

危機管理連絡会議

日時：令和元年7月25日（木）13：30～

場所：県庁1階101会議室

協議事項

- 熱中症予防の普及啓発・注意喚起について
- 食中毒の予防対策について
- 三重県における「豚コレラ」の発生について
- その他

熱中症予防のために

暑さを避ける

室内では・・・

- ▶ 扇風機やエアコンで温度を調節
- ▶ 遮光カーテン、すだれ、打ち水を利用
- ▶ 室温をこまめに確認
- ▶ WBGT値※も参考に

外出時には・・・

- ▶ 日傘や帽子の着用
- ▶ 日陰の利用、こまめな休憩
- ▶ 天気の良い日は、日中の外出をできるだけ控える

からだの蓄熱を避けるために

- ▶ 通気性のよい、吸湿性・速乾性のある衣服を着用する
- ▶ 保冷剤、氷、冷たいタオルなどで、からだを冷やす

※WBGT値：気温、湿度、輻射（放射）熱から算出される暑さの指数
運動や作業の度合いに応じた基準値が定められています。
環境省のホームページ（熱中症予防情報サイト）に、観測値と予想値が掲載されています。

こまめに水分を補給する

室内でも、外出時でも、のどの渇きを感じなくても、こまめに水分を補給しましょう。大量に発汗する状況では、経口補水液※など、塩分等も含んで補給しましょう。

※ 水に食塩とブドウ糖を溶かしたもの

「熱中症」は、高温多湿な環境に長くいることで、徐々に体内の水分や塩分のバランスが崩れ、体温調節機能がうまく働かなくなり、体内に熱がこもった状態を指します。屋外だけでなく室内で何もしていないときでも発症し、救急搬送されたり、場合によっては死亡することもあります。

熱中症について正しい知識を身につけ、体調の変化に気をつけるとともに周囲にも気を配り、熱中症による健康被害を防ぎましょう。



熱中症の症状

- めまい、立ちくらみ、手足のしびれ、筋肉のこむら返り、気分が悪い
 - 頭痛、吐き気、嘔吐、倦怠感、虚脱感、いつもと様子が違う
- 重症になると、
- 返事がおかしい、意識消失、けいれん、からだが熱い

詳しくは、厚生労働省ホームページ「熱中症関連情報」をご覧ください。

厚生労働省 熱中症

検索

熱中症が疑われる人を見かけたら

涼しい場所へ

エアコンが効いている室内や風通しのよい日陰など、涼しい場所へ避難させる

からだを冷やす

衣服をゆるめ、からだを冷やす

(特に、首の回り、脇の下、足の付け根など)



水分補給

水分・塩分、経口補水液※などを補給する

※ 水に食塩とブドウ糖を溶かしたもの

自力で水が飲めない、意識がない場合は、すぐに救急車を呼びましょう！

<ご注意>

暑さの感じ方は、人によって異なります

その日の体調や暑さに対する慣れなどが影響します。体調の変化に気をつけましょう。

高齢者や子ども、障害者・障害児は、特に注意が必要です

- ・ 熱中症患者のおよそ半数は65歳以上の高齢者です。高齢者は暑さや水分不足に対する感覚機能が低下しており、暑さに対するからだの調整機能も低下しているため、注意が必要です。
- ・ 子どもは体温の調節能力がまだ十分に発達していないので、気を配る必要があります。
- ・ のどの渇きを感じていなくても、こまめに水分補給しましょう。暑さを感じなくても室温や外気温を測定し、扇風機やエアコンを使って温度調整するよう心がけましょう。

節電を意識するあまり、熱中症予防を忘れないようご注意ください

気温や湿度の高い日には、無理な節電はせず、適度に扇風機やエアコンを使いましょう。

熱中症についての情報はこちら

▷ 厚生労働省

熱中症関連情報 [施策紹介、熱中症予防リーフレット、熱中症診療ガイドラインなど]

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/nettyuu/
「健康のため水を飲もう」推進運動

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/suido/nomou/>

STOP! 熱中症 クールワークキャンペーン [職場における熱中症予防対策]

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000116133.html>

▷ 環境省

熱中症予防情報 [暑さ指数 (WBGT) 予報、熱中症環境保健マニュアル、熱中症予防リーフレットなど]

<http://www.wbgt.env.go.jp/>

▷ 気象庁

熱中症から身を守るために [気温の予測情報、天気予報など]

<http://www.jma.go.jp/jma/kishou/known/kurashi/netsu.html>

異常天候早期警戒情報

<http://www.jma.go.jp/jp/soukei/>

▷ 消防庁

熱中症情報 [熱中症による救急搬送の状況など]

http://www.fdma.go.jp/neuter/topics/fieldList9_2.html

障がいをお持ちの方の

監修 国立障害者リハビリテーションセンター

熱中症予防ポイント

熱中症とは、高温多湿な環境に長時間いることで、体温調節機能がうまく働かなくなり、体内に熱がこもった状態です。子どもやお年寄りとともに、より熱中症に注意が必要なのが、障がいをお持ちの方です。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催時には、特に多くの方が競技観戦などで外出されることでしょう。気を付けたいポイントをまとめましたので、ぜひ活用して、熱中症ゼロを目指しましょう。



熱中症の症状 重症になると死に至ることもあります

- めまい、立ちくらみ、手足のしびれ、筋肉のこむら返り、気分が悪い
- 頭痛、吐き気、嘔吐、倦怠感、虚脱感、いつもと様子が違う など

▶重症になると

- 返事がおかしい、意識消失、けいれん、からだが熱い など

熱中症を防ぐためにできること

☑ 日傘・帽子の着用



帽子や日傘で直射日光を避けることが大切です。可能なら帽子と日傘を併用しましょう。

☑ 日陰の利用、こまめな休憩



日陰を選んで歩いたり、日陰でこまめな休憩をとって、ムリをしないようにしましょう。

☑ 水分・塩分補給



水分だけでなく、塩飴やスポーツドリンクなどで、汗で失われた塩分も一緒に補給しましょう。

☑ 体を冷やす



濡らしたタオルや、冷却シートなどの冷却グッズなどを利用して、体を直接冷やしましょう。

障がいをお持ちの方の

熱中症予防Q&A

Q. 外出の前日と当日の朝にできることは？

A. 前日は十分な睡眠をとりましょう。当日の朝は、朝食と水分をしっかり摂り、体温を測るなど体調を確認しましょう。



Q. 外出前に調べておきたいことは？

A. 外出のルート上で、日陰になる場所、ミストゾーン、障がい者用トイレ、エレベーターなどがどこにあるか調べておきましょう。競技場などでは医務室の場所も確認しましょう。



Q. 服装の注意点は？

A. 汗で濡れた服を着続けていると、通気性が悪くなり体温が下がりにくくなります。吸湿性・速乾性のある素材でできた下着やウェアを着用するとよいでしょう。



国立障害者リハビリテーションセンターのウェブサイトでも熱中症対策情報をチェックできます
http://www.rehab.go.jp/health_promotion_centre/heat/



厚生労働省ホームページ「熱中症関連情報」をご覧ください

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/nettyuu/index.html



介助者の方・まわりの方へ

熱中症にならないために……

障がいの中には、汗をかけない・体温調節ができないなどもあります。また、のどが渇いていても気づかない・自分で水分がとれない・汗をふけないため体温が下がりにくい場合もあります。介助者の方やまわりの方は体調の変化に気をつけ、早めの水分補給などの声かけをしましょう。



熱中症が疑われたら…

涼しい場所へ

エアコンが効いている室内や風通しのよい日陰など涼しい場所に避難させましょう。

からだを冷やす

衣服をゆるめて、冷たいタオルや保冷剤で両側の首筋やわき、足の付け根などを冷やします。うちわや扇子などで風を起こしましょう。

水分補給

水分・塩分、経口補水液※などを補給しましょう。※水に食塩とブドウ糖を溶かしたもの



自力で水が飲めない、意識がない場合は、すぐに救急車を呼びましょう。

STOP! 熱中症

クールワークキャンペーン

令和元年5月～9月

— 熱中症予防対策の徹底を図る —

職場における熱中症で亡くなる人は、毎年全国で10人以上にのぼり、4日以上仕事を休む人は、400人を超えています。厚生労働省では、労働災害防止団体などと連携して、「STOP! 熱中症クールワークキャンペーン」を展開し、職場での熱中症予防のための重点的な取組を進めています。各事業場でも、事業者、労働者の皆さまご協力のもと、熱中症予防に取り組みましょう!


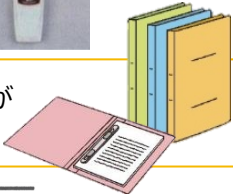




●実施期間：令和元年5月1日から9月30日まで（準備期間平成31年4月、重点取組期間令和元年7月）



事業場では、期間ごとの実施事項に重点的に取り組んでください。

確実に実施したかを確認し、□にチェックを入れましょう!

準備期間（4月1日～4月30日）

<input type="checkbox"/>	暑さ指数（WBGT値）の把握の準備	JIS規格「JIS B 7922」に適合した 暑さ指数計 を準備しましょう。	
<input type="checkbox"/>	作業計画の策定など	暑さ指数に応じて、作業の中止、休憩時間の確保などができるよう 余裕を持った作業計画 をたてましょう。	
<input type="checkbox"/>	設備対策・休憩場所の確保の検討	簡易な屋根の設置、通風または冷房設備やミストシャワーなどの設置により、 暑さ指数を下げる方法 を検討しましょう。また、作業場所の近くに 冷房 を備えた休憩場所や 日陰 などの涼しい休憩場所を確保しましょう。	
<input type="checkbox"/>	服装などの検討	通気性のいい作業着 を準備しておきましょう。 送風機能のある作業服 や クールベスト なども検討しましょう。	
<input type="checkbox"/>	教育研修の実施	熱中症の防止対策について、 教育 を行いましょ。	
<input type="checkbox"/>	熱中症予防管理者の選任と責任体制の確立	熱中症に詳しい人の中から 管理者を選任 し、事業場としての 管理体制を整え ましょう。	
<input type="checkbox"/>	緊急事態の措置の確認	体調不良時に搬送する病院や緊急時の対応について確認を行い、周知しましょう。	

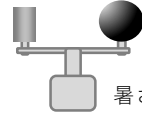
【主催】厚生労働省、中央労働災害防止協会、建設業労働災害防止協会、陸上貨物運送事業労働災害防止協会、港湾貨物運送事業労働災害防止協会、林業・木材製造業労働災害防止協会、一般社団法人日本労働安全衛生コンサルタント会、一般社団法人全国警備業協会 【協賛】公益社団法人日本保安用品協会、一般社団法人日本電気計測器工業会 【後援】関係省庁（農林水産省、国土交通省、環境省）

キャンペーン期間（5月1日～9月30日）

STEP 1

☐ **暑さ指数（WBGT値）の把握**

JIS 規格に適合した暑さ指数計で暑さ指数を測りましょう。



暑さ指数計の例

STEP 2

準備期間中に検討した事項を確実に実施するとともに、測定した暑さ指数に応じて次の対策を取りましょう。

<input type="checkbox"/>	暑さ指数を下げるための設備の設置		<p>休憩！</p>
<input type="checkbox"/>	休憩場所の整備		
<input type="checkbox"/>	涼しい服装など		
<input type="checkbox"/>	作業時間の短縮	暑さ指数が高いときは、 単独作業を控え 、暑さ指数に応じて 作業の中止 、 こまめに休憩をとる などの工夫をしましょう。	
<input type="checkbox"/>	熱への順化	暑さに慣れるまでの間は 十分に休憩を取り 、 1週間程度かけて徐々に身体を慣らし ましょう。	
<input type="checkbox"/>	水分・塩分の摂取	のどが渴いていなくても 定期的に水分・塩分 を取りましょう。	
<input type="checkbox"/>	健康診断結果に基づく措置	①糖尿病、②高血圧症、③心疾患、④腎不全、⑤精神・神経関係の疾患、⑥広範囲の皮膚疾患、⑦感冒、⑧下痢 などがあると熱中症にかかりやすくなります。医師の意見をきいて人員配置を行いましょう。	
<input type="checkbox"/>	日常の健康管理など	前日の飲みすぎはないか、寝不足ではないか、当日は朝食をきちんと取ったか、管理者は確認しましょう。熱中症の具体的症状について説明し、早く気付くことができるようにしましょう。	
<input type="checkbox"/>	労働者の健康状態の確認	作業中は管理者はもちろん、作業員同士お互いの健康状態をよく確認しましょう。	

STEP 3

熱中症予防管理者は、暑さ指数を確認し、巡視などにより、次の事項を確認しましょう。

- 暑さ指数の低減対策は実施されているか
- 各労働者が暑さに慣れているか
- 各労働者は水分や塩分をきちんと取っているか
- 各労働者の体調は問題ないか
- 作業の中止や中断をさせなくてよいか

☐ **異常時の措置**

～少しでも異常を感じたら～

- ・ **一旦作業を離れる**
- ・ **病院へ運ぶ、または救急車を呼ぶ**
- ・ **病院へ運ぶまでは一人きりにしない**

重点取組期間（7月1日～7月31日）

- 暑さ指数の低減効果を改めて確認し、必要に応じ追加対策を行いましょう。
- 特に梅雨明け直後は、暑さ指数に応じて、作業の中断、短縮、休憩時間の確保を徹底しまししょう。**
- 水分、塩分を積極的に取りましよう。**
- 各自が、睡眠不足、体調不良、前日の飲みすぎに注意し、当日の朝食はきちんと取りましよう。
- 期間中は熱中症のリスクが高まっていることを含め、重点的に教育を行いましよう。
- 少しでも異常を認めたときは、ためらうことなく、すぐに救急車を呼びましよう。**



腸管出血性大腸菌感染症（O157等）患者の発生状況について

今年、6月～7月にかけて腸管出血性大腸菌感染症（O157等）の患者発生が続いています。今後も、患者発生のシーズンが続くことから、感染予防対策について、周知をお願いします。

○患者発生の状況について

県内・全国の発生状況（腸管出血性大腸菌感染症届出件数）

区分	2014	2015	2016	2017	2018	2019
徳島県	11	10	17	13	11	8
全国	4,151	3,573	3,647	3,904	3,851	1,154

（2019は、全国7月7日、本県7月24日現在。）

今年発生の患者の状況

届出	年代	性別	症状	原因（推定）	血清型
3月	30代	男	腹痛・血便	不明	O-157
6月	10未満	女	発熱・腹痛・下痢・血便	牛肉（焼き肉）	O-157
6月	70代	男	嘔気・軟便	不明	O-157
7月	10代	男	下痢・嘔吐	牛肉（焼き肉）	O-157
7月	10代	女	腹痛・嘔吐・下痢・血便	牛肉（焼き肉）	O-157
7月	40代	女	なし（無症状病原体保有者）	不明	O-26
7月	20代	女	腹痛・下痢・血便	牛肉（焼き肉）	O-157
7月	50代	女	腹痛	不明	O-157

○主な感染防止対策

- ・手洗い、消毒（特に調理従事者）
- ・食品の十分な加熱、はしの使い分け（生肉）
- ・有症状時には早期の医療機関への受診
- ・2次感染防止（患者の排泄物の処理等）
- ・学校保健安全法による出席停止措置
- ・感染症法による就業制限（食品取扱者） 等

参考

〈 腸管出血性大腸菌感染症（3類感染症） 〉

- 腸管出血性大腸菌は牛など家畜の腸管内にすることがあり、その糞便で汚染された食品や、糞便で汚染された場所を触った手指から経口的に感染する。
- 腸管出血性大腸菌感染症はO157、O26が主原因で、その他O111、O121、O145などがある。
- 2～5日間の潜伏期間を経て下痢、嘔吐、血便等の症状が見られる。
- 治療は対症療法、脱水に対する処置 等
- 幼児や高齢者では、貧血や尿毒症を併発して、命にかかわることがある。

腸管出血性大腸菌0157などの感染を防ぐために

<腸管出血性大腸菌とは>

腸管出血性大腸菌は、家畜、人の腸内、下水、家畜や感染者の糞便を通じて汚染された食品などに存在し、加熱不十分な肉を食べることなどをきっかけに感染します。毒性の強いペロ毒素を出し、感染後平均3～5日後に腹痛や水のような下痢、血便を引き起こします。乳幼児や高齢者などは重症化し、死に至る場合があります。

<もし、感染したら>

◆発熱、嘔吐、出血を伴う下痢などの症状があれば、すぐに医療機関を受診しましょう。

手洗い

- ◆感染力が強いので、二次感染に注意しましょう。
- ◆水洗トイレの取っ手やドアのノブなど、汚れた手で触れる場所は逆性石けんや消毒用アルコールなどで消毒しましょう。
- ◆患者さん・ご家族ともに、調理や食事の前及び用便後に流水で十分に手を洗い、逆性石けんや消毒用アルコールで消毒しましょう。

便の処理

- ◆おむつの交換など患者さんの便を処理する時は、使い捨ての手袋などを使いましょう。また、汚染の拡大を防止するため、毎回同じ場所でおむつ交換や処理を行いましょう。
- ◆患者さんの便で汚れた下着は、塩素系消毒剤（約500～1000ppm）で消毒（つけおき30分以上）をしてから、家族のものとは分けて洗濯しましょう。また、煮沸も十分な消毒効果があります。

お風呂

- ◆できるだけ浴槽につからず、シャワー又はかけ湯を使いましょう。
- ◆患者さんが風呂に入るときは、（乳幼児など）他の家族と一緒に入らず、最後に使用しましょう。風呂の水は毎日替え、バスタオルは共用しないようにしましょう。

<感染を予防するためには>

腸管出血性大腸菌は、加熱や消毒薬により死滅するため、一般的な食中毒対策（菌を「つけない、増やさない、やっつける」）で予防できます。

(1)「つけない」洗う！分ける！

- ◆手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物につけないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。
 - ・調理を始める前
 - ・生の肉や魚、卵などを取り扱う前後
 - ・残った食品を扱う前
 - ・調理中に、トイレに行ったり、鼻をかんだりした後
 - ・食卓につく前
- ◆生の肉や魚などを切ったまな板で、野菜（加熱しないで食べるもの）などを調理するときは、菌が付着しないように、きれいに洗い、できるだけ殺菌しましょう。まな板を替えたり、加熱しないで食べる物を先に取り扱うのも有効です。
- ◆焼き肉などは、「生の肉をつかむ箸」と「焼けた肉をつかむ箸」を分けましょう。
- ◆食品の保管の際にも、密封容器に入れたり、ラップをかけたり、他の食品に付いた細菌が付着しないようにしましょう。



(2)「増やさない」低温で保存する！

菌を増やさないためには、低温での保存が重要です。また、低温でもゆっくりですが、細菌が増殖しますので、冷蔵庫に入れても、早めに食べるのが大事です。



(3)「やっつける」加熱処理！

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。

中心部を75℃で1分以上加熱しましょう。

ふきんやまな板、包丁などの調理器具に、細菌やウイルスが付着し、特に肉や魚、卵などを使った後は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤の使用も効果的です。(塩素系消毒剤約200ppmに5分以上つけ置き)



家庭でできる消毒液の作り方

5%の塩素系消毒剤を使用する場合(漂白剤として市販されているほとんどが塩素濃度5%)

用途	塩素系漂白剤の分量	薄める水の量
台所用品の消毒	【200ppm】 ペットボトルのふた(約5ml)に1杯	500mlのペットボトル2本分
衣類の消毒	【1000ppm】 ペットボトルのふたに2杯	500mlのペットボトル1本分

手洗い方法

◆爪は短く切って、時計や指輪は外しましょう。



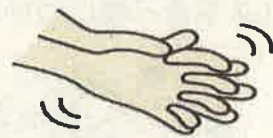
①手のひらをあわせて
5秒間ごしごし洗う



②手の甲を伸ばすように
5秒間ごしごし洗う



③指先や爪の間も渦を描く
ように5秒間ごしごし洗う



④指の間も十分に
5秒間ごしごし洗う



⑤親指を手のひらでねじるように
5秒間ごしごし洗う



⑥手首も忘れずに
5秒間ごしごし洗う

◆洗い終わったら、石けんを十分に水で洗い流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取ります。

出典：「腸間出血性大腸菌 Q & A」厚生労働省

「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント |暮らしに役立つ情報」政府広報オンラインを一部改変

お問合せ先

東部保健福祉局<徳島保健所>疾病対策担当

電話 088-602-8907

令和元年
決意新たに
食中毒予防!!



しっかり手洗い!



しっかり加熱!



食品衛生月間

令和元(2019)年8月1日▶31日

[主催]
厚生労働省
都道府県・保健所設置市・特別区
[後援]
文部科学省・農林水産省・消費者庁

[協賛]
公益社団法人日本食品衛生協会
<http://www.n-shokuei.jp>
一般財団法人日本公衆衛生協会
独立行政法人国民生活センター
独立行政法人日本スポーツ
振興センター

徳島県・一般社団法人徳島県食品衛生協会

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば
保冷剤(氷)
などと一緒に

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

point 3

下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)

台所は
清潔に

作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

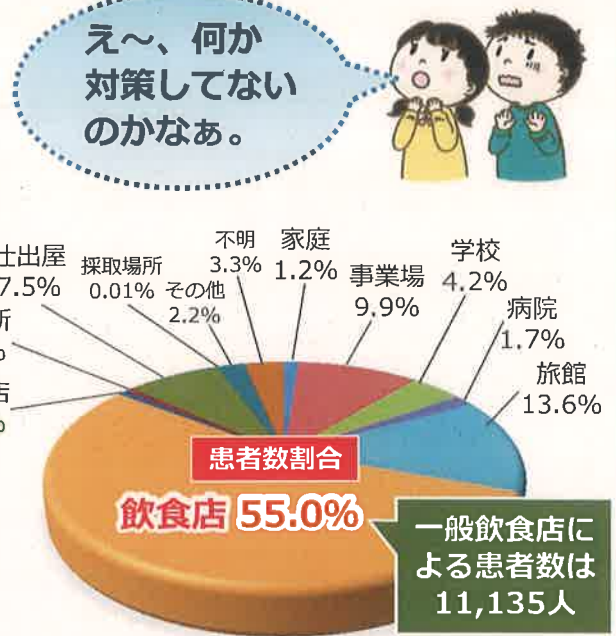
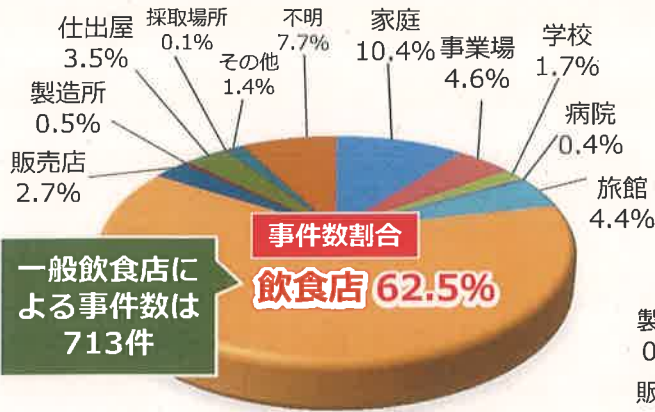
食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※ 平成28年 食中毒発生状況（事件数、患者数）

食中毒の約60%は飲食店で発生しています



え～、何か対策してないのかなあ。



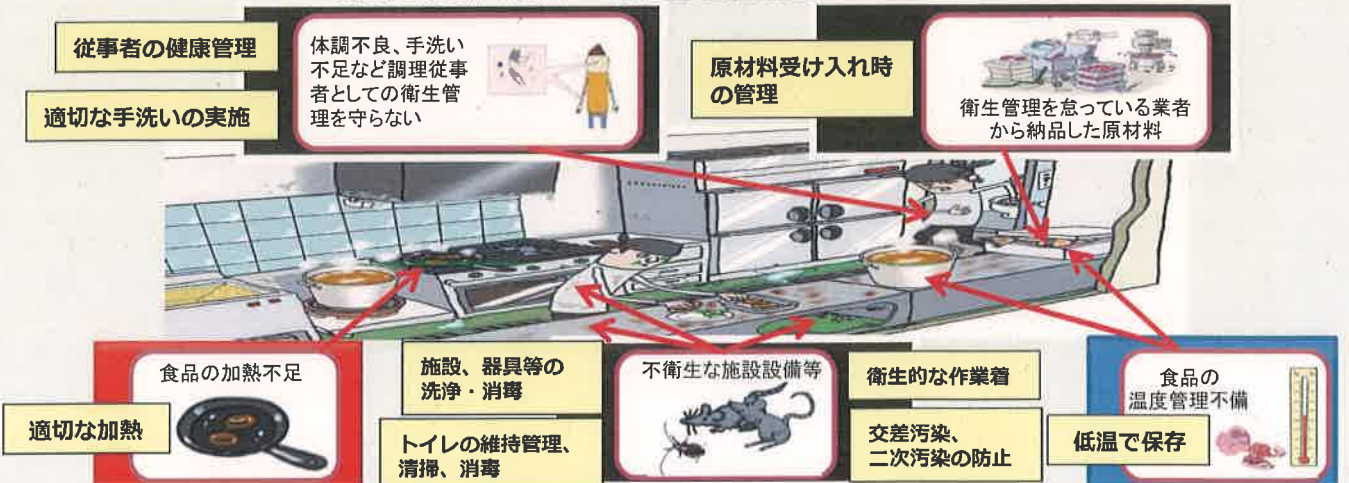
いつもの衛生管理を
しっかりすれば、
食中毒防止の対策は
できるんですよ。

飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒菌を「**つけない**」、「**増やさない**」、「**やっつける**」で対策ができます

飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。
しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。



食中毒予防の3原則 食中毒菌を **つけない** **増やさない** **やっつける** で対応が可能です。

② 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

そんなに
難しくは
ないかなあ



② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

そうですね。
下のような衛生管理計画、
記録でいいですよ。



飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	
メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	カレー、ポテトサラダ

非加熱のもの(例)



刺身

冷奴

加熱するもの(例)



焼き魚

焼き鳥

ハンバーグ

フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



カレー

ポテトサラダ

お店のメニューを記載してください

飲食店における衛生管理(記録表例)

衛生管理日誌 年 月 日 ()

1. 配達食材のチェック

品名	外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)など	特記事項	サイン
冷蔵品	○	なし	厚生
冷凍品	×	包装が破れていたため、返品した。	厚生
常温品	○	なし	厚生

※外観、匂い、包装の状態、表示(期限、保存方法等)などをチェックしましょう。問題があった場合は、その内容と所蔵を記録しましょう。

2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック

冷蔵・冷凍庫	営業時間内の温度※	特記事項	サイン
冷蔵庫1	8 °C	なし	厚生
冷蔵庫2	12 °C	原料を出し入れしたため。その後10°C以下を確認。	厚生
冷凍庫	-19 °C	なし	厚生

※営業時間内に庫内温度をチェックし、記録しましょう。冷蔵は10°C以下、冷凍は-15°C以下。

3. 料理のチェック

分類	メニュー	チェック方法※	チェック結果※	サイン
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷たいまま提供	○	厚生
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	湯気が出ている、肉汁がピンクでない	○	厚生
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	フライドチキン	湯気が出ている	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)	ポテトサラダ	保管する場合、速やかに冷却	○	厚生
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	カレー	冷却されている、再加熱後の中心温度、官能評価	○	厚生

※参考に従って、メニューを分類しチェック方法を定め、チェックしましょう。

4. 施設・従事者等のチェック

シンク・器具の消毒	従事者の健康状態	トイレの清掃	調理前・トイレ後の手洗い	サイン
×	○	○	○	厚生

シンクに汚れがあったので洗浄、消毒した

5. クレームや衛生上気がついたこと

確認者 _____ サイン _____ 年 月 日

三重県における豚コレラの疑似患畜の確認(国内32例目)について

本日、野生イノシシ陽性確認地点から10km以内にあり監視対象となっていた三重県いなべ市の農場において豚コレラの疑似患畜が確認されました。
本病の防疫措置等について万全を期します。
現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあることなどから厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

1. 発生農場の概要

所在地：三重県いなべ市
飼養状況：4,058頭

2. 経緯

- (1) 三重県は、7月22日（月曜日）、農場から、飼養豚が死亡したとの報告を受け、家畜防疫員による検査を実施しました。
- (2) 同日、家畜保健衛生所での検査により豚コレラの疑いが生じたため、23日（火曜日）、材料を農研機構動物衛生研究部門（注）に送付し、遺伝子解析を実施しましたが、臨床症状と検査結果が一致しなかったことから、牛豚等疾病小委員会の意見を踏まえ、再検査を実施することとしました。
- (注) 我が国唯一の動物衛生に関する専門研究機関
- (3) 再度検体を採取した上で検査を実施したところ、本日（7月24日（水曜日））、豚コレラの疑似患畜であることが判明しました。

3. 今後の対応

- 「豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針」に基づき、以下の防疫措置等について万全を期します。
- (1) 当該農場の飼養豚の殺処分及び焼埋却、移動制限区域の設定等の必要な防疫措置を迅速かつ的確に実施します。
 - (2) 移動制限区域内の農場について、速やかに発生状況確認検査を実施します。
 - (3) 感染拡大防止のため、発生農場周辺の消毒を強化し、主要道に消毒ポイントを設置します。
 - (4) 感染経路等の究明のため、国の疫学調査チームを派遣します。
 - (5) 本病の早期発見及び早期通報の徹底を図ります。
 - (6) 関係府省と十分連携を図るとともに、生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供に努めます。
 - (7) 農場の消毒や野生動物の農場への侵入防止等の飼養衛生管理基準の遵守に関する指導を徹底します。
 - (8) 感染経路等の究明及びまん延防止のため、あらゆる可能性を想定し調査します。

4. その他

- (1) 豚コレラは、豚、いのししの病気であり、人に感染することはありません。また、感染豚の肉が市場に出回ることはありません。

(2) 現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれがあること、農家の方のプライバシーを侵害するおそれがあることなどから厳に慎むよう御協力をお願いいたします。特に、ヘリコプターを使用しての取材は防疫作業の妨げとなるため、厳に慎むようお願いいたします。

(3) 今後とも、迅速で正確な情報提供に努めますので、生産者等の関係者や消費者は根拠のない噂などにより混乱することがないように、御協力をお願いいたします。

【お問合せ先】

消費・安全局動物衛生課

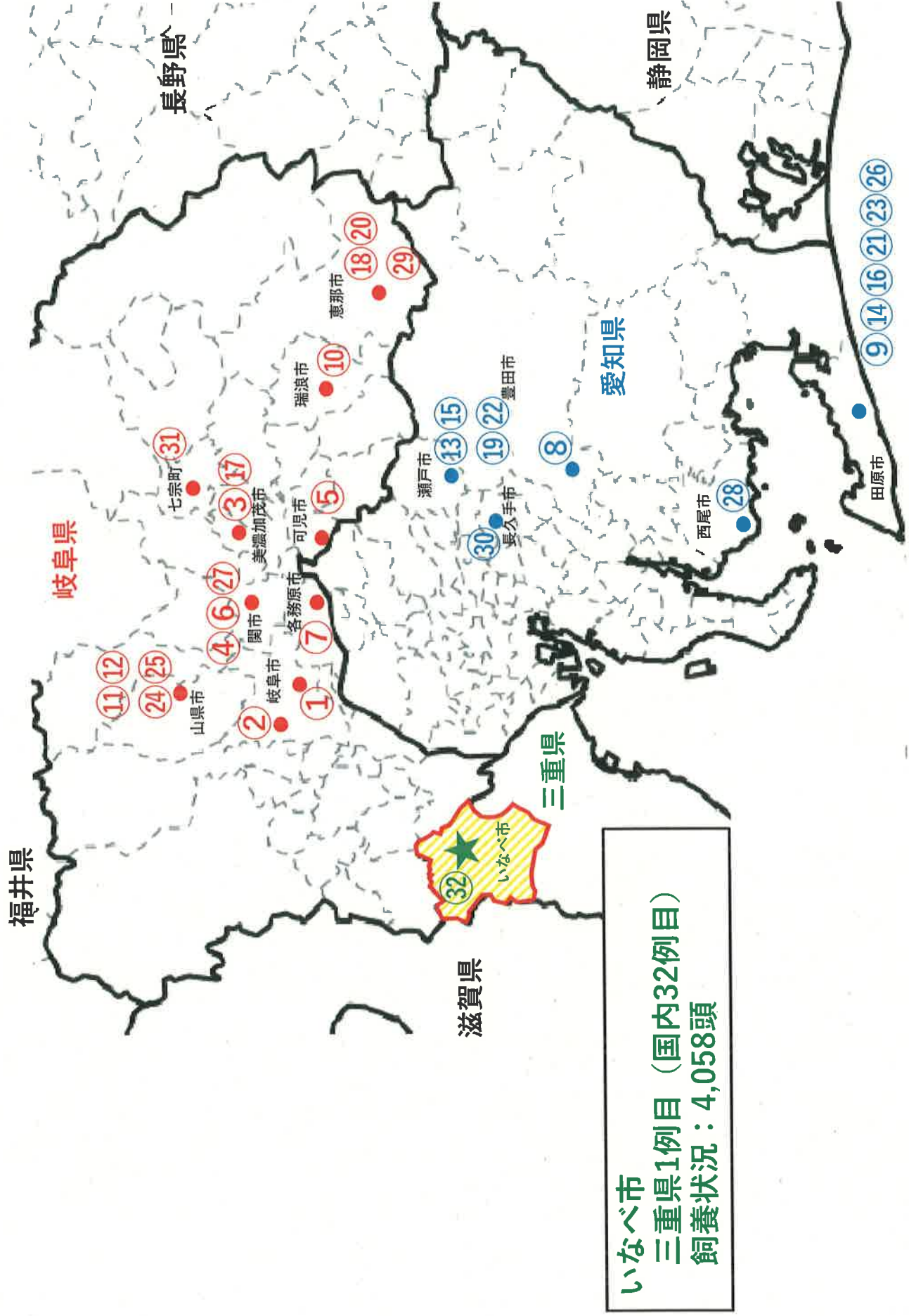
担当者：山野、下平

代表：03-3502-8111（内線4582）

ダイヤルイン：03-3502-8292

FAX：03-3502-3385

岐阜県, 愛知県, 三重県における養豚施設での豚コレラ発生状況
 (令和元年7月24日現在)

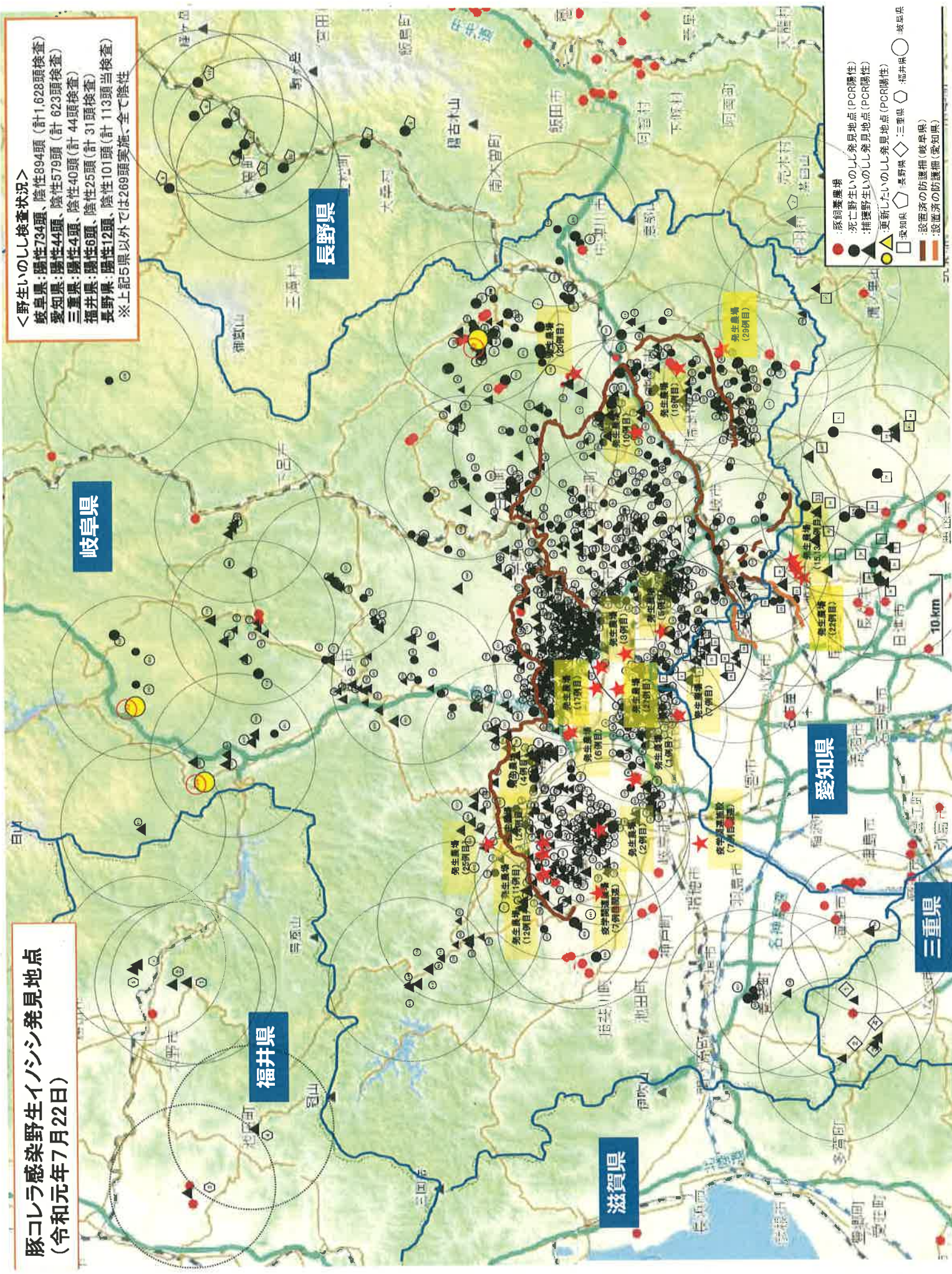


いなべ市
 三重県1例目 (国内32例目)
 飼養状況：4,058頭

豚コレラ感染野生イノシシ発見地点
(令和元年7月22日)

<野生いのしし検査状況>

岐阜県:陽性734頭、陰性894頭(計1,628頭検査)
 愛知県:陽性44頭、陰性579頭(計623頭検査)
 三重県:陽性4頭、陰性40頭(計44頭検査)
 福井県:陽性6頭、陰性25頭(計31頭検査)
 長野県:陽性12頭、陰性101頭(計113頭当検査)
 ※上記5県以外では269頭実施、全て陰性



岐阜県

長野県

福井県

滋賀県

愛知県

三重県

- :豚飼養農場
- :死亡野生いのしし発見地点(PCR陽性)
- ▲:捕獲野生いのしし発見地点(PCR陽性)
- :更新したいのしし発見地点(PCR陽性)
- :検査場
- ◇:長野県
- ◇:三重県
- ◇:福井県
- :岐阜県
- :設置済の防護柵(岐阜県)
- :設置済の防護柵(愛知県)

国内の「豚コレラ」発生状況と本県の対応

1 国内の発生状況

(1) 岐阜県

平成30年9月9日、国内では26年ぶりに発生（国内1例目）
これまでに「18事例」の発生を確認

(2) 愛知県

平成31年2月6日、同県第1例目（国内8例目）の発生を確認
これまでに「13事例」の発生を確認

※ 長野県、滋賀県、大阪府での発生は、「愛知県1例目」の関連農場

(3) 三重県

令和元年7月24日、同県第1例目の発生を確認（国内32例目）

2 本県の対応

これまで、「庁内関係部局」、「家畜防疫支援協定締結団体」や「関西広域連合」等と情報共有を図りながら、家畜防疫の徹底に努めている。

(1) 県内の状況

- ・ 家畜伝染病を疑う異常を示す飼養豚は確認されていない
- ・ 「発生県」からの豚の導入や出荷はなし
- ・ 「野生いのしし」の検査状況
検査頭数：20頭（死亡：5頭、捕獲：15頭）、全て「陰性」

(2) 県内養豚場への衛生指導

- ・ 養豚農家への「情報提供」
- ・ 「早期発見・早期通報」の徹底
- ・ 「車両消毒」や「畜舎消毒」、「部外者の立入制限」など「飼養衛生管理」の徹底

(3) 県内空・海港における「靴底消毒」等の実施

「豚コレラ」、「アフリカ豚コレラ」等の家畜伝染病の本県への侵入防止対策の強化を図るため、「県内空・海港」において「靴底消毒」を実施。

併せて、許可なく海外から肉、ハム等の肉製品を持ち込むことはできない旨を周知するためのポスターを掲示し、注意喚起を実施。

- ・ 期間 令和元年6月21日（金）から11月8日（金）までの111日間
（7月6日（土）から8月4日（日）までの期間は除く）
- ・ 場所 徳島阿波おどり空港
南海フェリー（徳島港フェリーターミナル）
オーシャン東九フェリー（徳島（沖州）のりば）

入境禁止!!

IMPORT PROHIBITION!!



日本の法律により、動物検疫所の許可なく、海外から、肉、ハム、ソーセージ、ベーコン、その他の肉製品を持ち込むことはできません。なお、許可なく持ち込んだ場合は、処罰されます。

根據日本的法律、沒有動物檢疫所的許可、不得將肉、火腿、香腸、臘肉、其他的肉品帶入日本。在沒有許可而將上類物品帶入日本時，持有者將受到處罰。

일본의 법률에 의하여 동물검역소의 허가없이 고기, 햄, 소시지, 베이컨, 기타 고기 제품을 일본으로 가지고 들어올 수 없습니다. 만일 허가없이 가져온 경우에는 처벌됩니다.

It is prohibited by Japanese law to bring meat, sausages, bacon or any other meat products into Japan without permission from Animal Quarantine Service.

Those who bring those products into Japan without permission will be prosecuted.

詳細については動物検疫所のホームページを御確認ください。

<http://www.maff.go.jp/aqs>

徳島県