やまぐち食の安心・安全メール

食の安心・安全に関する様々な情報をお届けするメールマガジンを配信しています。携帯電話のアドレスも登録可能です。

登録方法

- 【件名】メール配信希望
- 【本文】居住地域(市町の名称)、年齢区分(年代)、性別
- 【送信先】yamaguchi-syoku@pref.yamaguchi.lg.jp
(右のQRコードをご利用ください)



登録は無料ですが、通信に要する費用は、ご利用される方の負担となります。

メールが届かない場合は、迷惑メールフィルタリング機能をご確認ください。

詳しくは、食の安心総合情報ホームページをご覧ください。

(<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>)

やまぐち食の安心情報

検索