

毒の発生防止や食品表示の適正化に努めています。

**指導内容**：施設内衛生管理や食品の取り扱いについて、次のような内容を確認し、違反などがあつた場合、指導を行います

### 施設内の衛生管理について

- ①施設基準の順守状況
- ②施設内が、食品衛生上支障のないよう維持されているか
- ③食品加工機械や包丁・まな板・冷蔵庫・冷凍庫などの機械器具類が衛生的に扱われ、破損などがないか

### 食品の取り扱いについて

- ①食品の期限管理
- ②食品が適正な温度で保存されているか



衛生検査課での検査の様子  
検体から農薬などを抽出する作業を行っています

- ③冷凍・冷蔵庫内の食品の確認

\*冷凍・冷蔵庫内の食品の確認の場合、食品別の保管や整理を行い、食品間の相互汚染防止や異物混入の防止に努めているかを確認します。

### ●検査

野菜の場合、ポジティブリスト制度を踏まえ、ホウレンソウ・ミズナ・コマツナなどの市内生産品をはじめ、国内外の農産物における残留農薬などの検査を実施しています。

**検査項目**：有機リン系農薬・有機塩素系農薬・ピレスロイド系農薬・含窒素系農薬・N・メチルカーバメイト系農薬

また、生肉・生乳・養殖魚についても、ポジティブリスト制度を踏まえ、畜産食品の残留動物用医薬品（抗生物質など）などの検査を実施しています。

野菜以外の食品の検査項目例については次のとおりです。

**弁当・総菜など**：黄色ブドウ球菌などの食中毒細菌

**和菓子や洋菓子**：黄色ブドウ球菌などの食中毒細菌・保存料などの食品添加物

**食肉製品（ハム・ベーコンなど）**：

サルモネラ属菌などの食中毒細菌・保存料などの食品添加物

**生食用生鮮魚介類や生食用カキ**：腸炎ビブリオなどの食中毒細菌

## 安全な学校給食を提供するために

給食は、小中学生が毎日食べる物です。市では安全で安心な学校給食をお届けするため、使用する食品の安全確保に努めています。

食品の内容成分や原材料の産地、食品添加物や遺伝子組み換え原料の確認をはじめ、細菌検査など可能なかぎり、安全性の確認を行い、学校給食の材料として使用しています。

また、献立に、できるだけ川越で生産された物を取り入れています。

給食で使用する米は、すべて川越産です。ニンジン・ゴボウ・サトイモ・ホウレンソウ・チンゲンサイなどの新鮮な野菜も、旬の時期に合わせて川越産を使用しています。また、川越産の大豆で作られたしょうゆも使用しています。

問い合わせ…学校給食課

TEL223-6035

**漬け物**：腸炎ビブリオなどの食中毒細菌・保存料などの食品添加物

**めん類**：黄色ブドウ球菌などの食中毒細菌・品質保持剤などの食品添加物

**輸入果実**：防ばい剤（カビ発生を防止するために添加された物）

そのほか、魚肉の練り製品・魚介類加工品・しょうゆなどの調味料や、果物・輸入ワインなどの缶詰・瓶詰食品についても検査を行っています。

### 家庭で安全を守る

家庭で注意したいのが食中毒です。昨年、食中毒発生数の多い原因の上位は、カンピロバクター・ノロ

ウイルス・サルモネラ属菌の順となっています。

そのほか、黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・腸管出血性大腸菌・ウェルシュ菌も原因となっています。

食中毒は、一年中発生しています。例えば、細菌性食中毒は梅雨時や夏場といった高温多湿な時期に多く発生しています。しかし、ノロウイルスは、空気が乾燥している冬期に多く発生します。季節にかかわらず、食中毒を発生させないように気を付けましょう。

### ●主な食中毒の原因について

**ノロウイルス**：感染する経路は、ウイルスを持った人が接触した食品を食べたとき、ウイルスを持った

## 活動を通して、食の安全や食中毒予防についてお話しています



川越市食生活改善  
推進員協議会会長  
米原 民子さん  
(霞ヶ関東5丁目)

川越市食生活改善推進員協議会では、「私たちの健康は私たちの手で」というスローガンの下、活動をしています。食にまつわる講座や調理実習などを通じて、食の安全についてお話をする機会があります。その中で、「すべてが川越産というわけにはいきませんが、できれば県内で作られた物を食べましょう」と、地産地消をお勧めしています。やはり、生産者の顔が見える食品が、安心できますね。

また、食中毒予防についても、賞味期限や消費期限を守ること、購入後は食品に応じて適切な方法で保存することなどをお伝えしています。冷蔵庫の中は奥に新しい物を、手前に古い物を置くなどして、こまめに冷蔵庫の中を確認する方法があります。そうすることで、食品のむだもなくすることができるのではないかと思います。

私たち消費者は、自分や家族の健康のために、食品に対する理解や判断力・新鮮な食品を見きわめる目を養う必要があるのではないかと考えます。

人の汚物を処理したときが多くなっています。予防するためには、正しい手洗いを行い、手に付いたウイルスを取り除くことが重要となります。

**ウエルシユ菌**：大量に調理された、カレーやスープなどが原因になることが多くなっています。調理は食べる当日に行い、調理後はなるべく早く食べ、保存する場合は冷蔵庫など低温の場所に置いてください。

**黄色ブドウ球菌**：人や動物の皮膚・粘膜に常在している菌です。菌が死滅しても、菌が増殖する際に生産される毒素によって食中毒が発生します。穀物とその加工品が原因となることが多くなっています。

す。ウエルシユ菌同様、前日に調理は行わず、調理後なるべく早く食べ、保存する場合は冷蔵庫など低温の場所に置いてください。

**腸炎ビブリオ**：魚介類が原因となることが多くなっています。塩分を好み、増殖速度が他の食中毒菌より速いのが特徴です。魚介類は、短時間でも低温で保管し、調理をするときはしっかりと加熱をしましょう。

● **食肉の生食に注意**  
生で食べられる肉には、「生食用」と表示されています。生で食べられない肉を生で食べることや、加熱が不十分な肉は、カンピロバクターやサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157などの食

中毒発生の危険性があります。抵抗力の弱い子どもや高齢者は食中毒にかかりやすく、重症になりやすいため、特に注意が必要です。

**ここに注意**

①肉だんご・ハンバーグ・から揚げなど肉を煮たり、焼いたり、揚げたりするときは、中心部までしっかりと火を通す

②バーベキューや焼き肉は、焼くはしと食べるはしを分ける

③生肉に触れた野菜は、生のまま食べない

● **消費期限と賞味期限**  
**消費期限**：製造日を含めておおむね五日以内で、品質が急速に劣化する食品に表示されます。この時期を過ぎると衛生上の危害が生じる

可能性が高くなります

**賞味期限**：消費期限に比べて、比較的劣化しにくい食品に表示されます。この期限を超えても、すぐに食べられなくなるわけではありません

\*どちらも、容器包装を開封する前の状態で、記載されている保存方法を守っている場合の期限です。

● **食品衛生出前講座を行っています**  
食品・環境衛生課では、職員が食品衛生について、説明をする食品衛生出前講座を行っています。

対象は、自治会・市民団体・公益法人などが主催する、十人以上の説明会や学習会です。

**講座のテーマ**

①家庭でできる食中毒予防対策について

②食品衛生法に基づく表示について

③食品添加物について

④カンピロバクター・腸管出血性大腸菌O-157・ノロウイルスなどによる食中毒とその予防方法について

⑤そのほか、食品衛生に関することについて

経費は無料です。申し込み方法や講座について、詳しくは食品・環境衛生課にお尋ねください。

問い合わせ：食品・環境衛生課  
TEL 227-5103