

グループワーク「給食だよりの作成」

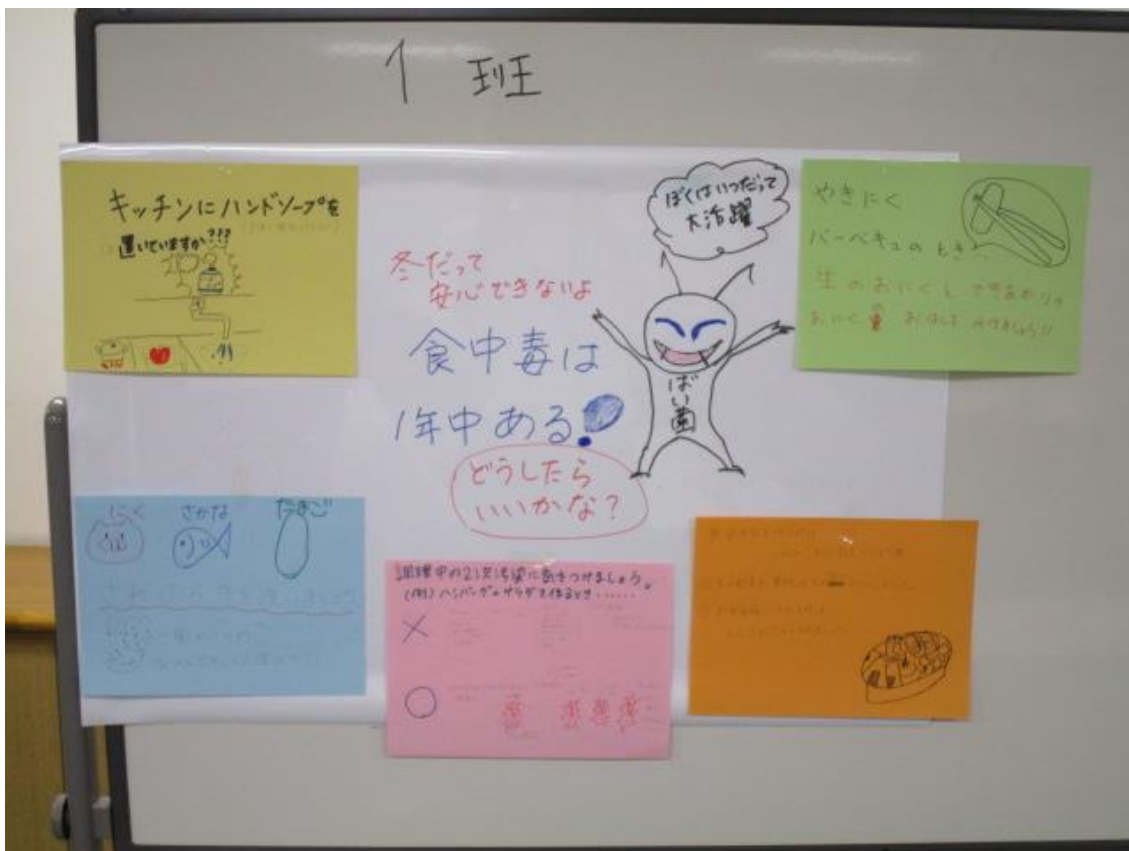
1班（保育園・こども園の栄養士等で構成されたグループ）

『冬だって安心できないよ 食中毒は1年中ある!』

保護者を対象に、「食中毒は1年を通して発生する」というメッセージを伝えるため、食中毒予防に関して特に気を付けてほしいことを内容に盛り込んだ。

内容：

- ・手洗い用洗剤の使用
- ・焼肉での箸の使い分け
- ・こまめな手洗い
- ・調理器具の使い分け



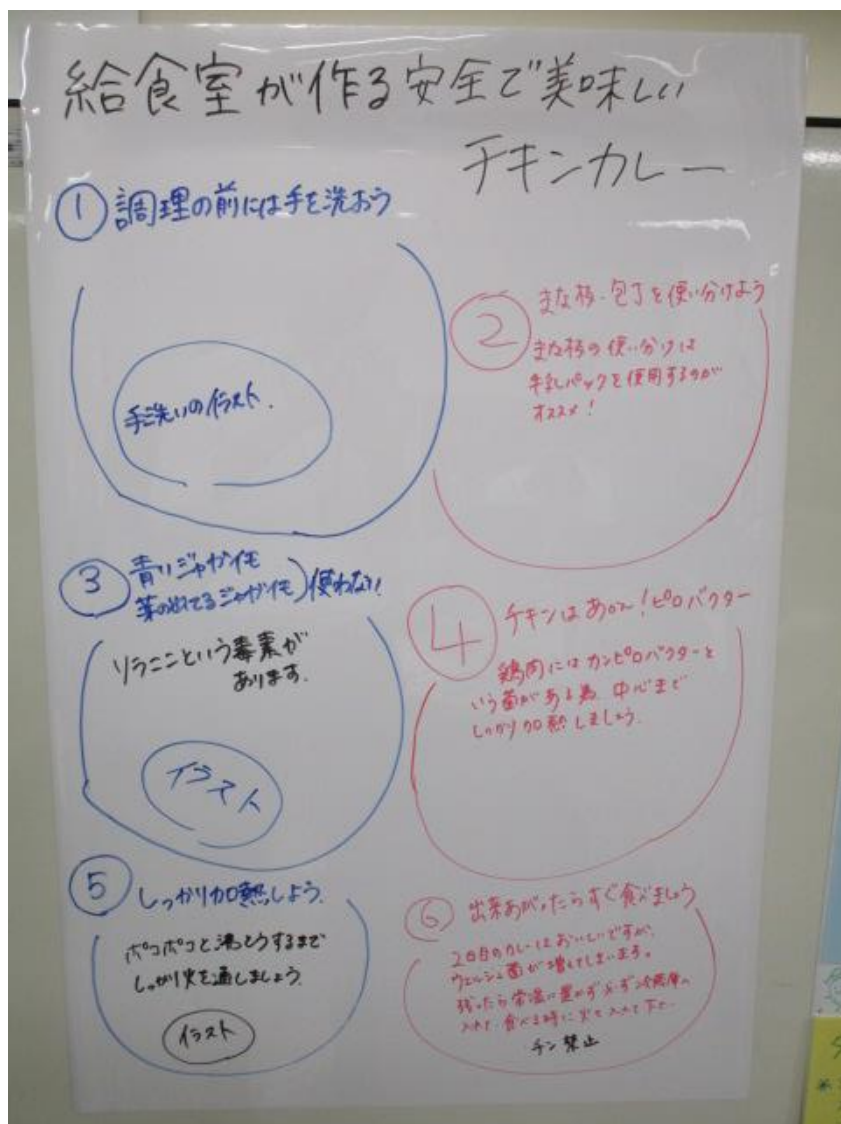
2班（保育園の栄養士・保育士等で構成されたグループ）

『給食室が作る安全でおいしいチキンカレー』

保護者を対象に、チキンカレーの作り方という一連の工程を通して、食中毒予防について分かりやすく伝える内容にした。

内容：

- ・調理前の手洗い
- ・調理器具の使い分け
- ・ジャガイモによるソラニン食中毒
- ・カンピロバクター食中毒
- ・肉は中心までしっかり加熱
- ・調理後すぐに喫食



3班（小学校の職員等で構成されたグループ）

『安全通信』

保護者を対象に、大阪府域で発生件数の多いカンピロバクター食中毒やノロウイルス食中毒について、注意喚起を促す内容にした。

内容：

- ・カンピロバクター食中毒
- ・ノロウイルス食中毒
- ・食中毒予防3原則
「①つけない（手洗い）、②ふやさない（温度管理）、③やっつける（加熱）」
- ・外食や家庭調理時の注意点



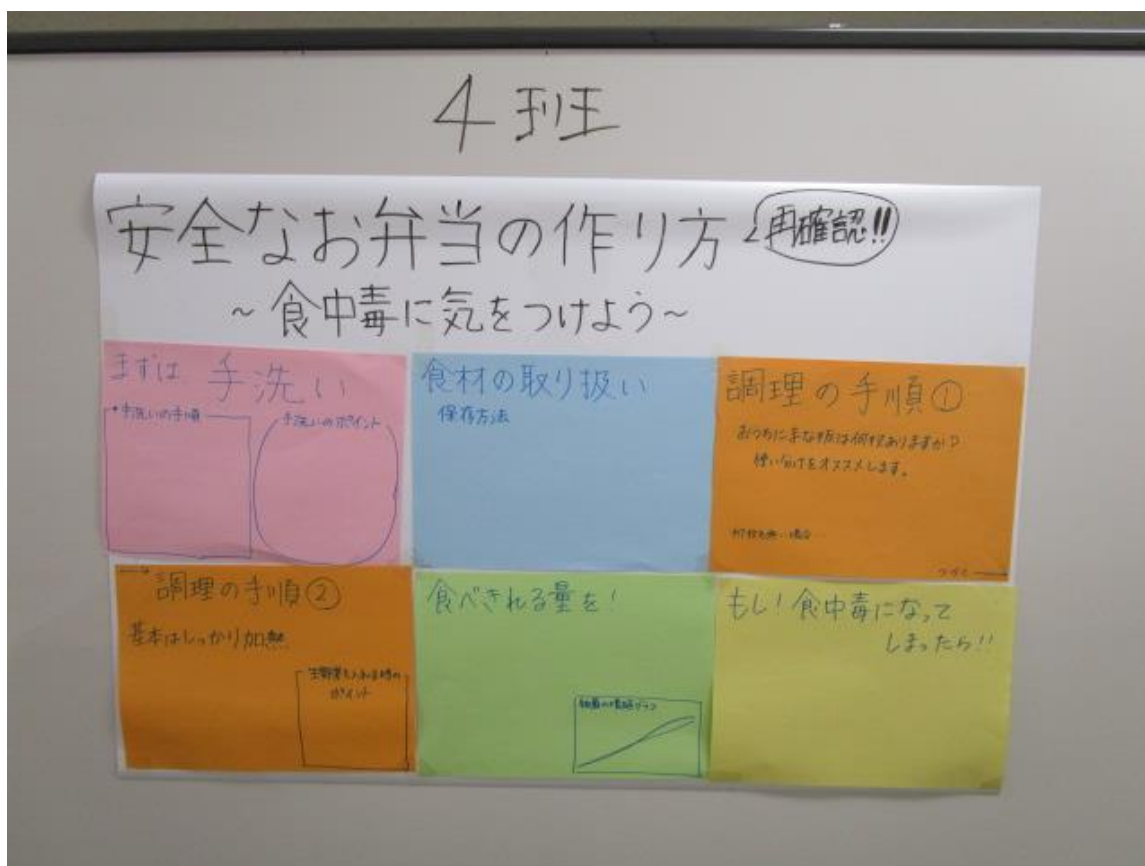
4班（中学校・高校の教諭等で構成されたグループ）

『安全なお弁当の作り方（再確認） ～食中毒に気をつけよう～』

保護者を対象に、お弁当作りという普段の生活のなにげない行為と関連付けて、食中毒予防について分かりやすく伝える内容にした。

内容：

- ・手洗い
- ・食材の取扱い
- ・調理器具の使い分け
- ・加熱
- ・食べきれぬ量を作る
- ・食中毒発生時の対処法（おう吐の処理方法等）



5班（支援学校の教諭等で構成されたグループ）

『手洗いは大事！！』

生徒を対象に、手洗いの重要性を伝えるために、〇×クイズで興味を持ってもらえるような内容にした。

内容：

- ・手洗いの効果
- ・手洗いが不十分だと、どうなるのか
- ・手洗いに関する〇×クイズ
- ・上手な手の洗い方



内閣府食品安全委員会の話題提供に関する質疑応答

○「健康に悪影響がある」の定義とは？

(回答)

「食べてすぐに具合が悪くなるもの」、「すぐには発症しないが、ずっと食べ続けた結果、毒性が生じるもの（慢性毒性）」、「自分には影響はないが、次世代（生まれてくる子ども）に毒性が生じるもの」など。

あらゆる可能性を考慮して、毒性が発生しないよう、試験により NOAEL（無毒性量）や ADI（一日摂取許容量）を求めている。

大阪府の話題提供に関する質疑応答

○「食中毒の発生状況」について

食中毒の発生は6月に多いイメージがあるが、12月や2月も発生が多いのか。

(回答)

冬場はウイルス性食中毒の発生が多い傾向にある。12月や2月はノロウイルス食中毒の発生ピークと重なったのだと思う。

○「食中毒の発生した件数と患者数が比例しない」ことについて

ノロウイルスの患者数が少ない場合、原因が食中毒であるのか、感染症であるのか、どのように判断しているのか。

(回答)

保育所や学校、社会福祉施設等でノロウイルスの感染が疑われる者が10名以上発生した場合、保健所へ一報を入れるようお願いしている。通報があれば、食中毒と感染症、両者の観点で調査を行う。発症状況を調査する。感染症の場合はヒトからヒトへ移るので、発症のタイミングに時差が生じ、校舎毎等に発生の偏りが生じることが多い。一方、食中毒が原因の場合は、同一曝露で発生するため、一過性に患者が増え、偏りはなく学校全体で発生する。

発症者が少ない場合は、食中毒か感染症かの判断が難しい。例えば、100人が同じものを食べていて、3人ぐらいしか発症していない場合は、食品が原因である可能性は低い。逆に、食品が原因だともう少し多い人が発症する場合がある。

食中毒か感染症か慎重に判断しているが、断定に至らない場合でも、保健所は再発防止のためにアドバイスをを行う。

○「患者数が少ない場合の国への報告」について

(回答)

食中毒と断定された場合は、患者数の数に関わらず厚生労働省への報告義務がある。

○「食中毒予防啓発キャンペーン」について

夏場に食中毒予防啓発キャンペーンが行われているのを知っているが、冬場も行っているのか。

(回答)

冬場はノロウイルス食中毒の予防啓発のためにキャンペーンを行っている。食の安全安心メールマガジンでは、キャンペーンの案内を配信しているので、ぜひともご登録ください。

全体を通しての質疑応答・意見交換

○「卵の保存」について

卵は常温保存が可能でしょうか？やはりすぐに冷蔵庫で保存した方がいいのでしょうか？温度変化はあまり良くないと聞きました。

(回答)

スーパー等で卵が常温で販売されているのを見かけることがあると思いますが、それは冷えた卵を家に持って帰る途中で、卵の温度が上昇すると、結露が生じて表面が濡れてしまい、表面に付着している菌が繁殖するリスクが高まるからです。

だからと言って、常温保存が望ましいわけではなく、購入後は菌の繁殖を防ぐために、速やかに冷蔵庫に卵を入れてください。

○「汁物等を作り置きした際の注意点」について

(回答)

- ・残った食品は速やかに冷却してください。
- ・調理したものが大量に余った場合は、早く冷えるように浅い容器等に小分けしてから、冷蔵庫に保存してください。
- ・温め直す場合は、75℃以上で1分間しっかり加熱してください。

○「調理実習での食中毒の注意点」について

(回答)

- ・体調不良の方は食品に触れないようにしてください。
- ・包丁やまな板は食材毎に使い分けるか、使う度に洗浄、消毒してください。
- ・調理済み食品については、原因究明のために保存食を確保するのが望ましいです。
- ・最近では、学校で栽培されたジャガイモを原因とする食中毒が発生しています。ジャガイモの芽や、日光が当たって緑化した部分は、ソラニンという毒素を含んでいるため、これらの部分を十分取り除いてから調理してください。また、収穫したジャガイモは日光が当たる場所をさけ、冷暗所に保管してください。