

はけるために District 2640 田辺ロータリークラブ Club Weekly Bulletin

2011-12年度 国際ロータリーテーマ

こころの中をみつめよう 博<mark>愛を広げるために</mark>」 Reach within to Embrace Humani ty-カルヤン・パネルジー R I 会長 大澤徳平ガパナー

4つのテスト (FOUR WAY TEST) 言行はこれに照らしてから真実かどうかみんに公平か

- 好意と友情を深めるか
- みんなのためになるかどうか

例 会 日 木曜日 12:30 例 会 場 紀伊田辺シティプラザホテル 長 伊賀 久記 숲 事 福本 雅彦 斡

会報委員長 柏木 壽夫 http://tanabe-rc.com/

承 認 昭和28年3月2日 〒646-0031 事務所

田辺市湊1073-63 TEL 0739-24-2002 FAX 0739-26-0264

mail tanabe-rc@helen.ocn.ne.jp



曼 珠 沙 華 」撮影 寺前則彦会員

司会者

伊賀久記会長

ソング

故 郷 ゲスト

> 西牟婁振興局 健康福祉部 田辺保険所 衛生環境課 課長 村上 毅様

ビジター

本日のプログラム 9/29

名誉会員

中西 力三郎 様

|**次回のプログラム** 10/6

会員卓話

渡部 正義 会員

出席報告

	第2888回	第2889回	第2890回
会員数	85名	85名	85名
出席規定免除会員数	10名	10名	10名
出席計算会員数	83名	83名	83名
出席者	67名	59名	65名
出席率	80.72%	71.08%	78.31%
メイクアップ	6名	4名	
修正出席率	87.95%	75.90%	

メイクアップ

9月17日 田上(地区:財団委員長会議)

9月21日 三前剛(田辺東RC)

お 祝 い

会員誕生日 白井、松田 配偶者誕生日 中松浩子(村夫) 吉田靖子(哲夫)

ニコニコ箱

村上毅様、本日の卓話宜しくお願い致します。田辺保 険所様にはいつもお世話になっております。・・・・・・・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・柏木、濵口、柴田、近藤 マルチプル・ポール・ハリス・フェローピン頂きました。 •••••••••••••••••••••••••••••• 9月30日~10月1日に開催する弁慶まつりに田辺ロー タリークラブより協賛頂き誠に有難うございます。 頑張りますのでどうかよろしくお願い致します。・・・ 娘が企画した「お父さん御苦労様」弁当がスーパーイ ズミヤ全店でこの秋、商品化されるようになりました。

皆さん機会あれば買ってやって下さい。・・・・・・浦出 昨日紀伊民報に載っていた小犬と子猿を連れて会社 へ商品を買いに来てくれました。とても可愛らしかっ たです。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・柏木 すごくうれしい事がありました。・・・・・・・・・・・中松 すごく良い事がありました。・・・・・・・・伊賀 すごく良い事がありました。PART ・・・・・・・・・・ 福本雅 ごめんなさい。・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 竹内

お知らせ

会長報告

- ・9月17日にクラブロータリー財団委員長会議が行わ れ、田上雅信委員長が出席されました。
- ・9月16日に台風12号災害復興のための支援金を私と 長井会員・福本雅幹事で上富田町へ持参し、上富田町 長にお渡ししてまいりました。
- ・国際ロータリー日本事務局よりポール・ハリス・フェ ロー・マルチプルの認証品が野村富也会員に届いて いますのでお渡しします。

幹事報告

- ・10月6日の例会終了後、汐崎ガバナー補佐出席のもと 第2回クラブ協議会を行います。委員長・理事・役員、 出席義務者の方はは出席よろしくお願いします。委 員長の方で欠席される方は代理の方をお願いします。
- ・本年度9月月信(ガバナーズマンスリーレター)が地 区HPにアップされています。印刷を希望された方 にお渡ししています。
- ・10月のロータリーレートは今月に引き続き78円です。
- ・近隣クラブ会報が届いていますので回覧します。

委員会報告

クラブ会報委員会 柏木壽夫委員長

・会報に掲載する写真を募集しています。これはと思 う写真がありましたら事務局までお願いします。

ゴルフ同好会 新井康司会員

定例会の日程変更のお知らせです。10月2日の予定 を10月23日(日)白浜ビーチゴルフクラブで、12月11 日の予定を12月18日(日)白浜ゴルフ倶楽部で行いま す。宜しくお願いします。

プログラム



『生食による食中毒予防 について』

西牟婁振興局健康福祉部 (田辺保健所)衛生環境課 課長

村上 殺様

今年4月に、牛肉の生食が原因で4人が死亡した腸 管出血性大腸菌 0 1 1 1 食中毒事件は、生食すること のリスク(危険性)をあらためて私たちに突きつけま した。一方、田辺保健所管内でも、3月に地元産の生 牡蠣によるノロウイルス食中毒、7月には「ヒラメ」 を生で提供したことによる原因不明食中毒が2件発生 しました。そこで本日は「生食」による食中毒予防に ついてのお話をさせていただきます。

【ヒラメの生食】

近年、生食用生鮮食品による原因不明の食中毒が全 国的に増加していました。食後数時間ほどたって一過 性の下痢や嘔吐(おうと)などを引き起こし軽症で終 わる(回復する)というものです。2000年ごろか ら瀬戸内沿岸の中・四国地方で見られるようになり、 09年度には全国で200件を超えました。魚の刺し 身などを食べて発症するケースが多く、特定魚種との 関与が強く疑われていました。今年に入り、この特定 魚種がヒラメ (養殖)、病因物質(食中毒の原因とな る物質)が「クドア」という粘液胞子虫(寄生虫)で あると厚生労働省が発表しました。このクドア、ゴカ イなどの環形動物を介して魚類に感染(寄生)すると いわれています。特定の条件下で養殖されたヒラメに 感染していることや、ヒラメ出荷量と発生件数等など から頻繁に発生するものではないといわれています。 現段階での予防対策は、ヒラメを 冷凍状態(マイナ ス15~20度)で4時間保管 中心温度75度で 5分以上加熱・が挙げられています。養殖段階では、 クドアに感染した稚魚を入れないようにしたり、養殖

中にゴカイを混入させない海水管理対策も研究中です。

【生食用食肉】

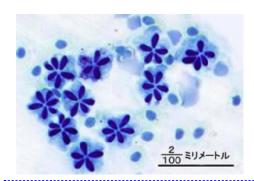
『生食用食肉の衛生基準(以下、基準)』は1998 年に、肉の生食が食生活の一部に定着している実情を 踏まえ、消費者が安心してこれらを食べることができ るようにするために作られました。しかしこの基準に は強制力がなく、あくまで「目標基準」であったため、 事業者への周知・指導を行いながら市場に流通してい る牛肉やその加工品、生レバーなどを検査し、腸管出 血性大腸菌がこれらに付着していないかどうかの調査 を行ってきました(03年~10年の8年間で153 検体を検査して全て陰性(菌不検出)でした)。今回の 事件を受け、厚生労働省はこの基準について汚染実態 調査などを行い、罰則を伴う強制力のある規制が必要 と、10月1日施行に向けた規格基準の設定を進めて います。

【生食用カキ】

ノロウイルスは海の中にいて、プランクトン等と一 緒に、カキなどの二枚貝の内臓(中腸腺)に蓄積されま す。ごく少量でもヒトの体内に入ると腸内で増殖し、 嘔吐・下痢などの胃腸炎症状を引き起こします。店頭 販売されるカキ(むき身)は「生食用」か「加熱処理用」 の表示をする義務があり、さらに「生食用カキ」には 食品衛生上の基準が定められています。その基準は

成分規格(カキに含まれる細菌などが一定の数以下)、

保存基準から成り立っています。ここ 加工基準、 で重要なのは、この基準にはノロウイルスが含まれて いない、ということです。「生食用」と表示されたカ キは、細菌などの基準はクリアしていてもノロウイル スは対象外、つまり、「生食用カキ」イコール「ノロ ウイルスを含まない」ではないということです。ノロ ウイルスが海域環境中に存在する以上は、抜本的な対 策がないのが現状で、「酢ガキにすればあたらない」 「表面をよく洗ってぬめりをとれば大丈夫」というの は根拠のない話です。ノロウイルスはカキ表面でなく 内部に蓄積されるので、カキの中心部まで十分に加熱 (85 で1分以上)して食べることが、何よりの安 全策といえます。



「クドア」(粘液胞子虫(寄生虫)) 独立行政法人水産総合研究センター提供