

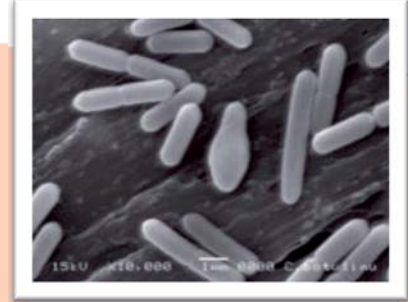


ボツリヌス症 について知ろう!

『ボツリヌス症』とは、ボツリヌス菌等が作る毒素によって、神経、筋の麻痺性の中毒症状が起こる病気です。「乳児ボツリヌス症」、「ボツリヌス食中毒」があります。

ボツリヌス菌の特徴

- ・酸素があると増殖できない、細長い形の細菌で、土壌・河川・海洋等に広く存在しています。
- ・酸素が少ないところでは、発芽・増殖して「毒素」を作ります。(この毒素によって病気が起きる。)
- ・酸素があるところでも、熱や乾燥に強い形(芽胞)となり、生き延びます。



ボツリヌス菌
(電子顕微鏡写真)

乳児ボツリヌス症

1歳未満の乳児では、腸内環境がまだ整っていないので、ボツリヌス菌が腸内で発芽・増殖することにより毒素がつけられます。

【主な原因食品】

- ・ハチミツ、井戸水

【症状】

- ・潜伏期間：3～30日間
- ・便秘(3日以上)で気づくことが多い。
- ・元気の消失、哺乳力の低下、泣き声が小さくなる。
- ・顔面無表情、首のすわりが悪くなる。
→重症化すると呼吸困難に陥って死に至ることがあります。



注意

1歳未満の乳児には、ハチミツやハチミツ入りの食品を与えないでください!



ボツリヌス食中毒

【原因食品】

- ・真空パック詰め食品
- ・缶詰・瓶詰食品など

【症状】

- ・潜伏期間：8～36時間
- ・吐き気、おう吐、筋力低下、脱力感、神経症状(視力低下、発声困難、呼吸困難など)

【予防方法】～菌を増やさない!～

- ・食材を十分洗う。
- ・食品を保存する場合は、冷蔵・冷凍で保存する。



注意 真空パック食品は、保存温度を確認しましょう!
真空パックや缶詰が膨張している場合は、食べないようにしましょう!

～ 食品表示をする事業者の方へ ～ 「食品表示セミナー」を開催します！

『食品表示法』施行後、新基準への対応状況はいかがでしょうか。今年度も、食品表示についてご説明させていただく機会を設けました。是非ご参加ください！

主催：(公財) 山口県予防保健協会・山口県

○開催日：平成30年3月2日(金)

○時間：13時30分～16時(受付13時)

○場所：山口県総合保健会館 2階 多目的ホール
(山口市吉敷下東3-1-1) 右記地図⇒

○内容：食品表示法について(講師 山口県生活衛生課)
食品表示の作成について(講師 株ラベルバンク)

○対象者：食品関係の事業者全般 ○参加費：無料

○申込方法

必要事項を記載し、メール又はFAXでお申し込みください。

(必要事項)

- ・事業所等名称・事業所等住所・参加代表者氏名・参加人数・TEL・FAX・業種(製造、販売、流通卸、他)

送信先メールアドレス hyojiseminar@pref.yamaguchi.lg.jp

送信先FAX番号 083-933-3079



今日から実践！食品ロス削減！ ～ 30・10運動 ～

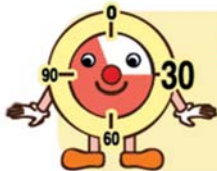
宴会編

宴会の食べ残しは、ランチ・定食の5倍！！
食べ残しを減らすため、「食べきりミッション」を始めましょう！



味わいタイム

- ▶ 乾杯後30分間は料理を楽しむ
- ▶ 料理はできたてを味わう



楽しみタイム

- ▶ 全員で親睦を深める
- ▶ 料理のことも忘れない



食べ切りタイム

- ▶ お開き前の10分間はもう一度料理を楽しむ
- ▶ 幹事は「食べ切り」を呼び掛ける
- ▶ 大皿料理の残りは小分けにして食べやすくする



乾杯後30分間・お開き10分前は料理を楽しみましょう♪