

「食品衛生月間」に関する啓発・掲示

厚生労働省では、食品衛生管理の徹底及び地方公共団体等におけるリスクコミュニケーションへの取組の充実等を図るため、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めています。

一般的に、夏季は細菌が増殖しやすく食中毒が多発すると思われがちですが、細菌以外にもウイルス、寄生虫、自然毒などによる食中毒の発生も多く、今では一年を通して食中毒の危険にさらされている状況だといえます。

近年、アニサキス食中毒が急増し、2018年の報告件数は468件とカンピロバクター(319件)、ノロウイルス(256件)を上回り、原因物質別では最も多い食中毒となりました。2018年アニサキス食中毒の特徴としては、例年に比べカツオ喫食事例が多い傾向が見られました。報告されたアニサキス食中毒は氷山の一角という指摘もあり、アニサキスが寄生している生の魚介類の取り扱いには十分に注意する必要があります。

また、細菌性食中毒として最も発生件数の多いカンピロバクター食中毒は、カンピロバクター汚染率の高い鶏肉が原因となっているケースが多く、予防対策として飲食店関係者のみならず一般家庭でも正しい鶏肉の取り扱い方法についてさらに広く周知させる必要があります。

このような状況の中、国民が健康で安心できる食生活を送るためには、食品等事業者はもとより、国民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに事業者のコンプライアンスの徹底を通じた食の安全の確保を図ることが必要不可欠です。

岐阜県保健環境研究所では、8月に1階エントランスホールにおいて食品衛生月間のポスターとともに、特に注意喚起を必要とするアニサキス食中毒及びカンピロバクター食中毒に関する資料を展示しました。

