

# 食中毒予防，減塩についての 地域啓発活動

～衛生課と健康づくり推進課，食育指導員との連携～



# 手作りおにぎりから見る衛生状態

- 衛生課では、毎年「京都市食品衛生監視指導計画」において、人材の育成と資質の向上を目指すための事業の一環として、調査研究を行っています。
- 食中毒は、約6割を飲食店で占める一方、家庭内でも約1割弱を占めており、家庭内での食中毒の予防法を啓発することは大切であると考えました。
- そこで、平成27年度は、直接手に接する調理食品として「おにぎり」を研究材料とし、手作りおにぎりの衛生状況を検証しました。

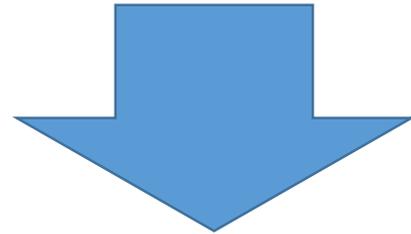
# 検証結果

- ・手洗いなしとありでは、手洗いありのほうが、コロニー数が少ない。(当たり前)
- ・しかし、30度で6時間以上たつと同じ状況。
- ・手洗い後、酢を混ぜたおにぎりは、コロニー数が少ない。
- ・素手で握るよりラップ、手袋で握ったおにぎりやコンビニのおにぎりではほとんどコロニーが検出されなかった。

保存温度	30度		
保存時間	2時間後 (個)	4時間後 (個)	6時間後 (個)
手洗いなし 手握り	194.5	507	500以上
手洗いあり 手握り	38.5	114.5	500以上
手洗い後 酢	34	29.5	19.5
ラップ	0	0	0
手袋	0	0.5	7.5
コンビニ おにぎり	0	0	0

# 結果をふまえて

- 家庭での食中毒予防には、手洗いや使い捨ての手袋等の使用はもちろんのこと、酢などの静菌作用のある食材をうまく活用していくことも啓発していく。
- 酢には減塩効果があり、健康寿命の延伸につながる。



- 食中毒予防について、ボランティアや地域住民に対して衛生課と健康づくり推進課、食育指導員が連携して啓発活動を行います。

# H28年度取組内容

食育指導員を対象に

①衛生課主催で、講義を実施。

テーマは「手づくりおにぎりから見る衛生状態」について。

②地域の酢製造工場の見学。

食育指導員が管理栄養士と協同で

③酢を使ったレシピの考案,調理実習。

④保健委員対象セミナーでの講話と試食。

⑤健康メニュー冊子の作成。