

～ 食品衛生について ～

食品衛生とは?

食品衛生を行う目的は、食品の安全性や良好な品質を確保して、健康障害や疾病などの発生を防止し、人の生命と健康を守るため。

飲食に起因する健康障害として「経口感染症」「細菌性食中毒」「寄生中症」「化学性食中毒」などがある。これらは、動植物が食品として、私たちに摂取されるまでに、多くの過程を経ていることが原因であり、健康障害につながるいろいろな要因がある。

1) 生産・育生過程

化学物質による水質や土壌の汚染、農薬や放射性物質による汚染。

2) 製造過程

食品添加物の誤用や乱用、化学物質の混入、食中毒菌の付着、異物の混入。

3) 貯蔵・流通過程

酸化・変敗、かび類の発生、食中毒菌の付着、増殖。

4) 調理過程

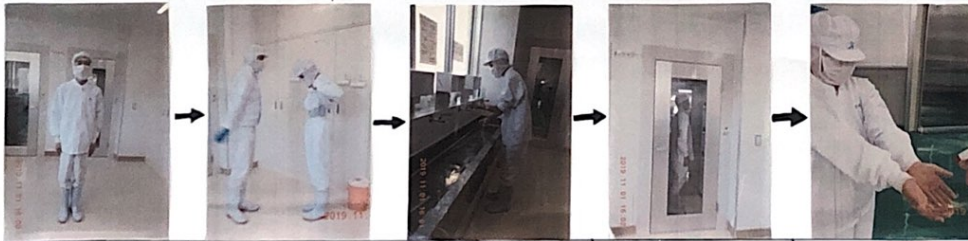
食中毒菌・病原菌による汚染、有害物質の生成。

5) 容器・包装過程

容器包装用材そのものや、不適切な使用による有害物質の溶出。

その他原料を選択・使用する際に、有害植物の誤認・誤用・有毒魚介類の誤用による自然毒食中毒や、人によって特定の食品による食品アレルギーを起こす恐れもある。

食品衛生と法律



ヘアネットの上から帽子をかぶり、必要に応じては手袋をはめ、清潔なものを着用し、	爪の中や傷にはたくさんの細菌が付着しているの、傷がない爪は長くならないか確認し、	手と手首はつながって、ひじこにもゴミやバクテリアが付着している可能性があるため。	エアシャワーではほこりなどの汚染物質を持ち込まないように洗淨する必要があります。	アルコール消毒では手に付着している雑菌などを消滅させる必要があるため。
---	--	--	--	-------------------------------------

1984年の真空パック詰めの辛子レンコン事件では、9名の死者が出た。(熊本)
1995年には、食品添加物の範囲の拡大、高度な衛生管理(HACCPシステム)の導入、営業許可の見直しなど、大幅な改正が行われた。

2003年の改正では、農薬および動物用医薬品の残留規則の強化(ホジテブリスト制度)や安全に問題があったり、使用実態がない既存添加物の削除および使用禁止などが規定された。

サルモネラ食中毒…馬・牛・鶏などの腸管内に分布、鶏卵に付着している。
腸炎ビブリオ食中毒…イカアジからの感染が多い。
黄色ブドウ球菌食中毒…おにぎり・弁当類による発生例が60~70%を占める

ボツリヌス食中毒…空気に触れない食品での発生が多い。
病原大腸菌食中毒…ハンバーガーや牛バラ刺しなどの生の牛肉からの感染が多い。
カンピロバクター食中毒…鶏のささみやレバの生食による中毒事件が多い。

吉田真己 杉本輝彦 野島葉依
大塚新平 辻仁美 濱愛梨

～四コママンガ～
魚をたまたまの板で野菜と一緒におろす



主な食中毒菌
サルモネラ食中毒
腸炎ビブリオ食中毒
黄色ブドウ球菌食中毒
ボツリヌス菌食中毒
病原大腸菌食中毒
カンピロバクター食中毒
細菌性食中毒の
予防の三原則

- ① つけない (汚染防止・洗淨)
- ② 増やさない (増殖防止・冷蔵保存)
- ③ や、つける (殺菌・加熱)