

# ぐんま食の安全情報

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

## Vol.107

2014年7月発行  
編集発行  
群馬県食品安全局食品安全課

### 情報No. 107 食中毒に気をつけて！家庭でできる食中毒予防のポイント

梅雨の時期から夏場にかけては、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。食中毒というと、レストランや旅館など飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しており、家庭の中にも食中毒の危険がたくさん潜んでいます。今回は、家庭でできる食中毒予防のポイントについてお伝えします。

#### 生野菜をしっかりと洗っていますか？～生食用野菜の食中毒菌衛生実態調査結果から～

群馬県では、北海道で発生した「白菜の浅漬け」による食中毒事件をふまえ、生野菜の衛生状況を調べるため、県内の小売店から生食用野菜を買い上げ、細菌検査を実施しました。

その結果、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌は検出されませんでした。汚染度を測る指標菌である大腸菌（*E.coli*）が一部検出されました。

#### 一生食用野菜の食中毒菌衛生実態調査結果一

(H25年7～8月実施)

検査対象	検体数	陽性検体数				
		腸管出血性大腸菌			大腸菌 ( <i>E.coli</i> )	サルモネラ 属菌
		O26	O111	O157		
芽物野菜	30	0	0	0	6	0
葉物野菜	9	0	0	0	3	0

・芽物野菜…カイワレ、ブロッコリースプラウト、豆苗など  
・葉物野菜…サラダ菜、みず菜、サンチュなど



カイワレやサラダ菜などの水耕栽培の野菜は、土などが付いていないため、そのまま食べても「大丈夫」と思いがちですが、この調査結果からもわかるとおり、目にみえない細菌が付着していることもあります。

**サラダなど野菜を生で食べるときには、しっかりと流水で洗いましょう。**

#### ふだんの食事づくりをチェックしてみましょう～食中毒を防ぐ6つのポイント～

家庭の中で食中毒を予防するためには、食品を購入してから、調理して、食べるまでの過程で、どのように細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践していくかが重要です。

次の対策ポイントを確認し、食中毒を予防しましょう。

#### ★★★★食中毒予防の3原則★★★★

食中毒菌を **つけない** = 洗う！分ける！  
**増やさない** = 低温で保存！  
**やっつける** = 加熱処理！

##### ポイント①食品の購入

- 消費期限などをチェック
- 肉や魚はビニール袋に入れて分けて包む

##### ポイント②家庭での保存

- 持ち帰ったらすぐに冷蔵庫へ
- 冷蔵・冷凍庫はつめすぎない

##### ポイント③下準備

- 野菜などの食材は流水で洗う
- 肉や魚を切った包丁・まな板は洗ってから熱湯をかける

##### ポイント④調理

- 調理前にはよく手を洗う
- 肉や魚は十分に加熱

##### ポイント⑤食事

- 食事の前に手を洗う
- 作った料理は早めに食べる

##### ポイント⑥残った食品

- 少しでも心配だと思ったら、食べずに捨てる
- 温めなおす時は十分に加熱



## 「フードディフェンスに関するパネルディスカッション

### ～食品テロに対して食品関係事業者がすべきこと・消費者にできること～ 開催報告

去る6月27日(金)に群馬産業技術センターにおいて、昨年末に発生した冷凍食品農薬混入事件をふまえて、フードディフェンスに関するパネルディスカッションを開催しました。

はじめに、事件の起きた会社で再発防止のために立ち上げた第三者検証委員会の委員で、科学ライターとして活躍されている松永和紀氏から、検証結果について情報提供をいただきました。

その後、東京家政大学の森田幸雄教授を進行役として、食品関係事業者、消費者、行政の代表者による意見交換を行いました。

情報提供では、事件の背景や当該食品会社への提言を説明し、今回のような事件の「予兆」をつかむ感度を育てることなどの日常的なリスク管理に加え、会社側と従業員とのコミュニケーションによる信頼構築が重要であることをお話いただきました。

意見交換では、「組織が大きくても即座の判断や動きが重要」、「表示を注視するなど、賢い消費者になることが大切」といった意見が交わされ、終了予定時間まで大変盛り上がりました。



← 松永和紀氏による報告



パネルディスカッションの様子 →

#### 参加者募集！ 夏休み食品科学教室

子どもたちに食品安全への理解と科学に対する興味を深めていただくための教室です。私たちの身の回りにいる細菌の観察や食品添加物の検査などを体験します。

- 【日時】7月30日(水) 午後1時～4時30分
- 【場所】群馬県食品安全検査センター(前橋市上沖町)
- 【対象】県内の小学4～6年生とその保護者
- 【定員】15組30人(先着順)
- 【申込方法】群馬県食品安全検査センターに電話でお申込みください

(電話：027-234-5256)



#### 参加者募集！ 親子の安全な野菜提供体験事業

小学生親子が、野菜の収穫体験や生産者との意見交換を行い、食の安全性確保の取り組みについて学びます。収穫した野菜のお持ち帰り付き！

- 【日時】8月24日(日) 午前10時～12時
- 【場所】有限会社 後閑養鶏園(前橋市粕川町)
- 【内容】ナスやモロヘイヤ等の収穫(予定)
- 【対象】県内在住の小中学生親子
- 【定員】15組程度
- 【参加費】1組1,000円
- 【申込締切】8月6日(水)(応募者多数の場合は抽選)
- 【申込・問合せ先】群馬県食品安全課農林水産物安全係(電話：027-226-2431)



#### 夏休み「食育」イベント開催！

「食」にちなんだおもしろ科学実験やゲームなどを通して、「食」について楽しみながら学べる「夏休み『食育』イベント」をイオン高崎店で開催します。皆様のご来場をお待ちしています。

【日時】8月7日(木) 午前10時から午後3時 / 【会場】イオン高崎店3階 キッズイベントスペース

～食品表示や食の安全性に関する疑問や相談にお答えします～

**食の安心ほっとダイヤル 027-226-2424**

お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、8月発行予定です。



御意見・御感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課  
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292  
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp