The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

| | |
|---|---|
| Title | 夏季の食品衛生について |
| Author(s) | 村田, 章 |
| Citation | makoto. 1973, 3, p. 3-3 |
| Version Type | VoR |
| URL | https://doi.org/10.18910/86270 |
| rights | |
| Note | |

*The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA*

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

# 夏季の食品衛生について

大阪府衛生部食品衛生課長
村田　章

最近の食品衛生では、環境汚染物質、あるいは添加物としての化学物質の問題が大きくクローズアップされ、微生物の問題は、影が薄れた感があります。

しかし、わが国の食中毒発生状況をみると、時代の推移とともに多少の変遷があるものの、基本的には細菌を主体とするものであって、何よりも、まず、それを防ぐことに留意すべきであります。とくにわが国は、梅雨明けの夏から秋口にかけて、非常な高温多湿に見舞われ、例年細菌性食中毒が、盛んに各地において発生しております。

ところで、食品や食品営業施設を、衛生的に良好な状態に保持し、飲食に起因する衛生上の危害を予防するという、食品衛生の目的を達成するには、食品衛生行政の充実、食品業者個々の自主管理や、業界の組織的な自主管理活動ならびに、消費者の健全な衛生意識の向上が必要であります。

そこで、この時期に当府衛生部は、府下二十二保健所の食品衛生監視員、食品衛生特別監視機動班および、食品衛生検査車をフルに動員して、業者および消費者に対する衛生講習会を行なうとともに、夏期食中毒の主体をなす細菌の検査と、保存料などの検査に主眼をおき、細菌に汚染されたり、保存料を不正に使用した不良食品の発見に努め、これを排除するとともに、一般細菌、大腸菌群、病原微生物などによる汚染状況を調査し、さらに、汚染の原因を追求し、汚染源を除去することによって、食品の清浄化と、添加物の不正使用の一掃を図ることにしております。

食品業者としては、食品の安全確保のために、原材料管理、製造管理、製品管理など、衛生上必要な措置を講ずる義務を負っており、これらを実行するか、しないかは、食品衛生監視員の指摘を待つまでもなく、常にみずから実行すべきことであります。食品業者の社会的責任とか良識とは、消費者が納得のいく、安全な食品を提供すること以外の何ものでもなく、事故を起してから「運が悪かった」とか、「たまたまその時は……」などということを聞くが、いずれも、単なるいい訳にしか過ぎないことを、肝に銘ずべきであります。