

第 1 2 章 食品衛生・狂犬病予防

食品衛生

肉の生食による事故の発生や、食品中の放射性物質が大きな問題となり、消費者の食品の安全性に対する関心が強まった。

恵那保健所では 10 月に飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業の各営業者を対象とした生食用食肉の取扱いに関する説明会を開催し、実態の把握及び新しく設定された規格基準の周知を行った。

食中毒については、平成 19 年度以来発生がなかったが、平成 23 年度はノロウイルスによる食中毒など計 2 件が発生し、その予防対策ならびに周知の徹底が重要となっている。

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 人が帰国後発症し、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 23 年度は約 71 万羽のブロイラーについて食鳥検査（解体禁止 7110 羽、全部廃棄 1172 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。