

厚生労働大臣表彰 受賞のよろこび

有限公司 杉繁
杉尾 繁夫

神戸市漁業協同組合
代表理事組合長 山田 春三

平成十六年度食品衛生功労者並びに食品衛生
優良施設の表彰式が、昨年十月二十九日東京日
本橋の「明治座」において、多数の来賓を迎えて、
厳粛な中にも華やかに挙行されました。日本食
品衛生協会玉木理事長から選考経過が報告され
た後、厚生労働大臣、日本食品衛生協会会長から
表彰状が授与されました。

神戸市関係で次の二名の方が表彰を受けられ
ました。

○日本食品衛生協会理事長表彰
東灘支所 中西政雄

なお、同氏は同日食品衛生指導員体験発
表もされました。

新春を迎えると同時に新年の
ご挨拶を申し上げます。昨
年の十月二十九日に東京
「明治座」におきまして、食
品衛生功労者として厚生労
働大臣表賞の栄を賜りました。
これもひとえに行政當
局並びに神戸市食品衛生協
会の皆様のご指導、ご支援
の賜物と深く感謝申し上
げます。

長年、飲食業という立場
から協会の皆様と「食」に
関し消費者とともに歩んで
まいりました。特に、衛生
面については細心の注意を
払いながら取り組んでまい
りましたが、O-157やB-S
E問題など、予期せぬこと
が発生するなど消費者に不
安をあたえており、また、
局並びに神戸市食品衛生協
会の皆様のご指導、ご支援
の賜物と深く感謝申し上
げます。

長年、飲食業という立場
から協会の皆様と「食」に
関し消費者とともに歩んで
まいりました。特に、衛生
面については細心の注意を
払いながら取り組んでまい
りましたが、O-157やB-S
E問題など、予期せぬこと
が発生するなど消費者に不
安をあたえており、また、
局並びに神戸市食品衛生協
会の皆様のご指導、ご支援
の賜物と深く感謝申し上
げます。

美吉堂

西澤 久

新年あけましておめでと
うございます。謹んで初春
のお慶びを申し上げます。

新春を迎えると同時に新年の
ご挨拶を申し上げます。

昨年十月二十九日、東京
「明治座」におきまして、食品
衛生功労者として厚生労働
大臣表賞の栄を賜りました
ことを心より感謝いたして
おります。これもひとえに
行政当局と食品衛生協会の
皆様方のご指導・ご支援の
お陰と心より感謝しますと
ともに厚くお礼を申し上げ
ます。

また、この受賞の喜びを
私を支えてくれました市場
の役員、関係者及び従業員
とともに分かち合いたいと
思います。

最近の食品業界では、産
地の偽装表示、異物混入、
O-157やノロウイルスによ
る

る食品中毒の発生など消費者
の信頼を裏切る事件が多発
しております。

お客様の食品の「安全」
「安心」に対するニーズは高
く、また意識も高まってき
ております。私ども食品に
携わる者いたしましては、
今回の受賞を契機に初心に
立ちかえり、味、品揃えは
もちろんのこと、安心して
買っていただける安全な商
品造りに励んでまいります。

また、この受賞の喜びを
私を支えてくれました市場
の役員、関係者及び従業員
とともに分かち合いたいと
思います。

最後になりましたが、皆
様のご健勝とご発展を心よ
りお祈りしお礼の言葉とさ
せていただきます。

私は市場で家業をついで
申上げます。

これまで頂きました施設は、
世界的にも異常気象の状況
などで食物連鎖の異変が懸
念され、農作物の不作の被
害の影響や、輸入産物の増
加などと合わせ「食」に関する
「安全安心」の確保が摇らいでいます。

外食産業として、お客様
との信頼関係を大切に、安
心して「食」を楽しんで頂
く事を忘れてはならないと
考えています。そのためにも
協会の役割は大変重要で
あり、私も協会とともに歩
んでこられたことを誇りに
思ひ感謝いたしております。

最後になりましたが、新
年を迎えました。益々のご
活躍とご繁栄を心よりお祈
り申し上げ、受賞のお礼と
させていただきます。

最後になりましたが、皆
様の「安全安心」の確保が
ますますますますますます
ます。

(2)

西澤 久

協会事業のご案内

① 調理師試験準備講習会

毎年、過去に出題された問題を中心にして今年の傾向と対策を講習するので大変好評を戴いている。

これまでの実績をみると、受講した人が合格率が高くなっている。今年も志を同じくする人達が多数参加され合格されますよう期待します。

調理師試験準備講習会

講習会は、つぎのとおり開催の予定です。

日 時 平成17年6月2日(木)・3日(金)の2日間

午前10時から午後4時まで

場 所 神戸市中央区楠町4丁目2番2号

神戸文化ホール(中ホール)

申 込 み 講習会の受講申込みは、平成17年5月初旬に、神戸市の各衛生監視事務所で受け付けます。

② アイスクリーム類の衛生講習会

今年も、神戸市ソフトクリーム衛生協会と共にソフトクリーム製造従事者を対象に開催します。

17年6月中旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所は事前に各衛生監視事務所までお問い合わせ下さい。

③ フグ調理・衛生に関する特別講習会

今年も、9月下旬～10月初旬頃に開催予定ですが、詳しい日程、場所は事前に各衛生監視事務所までお問い合わせ下さい。

④ 食品衛生責任者の講習会

(1) 食品衛生責任者養成講習会

対 象 新たに食品衛生責任者となる方(調理師免許保有者等は受講免除)

申し込み等 講習会の日程等は別掲のとおりです。

受 講 料 4,000円

(2) 食品衛生責任者実務講習会

対 象 すでに食品衛生責任者になっている方

申し込み等 各区分に開催しますので、各衛生監視事務所までお問い合わせ下さい。

受 講 料 1,500円(予定)

食品衛生責任者(養成講習会)

※平成17年は、つぎのとおり開催の予定です。

日 時 平成17年:1月19日(水)・3月 9日(水)

5月18日(水)・7月 5日(火)

9月15日(木)・11月15日(火)

午前9時から午後4時30分まで

場 所 神戸市中央区東川崎町1丁目8-4

神戸産業振興センター(3階ホール)

申 込 み 講習会の受講申込みは、講習会の前月末日までに神戸市の各衛生監視事務所で受け付けます。

⑤ (社)日本食品衛生協会の共済に加入しましょう!!

(1) イザという時あなたの保険は大丈夫ですか?
安全・有利な日食協生命共済に加入しよう!!

食協生命共済保険について

会員の福利厚生の充実と食協各組織の活動強化を目的とした「食協生命共済保険」はジブラルタ生命保険株式会社と業務提携をして推進致しております。

経済環境の厳しい中で、同社は世界最大級の金融サービス機関であるブルデンシヤル ファイナンシャルの一員となって、保険財務格付やソルベンシー・マージン比率は強固な健全性を示しております。信用力の高い生命保険会社を選択することは、最終的には会員の福利厚生に役立つものと確信し、日本食品衛生協会は同社と団体扱い契約を結び、全国の会員の皆さまに「食協生命共済保険」を広くおすすめし、従来にましてお役立ていただきたいと考えております。

また、ジブラルタ生命はお客様と直結した『コールセンター』の設立や、『死亡保険金即日支払サービス』等同社独自のユニークなサービスを提供し、より多くのお客様に最高のサービスを図ることを目指しており、販売保険商品も『利回り変動型商品』等を投入するなど、まさに時代にマッチした生命保険会社であります。

(ジブラルタ生命は新しいサービスをご提供します)

●死亡保険金即日支払サービス

●らくらくコールサービス

(電話による契約者貸付サービス)

コールセンター 0120-37-2269

◆受付時間 AM8:30~6:30PM(土・日・祝日を除く)



※ 上記サービスについて、詳しくはコールセンターまたはジブラルタ生命営業社員にお問い合わせください。

取扱支社:ジブラルタ生命保険株式会社神戸支社 〒652-0803 神戸市兵庫区大開通5丁目2-22

(2) 食中毒・賠償事故に備えよう!!

食中毒・賠償事故対策!!

どこよりも安い掛金で補償します

それは…日本食品衛生協会の「食品営業賠償共済」

<例え> 補償額 5,000万円の場合、食品営業賠償共済の年間掛金>

業種 年間売上高	飲食店	仕出し弁当 給食施設	食料品販売	食品製造業
3,000万まで	2,700円	6,500円	1,400円	1,400円
6,000万	12,000円	26,900円	5,200円	5,200円
1億円	20,000円	44,700円	8,600円	8,600円
2億円	40,000円	89,400円	17,200円	17,200円
5億円	67,300円	143,600円	32,500円	28,900円

注意) 上記補償以外に、補償額は最大5億円まで設定可能です。

<提供・販売した食品による事故は>…

食品営業賠償共済でお支払いいたします。

<珈琲をこぼしたり看板が飛んで被害を与えた場合は>…

施設賠償特約でお支払い。

<お客様から預かった物が汚れたり盗まれた場合は>…

受託物賠償責任特約でお支払い。

お問合せは…

各衛生監視事務所の食品衛生協会または下記推進委員まで。

食品営業賠償共済普及推進委員 堀谷 泰三(カキタニ)

〒657-0854 神戸市灘区摩耶埠頭 業務センタービル505

TEL 078-806-0105 FAX 078-806-0109

加入手続きから事故処理までトータルで応援いたします。



●各衛生監視事務所の管轄エリアと所在地●

神戸市保健所

名 称	管轄エリア	所 在 地	名 称	管轄エリア	所 在 地
東部 衛生監視事務所	東灘区 灘区 中央区	〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区総合庁舎8階 Tel:232-4651 Fax:232-4657	垂水 衛生監視事務所	垂水区	〒655-8570 垂水区日向1丁目5-1 垂水区総合庁舎2階 Tel:708-6230 Fax:708-6233
西部 衛生監視事務所	兵庫区 長田区 須磨区	〒653-8570 長田区北町3丁目4-3 長田区総合庁舎5階 Tel:579-2660 Fax:579-2662	西 衛生監視事務所	西区	〒651-2195 西区玉津町小山字川端180-3 西区総合庁舎3階 Tel:929-0050 Fax:929-0056
北 衛生監視事務所	北区	〒651-1195 北区鈴蘭台西町1丁目25-1 北区総合庁舎3階 Tel:593-3250 Fax:593-2880	(参考) 神戸市保健所 予防衛生課		〒651-8570 中央区雲井通5丁目1-1 中央区総合庁舎9階 Tel:232-7585 Fax:261-1410

平成16年度
第44回食品衛生指導員全国大会
食品衛生指導員体験発表

「モダン神戸のロマンな街角指導員活動」

神戸市支部 東灘支所 中西 政雄
(於) 東京：中央区立中央会館

私の所属する東灘食品衛生協会（東灘支所）は、港まち、神戸の東部、芦屋市と隣り合わせの東灘区にあります。臨海部に食品コンビナートや日本有数の酒どころ灘五郷の御影郷と魚崎郷があり、中心部に阪神間有数の住宅地が広がっています。協会は98会員、指導員21名と小世帯ですが、個人商店から全国的な食品メーカーさんまで幅広い会員が入会されており協会活動も活発です。



1. 御影の地で150年

私は安政四年に岡本梅林の近所で創業した和菓子店の5代目で、物心つく前から菓子作りの手伝いをしておりました。本格的には中学卒業後、すぐに5年間修業に出され四季折々の和菓子作りを身につけさせて頂き、昭和33年に阪神御影駅前の市場である御影町水館に新規開店をいたしました。

御影の地名起源は、一般的には神功皇后にまつわるそうです。「この地に清らかな泉があった。神功皇后三韓より御凱旋の途次に立ち寄られ此の泉の水を化粧に召されたのに御尊影明らかに泉に映った」、神功皇后が化粧をするのに泉を鏡代わりにしたところ御影（おんかけ）が映ったのでこの村を「御影」と名づけたとされております。

また、市場の目の前には六甲山からの湧き水である「澤の井」があり、武庫郡誌には「御影」の由来となった泉が「澤の井」であると記されているそうです。

澤の井の名水は保健所の指導により使っておりませんが、私の店では館は鉄釜で薪を燃やして炊く伝統的な方法で作っております。お陰さまでも商売も順調で店も更に一軒増やす程でした。

私は、昭和53年より食品衛生指導員のお役目も引き受け、菓子製造業のお店の巡回指導や「食品衛生の日」の巡回など協会活動にも積極的に参加してまいりました。

神戸市では昭和56年にポートピア'81、昭和60年にはユニバシード神戸大会など大規模なイベントが開催され、食中毒など事故が起こらないよう私も指導員も何度もお店を回り注意をお願いしました。幸い事故もなく無事に全国的なイベントが成功したのも、保健所監視員の方々の指導や営業者の皆様が自主管理に熱心に取り組んだ結果だと思います。

2. 阪神大震災を乗りこえて

順調だった生活が一変したのが、平成7年の阪神淡路大震災です。東灘区は震度7の激震に見舞われ、神戸市内の死者の三分の一に当たる千五百

百人近くの方がお亡くなりになりました。

私の店も一店舗が潰れ、残りの二店も電気、ガス、水道が止まってしまいましたが、このようなときにこそ日頃からの指導員活動、組合活動により築いた「絆」が生きてきました。組合員相互の安否確認、営業再開のための諸手続きなど寝食を忘れて区内を回りました。

その頃、全国各地から物心とものご援助を賜り、今振り返りまして、目頭が熱くなるほどご厚情であったと感謝しております。これらは全てが食品衛生協会への無私なる活動に対する天からの授かりものように思えました。この場をお借りして全国の皆様に改めてお礼を申しあげます。

3. 指導員の活動にロマンを

日頃の指導員活動ですが、新規開業したお店にお邪魔すると「協会や組合に入ってメリットがあるの?」「衛生面に使えるお金も時間もないよ」など若い経営者の方がドライな言い方をされます。逆に、昔から何代も続いているお店の方からは「色々な経験を教えてもらひ助かります」「保健所から指導されることは助言どおりきちんと守っているよ」など声を掛けていただきます。お客様に安心して買っていただき、喜んで食べていただく、店を何代も継ぐ、子孫が繁栄する。そのようなお店になるには、経営者が、お客様や保健所そして私たち指導員の声を謙虚に聞き、徐々に良くなれる「安全で安心な食品づくり」への努力が何よりも考えております。また、経営が安定したお店の方には、社会全体の利益になるので、協会事業など無私の奉仕活動に是非とも参加していただきたいと感じます。

神戸というとモダンな街とのイメージがあり、実際に繁華街の三宮や異人館の北野はハイカラな町です。

私の住んでいる東灘は江戸時代の昔より酒造りが行われてきた灘五郷の御影郷、魚崎郷があります。酒造家さんだけでなく、私ども和菓子屋など零細企業でも古くからの伝統を守る営業者が多い土地柄です。地震で建物は壊滅的な被害を受けましたが、何とか再建、再開できたのも父母から受け継いだお店を子孫に残したいとの思いからです。入れ替わりの激しい食品業界で日々と家業を継ぐのは至難な事です。食品指導員一同で培った自主管理の取り組みを、菓子作りの技術に盛り込み、伝統文化とすることにロマンを感じる日々です。

これからも、保健所と連携をとり、地域に親しまれ、信頼される街かどうかの指導員をめざして研鑽を積んでいきたいと思っています。



ジクロルボスを含有する蒸散型殺虫剤の使用には要注意！

ジクロルボス（DDVP）は急性毒性が強く、蒸散性の高い薬剤でゴキブリ、ハエ、蚊などの駆除に高い効果を発揮するため、農薬や殺虫剤として広く使用されています。

合成樹脂のプレートにジクロルボス（DDVP）を含ませた蒸散型殺虫剤は、医薬品として承認されており、ほとんどが劇薬に指定されています。一般家庭でも使用される吊り下げタイプのものと業務用として用いられる殺虫機装着タイプのものがありますが、高い室内濃度でジクロルボスに長時間時間曝露した場合には、安全性を上回るおそれがあることから、その使用方法が変更されました。ジクロルボスを含有する蒸散型殺虫剤を使用する場合は、次の点に注意してください。

使用の際の注意点

吊り下げタイプの場合

- ・居室（客室、事務室、教室、病室を含む）では使用しないこと。
- ・飲食する場所（食堂など）及び飲食物が露出している場所（調理場、食品倉庫、食品加工場など）では使用しないこと。

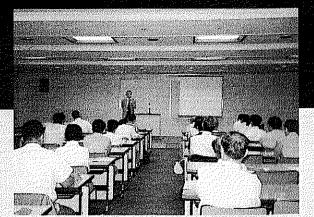
殺虫機使用タイプの場合

- ・専用の機械を8時間使用後、1時間放置し、その後に十分に換気をしてから入室すること。



平成16年度食品衛生指導員支部研修会特別講演 高病原性鳥インフルエンザについて

鳥取大学農学部教授 大槻 公一



鳥インフルエンザとは何か

インフルエンザウイルスが感染することにより引き起こされる家禽類を含む鳥類の疾病的総称である。高病原性鳥インフルエンザ（旧名家禽エスト）と呼ばれる鶏を含む家禽類に激烈な臨床症状を伴い、非常に高い死亡率をもたらす高急性の疾病（家畜伝染病予防法で法定传染病に指定）と軽い呼吸器症状、産卵率の低下など多様な病像を示す疾病（家畜伝染病予防法で出団伝染病に指定）に大別される。

インフルエンザはヒト、あるいはブタ、ウマのような哺乳類だけが感染する病と考へられてきたが、現在では、様々な哺乳類、アラザンなどの海獣、クジラ、あるいはフレット、ミンクなどの北方系の肉食動物などおよび各種鳥類がインフルエンザウイルスに感染し発病することが分かっている。高病原性鳥インフルエンザの病原体はA型インフルエンザウイルスであることが1955年に判明して以来、鶏以外上健康な各種鳥類がさまざまな種類のインフルエンザウイルスに感ぜ、保有していることが、世界各国で行われた多くの調査研究から明らかにされてきた。鳥類が保有しているH5N1あるいはH7インフルエンザウイルスの大部分は、鳥類に対する激烈な病原性を持たない。

すべてのA型インフルエンザウイルスの本来の宿主は鳥などの哺乳類ではなく、鳥類特にカモなどの水禽類であると考えられている。

ヒトの間で毎冬流行しているA型インフルエンザ、例えばホンコン型インフルエンザ、ロシア（ソ連）インフルエンザなどは、鳥類（野生のカモの可能性高い）に長い間保有されていた鳥インフルエンザウイルスと、ヒトの間で流行していたインフルエンザウイルスとの間での遺伝子再結合の結果、出現した新型ウイルスが世界中のヒトの間で流行していると考えられている。

鳥インフルエンザ臨床症状、病変

飼育している鶏群が高病原性鳥インフルエンザに感染した場合、数十パーセントの鶏が短期間に死亡する。発病した鶏は急速に死亡するが多くの場合顕著な臨床症状を示さない。病変も出現しないことがある（山口、京都の事例）。ウイルス感染後、おおむね24時間以内に病変を受けるのが鶏にかなりでアヒルなどで広がっているようである。いずれにしても、中国からインドシナ半島諸国あるいは韓国、日本へH5N1ウイルスが拡散してしまったのではないか。終息には遅い状況にある。

韓国におけるH5N1ウイルスによる高病原性鳥インフルエンザの大流行

2004年に入り、中国政府は初めて同国に広く高病原性鳥インフルエンザの蔓延していることを認めた。辺境地域まで発生が及んでおり、被害を受けているのが鶏ではなくアヒルなどで広がっているようである。中国では、各種鳥類の間でH5N1ウイルスが伝播する間にいろいろなアソルトメント（遺伝子再集合体）ができるようである。

2004年に入り、中国政府は初めて同国に広く高病原性鳥インフルエンザの蔓延していることを認めた。辺境地域まで発生が及んでおり、被害を受けているのが鶏ではなくアヒルなどで広がっているようである。

一方、2003年5月、日本国内に輸入した中国産のアヒル肉から高病原性のH5N1ウイルスが検出され、さらに2004年1月、中国本土より台湾に密輸された鶏から弱毒H5N2ウイルスが伝播してい

る。中国では、各種鳥類の間でH5N1ウイルスが伝播する間にいろいろなアソルトメント（遺伝子再集合体）ができるようである。

鳥インフルエンザは人のインフルエンザと異なり季節変動が乏しいことを念頭に入れる必要がある。夏季にも発生する場合がある。

ワクチンを使用している国（中・韓国、発展途上国が主体）では、主として不活化ワクチンが用いられている。不活化ワクチンでは野ウイルスの侵入があった場合、発現する症状を軽減することはできるが、ウイルスの感染を防ぐことはできない。したがって、接種した場合、侵入したウイルスを潜行させてしまうことが恐れられている。この場合、高病原性鳥インフルエンザ撲滅には程遠い結果となり、人獣共通感染症及び食品衛生上問題がある。

本病の蔓延を、摘発淘汰を主体とする通常の手段ではどうしても阻止できない段階に至った時に、はじめて緊急避難的に使用されるべきである。

鳥インフルエンザは人のインフルエンザと異なり季節変動が乏しいことを念頭に入れる必要がある。夏季にも発生する場合がある。

ワクチンを使用している国（中・韓国、発展途上国が主体）では、主として不活化ワクチンが用いられている。不活化ワクチンでは野ウイルスの侵入があった場合、発現する症状を軽減することはできるが、ウイルスの感染を防ぐことはできない。したがって、接種した場合、侵入したウイルスを潜行させてしまうことが恐れられている。この場合、高病原性鳥インフルエンザ撲滅には程遠い結果となり、人獣共通感染症及び食品衛生上問題がある。

本病の蔓延を、摘発淘汰を主体とする通常の手段ではどうしても阻止できない段階に至った時に、はじめて緊急避難的に使用されるべきである。

鳥も同様で、本ウイルスに感染した鶏が食鳥処理場に出荷されることはまず考えられない。

インフルエンザウイルスはエンベロープを持っており、界面活性剤には感受性が高く、石鹼類で洗浄すれば問題はない。

国内の養鶏産業界は北海道が進み、規模の拡大化も進行している。この現象は安価な高品質の食品を提供する上では歓迎できるが、しかし、高病原性鳥インフルエンザなど大きな流行病に見舞われた場合、被る損害も甚大になり、食材の提供にも大きな影響が出る。リスクの分散化を考えた養鶏場のスケール、配置を考える必要がある。

食文化が多様になっている現在、安全性の確保された自然食品を食することで重要な意味がある。牛肉とBSE、養鶏魚介類と小型球形ウイルス（SRSV）感染症あるいはA型肝炎など、人の都合で人の手が入った飼育管理方が原因となり、予想できなかった疾病が多発していることも念頭におく必要がある。

国内での発生

1925年千葉県での発生を最後に79年間高病原性鳥インフルエンザの発生のなかった国内に、高病原性のH5N1ウイルスが侵入した。京都府の場合は

食品衛生協会を名乗った不審(たかり)電話にご注意!

最近「食品衛生協会」「食品衛生センター」を名乗った不審電話が頻繁に食品衛生協会会員宛にあったとの報告が日本食品衛生協会本部に届いております（主な不審電話の内容は下記のとおりです）。現在のところ実害はないようですが、電話の内容が会員の徴収に係わる事例がでてきました。会員の皆様方にはくれぐれも被害に遭わないよう、ご注意下さい。

なお、不審電話への対応としては「おれおれ詐欺」の対応と同様慌てず、相手先の電話番号を聞き、折り返し電話する旨を伝えて一旦電話を切る。（相手先の電話番号を聞くと切ることが多い）。また、各食品衛生協会（衛生監視事務所）に電話を入れていただき、急ぎの対応は切ってしないようにして下さい。

●食品衛生協会を名乗った主な不審電話の事例

- ・「食品衛生協会」「食品衛生センター」を名乗って代表者氏名を尋ねる。
- ・「日本（神戸市）食品衛生協会の○○です」と名乗り、立ち入り検査を行うから代表者氏名を尋ねる。
- ・「会費の徴収を行うから用意してください」と食品衛生協会を名乗った。
- ・「掛け金が振り込まれていないから徴収に行く」と食品衛生協会を名乗った。
- ・「講習会を行うから代表者を教えてほしい」と食品衛生協会を名乗ったなどです。

そのほかにも保健所を名乗って「検便をするように」とか「食品の検査をするので用意するように」など似たような内容で電話がある場合も過去にありますので、併せてご注意ください。

上なジクロルボス蒸散型殺虫剤の製品一覧

アース製薬(株)	パナプレートベット
パボナ殺虫ブレート	ベーパーセクト
パボナハーフ殺虫ブレート	ニッサンハーフ殺虫フレート
パボナミニ殺虫ブレート	ゴキノックブレート
パボナドライブレート	ニッサンブレートL
パボナデコ	パラノン
パボナノックエース	クイックロンブレート
国際衛生(株)	(株)アールエコ
パナブレート	パラノン
パナブレートハーフ	ニッサン殺虫フレート
パナブレートキュ	
日産化学工業(株)	

平成16年神戸市食中毒発生状況(11月末現在)

神戸市保健福祉局健康部生活衛生課

No.	発生日	患者数	原因食品(原因食事)	病因物質	原因施設
1	1/18	32	不明(喫食日不明、病因給食)	ノロウイルス	西区 紙食施設
2	2/29	2	フグの有毒部位(2/29家庭の食事)	テトロドキシン	長田区 家庭
3	4/24	72	不明(4/23、4/25、飲食店の食事)	ノロウイルス	兵庫区 飲食店
4	5/10	5	不明(5/8、5/9、飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	西区 飲食店
5	5/24	26	不明(5/23、飲食店の食事)	サルモネラ・エンテリティディス	垂水区 飲食店
6	6/13	5	たこ料理、卵とじ天丼(6/12、飲食店の食事)	サルモネラ・エンテリティディス	北区 飲食店
7	8/1	21	福祉施設給食	腸炎ビブリオ	西区 紙食施設
8	9/24	1	フグの有毒部位(9/24、家庭の食事)	テトロドキシン	須磨区 家庭
9	10/30	14	不明(10/30、法事の出前で提供した食事)	ノロウイルス	兵庫区 飲食店

【概要】

●平成16年の神戸市内の食中毒発生状況は事件数9件
平成15年に比べ事件数は3件増加している。(11月末現在)

【特徴】

- フグの家庭内調理でフグ中毒2件発生
- ノロウイルス(旧名称SRSV 小型球形ウイルス)を原因とする食中毒3件発生
- サルモネラエンテリティディスを原因とする食中毒2件発生

【対策】

- 自然毒(フグ)
 - フグの肝や卵巣などの種類のフグでも、誰が調理しても提供・食べることはできません(食品衛生法で提供・販売が禁じられています)
 - 素人調理は事故の元(釣ったフグや見慣れないものは食べないようにしましょう)
- ノロウイルス
 - カキなどの貝類にはノロウイルスなどのウイルスがたまることが分かれています。
 - ノロウイルスによる食中毒は、季節的には11月頃から5月頃にかけての冬から春の発生が多い。
 - カキは《生食用》であっても、充分に加熱して食べてください。
(生食用カキを生又は加熱不十分で食べて食中毒になる例も多い)
 - 予防法
 - ①ノロウイルスは少数のウイルスでも発症します。
(加熱してウイルスを殺すしか防ぐことはできません)
 - ②手をよく洗うこと(個人衛生の徹底)(手にウイルスをつけない)
 - ③食品につけた場合は十分に加熱する
 - ④調理器具を介した二次汚染の予防
 - ⑤給水設備の衛生管理
- サルモネラ・エンテリティディス
 - サルモネラ・エンテリティディス食中毒の原因食品のほとんどは鶏卵

- 鶏卵のサルモネラ・エンテリティディス汚染は卵殻表面にとどまらず、卵殻内つまり卵白や卵黄内にまでいたっているが我が国では現時点で卵殻内汚染率はまだ低いため、適切な対策をすれば、むやみに恐れる心配はありません
- 生卵を用いて作られる洋生菓子からの食中毒事例もある
- 予防法
 - ①新鮮なもの(卵)を十分に加熱してできるだけ早く食べる
 - ②菌の増殖を防ぐための鶏卵の低温管理が重要
- カンピロバクター
 - この菌による食中毒事件は近年増加傾向にある(サルモネラ・腸炎ビブリオ菌に次ぐ)
 - 少量の菌(100個)で感染する上に潜伏期間が長い(2~5日)ので食中毒発生時に原因食品を特定することは困難な場合が多いが、疫学調査により、推定原因食品として鶏肉関連調理食品およびその調理過程の不備が指摘されています。
 - 井戸水や湧き水を感染源とした水系感染事例、ペットからの感染例もいくつか確認されています
 - この菌は低温に強い菌であるので注意を要する
 - この菌に感染した後の感染性疾患として腸炎に引き続き、手足などが麻痺するギラン・バレー症候群(自己免疫性末梢神経疾患)との関連性が疑われており、一部には呼吸筋麻痺が進行して死亡する例も確認されており今後のいっそうの研究が求められています
 - 予防法
 - ①先進国の下痢症の中では頻度が高いカンピロバクターですが、本来は予防しやすい菌といわれています。それはこの菌が微好気性という性質を持ち、3~15%程度の酸素濃度を好む一方、20%程度の酸素を含む通常の空気中では増殖できないからです。したがって、調理器具などは常に清潔、乾燥を心がけるとよいでしょう。
 - ②鶏肉関係のカンピロバクター食中毒の発生原因は△加熱不足△鶏肉の菌が手指や調理器具を介して他の食品を汚染(二次汚染)△鶏肉の生食の三つ。生食を避け、よく手を洗い、肉と野菜の器具を使い分けるなど、台所衛生の基本を守れば、ほぼ100%防げる。

(11月末現在)

ありますか?
三原則
食中毒菌を増やさない

【参考】平成14・15年食中毒発生状況

平成15年神戸市食中毒発生状況

平成14年神戸市食中毒発生状況

No.	発生日	患者数	原因食品(原因食事)	病因物質	原因施設	No.	発生日	患者数	原因食品(原因食事)	病因物質	原因施設
1	5/5	35	不明(5/4、飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	中央区 飲食店	1	6/29	42	レーズン豆腐(6/29、飲食店の食事)	サルモネラ(04,08)	北区 飲食店
2	6/26	8	不明(6/25、飲食店の食事)	腸炎ビブリオ(O8,k)	中央区 飲食店	2	8/21	30	不明(8/20、飲食店の食事)	サルモネラ(09)	中央区 飲食店
3	7/20	19	鶏刺身盛合せ(7/19、飲食店の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	長田区 飲食店	3	8/17	8	オムレツ、オムライス、卵焼きに使用された卵(8/17、8/18、事業所給食)	サルモネラ(09)	灘区 紙食施設
4	9/24	14	おはぎ(9/24、給食施設のおやつ)	黄色ブドウ球菌、セレウス菌	垂水区 紙食施設	4	10/22	1	フグの肝(10/22、飲食店の食事)	テトロドキシン	中央区 飲食店
5	10/5	39	不明(10/5、仕出し弁当)	サルモネラ(08)	兵庫区 飲食店	5	11/27	1	フグの有毒部位(11/26、家庭の食事)	テトロドキシン	兵庫区 家庭
6	11/3	39	さわら塩焼き(11/3、仕出し弁当)	腸炎ビブリオ(O4,k8)	北区 飲食店						

神戸市環境局からのお願い!!

事業系ごみはクリーンステーションに出さないで!

会社やお店など職場から出るごみは、すべて“事業系ごみ”です。事業活動そのものから出たごみはもちろん、従業員が飲食した弁当がらなどもクリーンステーションには出せません。

Q 事業系ごみはどこに出すの?

A 「廃棄物処理法」と神戸市の条例により、事業者はすべての事業系ごみについて「自らの責任で適正に処理すること」が義務づけられています。

事業系一般廃棄物の適正な処理方法としては、

- ① 神戸市の許可業者に依頼する
- ② クリーンセンターなど市の処理施設へ自己搬入する

という2つの方法があります。詳しくは下記へお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

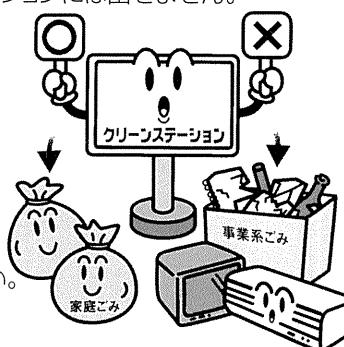
- ① 収集許可業者に関するお問い合わせ: 神戸市環境共栄事業協同組合 TEL (078) 331-3470
- ② 自己搬入に関するお問い合わせ : 神戸市環境局施設課 TEL (078) 322-5287

*なお、廃家電、パソコンについては、神戸市環境局減量リサイクル推進課にお問い合わせください。

TEL (078) 322-5299

事業系ごみをクリーンステーションに出すと**不法投棄**になります。不法投棄には**5年以下の懲役**、もしくは**1,000万円以下の罰金**が科せられます。

神戸市環境局事業系ごみ対策課 (078) 322-6431



あすの健康

●主な事業

食品検査、水質検査、作業環境測定、簡易専用水道定期検査、環境計量証明事業、定期・特殊・生活習慣病予防健診、人間ドック、骨粗鬆症ほか各種検診、健康相談、フォーラム等講演会の開催

財団法人 兵庫県予防医学協会

<http://hyogo-yobouigaku.or.jp>

本部 (御影)

神戸市東灘区御影本町4-4-20

☎078(856)2211/078(856)7208

健康ライフプラザ

神戸市兵庫区駅南通5-1-2-300

☎078(652)5201

支部事業だより

第四十一回定期総会の開催

平成十六年六月十日(ニューオータニ神戸ハーバーランド)において、神戸市の岡健康部長、兵庫県の川久食品安全官をはじめとした。食品衛生優良施設等表彰式の後、懇親会に移りながやかに歓談いたしました。

度事業報告、決算報告及び監査報告を受けた後、平成十六年度事業計画案及び予算案を審議し、いずれも原案どおり可決承認されました。食品衛生優良施設等表彰式の後、懇親会に移りながやかに歓談いたしました。

◆ ◆ ◆

るべく、地道な活動を続けています。営業者による自ら管理の推進をかるため、巡回指導や研修会への参加など積極的に活動を進めました。

①巡回指導の年間重点指導目標
②自主管理表の記録状況の確認
③施設内外の清潔保持と健康管理
④食品取扱設備の衛生管理
⑤原材料の衛生管理
⑥製品の衛生管理(流通、運送時を含む)
※①・②は全国統一の事業活動項目
③～⑥は神戸市独自の事業活動項目

巡回指導期間として各支所において食品衛生指導員食品衛生協会役員、食品モニター(消費者)、婦人会、行政が協働で実施しました。

特に夏期の巡回指導は「食の安全・安心パトロール」と銘打ち、八月二十三日から二十七日にかけて、九支所において各衛生監視事務所のご協力を得て実施しました。

○実施回数 期間中市内三十七ヶ所で実施回数

○参加者 ○実施回数

<p

支所事業だより

東灘支所

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

一、食品安全パトロールの実施

八月二十六日に食品安全パトロールを区内の小売市場、スーパー、商店街で実施しました。当協会の食品衛生指導員、協会役員が婦人会、東部衛生監視事務所職員と協力して食品の表示・保存方法や衛生的取り扱いの点検を行いました。

二、施設見学会の開催

十月五日に、生活協同組合コープこうべのエコファームと神戸市資源リサイクルセンターを見学し、食品及び容器のリサイクルについて学びました。

三、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

一、三十周年記念祝賀会

昨年、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

二、食品安全パトロールの実施

七月二十七日に区内の小売市場、スーパー、商店街で実施しました。当協会の食品衛生指導員、協会役員が婦人会や東部衛生監視事務所に協力を頂き食品の表示・保存方法や衛生的取扱いの点検を行いました。

三、施設見学会の開催

十一月八日、心の再生をテーマとした連続テレビ小説「わがば」の収録スタジオ等を見学し、見識を深めました。昨年、支所で実施した主な事業は次のとおりです。

中央支所

昨年、支所で実施した主な事業は次のとおりです。

一、施設見学会の開催

十一月八日(月)環境衛生協会と合同で、ヤクルト京都工場を見学し、乳酸

菌飲料等の研究開発の取組みや生産技術、衛生管理手法等について生徒が学びました。

二、食品安全・安心パトロールへの協力実施

特に、八月二十三日には東部衛生監視事務所の実施する「食品安全パトロール」に、当協会が婦人会、東部衛生監視事務所職員と協力して食品の表示・保存方法や衛生的取り扱いの点検を行いました。

三、施設見学会の開催

十月五日に、生活協同組合コープこうべのエコファームと神戸市資源リサイクルセンターを見学し、食品及び容器のリサイクルについて学びました。

四、施設見学会の開催

八月二十六日に食品安全パトロールを区内の小売市場、スーパー、商店街で実施しました。当協会の食品衛生指導員、協会役員が婦人会、東部衛生監視事務所職員と協力して食品の表示・保存方法や衛生的取り扱いの点検を行いました。

五、施設見学会の開催

十月五日に、生活協同組合コープこうべのエコファームと神戸市資源リサイクルセンターを見学し、食品及び容器のリサイクルについて学びました。

六、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

七、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

八、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

九、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十一、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十二、施設見学会の開催

七月五日、当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

三、三支所合同研修事業の実施

十一月十八日(木)、西部衛生監視事務所管内の兵庫、長田、須磨の三支所共催で衛生指導員及び協会会員を対象に研修会を開催いたしました。(株)ドンクの石黒品質環境安全管理センター長より、「食品の異物対策・品質管理システムと危機管理」「についての講義を行いました。

三、三支所合同研修事業の実施

十一月十八日(木)、西部衛生監視事務所管内の兵庫、長田、須磨の三支所共催で衛生指導員及び協会会員を対象に研修会を開催いたしました。最近の衛生問題、食中毒の状況についても研修を実施いたしました。

四、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

五、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

六、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

七、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

八、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

九、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十一、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十二、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十三、指導員支所研修会

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十一月十八日(木)、西部衛生監視事務所管内の兵庫、長田、須磨の三支所共催で衛生指導員及び協会会員を対象に研修会を開催いたしました。(内容は兵庫支所報告)

十一月十八日(木)、西部衛生監視事務所管内の兵庫、長田、須磨の三支所共催で衛生指導員及び協会会員を対象に研修会を開催いたしました。最近の衛生問題、食中毒の状況についても研修を実施いたしました。

北支所

平成十六年度当支所で実施した主な事業は次のとおりです。

十一月十八日(木)、西部衛生監視事務所管内の兵庫、長田、須磨の三支所共催で衛生指導員及び協会会員を対象に研修会を開催いたしました。(内容は兵庫支所報告)

十一月十八日(木)、西部衛生監視事務所管内の兵庫、長田、須磨の三支所共催で衛生指導員及び協会会員を対象に研修会を開催いたしました。最近の衛生問題、食中毒の状況についても研修を実施いたしました。

西支所

平成十六年度に西支所で実施した主な事業は次のとおりです。

五月二十日、会員二十四名が参加して神戸市が進める神戸医療産業都市構想の中核であり、最新の医療技術の研究開発およびその実践をしている先端医療センターロードを行いました。担当の方の説明に加えて、最新の設備と衛生管理を実施しました。会員三十名が参加して、最新の設備と衛生管理を実施しました。河上部長を講師に経営トップの健康管理について研修を行いました。当日は、指導員、会員あわせ五十四名が参加し、先生から職場のバトロールを行いました。

五月二十三日、西区保健福祉部河上部長を講師に経営トップの健康管理について研修を行いました。河上部長は、指導員と役員が協力して区内の量販店を巡回し、その後、懇談会を開催しました。

西支所

五月二十三日、西区保健福祉部河上部長を講師に経営トップの健康管理について研修を行いました。河上部長は、指導員と役員が協力して区内の量販店を巡回し、その後、