



静岡県による

食品の検査結果

県では計画的に、県内で製造された食品や
県内で販売された食品の **しゅうきよ 収去検査**
(抜き取り検査)を実施しています。

食品 4,003 検体について検査した結果、5 検体の基準不適品を発見（違反率 0.12%）しました。
違反品については、改善指導など、必要な措置を行い、流通から排除しました。

検査結果(令和 5 年度)

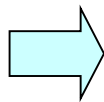
検査項目	対象食品	総検体数	基準不適数
成分規格、添加物、微生物、表示等検査	国産一般食品	1,429	2
	輸入一般食品	743	1
残留農薬	県内産農産物	75	
動物用医薬品	輸入食肉、県内産蜂蜜等	55	
遺伝子組換え食品	輸入大豆、米加工品等	40	
放射性物質	県内産農畜水産物、野生きのこ及び県内流通食品	196	5
カビ毒	香辛料、輸入ナッツ等	8	
貝毒	浜名湖産貝類	4	
水銀	県内水揚げ魚介類	12	
アレルギー	一般食品	110	
腸管出血性大腸菌等	加熱せず食べる食品	946	
E.coli	そうざい、漬物	217	
動物用医薬品等	県内と畜食肉	168	
合計		4,003	8

検査で発見された違反品等及び措置

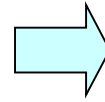
番号	検査項目	食品の名称	内容	措置等
1	化学検査	冷凍燻製とうふ	添加物(着色料)の表示欠落	管轄自治体あて通報(事業者にて回収)
2	細菌検査	アイスマルク	規格基準違反(大腸菌群陽性)	回収命令
3	細菌検査	アイスマルク	規格基準違反(細菌数基準値超過)	回収命令
4	放射性物	野生きのこ(御殿場市、裾野市、小山町)	基準を超える放射性セシウム検出	引き続き出荷等自粛要請

県による食品検査について

- 県内に流通する食品について、微生物や食品添加物などの検査を継続し、法違反の食品の流通を防止します。
- 食品の安全性をさらに高めるため、保健所による監視指導と連動した食品検査を実施します。
- 食品衛生検査施設の業務管理を適正に行い、検査結果の信頼性を確保します。



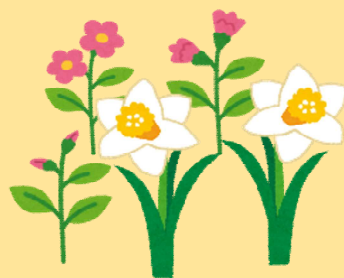
検査をする



結果を判定する

販売店等から抜き取る(収去)

有毒植物に 要注意！



例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が全国で発生しています。

また、毒性の強い植物では死者も発生したことがあり、注意が必要です。

⚠ 食用と確実に判断できない植物は

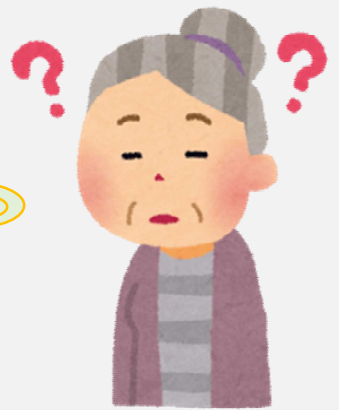
絶対に

採らない！ 食べない！

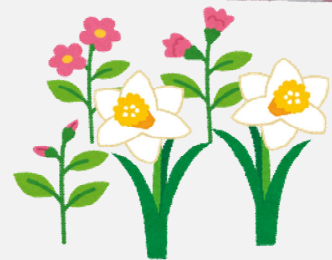
売らない！ 人にあげない！

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、食べないでください！

『ニラ』に似た植物
が生えているわ？
食べられるのかしら？



よくわからない
ものは、食べて
はいけないよ！



スイセン・スノーフレーク



スイセン



スノーフレーク
(スズランスイセン)

中毒症状

食後30分以内で、吐き気、嘔吐（おうと）、頭痛など。スイセンでは、悪心、下痢、流涎（りゅうぜん）、発汗、昏睡、低体温などもあります。

間違えやすい植物

ニラ、ノビル、タマネギ など



代表的な有毒植物の特徴は「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

かてい 家庭でも

しょくちゅうどくよぼう たいせつ
食中毒予防が大切です！

きおん たか
気温が高くなるこれからの季節
しょくひん とりあつか とく ちゅうい
食品の取扱いには特に注意しましょう！



かてい しょくちゅうどくよぼう 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<1 しょくひん こうにゅう 食品の購入>



- にく さかな わ につ 肉・魚は分けて包みましょう (できればほれいざい こおり しょう 保冷剤や氷を使用)
- か もの あと かえ 買い物後は、まっすぐ帰りましょう

<2 かてい ほそん 家庭での保存>

- れいそうこ どい か れいとうこ たも 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ちましょう
- か もの かえ しょうざい れいそうこ い 買い物から帰ったら、食材はすぐ冷蔵庫に入れましょう
- れいそうこ なかみ わりていど 冷蔵庫の中身は7割程度にしましょう



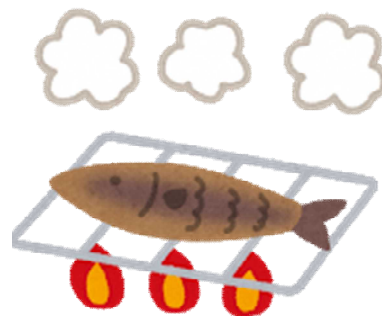
<3 したじゅんび 下準備>

- ^{にく}肉・^{さかな}魚は^{なま}生で^た食べるものから^{はな}離しましょう
- ^てこまめに^{あら}手を洗いましょう
- ^{やさい}野菜もよく^{あら}洗いましょう
- ^{ほうちょう}包丁・^{いた}まな板は^{にく}肉・^{さかな}魚を切ったら、^{あら}洗って^{ねっとうしょうどく}熱湯消毒をしましょう



<4 ちょうり 調理>

- ^{ちょうりまえ}調理前に^てしっかり^{あら}手を洗いましょう
- ^{しょくざい}食材は^{じゅうぶん}十分に^{かねつ}加熱しましょう
- ^{ちゅうしんぶぶん}（中心部分の^{おんど}温度が^{ぶんかんいじょう}75℃で^{ぶんかんいじょう}1分間以上がめやす）
- ^{でんし}電子レンジを使う時は、^{つか}均一に^{とき}加熱されるように^{きんいつ}しましょう
- ^{ちょうり}調理を途中で^{とちゅう}止めたら^や食材は^{しょくざい}冷蔵庫に^{れいそうこ}入れ^いましょう



<5 しょくじ 食事>

- ^{しょくじ}食事の前に^{まえ}手を^て洗い^{あら}ましょう
- ^も盛りつけは^{せいけつ}清潔な^{きぐ}器具、^{しょくき}食器を使いましょう
- ^{ちょうじかんしつおん}長時間室温に^{ほうち}放置しないようにしましょう



<6 のこ 残った しょくひん 食品>

- ^{じかん}時間がたちすぎたり、^{すこ}少しでも^{あや}怪しいと^{おも}思った^{しょくひん}食品は^{おも}思い切^きって^す捨て^すましょう
- ^{あたた}温め直^{なほ}すときは^{じゅうぶん}十分に^{かねつ}加熱^{かねつ}しましょう（めやす 75℃以上）
- ^{ほそん}保存する際は、^{さい}早く^{はや}冷めるように^さ小分け^{こわけ}しましょう



食中毒予防の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

おいしく、たのしく テイクアウト

きつ
気を付けよう！



しょくちゅうどく
食中毒

注意

いんしょくてん 飲食店からのテイクアウト・デリバリーの料理は、お
みせ た 店で食べる時より、食べるまでに時間がかかります。

これから暑くなる季節は、食中毒菌が増えやすく
とく くに注意が必要です。

しょくちゅうどくよぼう 食中毒予防のため、すぐに食べきりましょう。

テイクアウト^{とう}等^{りよう}を利用するときの



ポイント

- ◆ ^{こうにゅう} 購入^ご後は^{ちようじかん}長時間^も持ち^{ある}歩かない！
- ◆ ^も 持ち^{かえ}帰ったら^たすぐに^た食べる！
- ◆ ^{さいかねつ} 再加熱^{ちゅうしん}は中^{かねつ}心^{かねつ}まで^{かねつ}しっかり^{かねつ}加熱！
- ◆ ^た 食べる^{まえ}前には^{てあら}しっかり^{てあら}手洗^{てあら}い！

^{しょくちゅうどく} 食中毒^{よぼう}の^{じかん}予防には時間と

^{おんど} 温度^{かんり}の^{じゅうよう}管理が^{じゅうよう}重要^{じゅうよう}です！



ウエルシュ菌による 食中毒に注意！！

ウエルシュ菌による 食中毒の特徴

○症状は？

食後6～18時間で、お腹が張り、腹痛、下痢などをおこします。

○原因となりやすい食品は？

煮物、カレー、シチュー、スープなど。

加熱調理した後、室温で冷まして放置し、再び加熱することを繰り返した食品が原因になりやすい。



家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために



- 作り置き料理を食べる場合は、よくかきまぜながら、十分に加熱して食べましょう。



- 加熱調理したものは、できるだけ早く食べるのが基本です。

- カレーやスープを調理するときは、よくかきまぜましょう。



- 残った食品を保存するときは、浅い容器に小分けして、素早く確実に冷やしましょう。

- 食品を温めたまま保存するのであれば、60℃以上を保ちましょう。



- 室温放置は避け、冷めたらすぐに冷蔵庫に保存しましょう。

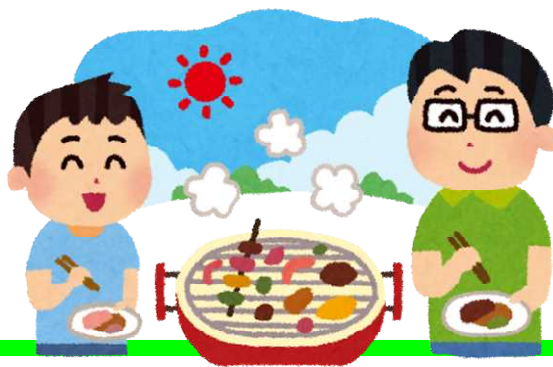


バーベキューでの



食中毒に注意！

屋外での調理には注意をしましょう！



バーベキューの主役はやっぱりお肉。
牛、豚、鶏と様々な楽しみ方がありますが
どんなお肉も「**しっかり中まで加熱！**」
しておいしくいただきますよう。

屋外では、炭で焼くことが多いですが、
炎が上がった状態で焼いた場合、外は黒
こげでも、中まで火が通っていないこと
があります。火加減に十分注意し、

中心部までよく焼いてください。

(生の肉には、カンピロバクターや腸管出血性
大腸菌 O157 等の食中毒を起こす細菌がついて
いることがあります。)



食材は 冷やして保管

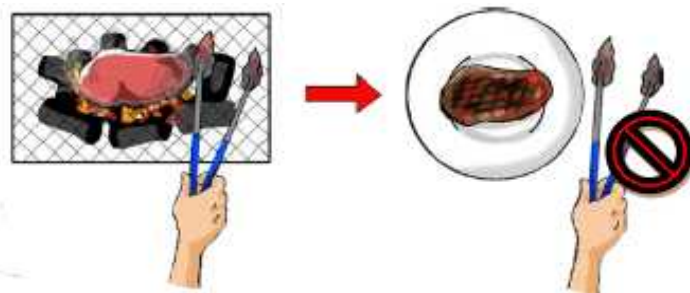
食材の温度が上がると、細菌が増殖しやすくなります。

お肉は直前まで、低い温度で保管しましょう！



調理器具の 使い分け

生肉から細菌が移らないように、お肉で使った調理器具と食べる箸との使い分けも重要！



「おにぎり」はラップやビニール手袋を活用

おにぎりは素手で握らず、
清潔なラップやビニール手袋等で
握りましょう！

ペットボトルの飲み残しに 気を付けましょう



口をつけて飲んだ飲み物には、口の中の菌が入ります。時間が経つと、ペットボトルの中で細菌が増えて不衛生になる可能性があります。便利でおいしいペットボトル飲料を、上手に利用してください。



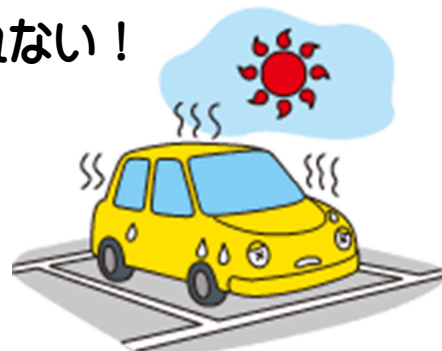
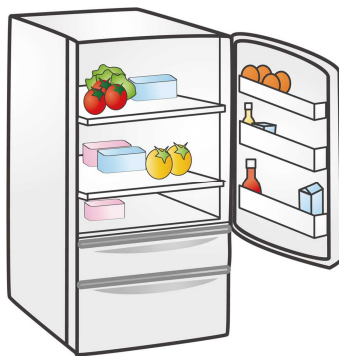
↑
菌数



注意



部屋や車の中に置き忘れない！



開けたら、早めに飲みきろう！

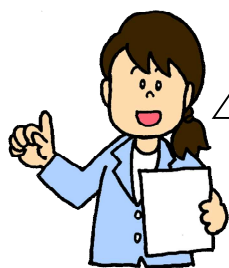
飲み残しはきちんと捨てて、
容器はリサイクルへ

飲み残したら冷蔵庫に入れて、早めに飲みきろう！



Q&A

「カテキン」には、殺菌作用があると聞きます。茶飲料のペットボトルであれば、何度かに分けて飲んでも大丈夫ですか？



- ・飲料の種類によって差はありますが、カテキンの殺菌作用により、開封後のペットボトル飲料の細菌などの増殖を防ぐ効果は、あまり見込めないとされています。
- ・茶飲料であっても、他のペットボトル飲料と同様に取り扱いましょう。



Q&A

ボトルが膨らんだり、飲み残しに濁りがなくても、飲み残したペットボトル飲料を再度飲むことはやめた方がいいですか？

開封後のペットボトル飲料の変化については、いくつかの調査や研究がされていますが、いずれの論文も「口をつけたペットボトル飲料を保存し、再度飲用することは望ましくない」と結論づけています。見た目やにおいに変化がなくても、細菌が増殖している可能性があることは知っておいてください。

開封済み



なつ しょくちゅうどく ふせ 夏の食中毒を防ぐ

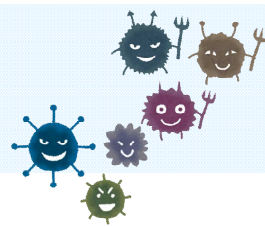
for KIDS



毎日暑い日が続いていますが、元気に夏を楽しみたいですね。今回は、お子様にも読んでほしい「夏の食中毒」から体を守る方法をお知らせします。



きん ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

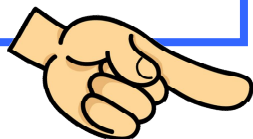
どうぶつ

「動物をさわったあと」

た まえ

「食べる前」

- ・ウンチには、ばい菌がいっぱい
- ・元気な動物でもばい菌がついているかも
- ・食べ物とばい菌が一緒に体に入っちゃう



て あら 手をしっかり洗おう



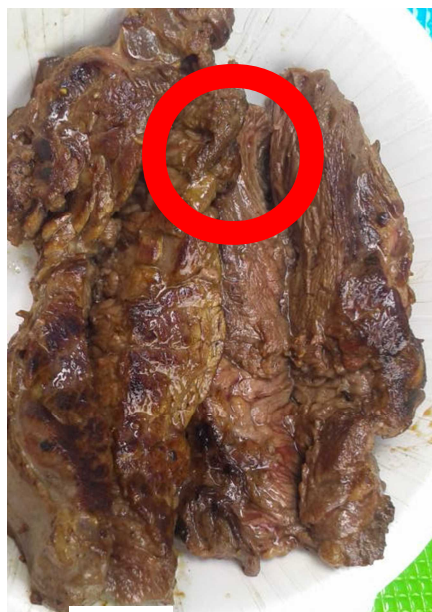
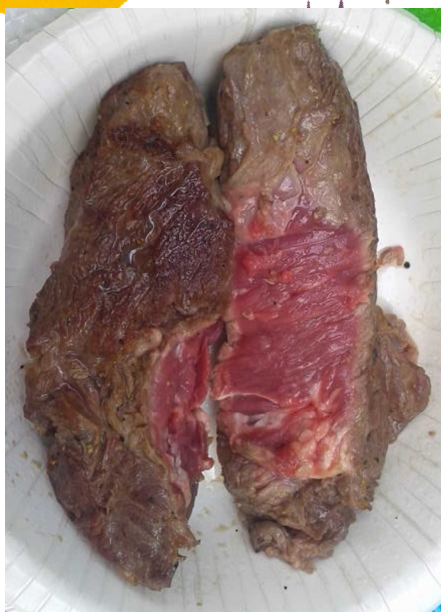


にく
お肉は

や た
しっかり焼いて食べよう

ばい菌 (細菌やウイルス) は、はじめから
お肉についていることがあるので、新鮮で
あっても、生やよく焼けていないお肉を
食べると食中毒を起こすことがあります。

注意



ばい菌 (細菌やウイルス)
は熱に弱いので中まで火
を通せばやっつけられま
す。



静岡県

カンピロバクターによる 食中毒の予防

カンピロバクターによる食中毒の多くは、生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓を含む料理が原因となっています。

注 意 点



「新鮮だから、生で食べても

大丈夫」は、誤りです！

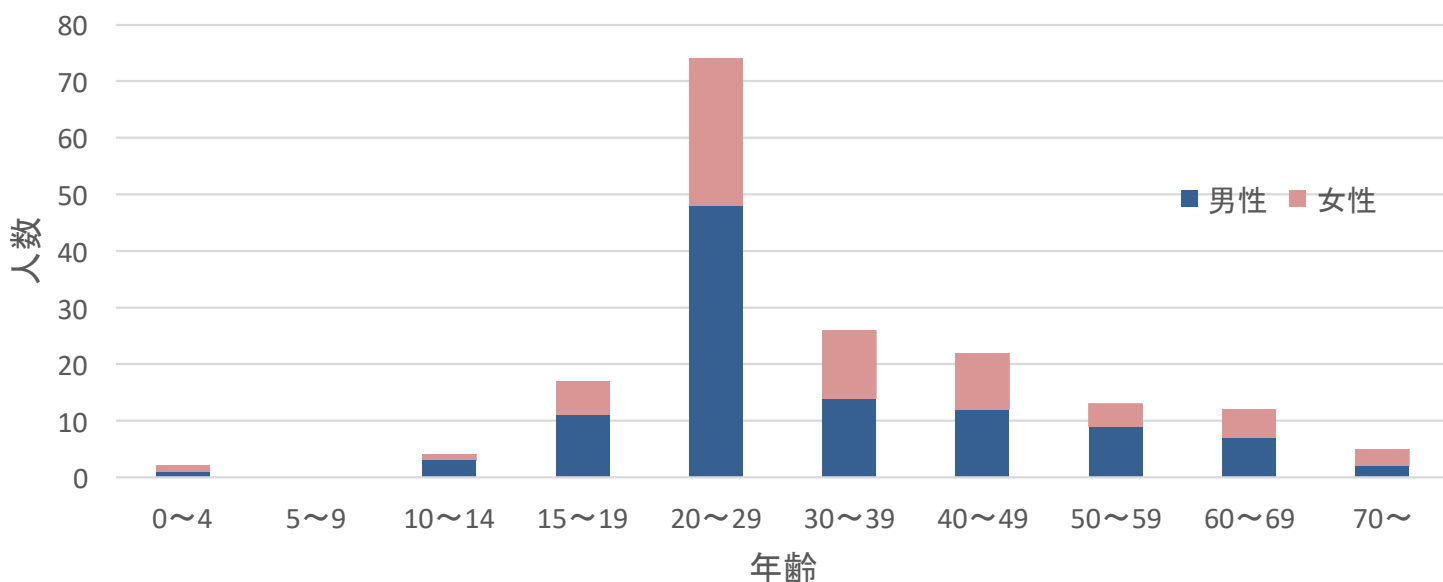


<主な食中毒の原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、（加熱不十分な）焼き鳥、白レバー串

「20代」の男女に発生が集中しています。

【静岡県】カンピロバクター食中毒の年齢別患者数（H30～R5の食中毒事件23件・患者176人）



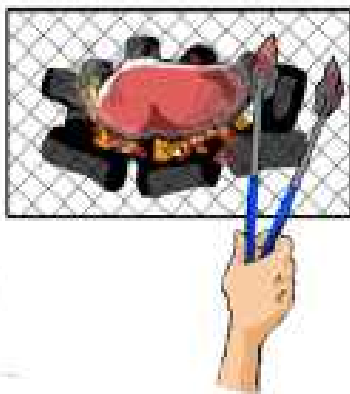
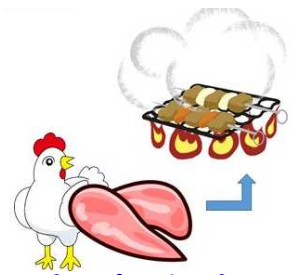
お願い

お肉は **中心までよく加熱**

食肉には、少量でも食中毒を起こす細菌が付いていることがあります。 十分な加熱により殺菌 することができます！

調理器具の **使い分け**

焼きあがった肉を取り分けるときは、生肉を扱ったトング・箸は使用しない。



調理器具の **消毒** 手洗いの **励行**

食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから、他の食品を取り扱って下さい。

よく加熱された鶏肉料理で
楽しい食事にしましょう！



毒キノコに注意



毎年、毒キノコを原因とする食中毒が発生しています！
(令和5年：全国で24件発生（患者60名、死者1名）)

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは、

絶対に

**採らない！ 食べない！
売らない！ 人にあげない！**

ツキヨタケ



中毒症状

食後30分-1時間程度で嘔吐、
下痢、腹痛等の中毒を起こす。

間違えやすい食用きのこ

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

テングタケ



中毒症状

食後30分程で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の
中毒症状が現れる。

神経系の中毒症状、瞳孔
の収縮、発汗、めまい、
痙攣等で、呼吸困難にな
る場合もあり、1日程度
で回復するが、古くは死
亡例もある。

クサウラベニタケ



中毒症状

食後20分-1時間程度で嘔吐、
下痢、腹痛等の消化器系の中
毒を起こす。唾液の分泌、瞳
孔の収縮、発汗などの症状も
現れる。

間違えやすい食用きのこ

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

ニセクロハツ



中毒症状

食後30分-数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化
器系の中毒症状を示す。

その後18-24時間ほ
どで横紋筋溶解が原
因と考えられる全身
筋肉痛、呼吸困難を
示し、死亡に至るこ
ともある。

カエントケ



触れるだけでも
炎症を起こします。

食べると死亡する
場合もあります。

スギヒラタケ



古くから食用とされ
てきましたが、

食後、急性脳症のよ
うな症状を疑う事例
が発生しています。

✓ 気温の高い夏の後には適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

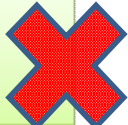
⚠ キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！

毒キノコの見分け方や安全な食べ方などについて
様々な誤解、誤った言い伝えがあります。

出典：消費者庁HP

誤解 1 茎が縦に裂けるキノコは食べられる 

本当は 毒キノコにも、茎が縦に裂けるものがあります。

誤解 2 毒キノコは派手な色をしている 

本当は 毒キノコにも、地味な色のものがあり、
食べられるキノコにも派手な色のものも
あります。



⚠ 国の原子力災害対策本部から、野生キノコの出荷制限の指示が出ている地域（御殿場市、小山町、裾野市、富士市、富士宮市）でのキノコ狩りは、自粛して頂きますようお願いします。

くらしに役立つ！

静岡県からのお知らせ

食 品 表 示

食品表示は、食品を知るための大切な情報源！
正しく読み取って、くらしに役立てましょう。



食品表示をもっと知りたい方はこちらを御覧ください！！



「くらしに役立つ！食品表示」（静岡県HP）

URL : <https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/shokuhinhyojiinfo/1025225.html>

こんな事が食品表示からわかります！

食品にはいろんなことが
書かれているけど…
なんか、難しそう!?



- ・いちばん多い原材料に産地が表示されています。
- ・原材料が加工食品の場合は、その製造地が〇〇製造と表示されます。「〇〇製造」と表示されていた場合、作られた国を意味しており、産地とは必ずしも一致しません。

製品に使用された
原材料が重い順に
表示されています。

アレルギーは、原則と
して個別に表示され
ます。(最後にまとめ
て表示される場合も
あります。)

「原材料名」欄に
添加物を区別して
表示される場合も
あります。

表示内容に責任を持
つ者です。
表示についてわから
ないことがあったら、
ここに問い合わせまし
ょう。

最終的に食品の製造や
包装などの加工が行わ
れた場所です。

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉 (国内製造)、砂糖、みかん、ローストアーモンド、マーガリン (乳成分を含む)、ショートニング、食塩
添加物	膨張剤、乳化剤 (大豆由来)、酸化防止剤 (ビタミンE)、香料
内 容 量	12枚 (2枚×6袋)
賞味期限	2024.09.22
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
販売者	〇〇株式会社 静岡県葵区××一丁目2番3号
製造者	△△株式会社 静岡県葵区××123番地



私たちのカラダを作り、毎日の生活に欠かせない食品。
食品表示を、正しく読み取って、皆さんの暮らしに
役立つといいですね。

栄養成分表示を

健康づくりに役立てましょう！

栄養成分表示は健康づくりに役立つ重要な情報源です。栄養成分には、どのような特徴があるかを知り、健康づくりに役立てましょう。

肥満や、やせの予防のため、食品のエネルギー値と体重をチェック！



栄養成分表示

100ml 当たり

エネルギー	40kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0g
炭水化物	0.2g
食塩相当量	0g

ここをチェック

＋ 内容量もチェック

栄養成分表示が 100ml 当たり、エネルギー 40kcal。この商品の場合、内容量が 250ml なら 100kcal、500ml なら 200kcal になります。

エネルギーの摂取量と消費量のバランスは、体重の変化や体格 (BMI) でチェック！

食品表示をもっと知りたい方はこちらを御覧ください！！



「くらしに役立つ！食品表示」（静岡県HP）

URL : <https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/shokuhinhyojiinfo/1025225.html>



たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、 食事の質をチェック！



バランスのよい食事を

栄養成分表示

1 個（90 g）当たり

エネルギー 60kcal

たんぱく質 3.9g

脂質 0.2g

炭水化物 10.7g

食塩相当量 0.1g

ここをチェック

たんぱく質、脂質、炭水化物は、エネルギー源となる栄養素です。食品の種類によってたんぱく質や脂質の量が異なるため、いろいろな食品をバランスよく選びましょう。

高血圧予防のため、食塩相当量をチェック！

減塩は、高血圧の予防や管理に効果があります

栄養成分表示

1 食分（225 g）当たり

エネルギー 433kcal

たんぱく質 11.0g

脂質 13.0g

炭水化物 68.0g

食塩相当量 2.4g

ふだんよく食べている食品に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩しましょう。

調味料からの
食塩摂取量もご注意ください。

ここをチェック



1日当たりの食塩摂取量の目標量は、
成人男性で7.5g 未満／日、成人女性で6.5g未満／日です。



食物アレルギーって どういうこと？



食物アレルギーは**毎日の食事にかかわる身近なこと**として、誰もが正しく知ることが大事です。

食物アレルギーが起こるしくみ・症状

私たちの体には、外から入ってきた細菌やウイルスなどの異物から体を守る「免疫」という働きがあります。

しかし、この免疫が食べ物に含まれるたんぱく質を異物と間違えて反応し、体の具合が悪くなることがあります。（下図）。

食物アレルギーの主な症状

皮膚

赤み
かゆみ
むくみ
じんましん

粘膜

眼の赤み・かゆみ
涙がとまらない
唇・口の中・喉・
まぶたの腫れ

神経

頭痛

呼吸器

くしゃみ
声がかすれる
せき込み
ぜーぜー
呼吸が苦しい

消化器

お腹が痛い
吐く・吐き気
下痢



食品表示をもっと知りたい方はこちらを御覧ください！！



「くらしに役立つ！食品表示」（静岡県HP）

URL : <https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/shokuhinhyojiinfo/1025225.html>

アレルギーの原因となる食べ物

たんぱく質を含むすべての食べ物が、アレルギーの原因となりえます。特に「**卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ**」の8つは、患者数の多さや症状の重さから、加工食品の原材料に使われた場合は表示することが決められています。この他にも、さまざまな食べ物が食物アレルギーの原因になります。

名 称	クッキー
原材料名	<u>小麦粉（国内製造）</u> 、砂糖、みかん、ローストアーモンド、 <u>マーガリン（乳成分を含む）</u> 、ショートニング、食塩
添 加 物	膨張剤、酸化防止剤（ビタミンE）、香料
内 容 量	12枚（2枚×6袋）
賞味期限	2022.08.26
保存方法	直射日光・高温・多湿を避けて保存してください。
製 造 者	△△株式会社 静岡市駿河区×二丁目3番4号

お願い！

食物アレルギーへの対応の基本は、原因となる食べ物を食べないことです。食べられないもの、食べてよいものは必ず医師の指導のもとで選びましょう。

また、全ての食物アレルギーの原因が表示されているわけではありませんので、必要に応じて製造者へお問い合わせください。

食物アレルギーは「好き嫌い」ではありません。
少ない量でも症状が出る
ことがあるので注意が必要です。



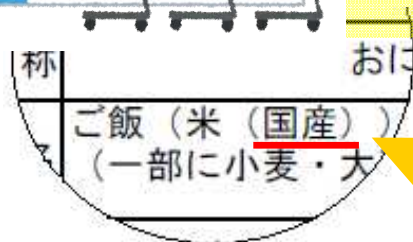
「くるみ」は令和5年3月31日から、表示が義務となりました。
令和7年3月末までは、食品メーカー等が準備するための猶予期間とされています。

お米の産地がわかります！



精米、もち・団子、米飯類などに使われたお米の産地が表示されています。

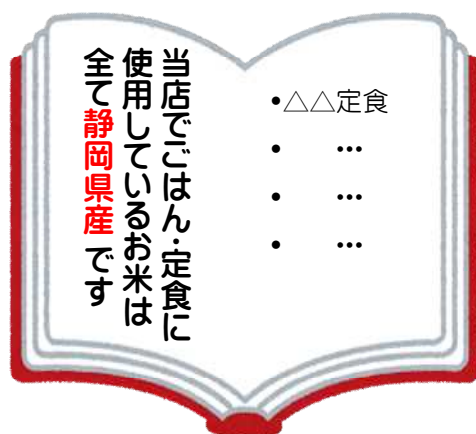
例



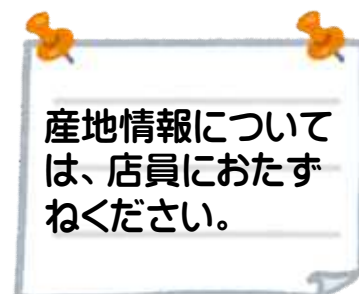
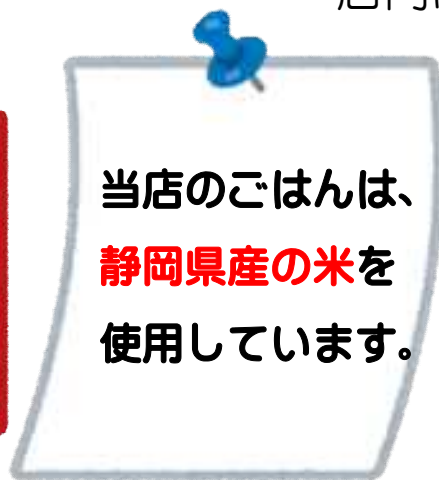
外食店でも、カレーライス・寿司などの米飯類に使われたお米の産地が伝達されています。

例

メニューに記載



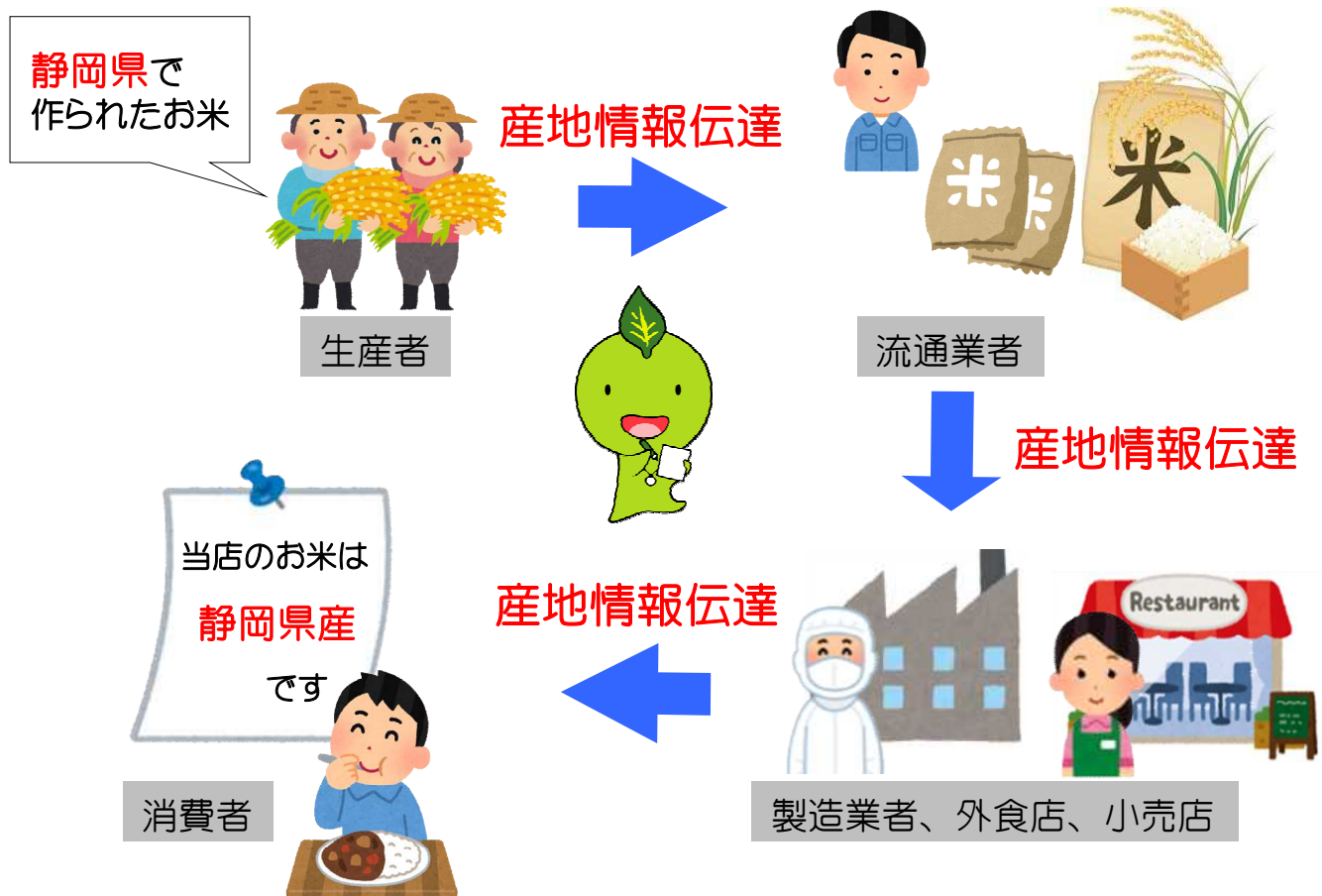
店内に掲示



上記はあくまで一例です。また、対象外となる品目もあります。

? どうして産地がわかるの？

米や米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う全ての方は、**米の産地情報を伝えなければなりません。**（米トレーサビリティー制度）



米トレーサビリティー制度って？

- 生産者からお米が食卓に届くまで、産地などの正しい情報を確実にリレーする仕組みです。
- 問題が発生した場合には、流通ルートをつと、回収することができます。

静岡県でも産地情報がきちんと伝達されているかを調査・確認しています。

鳥インフルエンザ

鶏肉や鶏卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はないと考えられています。

引用：食品安全委員会HP

食品から感染しない理由は・・・

01

感染鶏や同一農場の鶏は処分され、感染した鶏肉が流通することはない。



02

ウイルスは酸に弱く、ヒトの胃酸で死滅する。



03

ウイルスは熱に弱く、通常の加熱調理で死滅する。

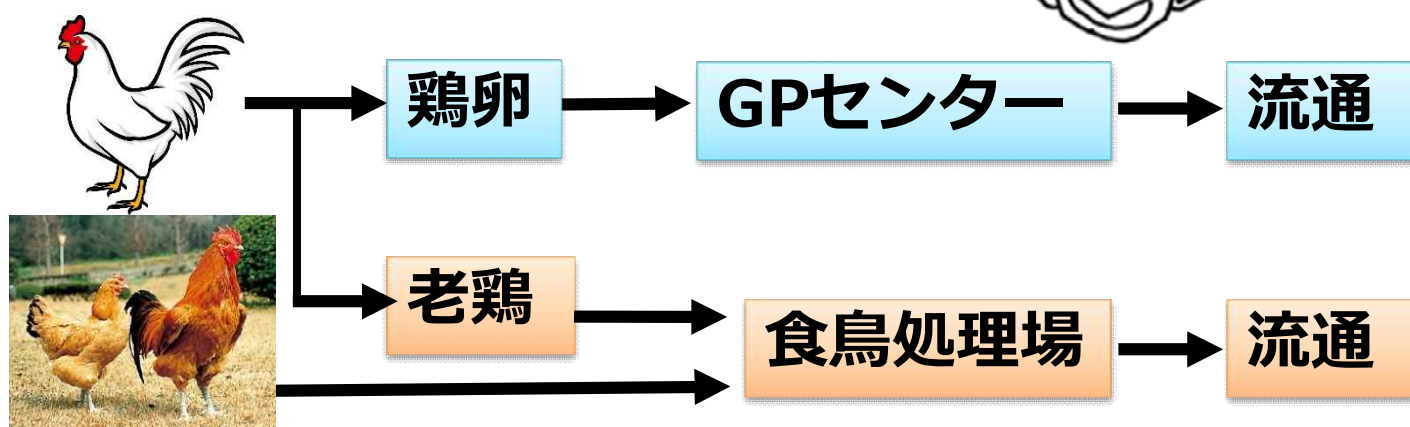
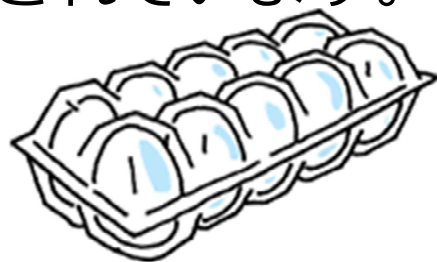


正確な情報に基づいて
冷静に対応しましょう

鶏卵・鶏肉の 衛生管理

01

国産の鶏卵は、通常、厚生労働省の確認した「H A C C P 導入の手引書」に基づき、卵選別包装施設（G P センター）において、次亜塩素酸ナトリウムなどで洗卵・消毒されています。



02

国産の鶏肉は、食鳥処理場において獣医師による検査が実施されており、病気にかかっている鶏は食用にされません。

食中毒予防の観点から、鶏肉は中心部までよく加熱しておいしく頂きましょう。

安全なお肉ができるまで

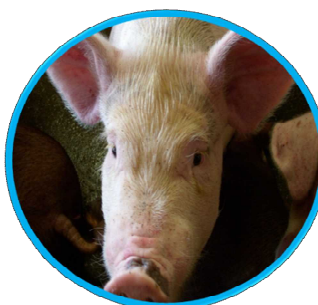
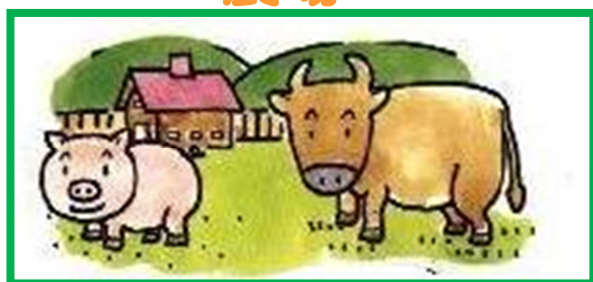
現在、スーパーなどには、様々な食品が販売されていますが、その中でも牛肉、豚肉や鶏肉などの食肉は、他の食品とは違う特別な検査制度が設けられています。

今回は、牛・豚の食肉検査（と畜検査）を紹介します。

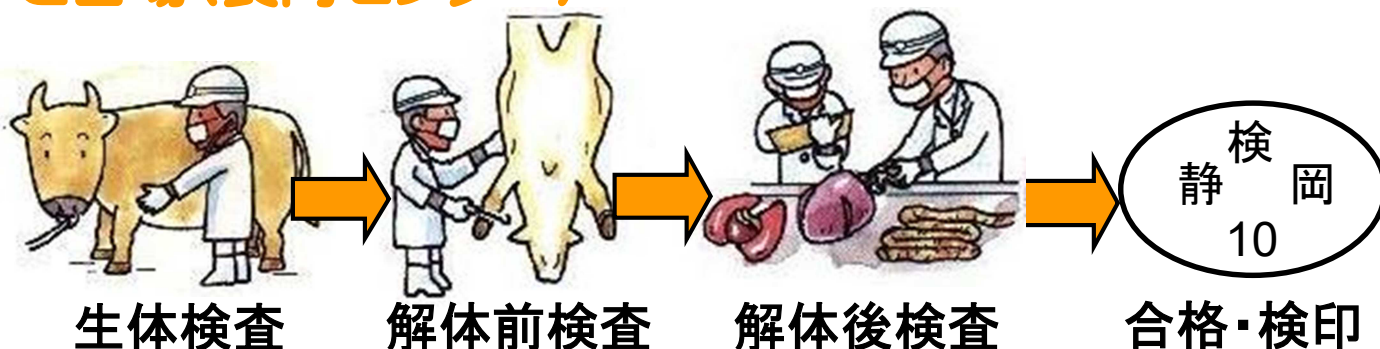


農家で大切に育てられた牛や豚がお肉になるために、
と畜場（食肉センター）へ運ばれます。

農場



と畜場（食肉センター）



と畜場（食肉センター）では、獣医師の資格を持った県や市の「と畜検査員」が、1頭毎に病気がないか、食用に適するかなどを検査しています。検査に合格したものが食肉として販売されます。



と畜（食肉）検査の内容

と畜検査は、肉眼検査を中心に行いますが、判断が難しい場合には、微生物学的、病理学的な精密検査を行い、総合的に食用に適するかどうかを判断します。

また、動物用の薬などが食肉に残っていないかを調べるために、抜き取りで理化学的検査を行うほか、HACCP（ハサップ）に基づいた衛生管理が行われるよう、と畜場の衛生指導を行っています。



微生物検査



病理検査



理化学検査



HACCP 指導



その他にも、県（食肉衛生検査所）では、

安全な食肉を消費者に届けるため、

と畜場の衛生管理指導や、家畜保健衛生所と

家畜の病気について情報を共有しています。

フグを安全に 食べましょう



フグは、日本を代表する食文化の一つとして昔からよく食べられてきた魚ですが、毒を持っているため、食中毒の原因となることがあります。

危険！フグの素人調理



(厚生労働省統計)

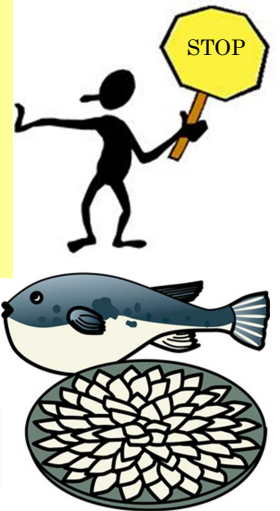


【全国】 フグによる食中毒事件数		うち、家庭で発生した件数	死者数
令和元年	15	13 (86.7%)	1
令和2年	20	19 (95.0%)	1
令和3年	13	12 (92.3%)	0
令和4年	10	6 (60.0%)	1
令和5年	9	7 (77.8%)	0

フグによる中毒のほとんどは、釣りや譲り受けにより入手したフグを、自家調理して食べたことが原因です。

フグの肝臓(きも)、卵巣(まこ)は種類を問わず有毒部位です

フグの有毒部位は、フグの種類によって違うこと、フグの毒には個体差があることから、「一度食べて大丈夫だったから」という考えは、死亡事故の原因となります。



フグによる食中毒防止のために

- ① フグ処理の資格を持ったフグ処理者が調理した、安全なフグだけを頂きましょう。
- ② お店に有毒部位（肝臓など）の提供を求めることはやめましょう。
- ③ 釣ったフグは譲り渡したり、譲り受けたりせず、素人調理はやめましょう。



安心できるお店で、安全なフグを美味しくお召し上がりください。

年末年始、 お肉は「よく焼き」で！

生の肉類には食中毒菌が付いています！



家畜の腸内には様々な
食中毒菌がいます



家畜をお肉にする過程で
食中毒菌が肉に付着！
内部に入り込むことも！



生や軽く炙った程度
で食べることは
リスクがあります！

- 「新鮮だから安全」ではありません。
- 重症化すると命に関わる可能性があります。

食中毒菌	主な原因食品	主な症状・特徴
カンピロバクター 	鶏肉 	・下痢、腹痛、発熱、おう吐 ・市販鶏肉からカンピロバクターが検出される ・「ギラン・バレー症候群※」を併発すること ※手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす
腸管出血性大腸菌 O157 など 	牛肉 	・発熱、激しい腹痛、下痢（頻回の水様便、血便） ・重症化すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症 などの合併症が発症する

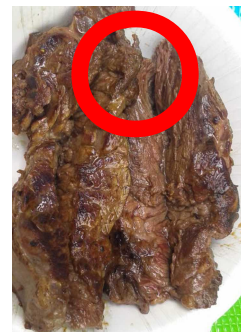
抵抗力の弱い子どもや高齢者の場合、
重症化しやすく、後遺症が出る場合があります。
食中毒が疑われる症状がでた場合には、早
めに医療機関を受診してください。



お肉による食中毒予防のポイント

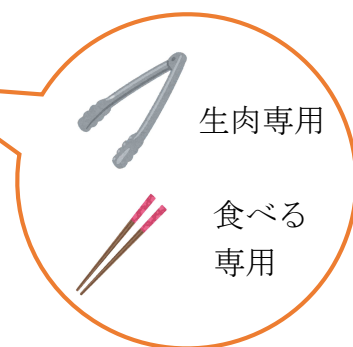
<中心部までしっかり加熱しましょう>

- お肉やレバーの内部まで食中毒菌が入り込んでいることがあります。
- よく加熱し、内部まで、白っぽく色が変わったことを目安にしましょう。



<調理器具等からの汚染に注意しましょう>

- 焼肉の際は、生肉を取り扱う箸やトングは専用のものを使いましょう。
- 生肉に触ったら、よく手を洗いましょう。
- 生肉に触れた器具もよく洗いましょう。



<よく加熱された肉料理を選びましょう>

- 飲食店であっても、生又は加熱不十分な肉料理による食中毒が発生しています。
- よく加熱された肉料理を選び、楽しい食事にしましょう。

<野菜・果物類は流水でよく洗いましょう>

- 汚染を受けた野菜・果物類の生食や浅漬けが原因となることもあります。
- 葉菜類は、一枚ずつはがして流水で十分に洗いましょう。
- 調理後すぐに食べるか、冷蔵庫で保管しましょう。

《ご注意ください》

冬は特に**ご注意!** 『ノロウイルス』



ノロウイルス電子顕微鏡写真(県環衛研)

ノロウイルス食中毒は冬季に多発します

12月～3月はウイルスが長期間生存(低温・乾燥) ⇒ 発生しやすい

静岡県内のノロウイルス食中毒発生状況（月別件数）

年度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
H28	2							2	2	3	1	2
H29			1	1					2	1	2	
H30	2					1		1	3	2	1	1
R1	1		2								1	1
R2									1			
R3												
R4		1							1			
R5			1							3	1	3
合計	5	1	4	1		1		3	9	9	6	7



潜伏時間

感染から発症まで主に24～48時間



主な症状

下痢、おう吐、発熱、腹痛が1日～2日続く



注意

乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意

ノロウイルス予防ポイント!



1 調理する際の
徹底した
手洗い

2 食品の十分な
加熱調理

3 感染が
疑われる人の
おう吐物の
適切な処理

できていますか？ 衛生的な手洗い

洗うタイミングは・・・

・トイレの後 ・調理の前 ・料理の盛り付けの前



ノロウイルスの感染を広げないために（おう吐物などの処理）

- ① 使い捨てマスク、手袋を使用
- ② ペーパータオルで静かに拭き取り、塩素消毒後に水拭き
- ③ 拭き取った吐物や手袋はビニール袋に密封して廃棄
- ④ 終わったら、ていねいに手を洗う

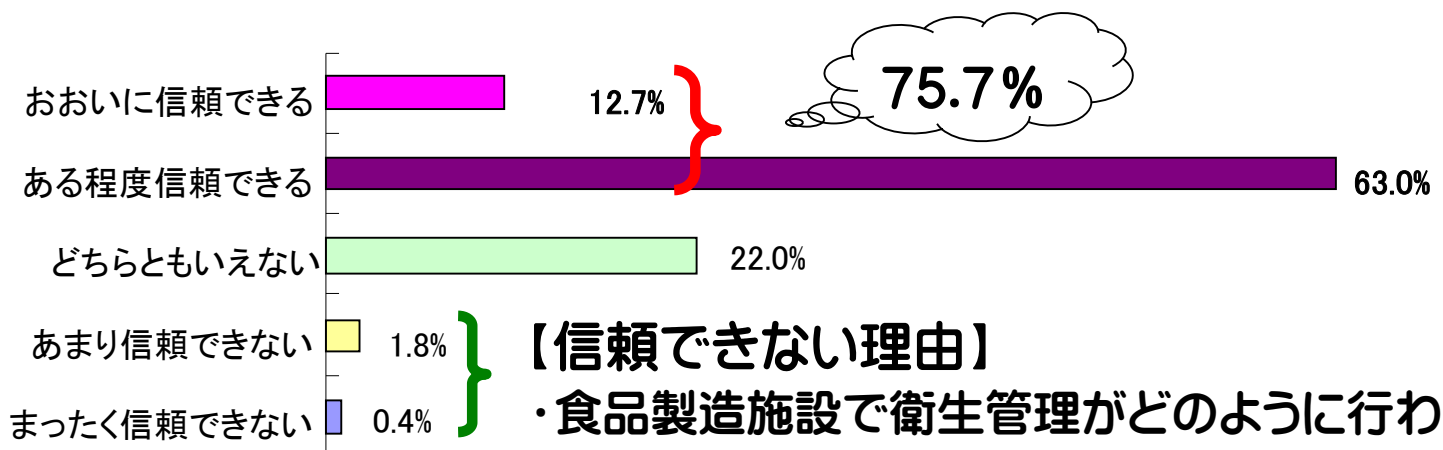
「食の安全・安心」 県民意識調査



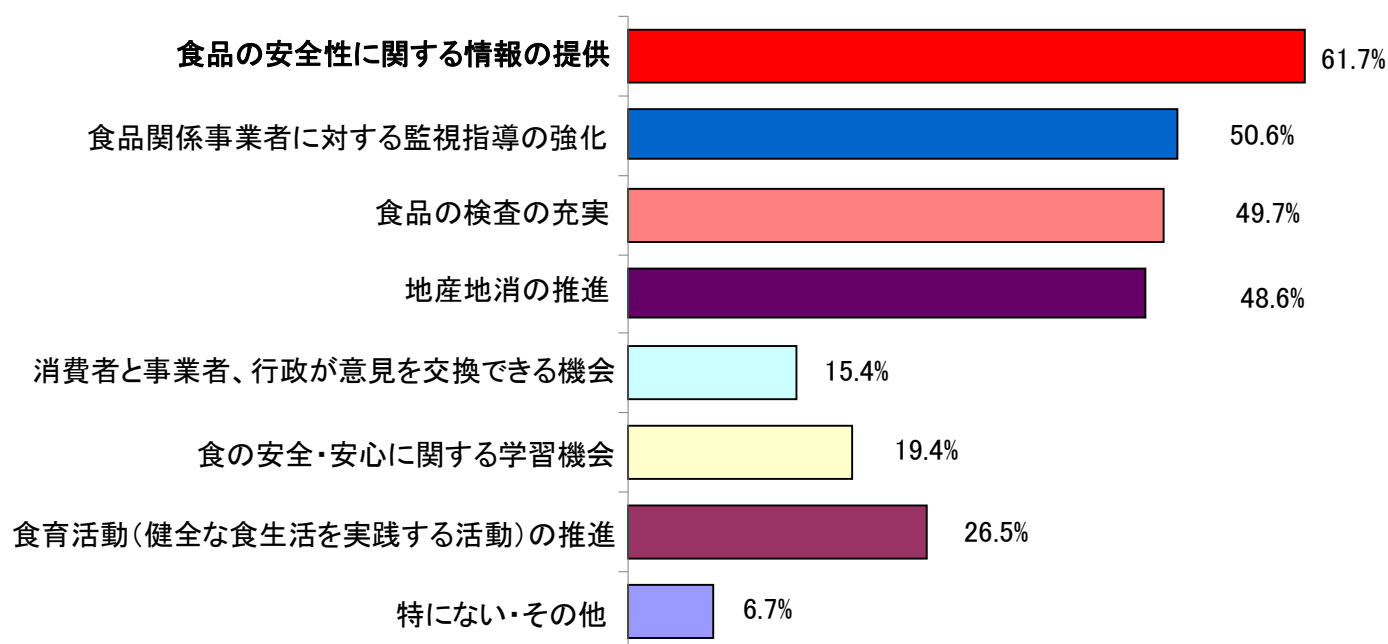
県では、インターネットモニターを
対象にアンケートを実施し、10～80 代
の男女計 449 人から回答がありました。

県内で購入する食品の安全性
信頼できる「75.7%」

あなたは、県内で購入する食品の安全性に
ついて、どの程度信頼できると思いますか。



食の安全・安心を確保するために、 あなたが県に望むことは何ですか。(複数回答)



県民の方から、「食の安全・安心」を確保するために、**「食品の安全性に関する情報の提供」**を望む声が多く寄せられました。



**これからも、皆さまの身近で
関心の高い食品安全情報を
いろいろな方法で発信して
まいります。**

《ご注意ください》

食中毒警報（ノロウイルス） 発表中

警報期間 令和7年1月31日から令和7年2月6日

令和7年1月19日及び24日に、県内で、ノロウイルス食中毒が2件連続して発生しました。

発生の主な原因は、感染した調理従事者による調理で汚染した食品を食べたことによるものです。

ノロウイルス食中毒は冬季に多発します！

12月～3月はウイルスが長期間生存(低温・乾燥)



潜伏時間

感染から発症まで主に24～48時間



主な症状

下痢、おう吐、発熱、腹痛が1日～2日続く



注意

乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも注意が必要



ノロウイルス食中毒予防ポイント！

- 1) 調理する人から食品へのウイルス汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。
- 2) ノロウイルスは加熱により死滅するので、食品を中心部までしっかり加熱調理する。
(必要な加熱：85～90℃で、90秒以上)
特に、力キなど二枚貝の調理時に注意！
- 3) 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控える。

できていますか？ 衛生的な手洗い

洗うタイミングは・・・

・トイレの後 ・調理の前 ・料理の盛り付けの前



ノロウイルスの感染を広げないために（おう吐物などの処理）

- ① 使い捨てマスク、手袋を使用
- ② ペーパータオルで静かに拭き取り、塩素消毒後に水拭き
- ③ 拭き取った吐物や手袋はビニール袋に密封して廃棄
- ④ 終わったら、ていねいに手を洗う

腸管出血性大腸菌(0157など) による食中毒を防ごう



腸管出血性大腸菌 (0157など)

人や家畜の腸管内
に存在する大腸菌の
うち、人に下痢など
を引き起こすものを
病原大腸菌といい、

その中でもベロ毒素を産生し血便を
伴う腸炎などを引き起こすものを、
腸管出血性大腸菌と呼びます。

牛などの家畜の腸管内にこの菌が
存在する場合があります、その糞便に汚
染された食肉や野菜などが、食中毒
の原因となります。



腸管出血性大腸菌0157 (出典: 食品安全委員会)

<https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>





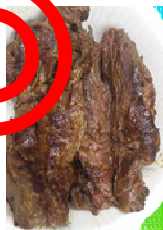
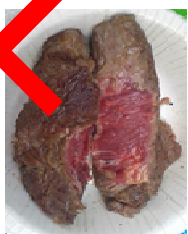
☆予防対策☆



- ◆ **食中毒予防の3原則：つけない、増やさない、やっつける**を確実に実施しましょう！
- ◆ **特に、加熱調理不足、調理器具などの洗浄不足には注意！**

しっかり加熱！

- ✓ 食肉は中心部までよく加熱（75℃ 1分間以上）
- ✓ オーブン、電子レンジ等の調理器具を使用する場合は、加熱むらに注意



しっかり洗う！

- ✓ 食肉を触った手は、その都度手洗い！
- ✓ 食肉に触れた調理器具は、その都度洗浄・消毒！
- ✓ 生野菜はよく洗い、必要に応じ殺菌



加熱不十分な肉料理のほかに、浅漬けやサラダが原因食品となった食中毒があります。



浅漬けを作るときのポイント

- 浅漬けに使う野菜は、流水で十分洗浄しましょう。
- 漬込みに使う器具・容器は洗浄・消毒をしましょう。
- 漬込み中の食品は、10℃以下で保存しましょう。



ご存じですか？

HACCP(ハサップ)

HACCP（ハサップ）とは、安全な食品をつくるために特に大事なポイントは何かをあらかじめ考えて、そのポイントを重点的に管理する衛生管理の方法のことです。

従来は最終製品の抜き取り検査で安全を確認する方法が一般的でしたが、HACCPでは特に大事なポイントを継続して管理することで、より効果的に安全な食品をつくることができます。



加熱温度と時間の管理、異物の検出が特に大事なポイント！



HACCP は食品工場だけのものではありません。ご家庭でも、食中毒を防止するために HACCP による衛生管理を取り入れることができます！

＼家庭で一番注意が必要な食中毒の予防のために！

「HACCP」方式で ☒ チェックしてみよう！

つけない

- ☒ 手も食材もこまめによく洗う。
- ☒ 生食用と加熱用の食材は接触しないように。

増やさない

- ☒ 食材にあった温度で保存する。
- ☒ 期限内に食べる。

やっつける

- ☒ 加熱するものはしっかり火を通す。
- ☒ 調理器具はしっかり洗う。

特に重要なポイント(CCP)！

なるほど～。
「HACCP」で管理するのは大事だね！



令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者が、「HACCP に沿った衛生管理」に取り組んでいます！

ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway)

ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway)とは？

ふじのくに フード・ゲートウェイ (Food・Gateway) とは、食の安全・安心に関する情報や静岡県の取組などを紹介しているサイトです。



今すぐアクセスしてみよう！

上のQRコードを読み取るか
「静岡県 フード・ゲートウェイ」
で検索してください。



静岡県 フード・ゲートウェイ

🔍 検索

A green cartoon character with a single leaf on its head, smiling. The character has a round body, two small black eyes, and a wide, open mouth showing a pink tongue. It is standing on a blue horizontal line.

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンビロバクター食中毒が
多発しています!!

本当に危険なの??
実験してみた!



食品添加物について 正しく知っていますか？

食品添加物って何？

食品を加工しやすくしたり、美味くさせたり、色をきれいにしたり、香りを付与したりするために、加えられるものです。ただし、必ずしも安全と思える食品添加物の種類や使用量には限界があります。

食品添加物の種類や使用の目的は？

種類	目的	食品中の成分	
増量剤	食品の量を多くする	デンプン、糖、タンパク質	小麦粉
増粘剤	食品の粘度を上げる	デンプン、糖、タンパク質	小麦粉
安定剤	食品の品質を安定に保つ	デンプン、糖、タンパク質	小麦粉
酸化防止剤	食品の酸化を防ぐ	ビタミンC、ビタミンE	ビタミンC
着色料	食品の色を良くする	色素	色素
香料	食品の香りをつける	香料	香料
保存料	食品の保存期間を延ばす	防腐剤	防腐剤



買って繋がる
“ふじのくに”
バイ・シズオカ

ふじのくに
食の都

「食を楽しむ」

- ・家族や仲間と共に食事を楽しむ
- ・食事のマナーを身につけ食事を楽しむ
- ・食文化を楽しむ
- ・地域の食材を楽しむ

「食をつくる」

料理をつくる

- ・食料の産地をききずらうにつくる
- ・パランスよくつくる(味・色・栄養)
- ・無駄なく、美しくつくる
- ・おいしくつくる
- ・食べ残をつくる
- ・農作物などを育てる

「食を知る」

- ・食べ残と食料の関係について知る
- ・食料の選択の方法を知る
- ・食べ残の量をを知る
- ・地域の食料や物、おしんこ(味噌)を知る
- ・食の安全性、衛生性について知る
- ・食文化を知る
- ・食べ方(食・く・寝・む、姿勢等)を知る

「食を知る」「食をつくる」「食を楽しむ」の関連図

 静岡県