



発行  
(株)インターメディカル

113-0033  
東京都文京区本郷3-19-4  
本郷大関ビル6階  
(03)5802-5801  
<http://www.intermed.co.jp/>

## 第71回日本公衆衛生学会総会 公衆衛生行政研修フォーラム

### 栄養と食から見た社会・健康格差

10月24から25日の3日間、街並みに歴史や文化を感じさせる山口市にて、第71回日本公衆衛生学会総会が開催された。メインテーマは「健康リスクへの先行的対応の展望」と公衆衛生の課題。澄み切った秋空のなか、様々なシンポジウムや講演が行われた。25日の公衆衛生行政研修フォーラムでは、「自然社会環境要因に関わる健康リスクに栄養・食からどう対処するか―生活と社会環境の両者の質の向上を目指して―」(座長・女子栄養大学栄養学部教授 田中久子氏、山口県立大学副学長 長坂祐二氏)と題して、栄養や食の観点から見た社会格差や健康問題について議論された。

### 震災で見直された栄養の重要性

最初に登壇した宮城県東部保健福祉事務所の渡部順子氏は、東日本大震災後に避難所で行った栄養改善活動について「避難所の食事状況調査を行い、栄養素レベルで評価したことで、必要な食料が明確になり、産業部局との連携がスムーズになった」と報告した。

09年まで宮古市長を3期務めた後、糖尿

病専門医として診療に携わってきた盛岡大学栄養科学部教授の熊坂義裕氏は、「避難生活のなかで投薬や食事管理が十分にできず慢性疾患が悪化する人が相次いだ。DM A Tに管理栄養士を入れてはどうか」と提案。今後の被災地には、被災者の経済基盤を整える貧困対策が急務であるとした。

### 実態把握や研究の積み重ねが急務

新潟医療福祉大学大学院医療福祉学研究所教授の村山伸子氏は、社会経済的要因と栄養と食の関連についての研究は、アメリカでは行われているが、日本ではまだ十分ではない現状を紹介し、研究の必要性を訴えた。

平成22年国民健康・栄養調査では、初めて世帯の所得と栄養・食の関連が調査された。健康日本21(第2次)では、健康を支え、守るための社会環境の整備に関する目標設定がされ、「地域のつながりを強化し、社会経済的、地理的に保健医療サービスへのアクセスが悪い層へのアプローチを強化していく」(河野美穂氏・厚生労働省健康局がん対策・健康増進課)ほかにも、社会保障制度にまでつなげなければ解決できない問題がある(熊坂氏)国には見えない市町村の状況を徹底的に把握していくことが必要(河野氏)などこれからの課題が提示された。

## 漬物の衛生規範改正

「原材料の洗浄・冷蔵」「殺菌の実施・記録」追加で衛生管理強化へ

厚生労働省は10月12日、漬物の製造にあたり殺菌の実施等を盛り込んだ「漬物の衛生規範の改正等について」を都道府県・保健所設置市へ通知した。

衛生規範とは厚生労働省が定めている食品衛生の指針であり、改正の背景には、今年8月に札幌市等で起きた浅漬による腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件がある。

加熱工程がなく製造工程において十分な殺菌が行えない浅漬の製造にあたっては、原材料から製品までの一貫した衛生管理が必要となる。しかし、事件後に全国の浅漬製造施設にて実施された緊急立入調査の結果、指導を行った項目のうち、殺菌が実施されていない、または殺菌を行った記録がない施設の割合が87%と最も多かった。

これらを踏まえ、漬物の衛生規範に新たに、生食用野菜と同程度の洗浄・殺菌、低温管理など一貫した衛生管理規定が追加された。

主に追加された内容は、①原材料の低温(10℃以下)管理や流水による十分な洗浄、②微生物による汚染や異物混入の防止、③塩素または加熱による殺菌、ならびに殺菌時の塩素濃度や温度、確認時間などの記録、④漬込み液の交換および漬込みに用いた器具・容器の洗浄・消毒である。

厚生労働省は適切に周知・指導を行うよう要請するとともに、今後、年末・夏期の一斉取締等で改善状況の確認を行う予定としている。(参考 <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2-985200000216o.html>)

新

## 本郷だより

涙をこらえ、額に汗して一心不乱に強敵と戦う...などとは書くと何かのスポーツのようですが、実はこれ、担々麺の話。辛い物が苦手な私でも、何故か時々食べたくなる不思議な魅力を持つ一品、それが栄児(ロンアル)の汁なし担々麺なのです。

中国山椒が強烈に効いた四川風の肉味噌は、想像以上に重いパンチを放つのでご注意ください。

痺れるような辛さの中に、ゴマの香ばしさとほのかな甘みが感じられ、一口、また一口と箸が進みます。辛さに耐えきれなくなったら、食べ放題の水餃子で一休み。つるつるとしたやさしい舌触りが戦意を甦らせてくれます。



辛さは選べる7段階。我こそは!と思う方は最強の「辛辛辛辛辛(地獄)※」に挑戦してみてください。

※地獄は辛辛辛(激辛) 完食経験者のみオーダー可

(栄児(ロンアル) 本郷店/汁なし担々麺1000円/03-5800-5111)

ホームページで  
国試問題、合格状況、  
保健統計資料、  
ガイドラインを  
公開中!

click!  
かんもし 検索  
<http://www.intermed.co.jp/>