

鳥取県

学校給食会だより



11月号(No.193)

(公財)鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL)0857-23-7084
(FAX)0857-27-8040
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp> E-mail: kenkyu@togk.or.jp

平成29年11月29日 文責:佐竹香寿代
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

食と健康の伝言板 NO.80

食中毒の発生にみる近年のトレンド

鳥取県生活環境部 暮らしの安心局 暮らしの安心推進課 課長補佐 長尾義之 氏

近年の食中毒の原因となる病因物質は、過去のものと大きく変化しており、食中毒予防もそれに合わせて意識する部分を追加していく必要があります。

平成10年前後では、食品に付着した細菌(黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ等)が食品中で増殖し、人がその食品を摂取することによる食中毒の発生が多く、食品によっては、国により基準等が設定されています。また、食品取扱い従事者等の衛生管理に対する意識の向上、設備の改善等もあり、上記のような細菌性食中毒の発生件数は減少しています。

この様に細菌性食中毒が主流だった時代では、食中毒予防の三原則「付けない、増やさない、殺菌する」により、十分な予防効果を得ることができました。

一方で、上記の細菌による食中毒とは異なり、ノロウイルス、カンピロバクターによる食中毒件数は高い値で推移する状況になっています。また、件数は少ないものの、腸管出血性大腸菌による食中毒も散見されており、特に、症状が重篤化する事例が確認されるようになりました。

これらの食中毒に共通した特徴として、調理従事者の方が認識すべきことは、病因物質が少量でも感染が成立するという事です。ノロウイルスでは、10~100個、カンピロバクターでは500個、腸管出血性大腸菌では50個とされています。

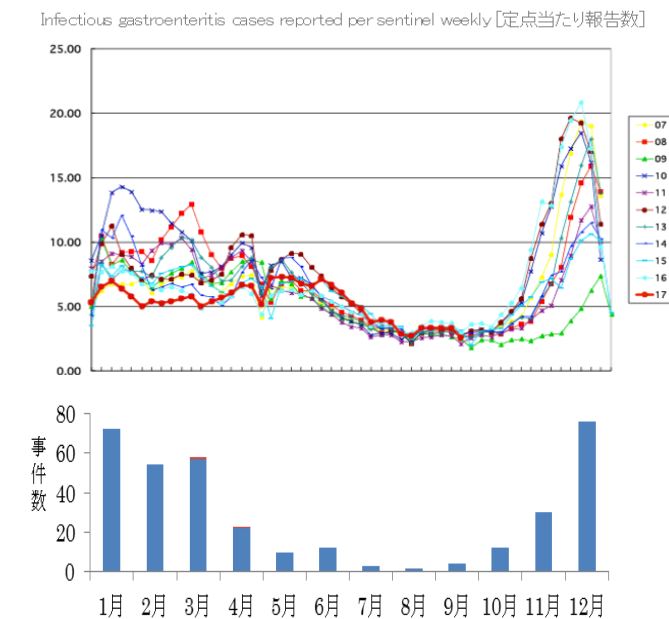
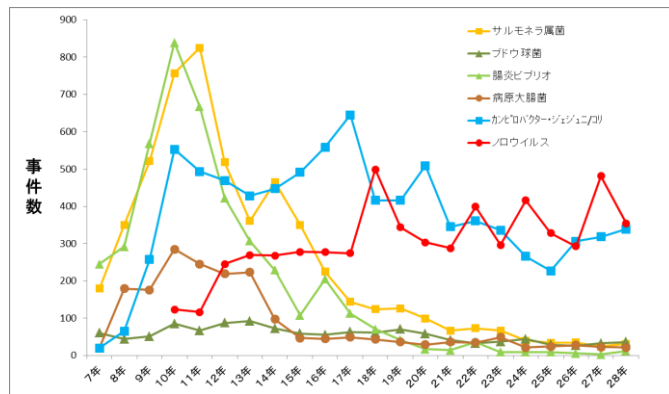
これら、少量で感染が成立するとされるノロウイルス、腸管出血性大腸菌においては、健康保菌者による拡散も要因の一つと考えられる食中毒事案も発生していますので、食中毒予防としては、従前の3原則に加え、「持ち込まない」という概念を強く意識することが重要となります。

「持ち込まない」というのは、従来の3原則の「付けない」に結びつくものですので、トイレの使用後、汚染区域での作業後等の清潔区域に入る前で、作業着の着替え、確実な手洗いなどで対応することになります。

さて、冬期に入り、俗に言う「腸感冒」、「感染性胃腸炎」と言われるものが流行してきますが、その原因はノロウイルス等多種に渡ります。感染性胃腸炎の発生状況とノロウイルスによる食中毒の発生の時期的トレンドは概ね一致しますので留意しましょう。

また、調理に従事する方は、自身が汚染源とならないように家族の体調や地域の感染症発生状況に留意することが必要となります。その上で、作業場に入る前や、調理に携わる前等のタイミングで手洗いを十分に行うことが重要です。

これまでの3原則を遵守し、細菌性食中毒による食中毒を防止し、更に汚染源を持ち込まないということを強く意識して、ノロウイルス、カンピロバクター等の食中毒予防を図っていただきたいと思います。



地場産物を活用した学校給食調理講習会開催

11月17日(金)琴浦町生涯学習センターまなびタウンとうはくにて、標記講習会を開催しました。この度は、鳥取県生活環境部くらしの安心局くらしの安心推進課 食の安全担当 係長 瀧田詳也氏、いなばのジビエ推進協議会 ジビエコーディネーター 米村晴己氏を迎え県内のジビエについての取り組みや、ジビエ肉の食中毒防止についてお話いただきました。



調理実習では、大山ロイヤルホテル 調理部 洋食調理担当 料理長 井上一文氏、ANAクラウンプラザホテル米子 洋食調理部 洋食調理課 課長代理 岩西博氏より、衛生的で肉質の良い鹿肉の調理方法を教えていただきました。

レシピは、学校給食向けに大量調理ができ、子ども達が食べやすいようにと考えてくださいました。鹿肉ミンチを使ったミートソース、鹿肉のひき肉入りスパニッシュオムレツ、鹿肉スライスを使った生姜焼きの3品の調理方法を教えていただきました。もう一品は、鹿肉本来の美味しさを味わうために鹿肉ソテーグランヴェール風を調理しました。参加者の中には初めて鹿肉を食す方もおられましたが、「鹿肉には臭みがあると思っていたが、食べやすく美味しかった。実際に食して今後使ってみようと思った。ジビエに抵抗があったがイメージが変わった。」など、一流ホテルのシェフの方から直接指導をしていただき、大変充実した講習会となりました。この講習会をきっかけに、ジビエ肉の活用が広がると嬉しく思います。

尚、この度より本会では鹿肉ミンチ(1kg入BQF)の取扱いを開始することとなりましたのでお知らせいたします。*受注製造の為、お早めにご発注いただきますようお願い致します。



ミートソース



生姜焼き・スパニッシュオムレツ



鹿肉ソテーグランヴェール風 (左:完成品 右:加熱前)

おしりせ 今年も「お米を使った“朝食献立コンクール”を開催します。参加要件は、鳥取県内に住む小中学生を含む2人1組(家族・友達同士など)での応募です。主食が「ご飯」で、地場産物を3食材以上使った朝ごはんの献立を募集しています。応募用紙は鳥取県学校給食会のホームページからダウンロードできます。応募締め切りは、**平成30年1月12日(金)必着**ですので、たくさんの応募をお待ちしております。

お米を使った朝食献立コンクール
(2人1組)

平成30年2月17日(土) 午前10時30分~

会場 鳥取短期大学 (倉吉市) **朝ごはん!**

問合せ先 (公財)鳥取県学校給食会 TEL 0857-23-7084

詳しくはホームページをご覧ください <http://www.togk.or.jp>

主催: (公財)鳥取県学校給食会
後援: 鳥取県教育委員会 鳥取県学校栄養士協議会 鳥取県PTA協議会 JAグループ鳥取

昨年の最優秀賞作品
大山雪化粧モーニング
【献立】大山雪化粧ご飯・鳥西だんごスープ
だしまき卵・カリッとサラダ・
自家製カスピカイヨーグルト キウイぞえ

