



Your Better Life Through Health

vol.10

平成30年8月20日 岩手県立盛岡第一高等学校 保健室

白聖祭 食品衛生

今週末に「白聖祭」が開催されます。

食品を扱う模擬店は、提供される食品の安全が守られてこそ成り立つものです。準備にとりかかる前に、衛生的な取り扱いについて確認しておきましょう。

10個のチェック項目

- ① **長い髪** は結ぶ。
- ② **三角巾** をかぶる。
- ③ **マスク** をつける。
- ④ **エプロン** を着る。
- ⑤ **腕時計** をはずす。
- ⑥ **ツメ** を切る。
- ⑦ 手指の **傷の有無** を確認する。
- ⑧ 手指と手首を **石けん** で洗う。
- ⑨ **アルコール消毒** をする。
- ⑩ **手袋** をつける。



食中毒の予防

食中毒を予防するための基本三原則は、

細菌 を

- 1 **つけない** (洗う・わける)
- 2 **ふやさない** (低温保存)
- 3 **やっつける** (加熱処理)

です。

- **手指に傷**がある人は、食品を扱う作業からはずれてください。
- 一週間以内に、本人または家族に**下痢や嘔吐などの症状**があった人は食品を扱う作業からはずれてください。
- 加熱前の食品と加熱後の食品を扱う人を**完全分担**してください。
- 食品は、絶対に**素手で触らない**でください。
- 食品は、**中心まで十分に加熱**してください。
- 加熱した食品を常温ではなく、**冷蔵庫やクーラーボックス**で保管してください。
- 食品は、「**当日調理・当日食べきり**」を徹底してください。

加工食品の アレルギー表示

食物アレルギーは、食事をしたときに、身体が食物に含まれるタンパク質等を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。

食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルギー物質と反応を引き起こす量が異なります。同一人物であっても、体調によってその反応も変わります。



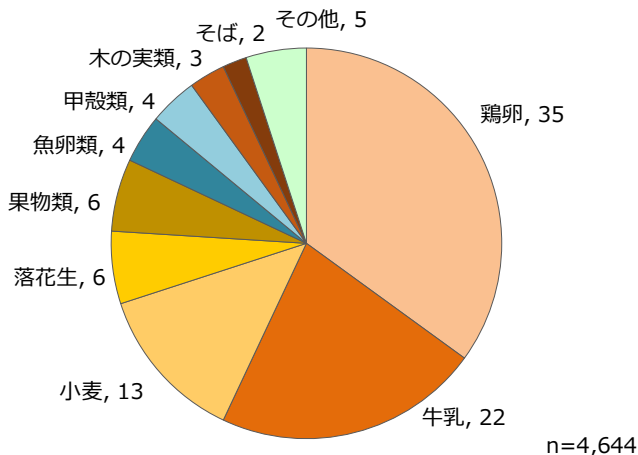
アレルギー表示制度の概要

現在のところ、食物アレルギーに有効な治療法はなく、原因となるアレルギー物質を摂取しないことで防いでいます。そのため、アレルギー表示は大変重要な情報となります。

アレルギー表示対象品目は27品目です。この中で、特に症状が重篤で症例数の多い7品目の表示については、内閣府令で表示が義務づけられています。

食物アレルギー患者の実態

【全国実態調査 食物アレルギーの原因物質(%)】



「平成 27 年度 食物アレルギーに関連する
食品表示に関する調査研究事業報告書（消費者庁）」より引用

アレルギー表示対象品目

特定原材料7品目

食物アレルギーを起こすことが明らかになったもののうち、症例数が多く、症状が重篤であり、生命に関わるため、特に留意が必要なもの。食物アレルギー患者の健康被害を防止するため「食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)」において、特定原材料と定め、表示を**義務**づけている。

卵・小麦・乳・えび・かに・そば・落花生

特定原材料に準ずる20品目

食物アレルギーを起こすことが明らかで、重篤な健康危害が継続してみられるが、特定原材料に比べると症例数は少なく、法令で定めるには今後の調査を必要とするもの。現在は特定原材料に準じた表示が**推奨**されている。

**あわび・いか・いくら・さけ・さば・鶏肉・牛肉
豚肉・オレンジ・キウイフルーツ・りんご・バナナ
もも・くるみ・大豆・カシューナッツ・やまいも
ごま・まつたけ・ゼラチン**

参考：・食品のアレルギー表示について（厚生労働省）

・アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック（消費者庁）