



手をあらう
タイミング

- ごはんを食べる前
- 外から帰ったとき
- トイレの後
- ペットなど動物にさわった後

みなさんはどんなときに手をあらいますか？とれくらい時間をかけて手をあらいますか？

よこれた手でごはんを食べると、手についていた「ばいきん」が食べ物といっしょに体の中に入ります。その「ばいきん」は、体の中でわるさをして、みんなをくるしめることがあります。おなかがいなくなったりげりになったりするのはこの「ばいきん」のしわざです。

そんなことにならないためにも、下の絵のとおり正しい手あらいをして「ばいきん」をやっつけましょう！



ただ
正しくきれいに手をあらいます！！

ただ て 正しい手のあらい方



①手のひらをあらう
(5回こする)



②手のこうをあらう
(右・左5回こする)



③つめをあらう
(右・左5回こする)



④指の间をあらう
(5回こする)



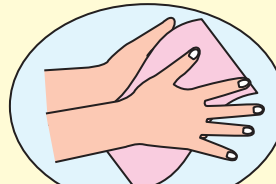
⑤おや指をあらう
(右・左5回こする)



⑥手くびをあらう
(右・左5回こする)



⑦水でよくすすぐ
(20びょう)



⑧きれいなタオルで水分をふきとる

① から ⑦ までを2回おこなうと、さらにきれいな手になります！！

さあ、みなさん、今日から正しくきれいに手をあらいましょう！



みなさんも手をあらっていないときには、手にいっぱい「ばいきん」がついていると思ってくださいね。

「ばいきん」をやっつけるには手をきれいにあらうことです。カゼやインフルエンザにかからないためにも手をあらうことはとても大切なことです。



手をあらわないと…

手をあらっていないとき、手にどれくらい「ばいきん」がついているのかをしらべてみました。

左の写真がその結果です。白く見えるのが「ばいきん」のかたまりです。

生のお肉は危険がいっぱい!!



ちょっと待て!

そのお肉は本当に生食用ですか?

肉の生食による食中毒

食肉は「新鮮なら生で食べられる」…とは限りません!!

生の食肉（鶏刺し、レバ刺し、牛刺し、ユッケなど）や加熱不十分の食肉（鶏わさ、バンバーグなど）を食べることにより、**カンピロバクター**、**サルモネラ**、**腸管出血性大腸菌O157** 食中毒が多く発生しています。

これらの食中毒菌は、少量でも食中毒症状を起こします。さらに、重症化すると生命に危険が及ぶこともあり注意が必要です。（右下トピック参照）

平成20年度に港区内で発生した食中毒の**7割**（11件中8件）の原因食品は、生または加熱不十分な食肉でした。

食肉の「生食用」とは？

と畜場から出荷され消費者に販売されるまで、厚生労働省が定めた衛生基準を満たす処理をした食肉のことです。馬肉には「生食用」の流通がありますが、それ以外の食肉では「生食用」の流通はほとんどありません。

「**生食用**」の表示ラベルがない食肉は、中心部まで十分加熱してお召し上がりください。

ぼくの肉には生食用があるよ♪



トピック

怖〜い病気！ ギランバレー症候群

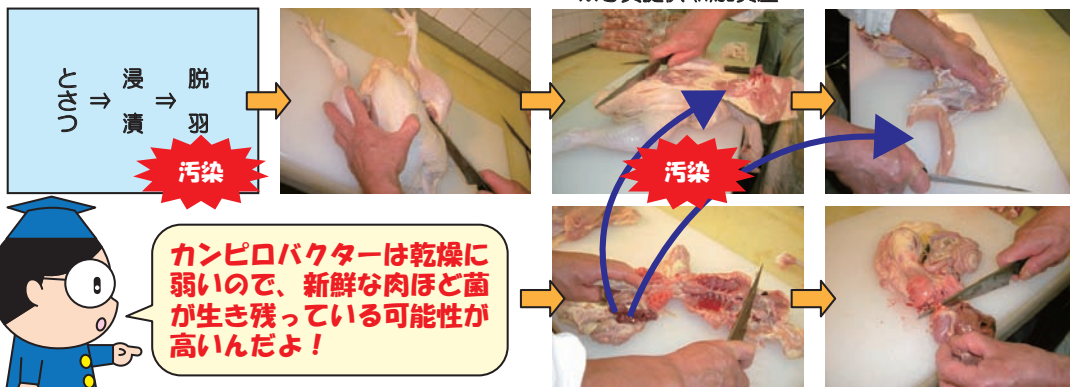
風邪や下痢などの症状の後、2〜3週間後に手足のしびれ・顔面まひ・歩行困難が起こります。さらに、重症化すると呼吸困難に陥る怖い病気です。

一般に、カンピロバクターやウイルスとの関連性が高く、免疫というシステムによって神経が攻撃されることにより起こります。年間約2,000人が発症していると言われています。

鶏肉の処理

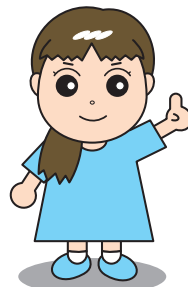
鶏肉は、さまざまな処理の過程で腸管等の内臓に生息しているカンピロバクターに汚染されることが多く特に注意が必要です。

※写真提供 (株)加賀屋



カンピロバクターは乾燥に弱いので、新鮮な肉ほど菌が生き残っている可能性が高いんだよ!

新鮮でもしっかり加熱して食べることが重要なんだね

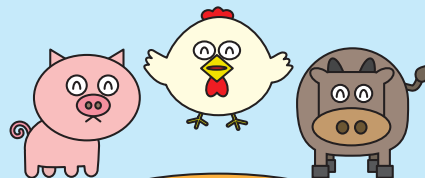


《内臓の処理》

大手鶏肉屋さんにお話を伺いました (株)加賀屋 専務取締役 越村 博久氏

長年、新橋で鶏肉を販売していますが、ここ数年飲食店関係のお客様から「生で出して大丈夫？」というご質問をよくいただきます。しかし、鶏肉で「生食用」はないので「よく加熱してお出してください。」と強くお願いしてお売りしています。

もも肉は弱火でじっくり焼くと地鶏・ブロイラー共にとてもやわらかく仕上がりますし、強火で焼くと皮がバリッとした食感になります。また、砂肝をオープンなどで30分位焼くのもお勧めです。



ぼくらの肉はしっかり加熱して食べてね♪

「鶏刺し」・「レバ刺し」などによる**食中毒が多発!!**

肉の生食は危険です!!

これから
デートなのに…

大事な会議が…

つらい症状…

発熱

腹痛

下痢

吐き気

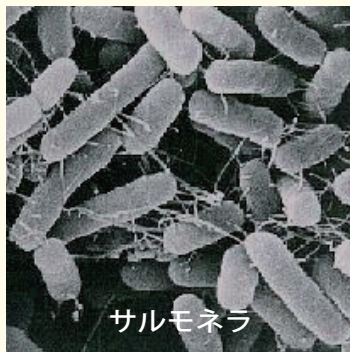
おう吐

重症化するケースも…

生の肉には恐ろしい食中毒菌が!!



カンピロバクター



サルモネラ



腸管出血性大腸菌 O157

(画像提供：東京都健康安全研究センター)

それでもあなたは食べますか!?

お肉はしっかり加熱したメニューを選びましょう!

平成20年度 港区食品衛生監視指導の実施結果

港区では、食品衛生法に基づき「平成20年度港区食品衛生監視指導の実施結果」を作成しました。
本内容はその概要版です。

食品取扱い施設の監視指導

港区には飲食店や食品販売店など食品取扱い施設が約30,000軒あります。これら施設に対して、随時立ち入り検査を行い衛生状態の確認を行いました。

港区は都内で最も食品取扱い施設の多い区です！

施設数	立ち入り件数
30,248	22,995

食中毒の調査

食中毒事件が発生した場合は、速やかに原因施設や原因食品を究明するために調査を行い、事故の拡大防止を図りました。

〔平成20年度に港区内で発生した食中毒〕

原因物質	発生件数	患者数
カンピロバクター	6	47
カンピロバクターとサルモネラの混合	1	4
ノロウイルス	2	48
ウェルシュ菌	1	118
腸管出血性大腸菌 O157	1	6
計	11	223

不利益処分（行政処分）

食中毒の原因となった施設や食品衛生法に違反する食品を輸入・販売した営業者に対して、営業停止や違反食品の販売禁止等の処分を行いました。

不利益処分	処理件数
営業停止命令	10
販売禁止命令	6

その他、処分には至らなかった事例も数多く調査・指導しています。

普及啓発事業

区民、食品営業者を対象に講習会を実施し食品衛生の普及啓発を図るとともに、質疑応答の場を設けて食品衛生に関する意見交換会を実施しました。

開催数	参加人数
101	5,256

「2008 食の安全を揺るがせた事件から学ぶ」と題し、実施した消費者懇談会の様子です →



食品等の検査

港区内に流通する食品の細菌検査や食品添加物等の検査を行いました。

食品の種別	検査件数	成績	
		適	不適
弁当・そう菜・調理/パン類	123	104	19
菓子類	86	82	4
魚介類・魚介類加工品	60	56	4
食肉・食肉製品	33	33	0
冷凍食品	28	28	0
乳・乳製品	24	23	1
豆腐	19	19	0
漬物	16	16	0
その他の食品	55	53	2
計	444	414	30

上表の「不適」は、食品衛生法に基づく成分規格の違反及び東京都の一斉収去検査成績に基づく措置基準による違反であり、そのつど指導しています。

食品の自主回収

「自主回収」とは、食品の事業者が製造、輸入、販売した食品等について、事業者自らが食品衛生法違反や健康への悪影響のおそれに基づき、自らの判断で回収を実施することです。

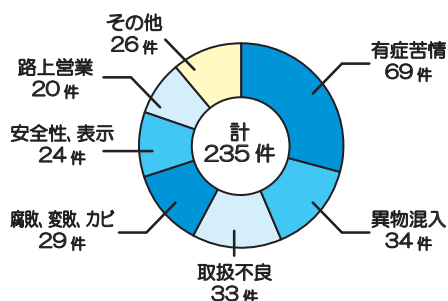
平成20年度は、事業者から12件の自主回収の報告があり、これら回収に関しての相談や指導を行いました。



港区には、食品メーカーの本社、食品輸入販売業者が多いので、これら事業者からの報告を多く受けています。

食品等に関する苦情対応

「食品に異物が混入していた」、「食品の取り扱いが悪い」など消費者の方から苦情を受けた場合、関連する施設の調査を行い、営業者に再発防止を図るための指導を行いました。



苦情の内訳です

