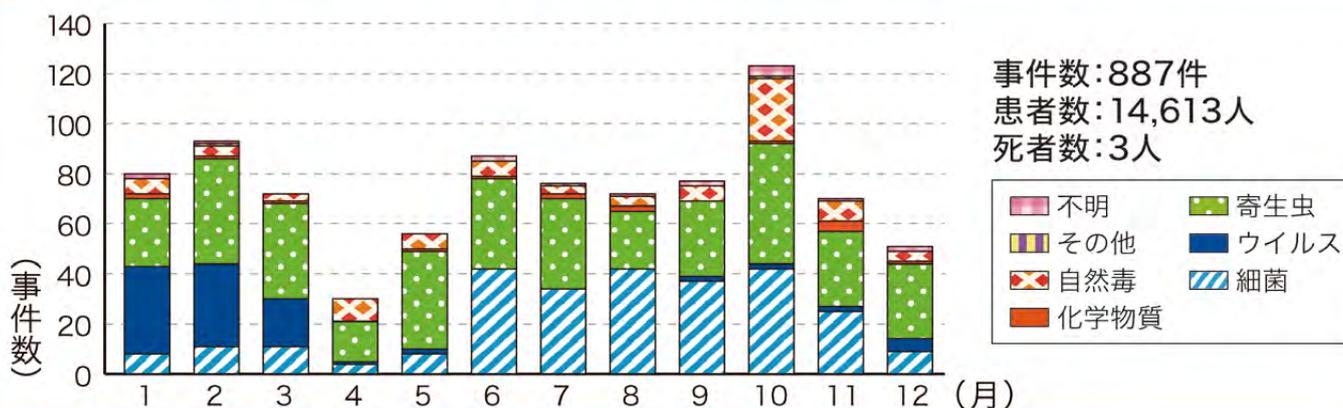
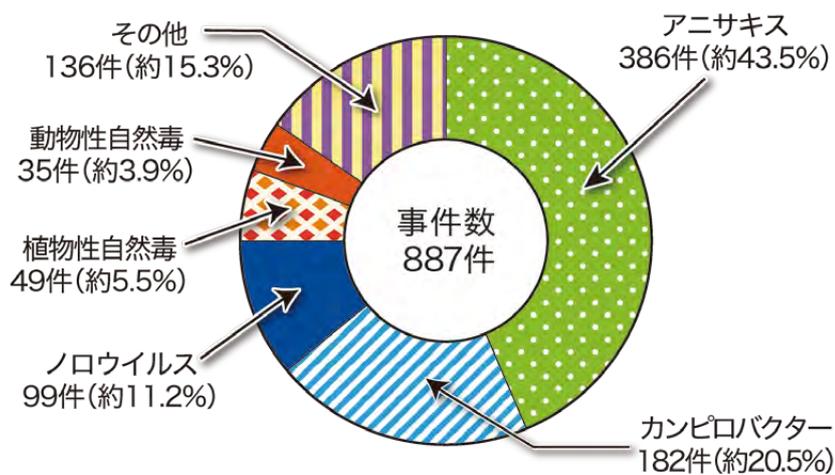


# 食品衛生2022

## 令和2年 月別食中毒発生状況(全国)



## 令和2年 病因物質別食中毒発生状況(全国)



### <参考>

令和3年 病因物質別食中毒発生状況 (福岡市)

事件数: 23件(患者数: 109人)

カンピロバクター	10件
アニサキス	10件
ノロウイルス	2件
化学物質	1件

改正

令和3年6月1日施行

## 食品衛生法

福岡市 食品衛生法改正

検索

- 食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年に改正を行い、令和3年6月1日から完全施行されています。
- 営業許可申請、営業届出、リコール情報の報告はオンライン(食品衛生申請等システム)での手続きが可能です。  
(法改正の詳細は裏面に記載)

【食品衛生申請等システム】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



# 1 HACCPに沿った衛生管理を制度化



HACCPとは調理・製造工程全体をチェックし記録に残すことで、より安全性の高い食品を提供する衛生管理システムです。

我が国の食や食品を取り巻く環境の変化に伴い、原則としてすべての食品等事業者において「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが必要になりました。

# 2 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設



食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しを行いました。

また、HACCPの制度化に伴い、営業許可業種以外の食品等事業者の状況を把握するため、届出制度が創設されました。これにより原則すべての食品等事業者が許可の取得又は届出の提出が必要となりました。

# 3 食品等のリコール情報の報告を義務化



事業者が食品の自主回収(リコール)を行う場合に、国に報告することが義務付けられました。この制度は行政がリコール情報を確実に把握し、的確な行政指導や消費者への情報提供につなげることで、食品による健康被害の発生を防止することを目的としています。

## 間違いやすい食品表示

あらかじめ容器包装に入れられた食品を販売する場合は、食品表示が必要です。表示のよくある間違いを紹介します。

誤

名称:〇〇屋の筑前煮<sup>※1</sup>  
原材料名:鶏肉(国産)、れんこん水煮、  
たけのこ水煮、にんじん、たれ(異性化  
液糖、みりん風調味料、食塩、風味調  
味料(かつお))、しいたけ、しょうゆ、  
砂糖、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、  
ステビア<sup>※2, 3, 4</sup>  
内容量:300g  
消費期限:4.1<sup>※5</sup>  
保存方法:要冷蔵(10℃以下で保存)  
製造者:〇〇屋<sup>※6</sup>  
福岡市〇区〇〇

- ※1 名称は一般的な名称に  
(名称≠商品名)
- ※2 原材料と添加物の区別がない
- ※3 添加物の用途が欠落
- ※4 アレルゲン表示が欠落
- ※5 年月日の年が欠落
- ※6 製造者は屋号ではなく、  
営業者名(個人・法人名)に

正

名称:そうざい<sup>※1</sup>  
原材料名:鶏肉(国産)、れんこん水煮、  
たけのこ水煮、にんじん、たれ(異性化  
液糖、みりん風調味料、食塩、風味調  
味料(かつお))、しいたけ、しょうゆ、  
砂糖<sup>※2</sup>調味料(アミノ酸等)、pH調  
整剤、甘味料(ステビア)<sup>※3</sup>、(一部に鶏  
肉・大豆・小麦を含む)<sup>※4</sup>  
内容量:300g  
消費期限:2022.4.1<sup>※5</sup>  
保存方法:要冷蔵(10℃以下で保存)  
製造者:株式会社〇〇<sup>※6</sup>  
福岡市〇区〇〇

全ての加工食品の原材料について原料原産地の表示が必要です。

- 原材料が生鮮食品の場合→「国産」「アメリカ産」等の産地
- 原材料が加工食品の場合→「国内製造」「フランス製造」等の製造地

※例示以外に栄養成分表示も必要です。

# 食品衛生

## 事例集 Vol.1

### カンピロバクター食中毒

#### 特徴

- 鶏や牛等の家畜、特に鶏の腸管内に生息している。
- 食鳥処理の過程で、「内臓から筋肉へ」汚染が広がっていく。
- 市販の鶏肉の6割以上が汚染されているという報告がある。
- 少ない菌数で発症する。
- 潜伏期間:1~7日 ● 主な症状:下痢、腹痛、発熱



#### 食中毒事例

##### 概要

令和元年10月、福岡市内の飲食店で鶏レバーの焼鳥等を食べた5名中4名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈し、患者の便からカンピロバクターが検出された。

##### 原因

- ① 加熱用の鶏レバーを加熱不十分な状態で提供した。
- ② 調理器具や調理者の手指を介して他の食材が汚染された(二次汚染)。

##### 対策

- ① 肉は中心部まで十分に加熱して提供する。  
鶏刺し、鶏たたき、半生の焼鳥等、生又は加熱不十分な鶏肉や鶏の内臓を提供しない。

##### ② 二次汚染の防止

- ・調理器具は、食材ごとに使い分ける。
- ・生肉を取り扱った調理器具はしっかり洗浄し、消毒する。
- ・生肉を取り扱った後は石けんを使って手洗いでする。

中心温度  
75℃で  
1分間以上



#### Look

この考え、間違っています！

#### 新鮮だから大丈夫 ❌

新鮮でも食中毒は起きています！

食鳥処理の過程で鶏肉にカンピロバクターが付着し、少ない菌数でも発症するため、**肉の鮮度は関係ありません。**

#### 表面をしっかりと焼けば大丈夫 ❌

中心部が生焼けでは食中毒が起きることがあります！

カンピロバクターは肉の**内部まで入り込んでいる**ことがあるため、たたきやレア焼き等の調理法では、カンピロバクターを**完全に死滅させることはできません。**

#### 感染してもすぐ治るから大丈夫 ❌

重症化して後遺症が残ることがあります！

カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

☹️ 高額な損害賠償が請求されることも

飲食店で鶏ささみのたたきを食べた父子がカンピロバクター食中毒を発症。父親はその後ギラン・バレー症候群を発症し、手足の麻痺により後遺障害1級と認定されました。飲食店は、1億円もの損害賠償金を支払うことになりました。

#### CHECK

鶏肉の表示、伝票を確認しましょう

#### 飲食店営業 等

表示、伝票等に「加熱用」や「生食不可」等と記載があるものは、必ず**中心部まで十分に加熱して**提供しましょう。

#### 食肉販売業、食肉処理業、食鳥処理場

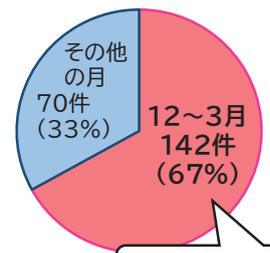
出荷する際は、表示、伝票等に「**加熱用**」や「**生食不可**」等と記載してください。

# ノロウイルス食中毒

## 特徴

- 人の糞便・嘔吐物や二枚貝に存在する。
- 感染力がとても強く、10～100個程度のウイルス量で発症する。
- 食中毒事件1件あたりの患者数が多い(大規模化しやすい)。
- アルコールによる殺菌効果が弱い。
- 潜伏期間: 24～48時間
- 主な症状: 下痢、嘔吐、腹痛、発熱

令和元年ノロウイルス食中毒発生時期別件数(全国)



冬期に多発

## 食中毒事例

### 概要

平成30年4月、福岡市内の製造所が製造したサンドイッチを喫食した複数グループ51名中28名が下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈し、患者や調理従事者の便、施設からノロウイルスが検出された。

### 原因

ノロウイルスに感染した調理従事者が、手指を介して食品にノロウイルスを付着させた。

### 対策

① 従業員の健康チェックを毎日行い、体調が悪い人は調理に携わらない。

- ・健康チェックの記録を保存する。
- ・同居家族に症状がある場合も注意する。

② 調理前、トイレの後などには石けんを使った手洗いを徹底する。

- ・「自分が感染しているかもしれない」という意識を持つ。
- ・使い捨て手袋を過信しない。

③ 調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

次亜塩素酸ナトリウムや熱湯による消毒を行う。

④ 食品は中心部まで十分に加熱する。

中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱する。



### 【消毒方法】



次亜塩素酸  
ナトリウム



熱湯



アルコール

Pick up

## ◆ 不顕性感染とは？ ◆

ノロウイルスに感染しているにもかかわらず、症状が出ない状態を「不顕性感染」といいます。調理従事者が不顕性感染していた場合、感染に気付かず知らない間に食品を汚染させてしまうおそれがあります。「感染しているかもしれない」という意識を常に持ち、日頃から手洗いを十分に行うなど食中毒予防に努めることが重要です。

## Look

### トイレは汚染源！

ノロウイルスは便にも排出されるため、トイレを介して汚染が広がるおそれがあります。

以下のポイントに注意し、汚染を広げないようにしましょう。

### ポイント



#### 手洗いの徹底

石けんを使用し、二度洗いする。



#### 着替え・履き替え

トイレに入る前に作業着を脱ぎ、靴を履き替へよう。



#### 定期的な消毒

特に消毒が必要な場所等を次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。



便器のふたを閉めて水を流す(ウイルスの飛散を抑える)

作業着を置く場所を決めておきましょう。



### Check!

### 特に消毒が必要な場所



便器、便器のふた、便座、便器の水を流すレバー



ドアノブ



ペーパーホルダー



照明のスイッチ

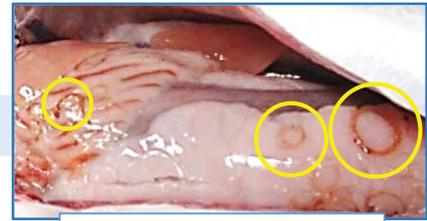


手洗いの蛇口

# アニサキス食中毒

## 特徴

- 魚介類に寄生する寄生虫(線虫)の一種
- 長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の糸状に見える。
- サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生している。
- 寄生している魚介類の死後に時間が経つと、内臓から筋肉に移行する。
- 潜伏期間:数時間から十数時間 ● 主な症状:激しい胃痛、むかつき、嘔吐など



サバに寄生したアニサキス



## 食中毒事例

### 概要

令和元年6月、福岡市内の飲食店でゴマさばを食べた2名中1名が腹痛、嘔吐の症状を呈し、医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出された。

### 原因

サバに寄生していたアニサキスを除去又は死滅させずに生で提供した。

### 対策

- ① 新鮮な魚を仕入れ、速やかに内臓を除去する。
- ② 目視確認を徹底する。
- ③ 冷凍する(-20℃で24時間以上)。
- ④ 加熱する(70℃以上、又は60℃で1分)。



一般的な調理で使用する程度の食酢、塩、しょうゆ、わさびではアニサキスは死滅しません!



## テイクアウトやデリバリーで注意が必要な食中毒



### 黄色ブドウ球菌食中毒

- 人の手指(手荒れや傷)、鼻腔、皮膚などにいる細菌
- 食品中で増殖する際に耐熱性の毒素を作る。
- 菌は熱に弱い、毒素は100℃の加熱でも分解されない。
- 潜伏期間:1~6時間 ● 主な症状:激しい嘔吐、下痢、腹痛

#### 【主な原因食品】



### 食中毒事例

#### 概要

飲食店が調理、販売した弁当を喫食した複数名が、喫食後1~5時間で下痢、吐き気、嘔吐等の症状を呈し、患者及び従業員の便、弁当残品から黄色ブドウ球菌が検出された。

#### 原因

- ・前々日から当日にかけて調理した。
- ・販売までに長時間常温保管していた。

#### 対策

- ① 手洗いを徹底する。
- ② 手に荒れ、切り傷、化膿がある場合は、食品に触れる作業をしないか、手袋を着用する。
- ③ 作り置きをしない。
- ④ 提供するまでに時間を要する場合は、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上)を行う。

### ウエルシュ菌食中毒

- 人や動物の腸内、土壌、水中など自然界に広く分布している。
- 熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残る。
- 大釜で調理、保管すると、冷却中に中心部が長時間発育に適した温度となり、芽胞が発芽し急速に増殖する。
- 潜伏期間:6~18時間(平均10時間) ● 主な症状:腹痛、下痢

#### 【主な原因食品】



### 食中毒事例

#### 概要

飲食店が調理、配達した弁当を喫食した複数名が、喫食後6~26時間(平均9時間)で下痢、腹痛等の症状を呈し、患者の便からウエルシュ菌が検出された。

#### 原因

前日に調理したものを長時間常温で保管し、再加熱せずに提供した。

#### 対策

- ① 作り置きをしない。
- ② やむを得ず前日調理する場合は、小分けして速やかに冷却して冷蔵庫で保管し、当日は十分に再加熱する。
- ③ 提供するまでに時間を要する場合は、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上)を行う。

# 異物混入

## 事例1 ラーメンにスライサーの刃の破片が混入

### 原因

ねぎをスライサーでカットする作業前後に、スライサーの刃の状態を確認しなかった。

### 対策

- ・使用する器具や機器に破損がないか、使用前後に確認し、記録する。
- ・定期的に器具や機器の整備、点検を行う。



破損したスライサーの刃

## 事例2 サラダに虫が混入

### 原因

野菜の洗浄が不十分であった。  
(葉が重なった状態で洗浄していた。)

### 対策

- ・葉物野菜は一枚ずつ洗浄する。
- ・食材は使用時に異物が混入していないか十分に目視確認する。



サラダに混入していた虫

## 事例3 鶏のカシューナッツ炒めに乾燥剤のシリカゲルが混入

### 原因

原材料のカシューナッツの袋を開封する際、同封されていた乾燥剤の袋を包丁で切ってしまった。

### 対策

- ・食品包装を開封する際は、乾燥剤や脱酸素剤の袋を破損しないように注意する。
- ・提供する食品の目視確認を徹底する。



混入していたシリカゲル



## 異物混入が発生したら

- 1 異物が何か特定する。
- 2 混入の原因を考える。
- 3 再発防止策(ルール)を決める。
- 4 再発防止策(ルール)を徹底する

- マニュアルを作る。
- 従業員教育を行う。
- ルールが守られているか、確認・記録する。
- 再発した場合は、ルールを見直す。



異物や残品は、原因が特定されるまで廃棄せず、保管してください。



健康被害のおそれのある食品を提供した場合は、直ちに保健所に連絡してください。

