



国際ロータリー
会長 ジェニファー・ジョーンズ

国際ロータリー第2670地区
ガバナー 八田 光

2022-23年度

【会長運営方針】

未来の善通寺ロータリー
クラブをイメージしよう



2022-2023年度国際ロータリーのテーマ

- ◆例会日 毎週水曜日 12:30~13:30
- ◆例会場 香川県善通寺市文京町 3-3-3
(事務所) 善通寺商工会議所 2F
TEL(0877)62-7627 FAX (0877)62-7656
E-mail zen-rc@downtown21.gr.jp
WEB <http://www.downtown21.gr.jp/zen-rc>

◆会長 葛石 智 ◆幹事 仙頭 志朗

55th



総本山善通寺五重塔

幹事報告

MAIL レター:RI 日本事務局財団ニュース4月号、ガバナー月
信4月号

配布物:ロータリーの友4月号

出席報告

正会員数 36名 名誉会員1名

(2023/3/1 現在)

(出席免除会員(b)9名(a)0名)

4/12 (2649 例会) 会員数 36名 出席会員 17名 (4名)
欠席会員 9名

3/29(2647 例会) 会員数 36名 出席会員 17名 (7名)

<修正>

メイクアップ 3名

岡崎圭介、高木誠一、寺嶋謙次君

3/29 出席者 27名 出席率 79.41%

ビジター 0名

お客様(客話) (公社) 香川県食品衛生協会
専務理事兼事務局長 松本 幸三様

お知らせ

理事会報告

- 4月~5月第2例会プログラムについて
 - 結婚祝の件 5月31日例会を変更し5/27(土)
18:30~JRホテルクレメント高松 食事会
 - 新会員推薦の件 浪花 穰(ゆたか)氏商工会議所
青年部(株) Fate 代表取締役 37歳
- ★1週間後の例会までに異議がない場合は、承認されたことし、ロータリー情報による入会の案内手続きとなります。
- 会員入会規定について見直しの件
 - その他・中学入学式に出席 西(香川)・東(葛石)
・4/19例会食事の件 魚七に依頼

今月の例会プログラム

- 4月 1日(土)12:00~ (4月5日を変更)
善通寺ライオンズクラブと花見の会
市役所駐車場横 楠木広場
- 4月12日(水) 客話 香川県食品衛生協会
専務理事兼事務局長 松本幸三様
- 4月19日(水) 地区研修協議会報告
参加者委員長
- 4月26日(水) 客話 キャン
リモート講話

ニコニコBOX

- 橋本一仁君:誕生祝を頂き有難うございました
- 松本光平君:子供の誕生祝有難うございました。家族とともどもこれからも宜しくお願い致します
- 岩野健造君:誕生祝を頂いて。6回目の年男です。
- 高島弘武君:誕生祝を頂いてありがとうございます。これからも健康を留意しながら楽しい生活を送ります
- 山下安亮君:松本専務理事、お忙しい中お時間を頂き有難うございました。会員誕生祝を頂いて
- 橋本修洋君:先日の県議会選挙で善通寺出身の候補者と私が握手している写真が四国新聞に大きく載っていました。私の一票が役立ったと思います
- 橋本修洋君:伊豆の楽しい旅でした。白川さん、山下さんにお世話になりました
- 白井 聡君:遅刻してしまいました

4月会員誕生祝

おめでとうございます



お子様誕生

4月は母子の健康月間です

Zentsuji Rotary Club Weekly Report

客 話



(公社) 香川県食品衛生協会
専務理事兼事務局長
本 幸三

「食」に関する話
— 食中毒 —

ほとんどの食中毒は食品中で繁殖しても、見た目やにおいでは、全く判断できません。「腐敗」のように、五感ですぐにわからないか家こそ、いまだに多くに食中毒が起こっているといえます。

- 1 「食中毒」に関すること① そもそも食中毒とは
② 全国の食中毒発生状況
- 2 食中毒発生件数第1位 — アニサキス —

①そもそも食中毒とは

「飲食」という行為の結果起こる健康被害
(下痢、発熱、おう吐など)

- ・病原微生物や有毒・有害物質を飲食物とともに摂取することで起きる健康被害
 - ・病原微生物が作り出した毒素を飲食物とともに摂取することで起きる健康被害
- *食べ過ぎ・の見過ぎによる下痢・嘔吐などや食物アレルギーは含まれない

食中毒の分類

食中毒	細菌性	カンピロバクター・シェンクニ/コリ、病原大腸菌、サルモネラ属菌、ウェルシュ菌、腸炎ビブリオ、エルシニア・エンテロコリチカなど
	毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型)など
	ウイルス性	ノロウイルス、その他のウイルス(A型肝炎ウイルスなど)
	寄生虫	アニサキス、クドア・セブテンフクタータ、サルコシステイス、フェアリ、クリプトスポリジウムなど
化学性	動物性	水銀、ヒ素、ヒスタミンなど
	植物性	毒キノコ、イヌサフラン、ジャガイモ、スイセンなど

②食中毒の発生状況

全国 年間食中毒発生件数 約1000件
患者数 約1.6万人
(令和4年 962件 6,856人)

香川県 9件 約162人
(令和4年 5件 53人)

- ・微生物によるもの 約80%
- ・原因 施設の60%以上が、飲食店、仕出し屋、旅館(香川県では90%以上)



No.	病因物	件数	No.	病因物	患者数
1	アニサキス	566	1	ノロウイルス	2,175
2	カンピロバクター	185	2	ウェルシュ菌	1,467
3	ノロウイルス	63	3	カンピロバクター	822
4	植物性自然毒 *毒キノコ 34 *毒イモ 10 *毒スイセン 19	34	4	サルモネラ属菌	698



客話の様子

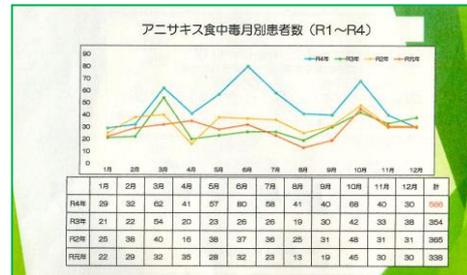


副会長より記念品を

- 1 食中毒発生件数 ワースト1位
— アニサキス —

令和4年食中毒発生状況 総数962件中
1位 寄生虫による件数 577件
2位 細菌 258件
3位 ウイルス 63件

患者数 総数6,856人中
1位 細菌 3,545人
2位 ウイルス 2,175人
3位 寄生虫 669人



アニサキスが寄生しやすい魚

*過去の食中毒事例から特定された魚
サバ・カツオ・アジ・サンマ・イワシ
サバ等で身に黒いシフト(魚の免疫作用で、アニサキスが包まれてた状態、巣のようなもの)が見えたら無理せず、冷凍か加熱です。シフトは生きてる魚の身にアニサキスが移動した場合にでき、時間がたつと黒く着色します。

アニサキス症の予防対策

1. 新鮮な魚を選び、内臓を取り除く
2. 目視で幼虫を確認する
3. 冷凍する(-20℃、24時間)
4. 加熱する(60℃1分以上:70℃で瞬時)
5. 切り刻む

<効果のない調理法>

- ・酢でしめる
- ・塩漬けにする
- ・醤油やワサビを付ける

*頂いた資料より編集、記載しています