

山形県立米沢栄養大学リカレント講座

南 育 子

実施期間：令和4年11月1日～11月30日

開催形態：オンライン（YouTube 限定配信）

担当教員：南育子、地域連携・研究推進センター運営委員

1. 開催の趣旨

本講座は、管理栄養士・栄養士をはじめ栄養関連業務に従事する方々のレベルアップと生涯学習に資するため、山形県立米沢栄養大学の教員や県内の専門家が講師となり毎年開講されている。

2. 経過

令和4年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点からオンラインでの開講とし、受講申込者に対して YouTube での限定配信（1時間13分）を行った。

本講座では「調理の際の食中毒および感染症予防について」をテーマに、次の（１）、（２）の構成で解説を行った。

（１）食中毒および経口で感染する微生物について

（２）食中毒および感染症予防のための調理の際の注意点について

3. 参加人数

33名

内訳

- ・管理栄養士 25名
- ・学生 5名
- ・その他 3名

山形県立米沢栄養大学 リカレント講座（オンライン）

山形県栄養士会 米沢・長井地域事業部 共催

講座名
調理の際の食中毒および感染症予防について

〇期間
令和4年11月1日(火)10:00～
令和4年11月30日(水)23:59

〇視聴無料


〇講座内容
1. 食中毒および経口で感染する微生物について
2. 食中毒および感染症予防のための調理の際の
注意点について


〇配信方法
YouTube 限定配信


〇講師
山形県立米沢栄養大学
南 育子 講師

〇お申込み先
<https://forms.gle/52AjCUwbS3n5N4AE9>
申込受付期間:10月3日(月)～11月25日(金)

〇お問い合わせ先
山形県立米沢栄養大学
E-mail: jimu@yone.ac.jp


申込用フォーム





4. 講座の様子



5. 講座の概要

(1) 食中毒および経口で感染する微生物について

食品には様々な健康阻害要因（ハザード）が含まれる可能性（リスク）がある。ハザードは、食品に含まれている成分、生物的または化学的な汚染・混入などが原因のもの、保存中や調理加工中の変質、微生物の増殖が原因のものに分類される。ハザードをゼロにすることは困難であるが、リスクを低減させることが重要であり、本邦では食品衛生法や食品安全基本法などの法律により様々な規格基準が定められ、食品の安全が保たれている。しかし食中毒および経口感染症については、食品を摂取する前段階の保管や調理において消費者や調理従事者が発生予防の事項を理解して注意することが重要である。

食中毒は一般に、飲食物および器具・容器包装を介して体内に侵入した食中毒菌や、有毒・有害な化学物質などによって起こる健康障害と定義される。大きく、微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒に分類され、微生物性食中毒は、細菌、ウイルス、寄生虫が原因となる。食中毒の原因となる細菌には代表的な菌がいくつかあり、発症のメカニズムから感染型と毒素型に分けられる。細菌性食中毒の予防にはそれぞれの食中毒菌が混入している可能性の高い食品、増殖や毒素を産生する条件を理解し、食品をそのような条件下に置かないことが大切である。

(2) 食中毒および感染症予防のための調理の際の注意点について

微生物性食中毒の一般的な予防は、微生物を食品に混入させない、増殖させない、加熱などで殺菌することである。細菌は一般に中心温度 75℃で 1 分の加熱で殺菌でき、ノロウイルスは 85～90℃以上 90 秒以上の加熱で死滅させることができるとされている。調理中の二次汚染防止のために調理器具の使い分けを徹底し、器具は食材ごとに洗浄して使用する。

調理作業に限らず、生活全般において感染症予防のために最も重要な習慣は手洗いである。調理前や食事前には、薬用石鹸と流水でしっかり洗浄する。