

いきいき東部三味

東部市場ニュース

令和7年7月

第81号

「東部市場出張料理教室(梅ジュースの作り方教室)」を開催しました！

令和7年6月16日(月)に近隣の小学校4年生(96名)を対象に、【東部市場出張料理教室(梅ジュースの作り方教室)】を開催しました。この教室は卸売業者の東果大阪株式会社、生産地の和歌山県農業協同組合共催のもと、平成18年度から開催しています。

はじめに東部市場の職員が『中央卸売市場の役割について』の説明を行い、続いて和歌山県田辺市役所の梅振興室の方から梅の日(6月6日)の由来について教わりました。

その後、児童たちに梅シロップ作りを体験してもらいました。出来上がりまで1週間程度かかるため、今回はあらかじめ用意した梅シロップを使い、水と牛乳でそれぞれ割ったジュースを試飲しました。「牛乳で割ったのはラッシーみたいでおいしい」「どっちもおいしい!」と大好評でした。関係者の皆様、お忙しい中ご協力ありがとうございました。



『平野川水防鉄扉操作訓練』を実施しました！



5月21日(水)午前10時から、大雨による急激な河川増水に備えるため平野川覆蓋駐車場に設置されている、水防鉄扉の操作訓練を実施しました。河川管理者である大阪府の立ち会いのもと、警備員が9か所すべての鉄扉を実際に閉鎖・開放し、府職員が開閉作業と作動状況を確認しました。

この鉄扉は、実際に年に数回、閉鎖指令が発令される設備であり、市場内外の人命・財産を守る重要な役割を担っています。**水防鉄扉閉鎖時は車両移動はできません。ご理解・ご協力をよろしくお願いします。**



場内喫煙ルール of 取組状況



- ・東部市場では、場内一丸となって喫煙ルールの順守に取り組んでおり、令和7年1月からは、違反喫煙者には、指導書を交付しています。
- ・2回目の違反には警告書を交付、事業主への通知も行いますのでご承知おき下さい。

指導書交付実績

期間	交付件数
令和7年 1月～5月	計6件



食品安全推進委員会だより



ノロウイルス食中毒予防のポイント

1 適切な健康管理

- ・おう吐や下痢等の体調不良がある場合は、食品を直接取り扱わないようにしましょう。
- ・調理従事者の健康状態を記録し、責任者に報告する体制を確保しましょう。



3 適切な調理器具の消毒

- ・ノロウイルスに、アルコール消毒は有効ではありません。薬剤を使用して消毒する場合は、次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を薄めて使用しましょう。

2 適切な手洗い

- ・調理前、トイレの後、次の調理作業に入る前などには、**しっかりと2回手洗い**を行いましょう。
- ・症状がない場合でも、ノロウイルスをふん便中に排出している可能性がありますので、**症状の有無に関わらず**、しっかり手洗いを行いましょう。

4 食品の十分な加熱

- ・食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。特に、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心部が**85～90℃で90秒間以上**の加熱を行いましょう。

ノロウイルス食中毒の実例

調理従事者が体調不良のまま調理

調理従事者が、下痢、おう吐等の症状があるにも関わらず、寿司の調理に従事していた。その結果、寿司を食べた客数十名が、下痢、おう吐等の症状を呈する食中毒が発生。また、調理従事者の検便からはノロウイルスが検出された。

調理従事者の不十分な手洗い

飲食店の利用客十数名が、下痢、おう吐等の症状を呈した。調理従事者に下痢等の症状は無かったものの、ふん便からノロウイルスが検出された。調理従事者は不顕性感染者※であり、手洗いを徹底していなかったことから、調理従事者の手指等を介して、食品がノロウイルスに汚染されていたと推察された。

※不顕性感染者：ノロウイルスに感染しているが、下痢等の症状は出ていない人。ただし、ふん便中にはノロウイルスが排出されている。

☆大阪市東部中央卸売市場協会環境研究部☆

衛生組合だより

○野鳥等への対応について

近頃、市場内でサギの数が増加している状況が見受けられます。これは、魚あら等が通路上に放置されるなど、サギにとって“餌場”となっていることが要因と考えられます。サギ等の野鳥が市場内にとどまることで、衛生面の悪化が懸念されます。野鳥が近寄らないよう、以下の点について改めてご留意願います。

・野鳥への直接的・間接的な餌やりをしない

・餌となる魚あら等や処理くずを放置しない

・段ボール・発泡スチロールは「塵芥処理室」へ、魚のあらは「あら置き場」へ

場内の皆さま一人ひとりに意識していただくことが必要です、ご協力よろしくお願いいたします。

