

街頭相談所の開設

町田第一小学校校庭で街頭相談所を開設

町田食協は、令和元年9月8日（日）に町田第一小学校校庭で開催された「第32回フェスタ中町」に協賛して、相談所を開設した。

相談所では、近年発生したボツリヌス菌を原因とした乳児による食中毒事故が発生したことから、これらの予防対策を記載したパネルを展示して、食中毒の予防を訴えた。

また、自治指導員で、日食協が制度運営する「手洗いマイスター」認定者による、手洗いのチェックコーナーを設けて正しい手洗いの指導を実演した。

さらに、「あなたの食事作りをチェックしましょう」や「食中毒予防ガイド」などのパンフレットを配布して、食中毒予防を呼びかけた。

その真空パック食品 冷蔵しなくて大丈夫？！
～表示を確認しましょう！～

ご存知ですか？ 真空パック食品のボツリヌス菌食中毒事件

昭和59年6月 真空パックの辛子レモンで11名が死亡
平成11年8月 真空パックのハヤシライスのみで患者発生（1年間入院）
平成24年3月 真空パックのあずきぱっとう（ぜんざいの餅の替わりに平打ちとうんを入れたもの）で患者発生（室温不明一時心臓停止後蘇生）

恐怖！ボツリヌス菌食中毒

いずれも真空パックだから大丈夫と室温に長時間置かれていました！

真空パックでなぜ発生？

食品についたボツリヌス菌が酸素の少ない真空パックのなかで増殖し毒素を産生するからです。

- ボツリヌス菌は土壌や河川など自然界に広く存在します。
- 酸素が嫌いで空気のあるところでは芽胞（殺菌には120℃4分以上の加熱加圧が必要）になっています。
- 酸素の少ない真空パックのなかで発芽して増殖するとき毒素をつくります。

増殖を抑えるために10℃以下で冷蔵する必要があります。

真空パックは要冷蔵！

要冷蔵

等の表示があれば必ず冷蔵庫などで保存してください。

※レトルトパウチ食品と表示された食品は加熱加圧殺菌されており室温保存可能です。

真空パック食品は表示を確認し「要冷蔵」のものはしっかりと冷蔵しましょう！

パックが膨れていたり変な臭いがしたら絶対に食べないでください。

品名	おいしいお惣菜
メーカー	株式会社ABC
内容量	100g
賞味期限	2020.01.15
保存方法	10℃以下で冷蔵してください。
備考	加熱殺菌済みです。

はちみつ！1歳未満の赤ちゃんに与えないで！

ご存知ですか？ 乳児ボツリヌス症死亡事例

平成29年3月
生後5か月の赤ちゃんが「はちみつ」を原因とするボツリヌス菌食中毒（乳児ボツリヌス症）で亡くなりました。

乳児ボツリヌス症って？

1歳未満の赤ちゃんがかります
大人のように腸内環境が整っていないからです、1歳以上はかかりません。

原因
「はちみつ」などに汚染したボツリヌス菌が赤ちゃんの腸内に入り増えて毒素をたすことで発症します。

症状
便秘、グニャグニャになる、泣き声がちいさくなる、おっぱいを飲む力が弱まるなど重症になると呼吸ができなくなり、死ぬこともあります。

予防対策
1歳未満の赤ちゃんに、「はちみつ」や「はちみつ入りのジュース・お菓子」などの食品を与えないことです。

お父さん・お母さんだけでなく、祖父母などで家族の皆さんにも、1歳未満の赤ちゃんに「はちみつ」を与えてはいけないことを伝えるようにしてください。