



東部教育事務所社教便り『社窓No.55』

令和5年度安芸郡市社会教育 連絡協議会公民館部会研修会

R5年11月



東部教育事務所（文責：井上）
安芸市矢ノ丸1-4-36

TEL：0887-34-3591・FAX：0887-34-3592
E-mail：310304@ken.pref.kochi.lg.jp

令和5年10月18日（水）に安芸市民会館にて標記の会が開催され、東洋町から安芸市まで14名の参加がありました。この会は、安芸郡市の公民館担当者が一堂に会し、専門研修、情報交換等を通じて担当者の資質向上を図ることにより、「市町村の生涯学習の推進に資すること」を目的として行われました。

【内容】「食中毒防止講習会」 安芸福祉保健所 衛生環境課 ^{まえだ} ^{しの} 前田 詩乃 氏

生活の中に潜む食中毒の危険性と、その予防方法について、講演がありました。ニュースでも取り上げられているように、食中毒は身近に起こりうるものであり、人体へ与える影響も大きく、ときに大規模な感染へと拡大することもあります。実際の事例をもとに食中毒の原因や感染経路について具体的に教えてくださりました。その中で、各人が食中毒を起こさないため、予防策を講じることが重要であると語っておられました。

コロナ禍で外食頻度が低く衛生管理意識が高かった時期に、全国では年間で約1,000件程度の食中毒が発生し、患者数は1～2万人程度を推移していましたが、今後はコロナ以前の様相に戻ることが想定されます。寄生虫が主たる病因であり、保健所では給食や仕出し屋等で発生したとの報告を受けることがあります。数々の食中毒の事例から明らかになったことは、原因となる寄生虫や細菌、ウイルスにより出現する嘔吐・下痢等の消化器症状があること、それらの病因が寄生・増殖しやすい特定の食材があること、感染拡大しやすい人的・物的環境があることなどです。食中毒予防の3原則として「つけない・増やさない・やっつける」があります。原因となる菌を持ち込まないように日頃からの調理者の体調管理を徹底すること、また、清潔な環境において適切に調理がなされること、そして、調理したものが適切に温度管理や保存がなされること、特に運搬においては適切な時間管理や衛生管理がなされることも重要です。複合的に原因が絡み合っただけで食中毒が発生するため、各工程において細心の留意が必要であり、調理者は喫食者に対して速やかな喫食を呼びかけるなどの啓発も大切です。何より、「調理は手洗いに始まり手洗いに終わる」と言われるように、正しい手洗いがすべての前提となります。

衛生的な手洗いの手順に沿って、手洗いを実施し、手袋やアルコール消毒と併用して、食品衛生管理に努めてください。

安芸福祉保健所 衛生環境課 前田 詩乃 氏 講演より



参加者は、「各施設で実際に食事を提供することもあるため、どのような状況下で不衛生となりうるのか、知らぬ間にやっていることが食中毒発生の要因となるのではないか。」といった発言もあり、各自で日頃の行動を確認しながら熱心に聞いていました。感染症が本格的に流行するこれからの時期、調理者だけでなく誰もが気にかけておきたい内容でした。