



食品衛生月間



～夏本番！食中毒にご注意を！～

市では、市民のみなさんが安全で安心な食生活を送ることができるよう、8月1日～31日の1ヵ月間を「食品衛生月間」と定め、食中毒に関する注意を呼びかけるとともに、様々な行事を通じて、食品衛生について分かりやすく普及・啓発を行ってまいります。

平成24年度に県内で起きた食中毒事故は18件、患者数は232人でした。食中毒事故は毎年発生しており、特に夏は全国的にみても発生しやすい季節です。そこで8月の「食品衛生月間」の期間中、市では「食品営業施設への監視強化」や「食品衛生月間キャンペーン」を実施し、食の安全強化に取り組みます。

また期間中は、那覇市保健所1階ロビーで食品衛生に関する「パネル展示」も行います。市民・事業者・行政が力を合わせて、安全・安心な食生活を送るために食中毒“ゼロ”を目指しましょう！

お問い合わせ 那覇市保健所 生活衛生課(食品衛生グループ) ☎ 853-7963 一般社団法人 沖縄県食品衛生協会 那覇支部 ☎ 853-9254

食中毒予防の三原則

毎日の食事を、みなさんご家庭で摂られていると思います。しかし、家庭では飲食店に次いで多くの食中毒事故が発生しているのです。

食品衛生の第一歩として「食中毒予防の三原則」があります。みなさんも、すぐに実践してみてください。

② 菌をふやさない (低温管理・乾燥)

- できあがった料理はすぐに食べる
室温に放置せずに、なるべく早く食べるようにしましょう。すぐに食べれないときはしっかりと冷ましてから冷蔵庫で保存します。
- 冷蔵庫の温度管理は適切に
温度の目安は、冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。詰めすぎると冷えにくくなってしまいますので7割までにしましょう。



③ 菌をやっつける (消毒・加熱)

- 中心部までしっかり加熱
中心温度75℃1分以上を目安に。(ノロウイルスには85℃1分以上が有効です。)



① 菌をつけない (清潔・洗浄・手洗い)

- 手洗いはしっかり
調理前、食事前、卵・肉・魚をさわった後、トイレの後、ペットをさわった後など
- 調理器具は清潔に
包丁、まな板、ふきんなどは洗剤でよく洗った後に、漂白剤や熱湯で消毒し、よく乾かしてから保管しましょう。



手 キレイに洗えていますか?

～食品衛生は手洗いに始まり 手洗いに終わる～

- 1 手のひらをよくこする
- 2 手の甲を伸ばすようにこする
- 3 指の間を洗う
- 4 指先・爪の間を念入りにこする
- 5 親指と手のひらをねじり洗う
- 6 手首も忘れずに洗う

食品衛生月間中の実施事業!

- 8月1日(木) 15時～16時30分
＜食品衛生月間キャンペーン＞ (市役所本庁舎前、デパートリウボウ)
キャンペーン式典 (市役所本庁舎前)
一日食品衛生監視員による視察 (デパートリウボウ 地下商店街)
チラシ配布 (市役所本庁舎・デパートリウボウ周辺)
 - 8月中
＜食品衛生に関するパネル展＞ (那覇市保健所1階ロビー)
＜業者に対する食品衛生講習会＞ (那覇市保健所)
- ※くわしくは、生活衛生課または 一般社団法人 沖縄県食品衛生協会 那覇支部 へお問い合わせください。

食の安全を守る“食品Gメン”

食べ物の安全がどのようにして守られているかご存知ですか? 那覇市では、食品衛生に関する専門知識をもった食品衛生監視員、通称「食品Gメン」が、食品営業施設の監視を行い、科学的根拠に基づく指導・助言を行って食品事故の防止に努めています。市民のみなさんの食の安全のために、日々、「食品Gメン」が活躍しているんですよ。



那覇市保健所

那覇市保健所 所長メッセージ

ハイサイ グスーヨー チューウガナピラ
夏本番を迎え、市では食中毒を予防することを目的として、8月を「食中毒予防月間」と定め、各種の取り組みを実施します。
沖縄の夏は高温・多湿で、特に食中毒の発生しやすい季節となっており、例年カンピロバクター、サルモネラ属菌などの細菌による食中毒が発生しています。昨年は、那覇市内でカンピロバクターを原因とする食中毒が4件、魚のシガテラ毒による食中毒が1件発生しました。

これから夏本番を迎えるにあたって、このような食中毒の発生を防ぐためには、食品関連事業者はもとより、食生活を営む市民のみなさま一人一人が食品の衛生や安全性についての情報や知識を身につけ、食品衛生を実践することが大切です。

市では、本年度から保健所を設置して新たに食品衛生に関する市民サービスを自ら実施していくことができるようになりました。この「食品衛生月間」の実施についても、食中毒予防の三原則「つけない・ふやさない・やっつける」を合言葉に、食品衛生の普及を啓発するとともに食品関連施設の衛生監視・指導を行ってまいります。

那覇市保健所 所長 国吉秀樹



パンケーキシンドローム

—小麦アレルギーではなくダニだった! 開封済みの粉製品に注意!—

お好み焼きを調理して食べた後に、アレルギー症状が現れる事例が発生しています。呼吸困難や咳、ゼーゼー、じんましん、かゆみ、鼻づまりなどの症状がある場合は注意です。

原因は、開封後に常温で貯蔵された、お好み焼き粉に侵入した「ダニ」。家塵ダニのコンヒョウヒダニや、貯蔵庫ダニのケナガコナダニが小麦粉に混入・繁殖し、口から体内に入ることによってアナフィラキシー(急性の全身性、かつ重度のアレルギー反応)を発症するこの疾患は、「パンケーキシンドローム」とも呼ばれています。

粉製品に混入したダニによるアレルギー症状の事例は、1993年に初めて報告されて以来、国内外で59件発生。一度、開封した粉は長期保存せず、すぐに使い切るか、密閉して冷蔵庫で保管しましょう。特に、お好み焼きなどのミックス粉は小麦粉に比べてアミノ酸や栄養分が多く含まれるため、ダニが増えやすい環境であると考えられます。また、思い当たる症状があれば、すぐに内科か皮膚科を受診してください。その際に、原因になったと思われる粉も持参するとよいでしょう。

那覇市立病院 小児科医師 新垣洋平



ダニによるアレルギーを防ぐには

ダニは体長0.3～0.5ミリメートルと非常に小さいため、輪ゴムやクリップで閉じていても、わずかな隙間から粉に侵入してしまいます。また、ダニアレルギーは熱に強いので、加熱してもアレルギー症状の発症を抑えることはできません。

- ★開封した粉は早めに消費しましょう!
- ★開封後は密閉容器に入れて保存しましょう!
吸湿やにおいがつづきのを防ぐためにも、密閉容器に入れましょう
- ★冷蔵で保存しましょう!
低温状態ではダニは、ほとんど増えませんが



コンヒョウヒダニ

冷蔵庫の過信は厳禁! 冷蔵保存しても早めの消費を!