

News Letter

食協ながさき

皆様へ

「食協ながさき新聞」は皆様の機関誌です。
あなたの地区の活動や話題、ご意見やご要望などを
長崎県食品衛生協会「編集部」までお寄せください。

第155号

令和5年1月1日発行

発行所 (公社)長崎県食品衛生協会
長崎県西彼杵郡長与町高田郷3640-3
電話 (095) 883-6830

編集 協会事務局

印刷所 ㈱岩永印刷所

新年のご挨拶

公益社団法人 長崎県食品衛生協会
会長 江口 栄



新年明けましておめでとうございます。

会員の皆様におかれましては、お健やかに新春をお迎えることとお慶び申し上げます。

また、日頃より行政機関をはじめ各関係機関並びに協会役員・会員の皆様方におかれましては、当協会が実施しております食品衛生の普及啓発活動及び食品環境検査センターの各種検査事業等に対しまして、温かいご理解・ご支援又ご協力をいただいておりますことに衷心より厚くお礼申し上げます。

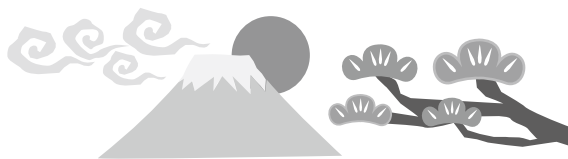
さて、昨年は、世界中が新型コロナウイルス感染症と戦っている中において、ロシアによるウクライナへの軍事侵攻が勃発し、人々の当たり前の日常を奪い去り、多くの尊い人命が失われました。この侵略もまもなく1年を迎えようとしておりますが、戦争の爪痕は深く、原油価格や主要穀物の高騰のほか、様々な生活物資の価格が軒並み値上がりし、国際社会に甚大な影響を及ぼすと共に、その影響が家計や我々食品事業者にも重くのしかかっております。

このように非常に厳しい経済状況が続いております

が、決して暗い話題ばかりではありません。昨年9月には西九州新幹線が武雄温泉～長崎間で開通し、西九州地区の振興と発展に大きく寄与しております。また、全国旅行支援や外国人観光客の渡航緩和など、ゆっくりではありますが経済活動も前に進み始めております。

私どもといたしましては、引き続き行政ご当局のご指導を受けながら、食品衛生協会としての役割を果たしていきたいと考えておりますので、何卒宜しくお願いいたします。

結びにあたり、本年が皆様にとりまして素晴らしい一年となりますよう心からお祈りいたしまして、新年のごあいさつとさせていただきます。



『食べるガス』…ガスの力で食に貢献します。

- 各種産業ガス、校正・分析ガス、食品保存用ガス（食品添加物）
- ガス関連機器、消耗品、配管・設備工事
- ガス技術サポート

長崎酸素株式会社

〒852-8013 長崎県長崎市梁川町1番5号

TEL 095-861-4013 FAX 095-861-8808 e-mail info@nagasaki-sanso.co.jp

“As safe as the Rock”

～ジブラルタ・ロックのように安心～

ジブラルタ海峡に位置する長さ4.8km、高さ400mにもおよぶ巨大な岩山“ジブラルタ・ロック”が社名の由来です。
親会社ブルデンシャル・ファイナンシャルのシンボルである“ジブラルタ・ロック”は時を経ても変わることはない強さ、安定性、専門性、そして革新性を象徴しています。



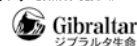
ジブラルタ生命は、今後ご契約者サービスのさらなる向上に努めるとともに、より多くのお客さまに経済的な保障と心の平和をお届けしてまいります。

<食糧生命共済保険取扱会社> **ジブラルタ生命保険株式会社** 長崎支社・佐世保支社

〒850-0057 長崎市大黒町9番22号 大久保大黒町ビル2F
TEL: 095-826-8203
〒857-0053 佐世保市常盤町5番3号 LUCROSS BLDG 4F
TEL: 0956-24-3220

コールセンター ▶▶ 0120-37-2269
【受付時間】平日 9:00～18:00 土曜 9:00～17:00（日曜・祝日・12/31～1/3を除く）

ホームページ ▶▶ <https://www.gib-life.co.jp/>



令和5年 新年知事挨拶

長崎県知事 大石 賢吾



新年明けましておめでとうございます。

県民の皆さまには、健やかに新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、日頃から、本県の食品衛生行政の推進に多大なるご協力を賜っておりますことに、心から感謝申し上げます。

昨年2月の知事選挙におきまして、長崎県知事として県政のかじ取りを担わせていただくこととなり、これまで、中村前知事からの継続性も重視しながら、県政の発展に全力で取り組んでまいりました。

本年も、県民の皆様のご期待に応えることができるように、様々な取り組みを進めていきたいと考えております。

昨年を振り返ってみますと、長年の悲願でありました西九州新幹線が、9月に開業を迎えました。新幹線の開業は、今後の地域や産業の振興にとって大きなチャンスであります。開業効果の最大化に向け、官民一体となって、観光客の受入体制の充実や本県魅力の情報発信などに取り組んでまいります。

一方、新型コロナウイルス感染症につきましては、県民の皆様をはじめ、多くの関係者のご協力をいただきながら、国の動向も踏まえた様々な感染拡大防止対策に取り組んできました。また、新型コロナウイルス感染症により打撃をうけた食品事業の活性化を促すため、「認証店利用拡大キャンペーン」を実施し、県内の認証店を多くの方々に利用していただけるように努めてまいりました。引き続き、感染防止対策と社会経済活動の持続を図るための施策に取り組んでまいります。

さて、皆様もご存じのとおり、食は人の暮らしの根幹を成すものの1つであります。県といたしましても、引き続き環境の変化に対応した食品衛生の向上及び安全・安心の確保に努めてまいりますので、どうか、貴協会の会員皆様におかれましては、今後ともご協力を賜りますようお願い申し上げます。

本年5月には、G7広島サミットの保健大臣会合、令和6年度には日本スポーツマスターズ、令和7年度には国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭が本県で開催されます。この機会に、一人でも多くの皆様に「本県を訪れたい」と思っただけけるよう、「食」をはじめとする本県の多彩な魅力を国内外に向けて発信し、地域経済の活性化につなげてまいります。

本県は100年に一度の変革の時期を迎えております。この変革の時期をチャンスとして捉え、新年においてもこれらの取り組みを通じて、「新しい長崎県づくり」「選ばれる長崎県づくり」の実現に向け、県民の皆様とを一つにしながら全力を尽くしてまいります。

結びに、本年が皆様にとりまして、輝かしい年となりますよう心からお祈り申し上げます。

令和5年の
年頭にあたって

長崎県生活衛生課長 眞崎 敬明



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

公益社団法人長崎県食品衛生協会の

会員の皆様方におかれましては、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、各地区の食品衛生指導員の皆様には、日頃より食品営業施設への巡回指導や各種講習会の開催など、本県の食品衛生の普及向上にご貢献頂いておりますことに対し、心から敬意を表しますとともに、厚く御礼を申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルスが依然として猛威をふるい、さらに物価が高騰し、事業者の皆様は大変ご苦労されたことと存じます。

県では、「認証店利用拡大キャンペーン」の実施による食品事業の活性化に取り組むなど、新型コロナウイルス感染症防止対策と経済回復の両立を行った1年でありました。事業者の皆様におかれましては、継続したコロナ対策やキャンペーンにご協力いただきありがとうございました。

さて、昨年9月の西九州新幹線（長崎～武雄温泉）の開業後、観光客やビジネス客が来県し、より多くの方々に長崎の「食」を楽しんでいただけるようになり、ひいては県内食品事業のさらなる振興につながることが期待されています。

一方で、食中毒事件においては、従来のノロウイルス、カンピロバクターに起因するものに加えて、アニサキスによるものが増加するなど、食を取り巻く環境が変化していることから、高水準の衛生管理による食品の安全性の確保は必要不可欠です。

令和3年6月1日に完全施行となった改正食品衛生法では、食中毒への対策強化やHACCPに沿った衛生管理など、食品の安全・安心の確保に向けて必要な措置が定められており、昨今の食品衛生の変化に対応したものとなっています。県といたしましても、情報の提供や助言などを行い、飲食による健康被害の発生の防止に努めてまいります。

県民の皆様、そして県を訪れる皆様には、今年も健康で安心して長崎の「食」を楽しんでいただきたいと考えており、そのためにも食品衛生協会の果たされる役割は大いに期待される所であり、今後ともご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、本年が会員の皆様方にとりまして、さらなる飛躍の年となりますよう祈念いたしまして、新年のご挨拶といたします。

県協会だより

●令和4年度 食品衛生功労者・食品衛生優良施設表彰式

令和4年10月17日(月)午前10時より、東京都：明治座において、厚生労働省・日本食品衛生協会主催による「食品衛生表彰の會」が厚生労働大臣政務官をはじめ、多数のご来賓ご臨席のもと、実に3年ぶりに対面での開催となった。

本県からは、厚生労働大臣表彰食品衛生功労者3名・食品衛生優良施設2施設、日本食品衛生協会会長表彰食品衛生功労者5名・食品衛生優良施設4施設・食品衛生行政担当者3名の方々が高年の功績等を高く評価され表彰を受けた。

祝 令和4年度受賞者

■厚生労働大臣表彰 (敬称略)

◎食品衛生功労者

長崎地区 高木 豊
西彼地区 小嶋 俊樹
県南地区 井上 富治

◎食品衛生優良施設

大村東彼地区 (株)カステラ本家福砂屋 大村工場
対馬地区 西洋菓子倶楽部 ロシェ・ルガール

■(公社)日本食品衛生協会会長表彰

◎食品衛生功労者

諫早地区 松尾 武史
上五島地区 松尾 透
佐世保地区 眞崎 隆二郎
長崎地区 山中 木
大村東彼地区 稲田 喜男



◎食品衛生優良施設

下五島地区 お菓子の香月
長崎地区 株式会社熊本水産
県南地区 島原せんべい本舗
諫早地区 眞崎菓子舗

■(公社)日本食品衛生協会会長感謝状

◎行政担当者

県民生活環境部 食品安全・消費生活課
食育・食品安全推進班課長補佐 吉田 史朗
環境保健研究センター 保健衛生研究部
保健科 保健科長 吉川 亮
佐世保市保健福祉部 生活衛生課
食品衛生係 主査 杉谷 由香里

■(公社)日本食品衛生協会理事長表彰

◎食品衛生指導員

県南地区 伊藤 博仁
長崎地区 後藤 昌彦
諫早地区 土橋 桂二
西彼地区 森口 美代子

●第73回 全国支部長会議

令和4年10月18日(火)午前10時30分より、東京都：日本食品衛生協会食品衛生センターにおいて、第73回全国支部長会議が開催され、主催者並びにご来賓(厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課長、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課長)の挨拶の後、日食協より令和4年度事業の進捗状況について説明がなされた。

●第61回 食品衛生指導員全国大会

令和4年10月18日(火)、東京都：ニッショーホールにおいて、第61回食品衛生指導員全国大会が、全国各支部支所から食品衛生指導員並びに関係者多数の参集のもと、3年ぶりに対面での開催となった。

第1部として、全国各ブロックから選出された食品衛生指導員による体験発表が行われ、本県から上五島地区食品衛生協会の富永重利様が「食品衛生指導員になって かわった自分」と題し、熱のこもった大変すばらしい発表をされ、場内から盛大な拍手が起こった。

第2部は、食品衛生指導員理事長表彰が行われ、本県から4名の方が表彰を受けた。



第61回食品衛生指導員全国大会の様子



富永重利様による
体験発表の様子

●第25回 長崎県FSI大会

令和4年11月17日(木)、長崎市：サンプリエールにおいて、第25回長崎県FSI大会(食品衛生指導員大会)が長崎県知事、長崎市長をはじめ、多数のご来賓の参集及び食品衛生指導員の参加を得て、平成30年開催以来実に4年ぶりとなる対面での開催となった。

大会では、4ブロックから選出された4名の食品衛生指導員による体験発表が行われ、各々が日々精力的に活動されている状況を聞き、場内から大きな拍手が起こっていた。

大会終了後、「食品衛生指導員活動におけるHACCP指導のこれから」と題し、長崎県生活衛生課 係長 嶋田圭一様による講演が行われ、皆一様に真剣な眼差しで講演を視聴した。

大会、講演終了後、意見交換会を開催し、県内各地域から集まった仲間との情報交換が久しぶりに行われ、とても有意義な時間を過ごすことができた。

地区だより

>>> 近況報告

長崎地区

【食品衛生責任者養成講習会の開催】

令和4年4月、6月、9月、12月に長崎県勤労福祉会館において開催。延べ412名受講。

次回開催は令和5年3月の予定です。

【食品衛生責任者実務講習会の開催】

令和4年7月～11月に長崎県勤労福祉会館、外海ふるさと交流センターにおいて開催。

延べ616名受講。次回開催は令和5年2月の予定です。



食品衛生責任者実務講習会の様子

佐世保地区

【食品衛生責任者養成講習会】

コロナウイルス感染拡大の為延期となっていた食品衛生責任者養成講習会を、11月1日と12月5日 アルカスSASEBO に於いて開催した。



養成講習会の様子

【食品衛生指導員研修会】

11月9日 交通会館に於いて、保健所生活衛生課 松本課長補佐を講師に迎え、食品衛生指導員巡回指導資料を基に、食中毒・HACCPについての研修会が行われた。

【ノロウイルス食中毒予防強化期間と年末巡回指導】

ノロウイルス食中毒予防強化期間に合わせて食品営業者への年末巡回指導を実施。

昨年同様、市内数十店舗にチラシ・ティッシュを配置し、消費者への広報を行った。

西彼地区

・今年の「協会会員の店」ポスターは、これまで16年間実施した食中毒予防ポスターコンクールの優秀作品から図案を選択し、冬場のノロウイルスによる食中毒予防啓発用にリニューアルして、全指導員で巡回指導をしながら配布した。



西彼食品衛生協会会員の店 新「会員の店ポスター」

・手洗いマイスターによる子ども手洗い教室を、管内5小学校で開催した。正しい手洗い方法を学ぶことができた今回も好評だった。ノロウイルスの他、コロナやインフルエンザの感染拡大予防にも繋がるよう今後も力を入れていきたい。



長与町立洗切小学校での手洗い教室

大村東彼地区

10月11日 責任者実務講習会



コロナ渦の中、波佐見町で125名、大村市で107名の受講者に食品衛生の大切さ責任の重さなど、この講習会で理解していただき、ご自分のお店で実行して頂くことを願います。

11月10日 責任者養成講習会



大村市で養成講習会があり、81名の方々に受講していただきました。長時間でしたが、皆様真剣に勉強していただき、最後のちょっとしたテストも解いておられました。

諫早地区

食品衛生責任者講習会



9月28日(水) 食品衛生責任者養成講習会を実施した。77名の参加。11月2日(水) に実務講習会を実施。91名の参加。また、同月9日(水) に養成講習会を実施し69名が参加した。営業届出制度の創設に伴い届出の方々の受講者が増えてきている。

冬期業者一斉検便



10月26日(水) より12月5日(月) までの約1カ月間受付会場を18箇所設け実施した。コロナウイルスの影響なのか、従来より減少しているように感じられる。

県南地区

9月21日(水) 吾妻町、10月20日(木)・11月10日(木) 千々石町、11月2日(水) 愛野町にて食品衛生責任者実務者講習会を実施。

10月7日(金)、10月13日(木) 食品衛生責任者新規養成講習会を実施。

11月7日(月)から30日(水)まで、旧島原支部管内の第2回業者検便受付を実施。旧小浜支部管内は1月30日実施予定。



実務者講習会(愛野町会場)の様子

県北地区

責任者養成講習会

9月20日(火)に責任者養成講習会を開催しました。今回の講習会は学生さんも参加しています。



責任者実務講習会

令和4年度の責任者実務講習会を開催しました。開催地区は以下のとおりです。

- 11月 8日 田平
- 11月22日 福島
- 11月25日 松浦市内
- 11月28日 鷹島
- 11月30日 佐々



下五島地区

コロナ禍の影響で3年ぶりに責任者実務講習会を開催し585名が受講した。

恒例の寸劇「HACCPの記録は書けちゃっかなあ?」を保健所食品衛生監視員と指導員で協力して上演し、記録簿記載の疑問点や法改正について、五島弁を交えわかりやすく説明を行った。



実務講習会の様子

上五島地区

■食品衛生月間啓発パレード

令和4年8月1日～8月31日の1ヶ月間、食品衛生月間における啓発活動事業の一環として、上五島保健所にご協力いただき、広報誌掲載(8月広報誌)、管内放送による啓発活動等を行った。月間中、地区のスーパー店舗や飲食店等にポスターの掲示を依頼し皆の啓発意識を高めた。

■9/27(火) 食品衛生責任者養成講習会を開催

出席者26名。消費者の食品の安全によせる関心は年々高まりをみせていることから、施設・食品の衛生管理の更なる必要性について、また食品衛生法(HACCPによる衛生管理)等のお話しが上五島保健所森本係長よりあった。



食品衛生責任者養成講習会の様子

■第2回食品検査及び業者検便

10月4日(火)～11月29日(火)まで、6地区で受付、送付した。当初の予定日程が、新型コロナウイルス感染症の影響や天候不良等のため急遽変更になる等、慌ただしいこともあったが、受検率はまずまずだった。

杵岐地区

○第2回業者検便

全業者を対象に実施(732件)前年比93.7%

○冬期巡回指導

HACCPに基づく衛生管理の指導

○食品衛生責任者新規養成講習会

10月6日 杵岐の島ホールに於いて開催



巡回指導

対馬地区

令和4年度食品衛生責任者講習会の開催

4会場において、感染症対策をしっかりと行い、食品衛生責任者講習会を開催した。対馬保健所坂本係長、川本係長、山下栄養士、雀ヶ野技師、対馬市より阿比留保健師に、それぞれの専門分野の話をしていただいた。特に「食品ロス、九州食べきり協力店」については、うなずきながら興味深く聞く方、協力店に登録申請される事業所もあった。



対馬市交流センター実務講習会

令和4年度食品衛生責任者講習会結果			
月 日	開 催 場 所	対象者数	受講者数
10月 6日	対馬市交流センター 大会議室 (養成)	58名	47名
10月20日	対馬市公会堂 (実務)	83名	74名
10月26日	上対馬総合センター (実務)	118名	101名
11月 8日	対馬市交流センター イベントホール (実務)	316名	280名
合 計		575名	502名

指導員研修会の開催

毎年、指導員研修会の出席者が少ないことから、3会場講習会前に開催することにした。下半期の行事予定、衛生管理記録簿の確認、指導票の記載・提出をお願いした。

冬期巡回指導の実施

3日間かけ、担当地区ごとに指導員に集ってもらい、保健所監視員と施設の指導に当たった。笑顔で挨拶を心がけ、記録簿の確認、責任者プレート、ノロウイルス食中毒予防を呼びかけた。

地区だより >>> 今後の予定

地区名	食品自主検査	業者等検便	食品衛生責任者講習会	
			新規養成講習	実務講習
長崎	1/11, 1/23, 2/2, 2/15, 3/6, 3/14	1/11, 1/23, 2/2, 2/15, 3/6, 3/14	3/2	2/21
佐世保	1/18, 1/31, 2/15, 2/28, 3/15	1/17, 1/30, 2/14, 2/27, 3/14	R 5年5月予定	【毎年開催受講対象者】 R 5年7月予定 【3年に1回受講対象者】 R 5年11月予定
西彼	1/10, 1/26, 2/7, 2/22, 3/7, 3/22 大島町1/31・西彼町2/28・西海町3/20	1/10, 1/26, 2/7, 2/22, 3/7, 3/22 大島町1/31・西彼町2/28・西海町3/20	2～3月予定	R 5年10月予定
大村東彼	1/11、1/17 (東彼杵) 2/1、2/14 (川棚) 3/7、3/14 (波佐見)	1月中ノロウイルス自主検査 (長崎空港ビルディング)、冬期業者検便受付 全農連大村果汁工場・福砂屋大村工場	今年度分は終了しました	今年度分は終了しました
諫早	1/10・1/17・1/25・2/7・2/14・2/22・3/7・3/14・3/22	3月	今年度分は終了しました	今年度分は終了しました
県南	(島原) R5. 1/18, 1/24, 2/15, 2/21, 3/8, 3/14 (小浜) R5. 1/10, 1/30, 2/7, 2/27, 3/7, 3/13	R5. 1/30	2月予定	2月予定 (再通知)
県北	順次開催	順次開催	3月上旬予定	今年度分は終了しました
下五島	対象者にはハガキで通知	今年度の予定は実施済。希望者は施設検便受付日に実施ができますので、事務局までお問合せください。	2月9日予定 ※コロナ感染状況で変更する場合があります	今年度分は終了しました
上五島	R 5年1月～第3回目検査受付を予定	R 5年1月～第3回目検査受付を予定 (小値賀地域)	今年度分は終了しました	R 4年12月～予定 (小値賀地域)
壱岐	1/11, 1/25, 2/8, 2/22, 3/8	順次開催	未定	R 5年2～3月実施予定
対馬	順次開催	R 5年2月下旬	未定	R 5年3月上旬

※講習会につきましては、新型コロナウイルス感染症予防のため、日程変更の可能性及び募集人員等に限りがございます。詳しくは各地区協会までお尋ねください。

定期的な「食品の自主検査」・「検便」の実施で、食中毒を未然に防止しましょう！

ISO14001/ISO27001統合認証取得



株式会社 クリーン・マット

〒851-0134 長崎市田中町573番地3
TEL:095-837-8488 FAX:095-837-8101
<https://www.cleanmat.co.jp/>

**感染防止対策商品でお客様の
安心な暮らしをお守りします**

生命科学の技術の進歩と社会の発展に貢献する



株式会社 テクノ・スズタ
TECHNO-SUZUTA CO., LTD

- 本 社 〒852-8116 長崎市平和町24番14号
Tel. 095-848-5221 Fax. 095-849-3920
- 営業本部 〒851-0103 長崎市中里町1384
Tel. 095-839-3090 Fax. 095-839-5230
- 佐世保営業所 〒858-0923 佐世保市日野町755
Tel. 0956-28-4365 Fax. 0956-28-3962
- 福岡営業所 〒812-0888 福岡市博多区板付1-9-18
Tel. 092-418-1184 Fax. 092-418-1181

URL <http://www.technosuzuta.co.jp>

保健所だより

県北保健所

県北保健所は平成9年4月に平戸、松浦、吉井の旧保健所が統合されて発足し、現在は平戸市、松浦市、佐々町を管轄しています。佐々町は、佐世保方面から西九州自動車道を経由する終点に位置し、炭鉱の町として発展してきた歴史があり一昨年前に町制施行80周年を迎えました。石炭の輸送を目的としていた鉄道は、現在はMRとして親しまれる松浦鉄道として営業しており、町内にある車両基地で整備された「ビール列車」が夏場のイベントとして運行したこともあります。

平戸市は、佐々町から佐世保市江迎町を通過した先にあり、当保健所は平戸市の東側である田平町にあります。同町は著名な昆虫写真家の出身地であることから昆虫の里として知られ、町の入口には巨大なカブトムシのオブジェが目を引く道の駅があります。同施設内の売店では昆虫の粉末を使用した菓子類が販売されていますが、昨今はTV等で昆虫食が取り上げられる機会も増えており、興味のある方は一度召し上がってみてはいかがでしょうか。平戸市の大部分を占める平戸島は橋でアクセスが可能で、豊富な漁業資源を用いた蒲鉾等水産



道の駅 昆虫の里たびら

加工品製造所、南蛮菓子が伝来した地でもあることから菓子製造所などが多くあります。生月島も橋でつながっており、島内の西部を通る生月サンセットウェイは自動車メーカー等のCMロケ地としても有名です。

松浦市は、松浦魚市場を中心として魚介類の水揚げが多く、水産食品の主要な輸出拠点として賑わっており、アジやサバを始めとした多様な魚種が取り扱われています。同市は「アジフライの聖地」として知られ、全国展開する飲食店やコンビニエンスストアで商品が販売されて

おり、市内の店舗ではアジフライを型取ったグッズなどもあります。また、サバを主体とした全国的なイベントが行われる際には大きな賑わいを見せています。



アジフライの聖地 モニュメント

私たち県北保健所の食品衛生監視員は、北松地域の豊かな自然が育む海産物や農産物、それらを用いた加工品等が消費者の安全・安心を得られるものとして製造されるよう、今後とも食品衛生協会と事業者の皆様とともに一丸となって食品衛生の向上に努めて参ります。今後ともご協力の程よろしくお願い申し上げます。

創業寛永元年

Instagram
fukusaya_castella1624

分析機器・理化学器械の総合販売

株式会社 イケダ科学長崎支店

〒852-8116 長崎市平和町 28 番 11 号
TEL: (095)845-6278 ・ FAX: (095)849-1857
E-mail : ikeda-ngsk@juno.ocn.ne.jp

〈主な取扱いメーカー〉
 (株)島津製作所・(株)島津GLC・ジーエルサイエンス(株)
 柴田科学(株)・ヤマト科学(株)・日本インストルメンツ(株)
 サーモフィッシャーサイエンティフィック(株)・東亜DKK(株)

県からのお知らせ

長崎県生活衛生課

加熱済み食品に潜む食中毒のリスク

「かぼちゃの甘煮」「ほうれん草の煮びたし」……これらは、昨年起きたある細菌による食中毒の発生メニューです。皆さんはここからどんな食中毒を思い浮かべますか? 「しっかり加熱する食品だから食中毒にはならないはずでは…?」と思ってしまう方も多いのではないのでしょうか。

○加熱したから大丈夫…?

食中毒菌には、しっかり加熱しても死なない菌がいます。ピンチになると「芽胞」という熱や乾燥に強い殻のような構造を作り出す、**ウエルシュ菌**です。ウエルシュ菌は**芽胞の状態だと100℃で6時間の加熱にも耐え**、加熱後の食品がゆっくり冷却されると、**55℃くらいから急激に増殖**を開始すると言われています¹⁾。下表は、令和3年に起きたウエルシュ菌食中毒事例ですが、煮物のような作り置きメニューで多く発生していることがわかります。



令和3年 ウエルシュ菌食中毒事例 (メニューが判明したもののみ抜粋)

発生日	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
4月 8日	かぼちゃの甘煮	給食 (事業所等)	373	95
4月29日	かぼちゃのそぼろ煮	給食 (老人ホーム)	84	64
6月19日	厚揚げ野菜のあんかけ煮	学校 (寄宿舎)	94	37
8月19日	ほうれん草の煮びたし	給食 (老人ホーム)	32	14
8月24日	コーンチャウダー	給食 (老人ホーム)	68	14
9月 3日	大根とさつま揚げの煮物	給食 (老人ホーム)	97	25
10月 6日	鶏肉とジャガイモの小鉢	旅館	98	83
10月27日	麻婆豆腐 (麻婆豆腐弁当)	旅館	40	30
12月 1日	鶏と野菜のコンソメ炒め	飲食店	1,458	150

○作り置きの煮物で起きたウエルシュ菌食中毒事例

東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」²⁾から、飲食店のテイクアウト弁当で起こったウエルシュ菌事例をご紹介します。

弁当を喫食した者のうち、約70名が喫食後4時間から12時間で下痢、腹痛等の症状を呈した。

弁当は、鶏肉の煮物、玉子焼き、サラダ、ごはん等が含まれ、飲食店が調理し、テイクアウトの弁当として、店頭で予約客に受け渡された。

検査の結果、複数のおかず、患者及び調理従事者の便からウエルシュ菌を検出した。食中毒菌を検出した鶏肉の煮物は、提供2日前に調理し、常温で2時間以上かけて放冷後、冷蔵庫で保冷された。提供当日は常温に6時間以上おかれ、再加熱することなく盛り付けられていた。

「加熱」という武器に対抗することができる細菌に対して、私たちはどのような対策をとればよいのでしょうか。

○最大の予防ポイントは「増やさない」

ウエルシュ菌は、人や動物の腸管内、土壌、水中などどこにも存在します。つまり、原材料の食肉、野菜、魚はもともとウエルシュ菌芽胞に汚染されていると考えられます。ウエルシュ菌芽胞が通常の加熱では死なないということは、**最大の予防ポイント**は「**加熱後に増殖するチャンスを与えないこと**」です。つまり「加熱後はすぐに食べる」「すぐに食べない場合は、小分けして急速冷却する」「冷却後はすぐに冷蔵保管する」。

ただし、ウエルシュ菌が芽胞状態から増殖できる状態(栄養細胞型)になると、他の細菌と同様に加熱が有効になります。ですので、**食べる直前に再度中心部までしっかり加熱殺菌**して、増えた菌を発症しない菌量まで減らすことも有効な対策です。加熱すれば、ウエルシュ菌が出した毒素(これが食中毒の原因!)も壊れます¹⁾。

また、ウエルシュ菌は人の腸管内にもいるので、ノロウイルス対策同様、トイレの後、調理の前の**手洗いは確実に**行ってください。

先の東京都の事例では、様々なおかずが含まれる弁当を少ない人員で調理していたことが、調理器具の洗浄消毒の不備や調理品の保管状況の不備につながったようです²⁾。調理能力に見合った受注を行うことは、どんな食中毒に対しても重要な対策になります。

○「一晩寝かせたカレー」は美味しいが…

令和3年のウエルシュ菌食中毒の患者数はノロウイルス、大腸菌に続いて3番目に多く³⁾、1つの食中毒事件で多くの患者が発生する傾向にあります。カレーやシチューなどの大鍋料理で発生が多かったことから、かつては「学校給食病」と呼ばれていましたが、現在の学校給食では当日調理が徹底され「一晩寝かせたカレー」が提供されることはありません。

加熱による安心感が最大のリスクとも思えるウエルシュ菌食中毒。あなたの衛生管理計画では「煮物」はどのように管理することになっていますか? 今一度ご確認ください。

(参考文献)

- 1) 食品安全委員会ホームページ、ファクトシート「ウエルシュ菌」
https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_clostridiumperfringens.pdf
- 2) 東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/take>
- 3) 厚生労働省、4食中毒統計資料
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html



「食品の自主検査」・「検便」・「食品賠償共済」など各種お問い合わせは、お近くの食品衛生協会までどうぞ!

地区名	所在地	TEL	地区名	所在地	TEL
長崎	長崎市魚の町3-33 長崎県建設総合会館別館3階	095-824-7228	県北	平戸市田平町里免1126-1 県北保健所内	0950-57-3660
佐世保	佐世保市高砂町5-1 佐世保市中央保健福祉センター5階	0956-25-1171	下五島	五島市福江町7-2 五島保健所内	0959-72-7942
西彼	長崎市滑石1-9-5 西彼保健所内	095-856-4908	上五島	新上五島町有川郷2254-17 上五島保健所内	0959-42-2883
大村東彼	諫早市栄田町26-49 県央保健所内	0957-26-4711	壱岐	壱岐市郷ノ浦町本村触620-5 壱岐保健所内	0920-47-3811
諫早	諫早市栄田町26-49 県央保健所内	0957-26-4711	対馬	対馬市厳原町宮谷224 対馬保健所内	0920-52-5983
県南	島原市新田町347-9 県南保健所内	0957-63-2406	検査センター	西彼杵郡長与町高田郷3640-3	095-883-6830