



大津市食品安全啓発（リスクコミュニケーション）活動※ 実地研修で

食品製造加工の現場を見学しました

8月は食品衛生月間です。8月2日に、平和堂石山店でフルーツのカット、精肉や鮮魚のカット、加工、陳列等の現場を見学し、食の安全への取組みについて学びました。

※過去に実施した「食の安全講座」(全13回)を修了した食品安全リスクコミュニケーターが中心となり、新しいメンバーとともに活動しています。

青果コーナー

たくさんのスイカがカットされ、陳列されていました。ガラス張りの作業室内では、一人のスタッフがすべての果物をカットしておられるそうです。カット後は、すぐラップ包装しているため、食べる前に洗ってくださいとおっしゃっていました。



精肉作業室

肉については、全体の3割が石山店でカット及び加工され、残りは久御山センターから入荷されているそうです。お客様は午前中と夕方が多いため、混む時間帯に合わせて、店長より毎日指示された分量だけカットして陳列されています。当日に売り切って、無駄な廃棄が出ないようにするため、販売量を工夫されておられるのですね！



鮮魚作業室

鮮魚については、全体の6割が石山店でカット及び加工されているそうです。作業室に入室する際は、作業室内に埃を持ち込まないため、コロコロローラーで作業者の服の埃を取り、手洗いを30秒以上されるそうです。これが、食品の安全に繋がっていくのですね！



デリカコーナー

消費者から見える場所（透明ガラス張り）でお好み焼きを焼いておられました。焼きたてのお好み焼きをパックに入れて陳列されていました。地球環境に配慮して、少しずつプラスチック容器から紙パックに変えていると説明されていました。商品が売れるよう、商品陳列の際に「でこぼこ」を作って商品を見えやすくしたり、商品を積み上げすぎないように配置されているそうです。また、鏡の反射を利用して、少し離れた場所からも商品の内容を確認できるよう、陳列棚に鏡を設置するなど工夫がされていました。



※食品製造加工の見学時は撮影禁止のため写真がありません。



学んだこと・感想等

～食品の安全を守るために～

※皆様からのご意見の一部を掲載しています

- 惣菜、魚介類、肉類の調理は、各々調理室を分けることで、食中毒菌が混入しないようしっかり管理されていたのでよかった。また、調理室の室内温度を種類別（惣菜、魚介類など）に管理し、食中毒発生リスクを下げていることを知った。
- 食品の安全のために、同じ肉類でも違う種類の肉をカットする場合は、包丁をその都度、洗浄してから使用することに驚いた。
- 店内から調理室が一部見えることで、調理者の食品安全への責任感の向上と共に、消費者の安心感につながると感じた。



(2024.8.2 平和堂石山店3F研修室にて)

おおつ健康フェスティバルに参加しました！



おおつ健康フェスティバルで、『ちょっと待って！その手洗い』と題して、手洗いや食中毒予防について発表しました。お子さまにもご参加いただき、手洗いの大切さを楽しく学んでいただける良い機会となりました。食中毒予防の三原則（菌を『つけない・やっつける・増やさない』）を守り、食中毒予防に努めましょう！

食品衛生・食育啓発コーナー



＜紙芝居＞
手洗いの大切さについて啓発しました☆



＜料理にチャレンジ！＞
お弁当作りを通して食中毒予防について発表しました☆

(2024.10.6 保健所1F小会議室にて)



手洗いの大切さ

再確認★

お腹が痛くなる原因になるウイルスや食中毒菌はとても小さく、私たちの目には見えません。例えば、150cmのヒトを3000mの山の大きさと見立てたとき、ノロウイルスの大きさは、約1cmのパチンコ玉の大きさだと言われています。しかも、この小さなウイルス10個~100個分で感染すると言われるほど、感染力が強いです。

ウイルスや食中毒菌は、人の手を介して広がっていきます。例えば、外から帰宅したあと、手を洗わずに料理をし、その料理にウイルスや食中毒菌が付着すると、食べ物を通して体内に入り食中毒を引き起こすおそれがあります。

そのため、手に付着するウイルスや食中毒菌を減らすためには、まずは手洗いが大切だと言えます！常にウイルスや食中毒菌をゼロにしておくことは無理ですが、必要な時に正しい手洗いをすればウイルスや食中毒菌を減らすことができますのです。

つまり、私たち一人一人が、正しい手洗い習慣を身につけることで、身体を清潔に保ち、感染症や食中毒を防ぐことができますということです。自分の健康のためにも、家族や友人を守るためにも正しい手洗いを心がけましょう。

ノロウイルスの大きさ



ノロウイルス	一般的な細菌	人間
約30nm (=0.00003mm)	約1μm (=0.001mm)	約1.5m (=1500mm)
約1cmのパチンコ玉とすると	約30cmのボールに相当	およそ3000mの富士山に相当

食中毒予防！ 2024 おおつ健康フェスティバル

お弁当作りのポイント

気温と湿度が高いと、細菌による食中毒を引き起こすことがあります。お弁当作りのポイントを知って、食中毒を予防しましょう。

食中毒予防の三原則は「つけない・やっつける・増やさない」

つけない

- ◆手洗い 調理前はもちろん、生肉・生魚・卵を触ったときは石けんで手を洗う。
- ◆食材を洗う 野菜や果物などの食材はよく洗ってから調理する。
- ◆お弁当箱、調理器具は清潔に 洗剤できれいに洗い、乾燥させたものを使う。

やっつける

- ◆しっかり加熱 おかずはしっかり中心部まで加熱する。卵料理は半熟ではなく、完全に固まるまで！

増やさない

- ◆水分はNG おかずは汁気をよく切る。揚げ物など、元々水分が少ないおかずを選ぶ。
- ◆よく冷ます 温かいまま結めると蒸気が水滴となってしまふ。
- ◆涼しい場所で保管 長時間の持ち歩きには保冷剤や保冷バッグを活用する。

食品安全啓発（リスクコミュニケーション）活動とは

保健所と、食品安全リスクコミュニケーターを中心とした活動メンバー（市民）が協働で、食の安全に関する啓発やリスクコミュニケーション活動を行っています。

【活動内容】 おおつ健康フェスティバルでの市民啓発、食の安全・安心シンポジウムの企画運営、小中学校での手洗い指導、本通信の作成、地域での食品安全の啓発（リーフレット配布やロコミ）など。