



【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

■お肉による食中毒にご注意ください■

STOP



「新鮮だから生でも大丈夫」は間違いです!

食肉の生食や加熱不足による食中毒が多発しています。

食中毒菌は、健康な牛や豚、鶏の体内にも生息していて、**新鮮な肉でも「刺身」や「たたき」など生や半生で食べることは大変危険**です。

シカやイノシシなどの野生鳥獣の肉も、十分に加熱して食べましょう。

お肉にいる菌やウイルス

菌・ウイルス	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌O157	E型肝炎ウイルス
主な原因食品	・鶏レバー ・牛レバー ・鶏たたき などの半生製品 など	・挽肉 ・牛レバー など	・豚肉 ・シカ肉 ・イノシシ肉 など
潜伏期間	2~5日	1~8日	2~9週間
主な症状	下痢、腹痛、発熱 おう吐、頭痛 など	激しい腹痛、下痢 (血便) 発熱、おう吐 など	発熱、悪心、腹痛、 黄疸

予防のポイント

子どもや高齢者などは特に注意しましょう!

お肉はきちんと冷蔵庫に保存しましょう

お肉はしっかり加熱して食べましょう
(中心温度75℃以上で1分間以上)

◆食の安心コミュニティ活動リーダー・食の安心モニター合同研修会◆

食の安心コミュニティ活動リーダー及び食の安心モニターの今後の活動を推進するため、昨年11月、合同の研修会を実施しました。

食の安心コミュニティ活動リーダーとは

食に関する専門的な知識を有し、事業者と県民のリスクコミュニケーションを仲介する県民として登録をしており、事業者との意見交換の企画・開催等に自主的に活動されている方々です。

食の安心モニターとは

日常の買い物を通じて、食品表示や食品衛生に関するモニタリングを行っていただくため、県が委嘱している方々です。



研修① 【株式会社イズミ】（周南市）

内容

- イズミの取組について説明
食品の管理方法や従業員の衛生、体調管理の方法について
- 施設の見学
バックヤード、店舗内
- 意見交換



イズミゆめタウン新南陽店
（バックヤード）

研修③ 【一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター】（山口市）

内容

- 食品検査について説明
残留農薬、微生物、理化学検査について
- 施設の見学
検査施設
- 意見交換

農作物の出荷前の自主検査や取扱商品の自主検査をすすめるため、生協とJAが共同で設立した施設



試験検査施設

研修② 【株式会社丸喜】（山陽小野田市）

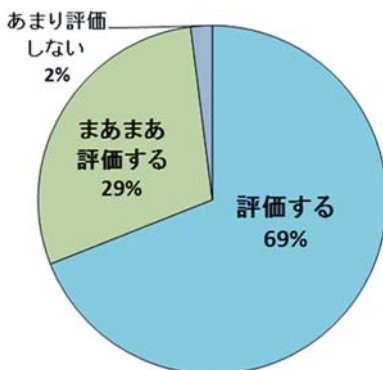
内容

- まるきの取組について説明
製造施設の衛生管理や配送の仕組みについて
- 施設の見学
惣菜製造工場、配送センター
- 意見交換



株式会社丸喜 本社工場

参加者アンケート結果



《感想》

- 企業の衛生管理への取組がよく分かり、見えない所で管理されていることによって、より安心・安全な食品が届けられていることに感心した。
- 本社工場等の直接研修は、会社理念を知ることができ、食品を大切に取組んでいる事が理解できた。
- バックヤードでの衛生管理等については、全く想像もしていなかった。トラブルが起きないように様々な方法で対応していることを知った。
- 普段気になっていることでも、一般消費者にとってはなかなか知る機会のない事について、よく分かった。普段の生活に活かせる内容だった。
- 農協の出荷前検査があることを初めて知った。 等々

○食の安心コミュニティ活動リーダーの登録

⇒リーダー登録をご希望の方やご興味のある方は、県生活衛生課（083-933-2974）にご連絡ください。

○平成28年度食の安心モニターの委嘱について

⇒平成28年3月から来年度のモニター募集を行います！（詳しくは次号でご案内します。）