

県 < 第 2 9 3 号

平成 30 年 7 月 18 日

総務部長 様

環境生活部長

食品衛生月間の実施について

このことについて、厚生労働事務次官から別添のとおり通知があり、本県においても食品衛生思想の普及啓発を推進するため、別添実施要領により各種事業を実施することとしました。

つきましては、貴職におかれましても本月間の趣旨を御理解のうえ、学校給食等における食中毒を防止するため、関係機関等に対する食品衛生思想の普及啓発に御協力いただきますようお願いします。

なお、食中毒予防リーフレットを送付しますので活用願います。

担当：食の安全安心担当（加藤）内線5270



平成30年度食品衛生月間実施要領

第1 目的

食品の衛生管理を徹底し、食中毒の発生を防止するため、食品関係営業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図る。

第2 実施期間

平成30年8月1日（水）から8月31日（金）までの1か月間

第3 実施方法

県民くらしの安全課、各保健所、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターは、市町村及び一般社団法人岩手県食品衛生協会等関係団体と連携して、次の事項を実施する。

1 県民くらしの安全課

- (1) 食中毒予防リーフレットの作成及び関係機関への配付
- (2) 県ホームページ及び県政テレビ番組を利用した広報活動
- (3) 報道機関等への情報及び資料の提供
- (4) 県民、食品等事業者、行政等が参加するリスクコミュニケーションの実施

2 保健所

- (1) 各種広報媒体（地元新聞、市町村広報紙等）を利用した広報活動
- (2) 食中毒予防リーフレットの配付
- (3) 食品衛生監視員及び食品安全サポーターによる監視指導の強化及び食品衛生思想の普及
- (4) 営業者及び消費者に対する講習会の実施
- (5) 地域の実情に応じた、次の行事等の実施
 - ア 食品衛生パレードによる広報活動
 - イ 消費者による一日食品衛生監視員
 - ウ 臨時食品衛生相談室の開設
 - エ 営業者及び消費者による食品取扱施設見学
 - オ 消費者等の参加による懇話会、意見交換会、連絡協議会等

3 食肉衛生検査所及び環境保健研究センターは、食中毒の発生を防止するための関連事業の実施に努めること。

第4 報告

各保健所は、実施結果を別添報告書により、平成30年9月18日（火）までに県民くらしの安全課あて報告すること。

なお、食肉衛生検査所及び環境保健研究センターは、事業を実施した場合は、実施結果を、別添報告書に準じた事項について、平成30年9月18日（火）までに県民くらしの安全課あて報告すること（様式自由）。

食品衛生月間実施報告書 (No 1)

実 施 項 目		実 施 内 容	
1	関係行政機関及び 関係団体との連携状況		
2	広報媒体の利用状況 (報道機関・広報活動)		
3	営業者に対する 講習会実施状況	参加範囲・人数	
		実施回数	回
		実施内容	
		感想・関心度等	
4	消費者に対する 講習会実施状況	参加範囲・人数	
		実施回数	回
		実施内容	
		感想・関心度等	
5	食品衛生パレード 実施状況	参加範囲・人数	
		実施回数	回
		実施内容	
		感想・関心度等	
6	一日食品衛生監視員 の実施状況	実施地区	
		参加範囲・人数・内容等	
		実施施設	対象施設 施設数 件
		感想・関心度等	

食品衛生月間実施報告書 (No 2)

実 施 項 目		実 施 内 容	
7	臨時食品衛生相談室等の 開設状況	開設回数	回
		相談件数	
		主な相談内容	
		感想・関心度等	
8	食品取扱施設の 見学	参加範囲・人数	
		実施回数	対象施設 施設数 件
		感想・関心度等	
9	懇話会、意見交換会、 連絡協議会の実施	参加範囲・人数	
		実施回数	回
		実施内容	
		感想・関心度等	
10	食品衛生指導員の 巡回指導状況	総参加人員	実人数 名 (延人数 名)
		総実施施設数	実施施設数 件 (延施設数 件)
		実施後の感想等	
11	その他関連事項		

実施報告書記入上の注意

1 関係行政機関及び関係団体との連携状況について

市町村、食品衛生協会支会、調理師会支部、婦人会、商工会等協力を依頼した機関及び団体等の名を記入する。

2 広報媒体の利用状況について

市町村広報紙、地元新聞、有線放送等利用したものを記入する。

3 実施項目3～9について

- (1) 実施地区については、実施した市町村名を記入する。
- (2) 参加範囲及び人数については、食品衛生協会、調理師会、婦人会、集団給食施設等参加した機関、団体等と参加した人数の合計を記入する。
- (3) 実施内容及び相談内容については、食品の表示、食中毒の予防、添加物の知識等具体的に記入する。
なお、3及び4の実施項目における実施内容については、食中毒の予防（講習会）のように講習会、研修会、懇談会等の区別を（ ）書きする。
- (4) 実施後の感想・関心度等については、実施内容に対する参加者等の関心度、効果、今後の課題等についても記入する。

4 実施項目11について

各種イベント、観光地の重点監視等各保健所独自に実施した事項について、実施件数等と併せて記入する。

5 その他

実施内容等について報告書に記入できない場合は、別紙等により添付して差し支えないこと。

なお、報告にあたっては新聞記事、広報紙、作成したリーフレット、実施した様子が分かる写真等の参考資料を添付すること。

厚生労働省発生食 0709 第 8 号
平成 30 年 7 月 9 日

各 都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

厚生労働事務次官
(公 印 省 略)

食品衛生月間の実施について

厚生労働省においては、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めております。

つきましては、本年度も別添のとおり「食品衛生月間実施要領（平成30年度）」を定めましたので、貴職におかれましても、食品衛生月間の趣旨を御理解いただくとともに、関係団体と連携の上、御協力をお願いいたします。



食 品 衛 生 月 間 実 施 要 領

(平成30年度)

1. 趣旨

食品は、国民の生命及び健康に密接な関わりを有し、その衛生の確保及び向上を図ることは、国民が健やかな日常生活を営む上で極めて重要である。

昨年の食中毒発生数については、患者数 16,464 人、事件数については 1,014 件、死者数は 3 人であった。(平成 29 年確定値)

特に夏期は、例年、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ、腸管出血性大腸菌、ぶどう球菌といった細菌による食中毒が多く発生しており、大規模な食中毒事例もしばしば報告されている。

このような状況の中、国民が健康で安心できる食生活を送るためには、食品等事業者はもとより、国民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに食品等事業者のコンプライアンスの徹底を通じた食の安全の確保を図ることが必要不可欠である。

このため、本年度においても、8 月を食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するものである。

2. 実施機関

(1) 主催

厚生労働省、都道府県、保健所設置市及び特別区

(2) 後援

文部科学省、農林水産省及び消費者庁に申請

(3) 協賛

公益社団法人日本食品衛生協会、一般財団法人日本公衆衛生協会、
独立行政法人国民生活センター、独立行政法人日本スポーツ振興センター
に申請

3. 実施期間

平成30年 8 月 1 日 (水) から同月31日 (金) までの1か月間

4. 実施目的

食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的とする。

5. 実施方法

(1) 厚生労働省

地方公共団体その他関係団体との連携・強化を密にして、食品衛生月間の全国的な推進を図ることとし、次に掲げる事項を行う。

- ア 報道機関等への情報及び資料の提供
- イ 目的達成のために必要な広報活動の実施
- ウ 食品等事業者等が参加する懇話会への講師派遣等の実施

(2) 都道府県、保健所設置市及び特別区

都道府県、保健所設置市及び特別区は、関係団体等と連携・強化を密にして地域の実情に即した実施計画を作成し、次に掲げる事項を行う。

- ア 報道機関等への情報及び資料の提供
- イ 目的達成のために必要な広報活動の実施
- ウ 食品衛生監視員による監視及び指導の強化並びに食品衛生法規の遵守及び食品衛生思想の普及
- エ 営業者及び消費者に対する食品取扱施設の見学会の実施
- オ 営業者及び消費者に対する講習会の実施
- カ 臨時食品衛生相談室の開設
- キ 消費者等が参加する懇話会、意見交換会又は連絡協議会等の実施
- ク その他

(3) 公益社団法人日本食品衛生協会

- ア ポスターの作成及び配付
- イ 夏期に多発する細菌性食中毒等の予防を目的とした、食品衛生指導員による食品等事業者への自主的な衛生管理に関する指導・相談の強化・充実及び食品衛生思想の普及
- ウ 食品等事業者等が参加する懇話会等の実施
- エ その他

食中毒に御用心!!

気温や湿度が高い夏場は食中毒菌が増えやすい時期です。
食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、
家庭の食事でも発生しています。

食中毒予防の3原則は、
食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」です。
家庭での食事作りにおける食中毒予防のポイントをチェックしてみましょう。



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

ポイント

① 食品の購入

- 食品は、消費期限等を確認し、新鮮な物を買う。
- 冷蔵や冷凍の必要な食品は最後に買い、すぐ持ちかえる。
- 肉・魚はそれぞれ分けて包む。
(できれば保冷剤(氷)などと一緒に)



ポイント

② 家庭での保存

- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に。
- 肉や魚の汁で、他の食品を汚さない。
- 冷蔵庫の詰めすぎに注意。めやすは7割程度。
- 生食用魚介類を保存するときは10℃以下とし、冷蔵庫のチルド室(0～4℃)を活用する。



ポイント

③ 下準備

- 準備の前はもちろん、生肉、魚、卵を扱った後やトイレの後には手を洗う。
- 食品の解凍は、冷蔵庫内か電子レンジで。解凍、冷凍の繰り返しは危険。
- 包丁、まな板、ふきん、スポンジ等は、使用后すぐに洗剤と流水で洗い、熱湯、煮沸、漂白剤等で消毒を。



ポイント

④ 調理

- ふきん、タオルは乾いた清潔なものと交換する。
- 加熱は、食品全体を75℃で1分以上。
- 電子レンジの調理時間に気をつけ、十分に加熱を。



ポイント

⑤ 食事

- 食卓につく前に手を洗う。
- 温かい料理は65℃以上、冷たい料理は10℃以下で。
- 調理前後の食品は、室温に長く放置しない。
- 生食用魚介類は、冷蔵庫から出してから2時間以内に消費する。



ポイント

⑥ 残った食品

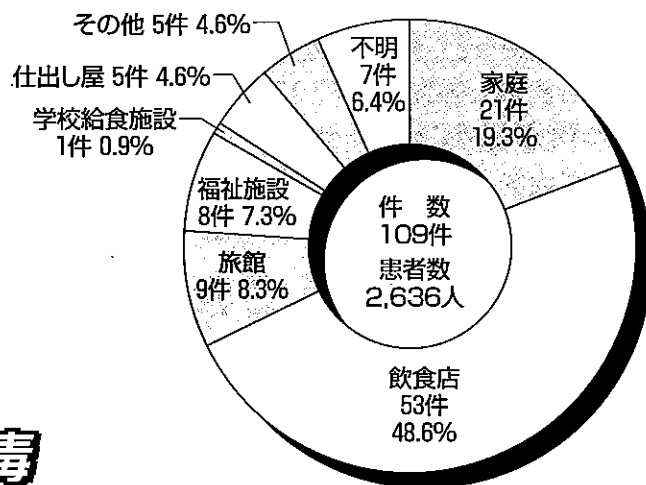
- 残った食品は、早く冷えるように小分けして冷蔵庫に保存する。
- 温め直しも75℃以上に。味噌汁等は、沸騰させる。
- 少しでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる。



細菌性食中毒の発生は6月～9月の夏場に集中しています。



原因施設別発生状況（岩手県：H20～H29）



夏場に発生の多い代表的な食中毒

カンピロバクター食中毒

【原因食品】

- 主に食肉(特に鶏肉や牛肉)、井戸水

【発生原因】

- 不衛生な食品の取扱い(常温保管、二次汚染)
- 加熱不足

【予防法】

- 食肉は、十分加熱して食べる
- 購入後は、速やかに冷蔵又は冷凍保管する

病原大腸菌食中毒

【原因食品】

- 主に家畜のふん便に汚染された食肉、野菜や井戸水

【発生原因】

- 不衛生な食品の取扱い、加熱・洗浄不足

【予防法】

- 食品は、十分加熱して食べる
- 生肉、生レバーを食べたり食べさせたりしないようにする
- 果物や野菜など生で食べる食品は、よく洗う

ウェルシュ菌食中毒

【原因食品】

- 菌に汚染された食肉などを使用した、カレー、シチュー、スープなど

【発生原因】

- 加熱した食品が冷める過程で芽胞が発芽

【予防法】

- 加熱調理した食品は食べきる
- 保存するときは急速に冷却し、食べるときはしっかりと再加熱する
- 室温に放置しない

サルモネラ食中毒

【原因食品】

- 主に肉類、卵及びその加工品

【発生原因】

- 不衛生な食品の取扱い(常温保管、二次汚染)
- 動物(ネズミ等)による食品の汚染

【予防法】

- 食品は、十分加熱して食べる
- 卵や肉類は、冷蔵保管する

黄色ブドウ球菌食中毒

【原因食品】

- 主におにぎり、折詰め弁当、ケーキなど

【発生原因】

- 手指、特に傷(化膿瘡)からの食品汚染

【予防法】

- 調理前の手指の洗浄消毒
- 手指に傷がある人は、直接調理にたずさわらない
- 食品を室温で長時間放置しない

腸炎ビブリオ食中毒

【原因食品】

- 主に魚介類(特に刺身)

【発生原因】

- 包丁、まな板などを介しての二次汚染

【予防法】

- 真水に弱い菌なので、魚介類は真水で洗浄する
- 生食用魚介類は、10℃以下で保存する
- 生食用魚介類は、できるだけ早く食べる

食品の相談・苦情は最寄りの保健所へ