

第12章 食品衛生・狂犬病予防

食品衛生

大手ファーストフード店における金属片やビニール片などの混入、カップめん製造施設におけるゴキブリの混入など、全国で異物混入事件が多発するなど、消費者の食品の安全性に対する不安が高まっている。

恵那保健所では、食品衛生責任者の各種講習会、食品施設の巡回指導、食品の各種検査（有害微生物、添加物、農薬、アレルギー物質、放射性物質など）などを通して食品業者の衛生意識の向上を、また、食品苦情に対する迅速・適切な対応や消費者に対する各種講習などによって、県民の健康並びに安全・安心な食生活の確保を図っています。

食中毒については、全国の発生状況と同様に、県内でもノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が毎年数件発生しています。少量の菌・ウイルスで食中毒を起こすこれらの菌・ウイルスは、従来の衛生対策では十分な予防ができないため、その特徴を理解した予防対策の徹底が重要となっており、食品関係者や消費者に対する知識の普及啓発に努めています。

狂犬病予防

昭和25年に狂犬病予防法が施行されて以来、保健所等において犬の登録と狂犬病予防注射の徹底、野犬等の捕獲に努めてきた結果、昭和32年以降、国内における犬の狂犬病発生例はない。しかし海外においては依然として狂犬病が発生しており、アジアを中心に毎年約5万人以上の死者が報告されている。日本でも平成18年に、フィリピンへの海外渡航者2人が帰国後発症・死亡しており、人の感染症対策とともに犬の狂犬病予防対策は重要な位置付けとなっている。

一方、犬や猫などペット動物の飼育頭数の増加に伴って、不適正な飼育管理による咬傷事故や苦情が発生していることから、市との連携を強化して、正しい犬の飼い方指導等を実施し、事故防止を図っている。また、こうしたペットの飼育において終生愛情と責任を持って正しく飼い続けるよう動物愛護思想の普及に努めるとともに、動物に由来する人畜共通感染症の予防について啓発を行っている。

食鳥検査

恵那管内には大規模食鳥処理場が1施設、認定小規模食鳥処理場が4施設あり、食用に供する鶏について、食鳥検査を実施している。平成25年度は約75万羽のブロイラーについて食鳥検査（解体禁止6110羽、全部廃棄1668羽）を実施した。また、管内における鳥インフルエンザ発生は認められなかった。