

第12章 食品衛生・狂犬病予防

1 食品衛生関係

近年、食生活の向上、多様化に伴い食需要が変化する中、様々な外食産業が増加し、国民は気軽にこの食文化を取り入れるようになってきた。一方、多くの加工食品が生み出され、食品添加物の問題、輸入食品の問題などがあげられる現在、消費者の食品に対する意識が益々高揚している。ところが、依然として食品に起因する事故が発生していることから、管内のこれら食品の衛生、安全性を確保するために、大規模小売店舗、大型調理施設、各種食品製造施設、特に各地で発生した腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒の発生を踏まえて、学校給食施設などを重点施設として施設監視の強化を図るとともに食品の検査を実施した。

また、食中毒防止を目的とした衛生教育を、各食品衛生責任者、集団給食施設従事者などを対象に実施した。

2 狂犬病予防関係

狂犬病予防法の施行後、畜犬の登録、狂犬病予防注射事業の推進、野犬の捕獲、放し飼いの取締などを実施した結果、昭和32年以降、国内では狂犬病は発生していない。しかし、諸外国では依然として狂犬病の発生があり、最近のペットブームに伴い輸入飼育犬はますます増加していることから、予防注射の徹底が必要である。

一方、飼い犬に関する苦情や、適正な飼育管理ができなくなった犬の引取り依頼なども多いことから、「動物愛護教室」「愛犬のしつけ方教室」などを実施して、動物愛護思想と適正飼養の普及啓発を図った。

また、動物愛護管理法の改正に伴い、動物取扱業について平成18年6月から登録制が導入された。