

【今月の目次】

1. ごあいさつ
2. 南区役所からのお知らせ
3. ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

【1】ごあいさつ

梅雨が明け、夏が本格化してきました。

こまめな水分補給やクーラーの適切な利用で熱中症を予防しましょう。

【2】南区役所からのお知らせ

■新型コロナウイルスワクチン 接種予約について

- 7月22日(木・祝)から、ワクチンの接種対象の方(12歳以上)は年齢に関係なく予約できるようになります。

予約はこちらから

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/coronavaccine/health/yoyaku.html#03>

- 予約空き状況確認サイトをぜひご活用ください。

会場ごとに最新の空き状況を確認できます。

予約済みの方でもさらに早い日に予約を変更できます。ぜひご確認ください。

接種場所・空き状況の検索はこちらから

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/coronavaccine/health/yoyaku.html#aki>

■「令和3年7月大雨災害」義援金について

福岡市では、令和3年7月大雨災害にて被災された皆様の一刻も早い復旧を願い、現金及び口座振込による被災地への義援金を受け付けています。

○義援金箱 《南区役所では本館1階総合案内カウンターに設置しています》

設置箇所：11箇所

※本庁の行政棟北側玄関及び議会棟玄関、各区役所及び出張所

設置期間：8月31日（火）まで

※本庁：平日・土日・祝日 午前9時～午後6時

※各区役所及び出張所：平日 午前9時～午後5時30分

○口座振込

振込先：西日本シティ銀行 天神支店 普通預金 3177962

福岡銀行 福岡市庁内支店 普通預金 1066171

口座名：「令和3年7月大雨災害福岡市義援金」（両銀行共通）

手数料：それぞれの銀行の本・支店窓口からの振込手数料は無料

※各窓口で、「義援金なので、振込手数料は免除で」とお申し出ください。

※上記以外の銀行からの振込、及びATM・インターネットバンキング等で振込を行った場合、振込手数料が免除となりませんのでご注意ください。

受付期間：10月31日（日）まで

【3】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

【ため蔵食ゼミホームページ】

https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/eisei/life/tamezousyokuzemi_top.html

■食品衛生月間

毎年8月は食品衛生月間です。

厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めています。

福岡市においても、これに合わせて8月を食品衛生月間とし、食品等事業者や市民のみならず、食中毒事故の防止や食品に関する衛生管理についての普及啓発を行っています。

食品の安全性に関するリスクコミュニケーション事業について（福岡市 HP）

https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/life/syokuhinanzan-ansin/risk_communication.html

■食品、添加物等の夏期一斉取締り実施中

7月1日から31日にかけて、以下の項目について保健所の食品衛生監視員による食品関連施設の巡回監視を強化しています。

- ・ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理等の実施確認
- ・ 夏に多く発生する食中毒の予防
- ・ 新たにテイクアウトやデリバリーを始めた施設に対する指導
- ・ 食品表示の点検

昨年の福岡市夏季一斉監視結果はこちらをご覧ください。（福岡市 HP）

https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/3183/1/R2nd_summer.pdf?20210215162100

■土用の丑の日（7月28日）にちなんで、うなぎの蒲焼きのお話

土用の丑の日にうなぎを食べる人が多いことから、今回はうなぎの蒲焼きについて、食品衛生の面からお話しさせていただきます。

うなぎの蒲焼きは、活きたうなぎを裂いたものを、十分に加熱している最中に、タレをつけることが一般的な調理方法です。

まず、うなぎは、養殖までの段階で、ある種の藻類などを取り込むとカビや泥の臭いが残ることがあるので、養鰻業者はうなぎを絶食させた後に水で洗い流すなどの対応をしており、仮に臭いが残っても蒲焼きやタレ付けの段階でなくなることが多いです。

次に、うなぎは、サルモネラ菌などの食中毒菌や血清毒が含まれることがありますが、うなぎを裂く段階で十分な水を流すことで多く除かれますし、蒲焼きの段階で死滅や毒性を失ったりしています。

最後に、うなぎのタレ付けの段階でつけたタレは 60℃～70℃以上の低温殺菌状態になっています。（低温殺菌の内容は、メールマガジンの第17号をご参照ください。）

しかしながら、過去に不衛生な取り扱いによるうなぎ料理の食中毒が起きたこともあり、食品衛生監視員は夏期一斉取締りの実施などを通じて、監視指導を強化しています。

衛生的に調理したうなぎの蒲焼きを、おいしく楽しんでくださいね。

自然毒のリスクプロファイル：魚類：血清毒（厚生労働省 HP）

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_06.html

No. 19017 うなぎ料理が原因となった Salmonella Saintpaul による大規模食中毒事例
(H-CRISIS HP)

<https://www.niph.go.jp/h-crisis/archives/136703/>