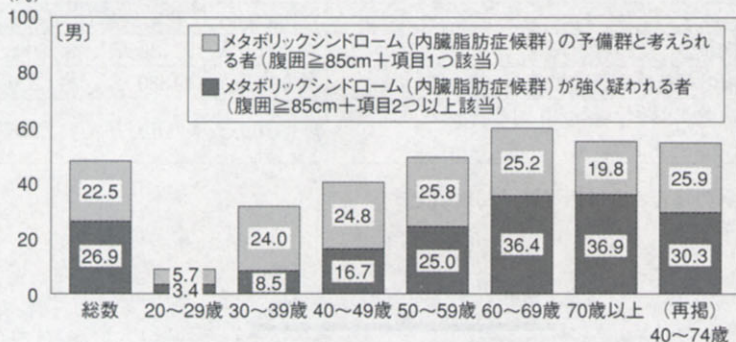
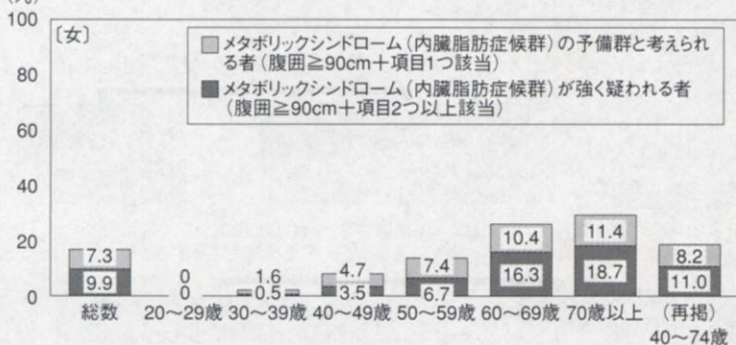


## ■メタボリックシンドロームの状況（20歳以上）（平成19年）

(%)



(%)



### ▼国民健康・栄養調査におけるメタボリックシンドロームの判定▼

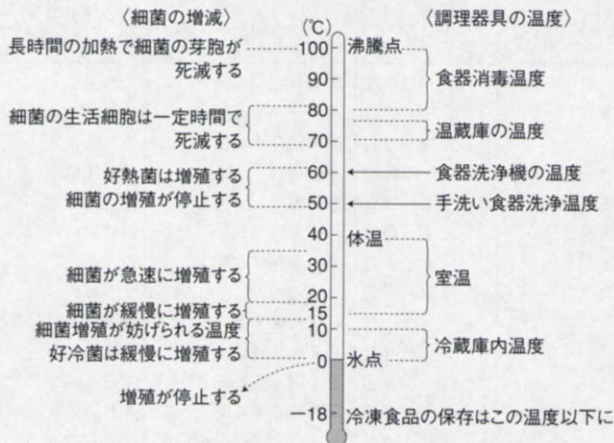
本調査では、空腹時採血が困難なため、判定法が関係8学会の基準(P.316)と異なる。

① 腹囲 腹囲(ウエスト周囲径) 男性:85cm以上 女性:90cm以上

項目	血中脂質	血圧	血糖
基準	・HDLコレステロール値 40mg/d未満	・収縮期血圧値 130mmHg以上 ・拡張期血圧値 85mmHg以上	・ヘモグロビンA <sub>1c</sub> 値 5.5%以上
服薬	・コレステロールを下げる薬服用 ・中性脂肪を下げる薬服用	・血圧を下げる薬服用	・血糖を下げる薬服用 ・インスリン注射使用

- ・メタボリックシンドロームが強く疑われる者：①の条件を満たし、②のうち2つ以上に該当する者（服薬者も該当に相当）
- ・メタボリックシンドロームの予備群と考えられる者：①の条件を満たし、②のうち1つに該当する者

## 細菌の増殖と温度の関係



資料) 鈴木, 太田, 殿塚編: 改訂新版給食管理, 第一出版, 2004

## ● column ノロウイルスの食中毒対策 ●

ノロウイルスの感染経路として、患者の糞便、嘔吐物から人の手などを介しての感染、ヒトからヒトへの飛沫感染などの直接感染、感染した食品担当者の手からの食品の汚染、汚染された二枚貝の生食（不十分加熱含む）などがあり得る。感染力が強く、極微量で感染する上、感染者では症状が収まっても1週間ほどは便中にウイルスが排出される。

## ●調理施設における発生及び拡大防止対策

## ①調理施設の衛生対策

- ・施設内のトイレは定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行う。
- ・調理施設の清掃、消毒、特に手指が触れる場所（ドアノブ、取っ手など）及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

## ②調理従事者等の感染予防対策

- ・調理従事者は、衛生的な生活環境の確保、流行期には十分に加熱された食品を摂取する、手洗い（2回以上）を徹底し、自らが汚染原因にならないようにする。
- ・専用トイレを設け、使用後の手洗いを徹底する。タオル等の共有はしない。
- ・施設管理者は、職員の健康状態の把握を組織的継続的に行う。

## ③調理等における汚染防止対策

- ・加熱調理は、食品の中心温度85℃以上、1分以上加熱する。
- ・下痢、嘔吐等の症状のある調理従事者は直ちに感染の有無を確認する。感染症疾患と診断された場合は、調理等への従事を控える。症状がなくなっても、食品に直接触れる調理作業は1か月ほど控える。
- ・常に手洗い設備を利用して、調理等の前及び調理中の流水・石鹸による手洗い（2回以上）を徹底する。使い捨て手袋を活用する。
- ・大量調理施設の調理従事者等において、発症した調理従事者と同一感染機会があった可能性のある調理従事者については検便を実施し、検査の結果が確認されるまでの間、調理に直接従事させることは控える。

## ④拡大防止対策

- ・施設利用者が嘔吐した場合、次亜塩素酸ナトリウムを用い迅速かつ的確に処理する。

### ■ 喫食者アンケート (例)

1) 食事時間 \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分～ \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

2) 本日の献立について該当する番号に○をつけ、4, 5を選んだ場合は、理由をa～eから選んで下さい。(複数回答可)

	とてもおいしい	普通	とてもまずい	理由
ハンバーグ	1 — 2 — 3 — 4 — 5			
かぼちゃの含め煮	1 — 2 — 3 — 4 — 5			
みそ汁	1 — 2 — 3 — 4 — 5			
胚芽精米	1 — 2 — 3 — 4 — 5			
りんご	1 — 2 — 3 — 4 — 5			

[ a. 嫌いなものが入っている    b. 適温でない    c. 味が濃い  
d. 味が薄い    e. その他 ]

3) 本日の献立と残菜量について該当するものに○をつけ、残菜のある場合、理由をa～gから選んで下さい。(複数回答可)

	外 観	残菜量	理由
ハンバーグ	よい・普通・悪い	無・1/4・1/2・3/4・全	
かぼちゃの含め煮	よい・普通・悪い	無・1/4・1/2・3/4・全	
みそ汁	よい・普通・悪い	無・1/4・1/2・3/4・全	
胚芽精米	よい・普通・悪い	無・1/4・1/2・3/4・全	
りんご	よい・普通・悪い	無・1/4・1/2・3/4・全	

[ a. 嫌いなものが入っている    b. 量が多い    c. 味が濃い  
d. 味が薄い    e. おいしくない    f. 体調が悪い    g. その他 ]

## ■ 主要食料の自給率の推移

(%)

			昭和 40年 度	50	60	平成 2	7	12	17	19 (概算)
品目別 自給率	米		95	110	107	100	104	95	95	94
	小豆	麦類	28	4	14	15	7	11	14	14
		うち大豆	25	9	8	8	5	7	7	7
	野果	うち大葉	11	4	5	5	2	5	5	5
	肉	菜実類	100	99	95	91	85	82	79	81
		うち牛肉	90	84	77	63	49	44	41	41
	鶏	卵	90	77	81	70	57	52	54	56
	牛乳	・乳製品	95	81	72	51	39	34	43	43
	魚介	類	100	97	98	98	96	95	94	96
	砂糖	類糖	86	81	85	78	72	68	68	66
		109	99	93	79	57	53	50	53	
		31	15	33	33	35	29	34	33	
供給熱量総合食料自給率			73	54	53	48	43	40	40	40
主食用穀物自給率			80	69	69	67	65	60	61	60
参考	穀物(食用+飼料用)自給率		62	40	31	30	30	28	28	28

注) 1. 品目別自給率、主食用穀物自給率および穀物自給率の算出は次式による。

自給率=国内生産量/国内消費仕向量×100(重量ベース)

2. 供給熱量総合食料自給率の算出は次式による。ただし、畜産物については、飼料自給率を考慮して算出している。

自給率=国産供給熱量/国内総供給熱量×100(熱量ベース)

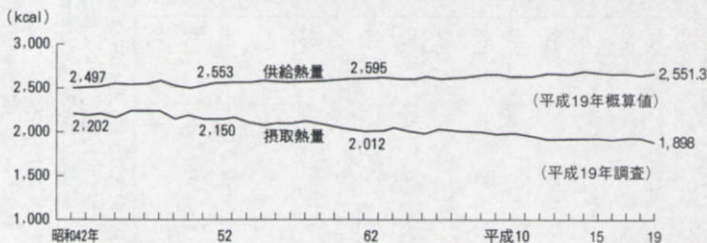
3. 米については、国内生産と国産米在庫の取崩しで国内需要に対応している実態を踏まえ、平成10年度から国内生産量に国産米在庫取崩し量を加えた数量を用いて、次式により品目別自給率、穀物自給率及び主食用穀物自給率を算出している。

自給率=国産供給量(国内生産量+国産米在庫取崩し量)/国内消費仕向量×100(重量ベース)

なお、国産米在庫取崩し量は、12年度が24千t、17年度が3千t、19年度が13千tである。また、飼料用の政府売却がある場合は、国産供給量及び国内消費仕向量から飼料用政府売却数量を除いて算出している。

資料) 農林水産省：食料需給表

## ■ 1人1日当たり供給・摂取熱量



注) 1. 供給熱量及び摂取熱量は統計の取り方が異なるので単純に比較できない。

2. 摂取熱量から酒類を除いている。

資料) 農林水産省：食料需給表、厚生労働省：国民健康・栄養調査