

宮崎市・食品安全委員会共催意見交換会

「宮崎市の食中毒発生状況と HACCP導入に向けて」

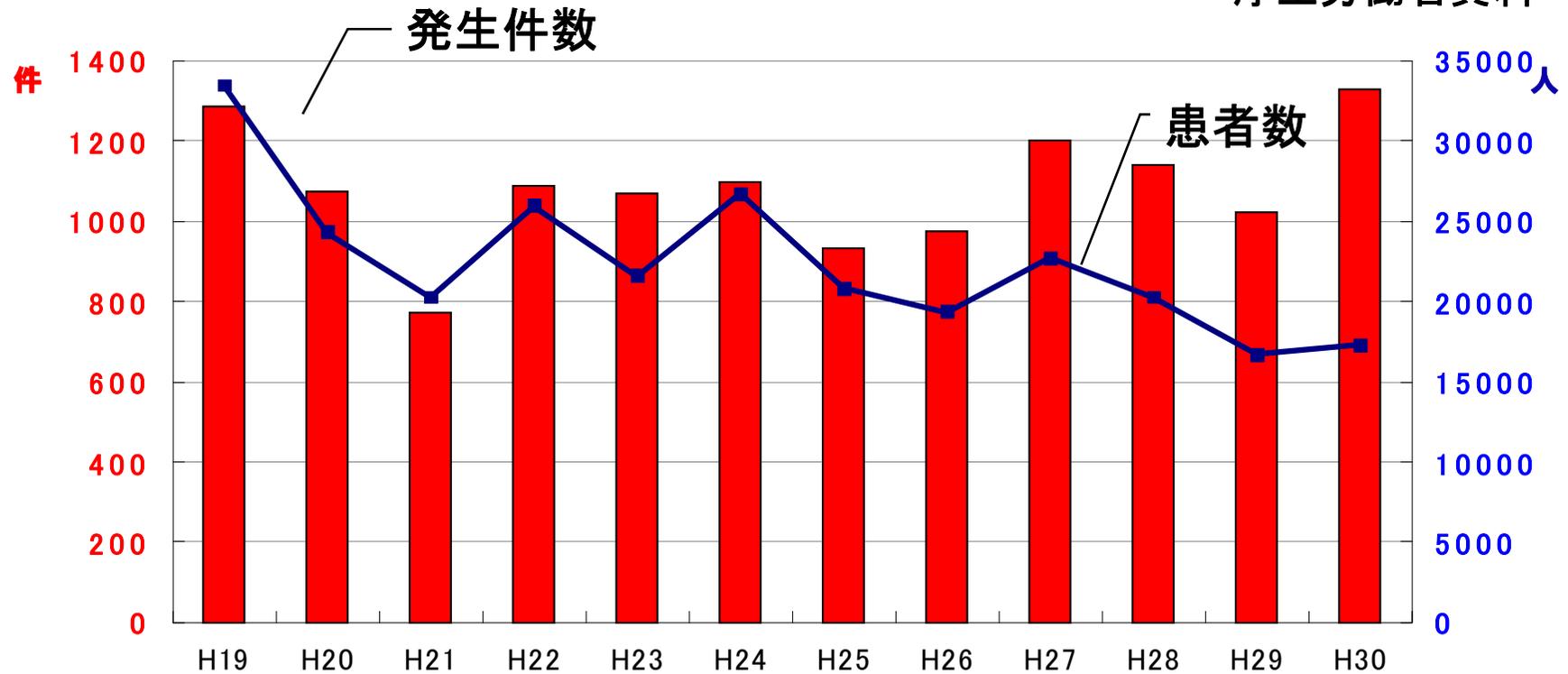
令和元年7月25日(木)
宮崎市保健所 保健衛生課

食中毒

食中毒年次別発生状況

【全国】

厚生労働省資料

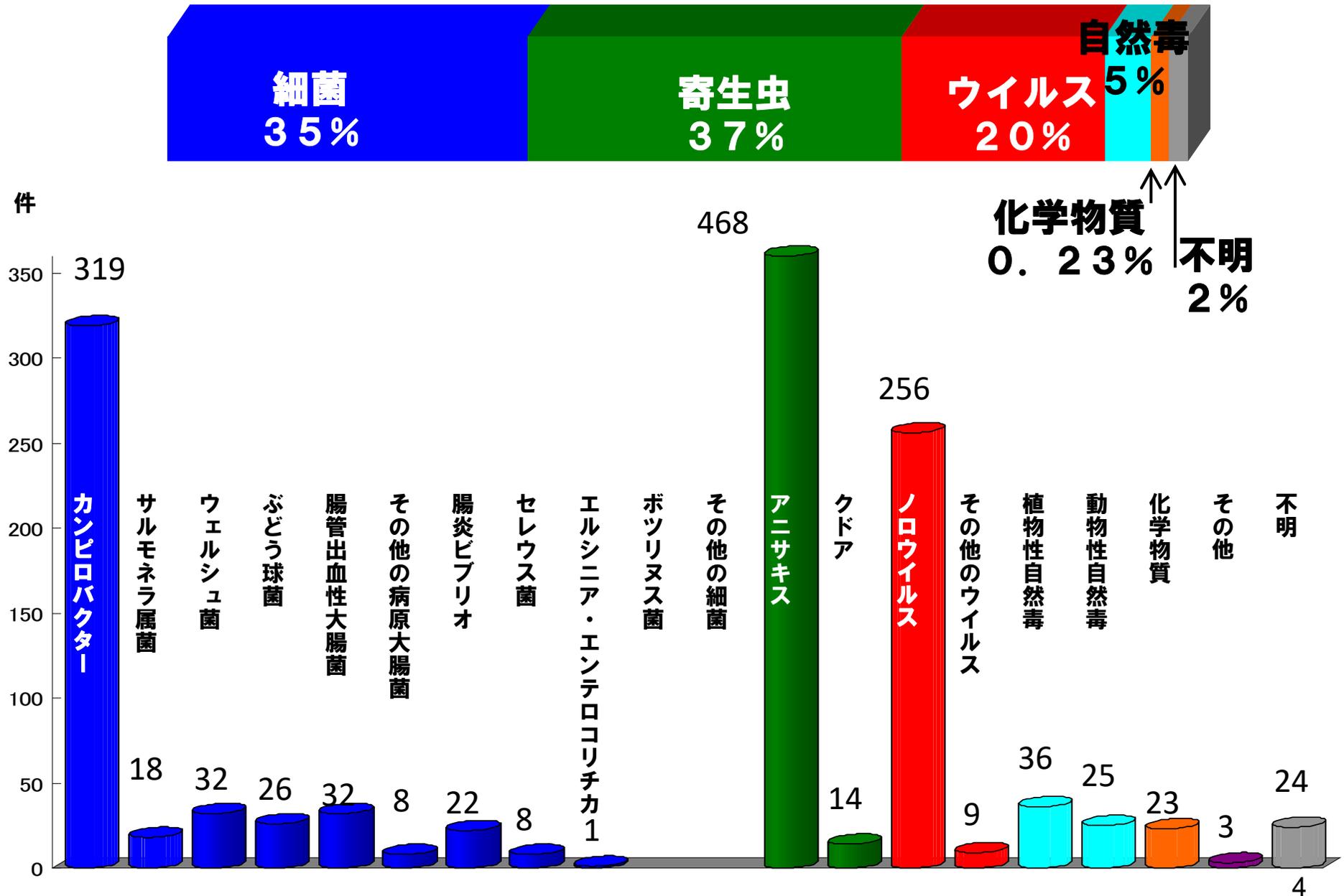


平成30年次食中毒事件

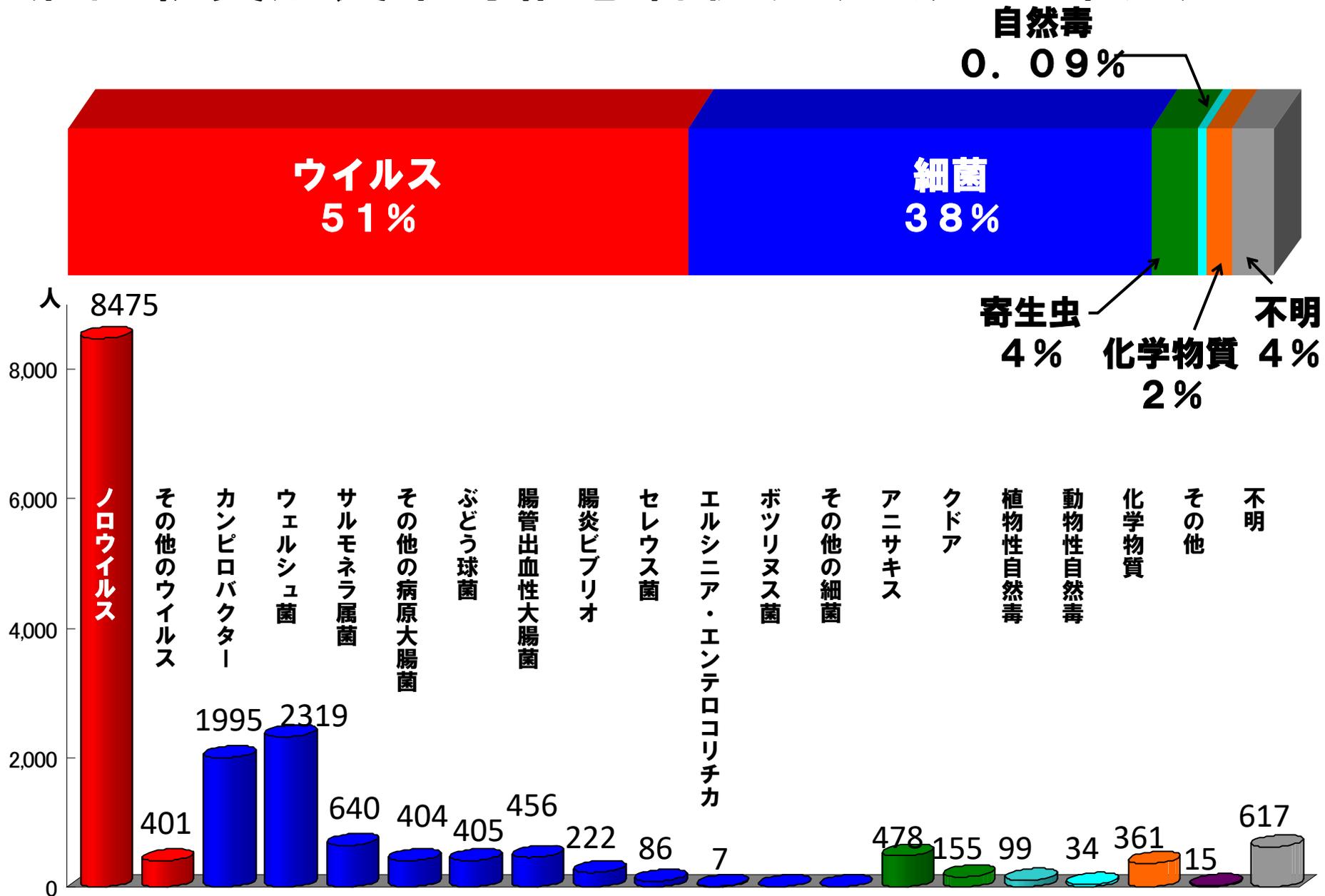
事件数 1,330件

患者数 17,282人

病因物質別食中毒事件発生状況(平成30年次)



病因物質別食中毒罹患者状況(平成30年次)



平成30年次 宮崎県内食中毒発生状況

発生件数、患者数、死者数

	事件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)	原因物質
宮崎市	28	172	0	カンピロバクター(5)、 サルモネラ属菌(1)、 アニサキス(19)、 セレウス(1)、A型肝炎(2)
宮崎県 (宮崎市除く)	36	135	0	カンピロバクター(1)、 サルモネラ属菌(1)、 ノロウイルス(2)、 アニサキス(30)、 ヒスタミン(1)、不明(1)
宮崎県 (県内合計)	64	307	0	

カンピロバクター食中毒事例

平成30年11月7日に市内の飲食店を団体で利用した方より、体調不良者が複数名いると連絡があった。

調査したところ、114名で飲食店を利用し、そのうち75名が発熱、下痢などの症状を呈していることが判明。

12名の患者便からカンピロバクター属菌が検出されたことから食中毒と断定。

喫食者	114名
有症者	75名（主な症状：発熱、下痢）
原因食品	鶏レバー、ハツ
行政処分	3日間の営業停止



カンピロバクター—食中毒予防

一般衛生管理で予防すること

「つけない」

- 調理器具からの二次汚染
⇒洗浄・消毒・殺菌（井戸水の殺菌も含む）
⇒調理作業手順の順守
- 手指を介してほかの食材への汚染防止⇒衛生的な手洗い

調理方法に応じて管理すること

「やっつける」

○十分に加熱すること（中心まで75℃・1分以上）

☆鶏肉について、加熱加工用のものは生食または加熱不十分な状態で提供しない

盛り付け・配膳時に

「つけない」

- 生肉を扱った器具の洗浄、手洗い
- 従業員の健康管理

食中毒予防の3原則

つけない



増やさない



やっつける



衛生的な手洗い方法

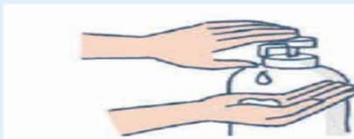
1

流水で手を洗う



2

洗剤を手取る



3

手のひら、指の腹面を洗う



4

手の甲、指の背を洗う



5

指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6

親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7

指先を洗う



8

手首を洗う
(内側・側面・外側)



9

洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10

手を拭き乾燥させる



11

アルコールによる消毒
(爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む。)

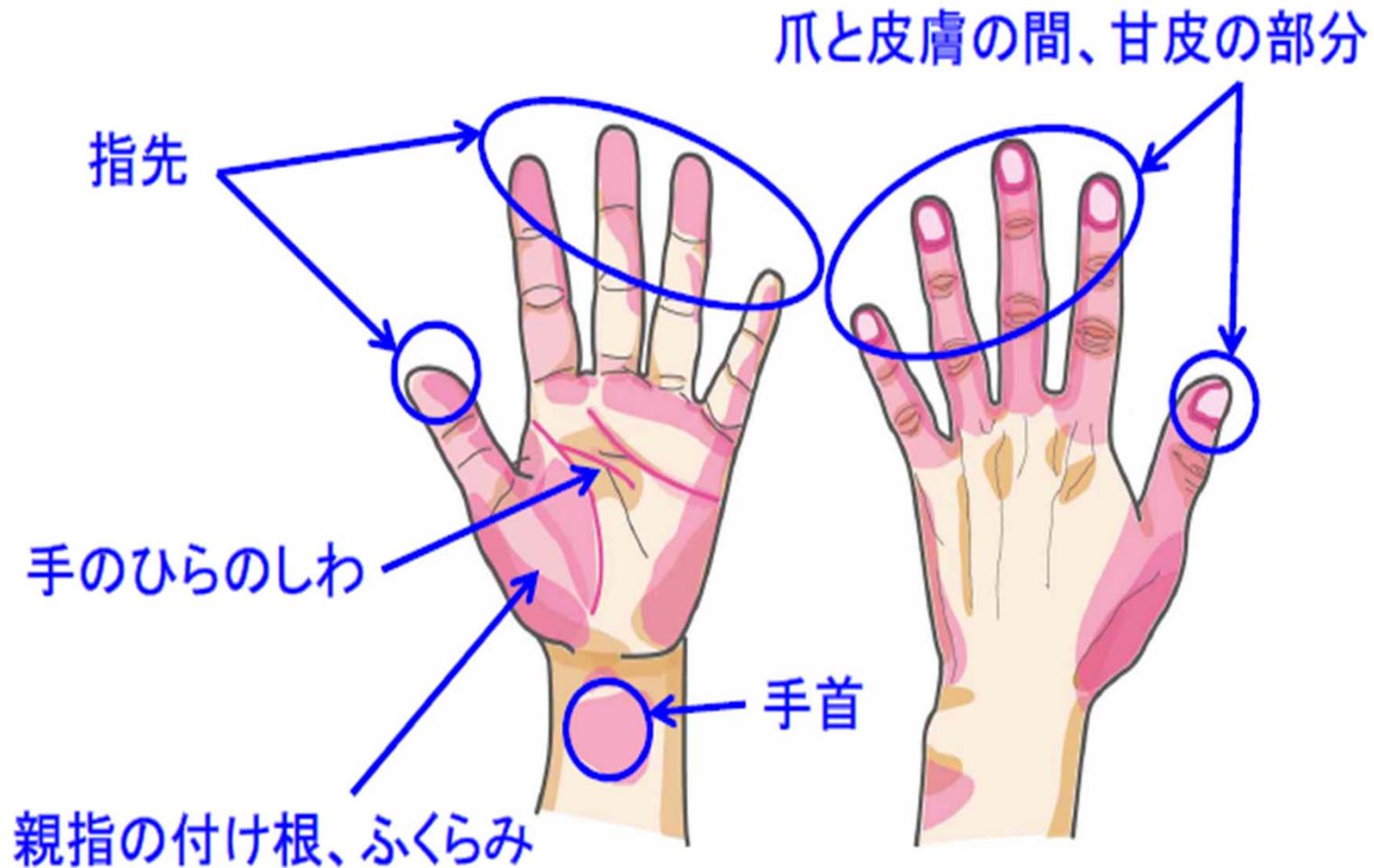


2度洗いが効果的です！

(2～9までをくり返す)

2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

洗い残しの多い部分



HACCP

HACCPとは？

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint の略
危害分析 重要管理点 と訳す

- 原料の受け入れから最終製品までの全ての工程において、何が**健康上の危害要因になるか明確にする**
- 発生する可能性と人体に対する悪影響度に応じて管理方法を決定する
- **最も危険な危害要因**（CCP）を特定し、どう管理するのか定める※CCP以外は、一般的衛生管理で管理する
- 重要な工程が確実に管理されているのか**継続的に監視し記録する**

背景

【法令】

・平成30年6月13日 食品衛生法等の一部改正

➡ **HACCPに沿った衛生管理の実施が必要になる**

* 小規模事業者等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が必要

HACCPを効果的に運用するためには、
一般衛生管理の確実な実施が不可欠

【制度の概要】

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成・遵守

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆事業者の規模等を考慮
- ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆小規模事業者(事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討)
- ◆当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売 等)
- ◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造 等)
- ◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬 等)

ハサップ
HACCPの考え方を取り入れた

衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

概要版



平成31年2月改訂

公益社団法人日本食品衛生協会

ハサップ
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成31年2月改訂



公益社団法人日本食品衛生協会

お金がかかる、難しいは誤解です！
やり方を覚えるだけで、誰でも
HACCPはできますよ！

やる事は、3つだけ！！！！

やること①衛生管理計画をたてる

やること②実行する

やること③記録し、確認する

衛生管理計画

まずは

2種類あります！

1. 一般的衛生管理（納品チェック
や手洗いなど）
2. 重要管理（調理品の加熱や冷
却等の温度管理）

実施記録(衛生管理計画)

まずは、やること① 衛生管理計画をつくってみましょう!

一般的衛生管理のポイント

次の様式に記載している項目について、「いつ」「どのように」管理し、
[問題があったとき]はどうかの対応を考えて記載しましょう。

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の 受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他()
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の 確認(冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具などの 洗浄・消毒・ 殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他()
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他()
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の 健康管理など	いつ 始業前・作業中・その他()
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの 実施	いつ トイレの後・調理施設に入る前・盛り付けの前・作業内容変更時・生肉や生魚などを扱った後・金銭をさわった後・清掃を行った後・その他()
		どのように
		問題があったとき

重要管理のポイント

調理中の加熱、冷却、保存などの温度帯に着目して、メニューを分類しましょう。
分類したら、メニューを記載し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)		
(加熱した後、 高温保管)		
加熱後冷却し、 再加熱するもの		
(加熱後、 冷却するもの)		

作成者サイン _____ 作成した日 年 月 日

一般的衛生管理のポイントを確認する

一般飲食店では以下の項目を中心に管理を行いましょう。

- ①原材料の受入
- ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③交差汚染・二次汚染の防止（器具等の洗浄・消毒・殺菌、トイレの洗浄・消毒）
- ④従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など（手洗いを含む）

これらを管理するために

「なぜ必要なのか」を理解し、
「いつ」、「どのように」行い、
「問題があったときはどうするか」
の対応を考えます

①原材料の受入の確認

【なぜ必要なのか】

- ・腐敗しているもの
 - ・包装が破れているもの
 - ・消費期限が過ぎているもの
 - ・保存方法が適切でないもの
-
- ・有害な微生物が増殖している可能性がある
 - ・異物が混入している可能性がある

【いつ】

例) 原材料の納入時、買出しをした時



【どのように】

例) 外観、におい、包装の状態、表示、品温などを確認

【問題があったときはどうするか】

例) 返品し、交換する

②庫内温度の確認

【なぜ必要なのか】

- ・有害微生物増殖
- ・食品の品質が劣化

【いつ】

例) 始業前

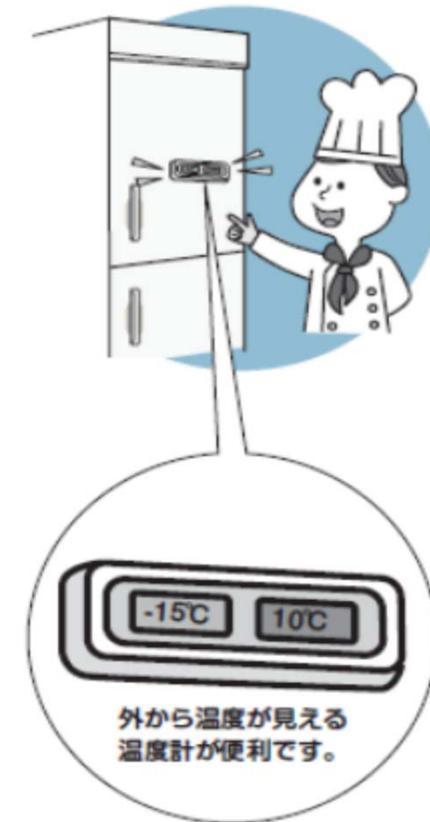
【どのように】

例) 温度を確認

(冷蔵: 10°C以下、冷凍: -15°C以下)

【問題があったときはどうするか】

例) 異常の原因を確認、設定温度の再調整、
故障の場合は修理など



③-1 交差汚染・二次汚染の防止

【なぜ必要なのか】

保管や調理の際の生肉や
生魚介類などからの汚染防止

【いつ】

例) 作業中

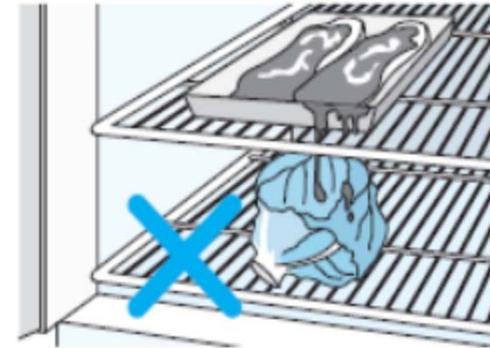
【どのように】

例) 冷蔵庫内の保管の状態を確認

まな板や包丁の使い分け、洗浄、消毒

【問題があったときはどうするか】

例) 異常の原因を確認、設定温度の再調整、
故障の場合は修理など



③-2器具等の洗淨・消毒・殺菌

【なぜ必要なのか】

汚れが残っていると、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染が広がる可能性がある(まな板、包丁、ボウル等)



【いつ】

例) 使用後

【どのように】

例) 使用の都度、調理器具を洗淨し、消毒する

【問題があったときはどうするか】

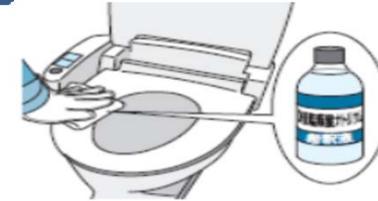
例) 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で、再度消毒、またはすすぎ、消毒する

③-3トイレの洗浄・消毒

【なぜ必要なのか】

微生物汚染の危険性が最も高い

トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性がある(ノロウイルス、病原性大腸菌など)



【いつ】

例) 始業前

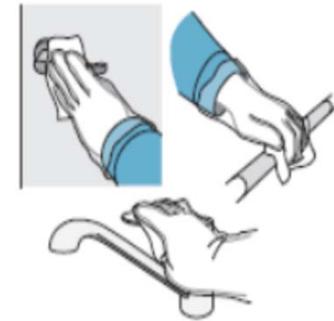
【どのように】

例) トイレの洗浄・消毒

特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等

【問題があったときはどうするか】

例) 再度、洗浄し消毒する



④-1 従業員の健康管理・作業着等

【なぜ必要なのか】

従業員由来の食中毒や異物混入を防ぐため

【いつ】

例) 始業前、作業中

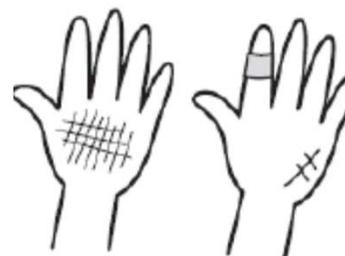
【どのように】

例) 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認

【問題があったときはどうするか】

例) ・消化器系の症状→調理に従事させない

- ・手に傷→絆創膏と手袋
- ・汚れた作業着は交換



④-2手洗いの実施

【なぜ必要なのか】

目に見えない微生物の除去(ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者由来、さらにその約5割は発症していない調理従事者に由来するものとされている)

【いつ】

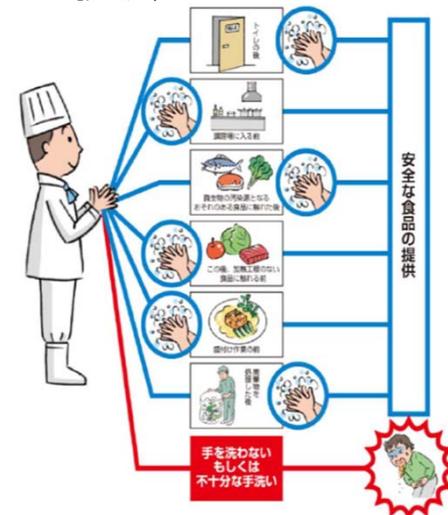
例(トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、
作業内容変更時、生肉や生魚を触った後、
金銭を触った後、清掃後

【どのように】

例)衛生的な手洗いをを行う

【問題があったときはどうするか】

例)すぐに手洗いをを行う



実施記録(一般的衛生管理)

一般的衛生管理の実施記録									年	月
分類	① 原材料の 受入の 確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・ 冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・ 二次汚染の 防止	③-2 器具などの 洗浄・消毒・ 殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理 など	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

衛生管理計画

つぎに

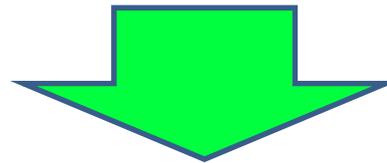
2種類あります！

1. 一般衛生管理 (納品チェックや手洗いなど)
2. 重要管理 (調理品の加熱や冷却等の温度管理)

危険温度帯と3分類

食品原材料や調理品がどれだけ長く「危険温度帯」にとどまるか、通過するかで危険度が変わり、管理のしかたも変わります。

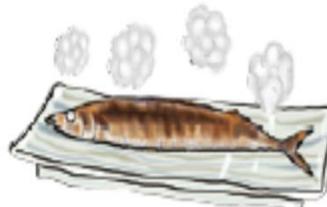
危険温度帯
10～60℃



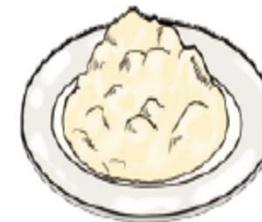
でも、メニューをたった3つに分類するだけで、簡単に管理することができます。



刺身



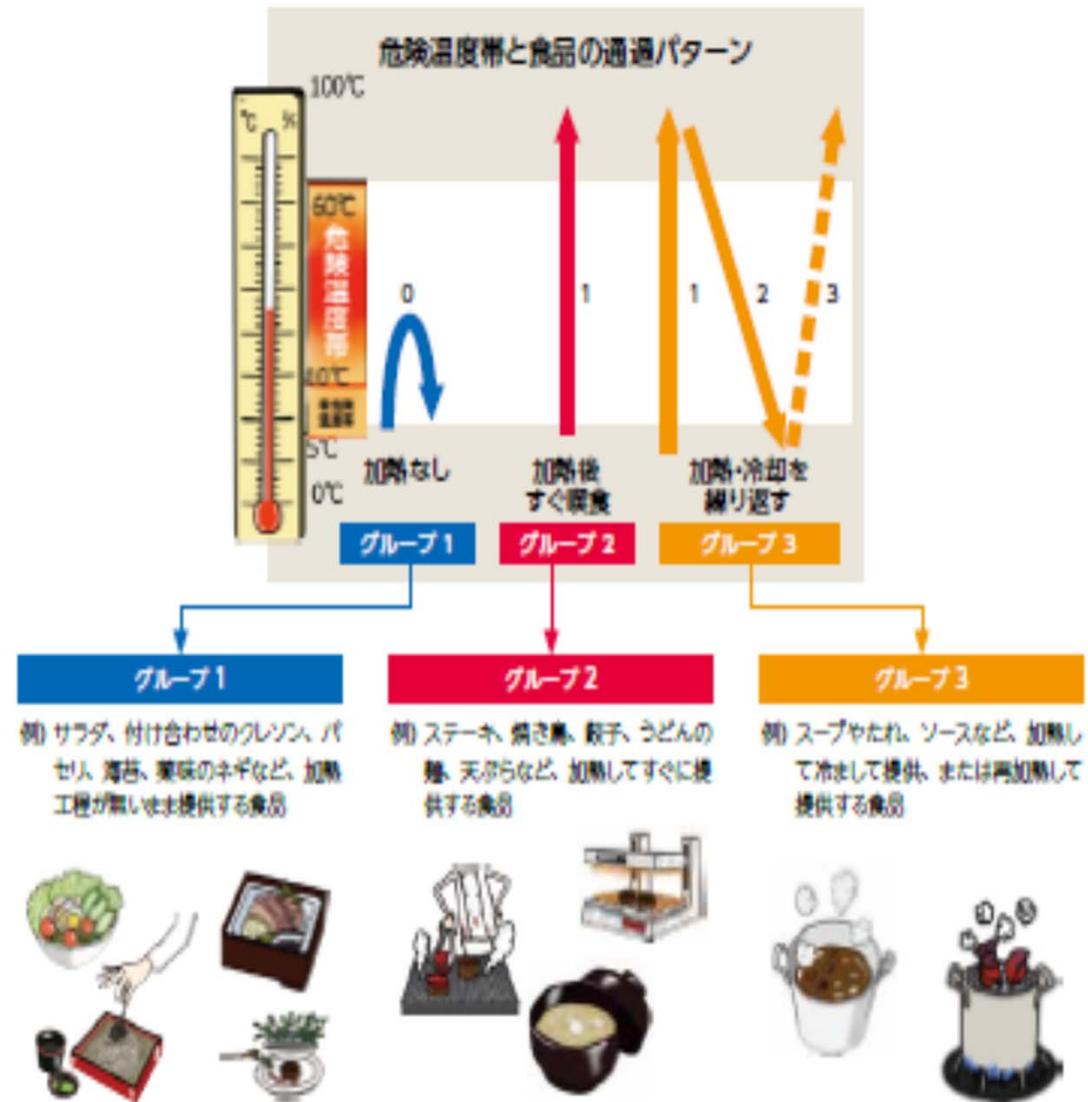
焼魚



ポテトサラダ

①メニューを分類

※グループごとに
注意するポイントや
予防対策が決まっ
ています。



②チェック方法を決める

分類	メニュー	チェック方法 (例)
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴 等	冷蔵庫より取り出したら すぐに提供する、 冷蔵庫の温度を確認する 等
分類	メニュー	チェック方法 (例)
第2グループ 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)、 (加熱した後、高温保管を含む)	ステーキ、焼き魚、焼き鳥、 ハンバーグ、天ぷら 等	火の強さや時間、見た目、 肉汁の色、焼き上がりの触感 (弾力)、 中心温度 等
分類	メニュー	チェック方法 (例)
第3グループ 加熱後冷却し再加熱するもの、 または、加熱後冷却するもの	カレー、スープ、 ソース、たれ、 ポテトサラダ 等	加熱後速やかに冷却、 再加熱時の気泡、見た目、温度 等

実施記録(重要管理)

重要管理の実施記録						年	月	
分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たい まま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、 熱いまま提供)	(加熱後、 高温保管)	加熱後冷却し、 再加熱するもの	(加熱後、 冷却するもの)	日々 チェック	特記事項	確認者
日								
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

なぜ記録が必要なのか？

1. 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止に繋がります。
2. さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類になります。
3. 記録を実施することで、衛生管理を適正に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、自分の店の衛生管理について適正に行っていることを、自信を持って説明できます。
4. 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより作業の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

どのくらい保管するのか？

- これら一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。
- 保健所の食品衛生監視員から提示を求められたら、速やかに対応しましょう。

※記録なので、修正テープなどは使用しないこと。
二重線で消し、正しい記録を残しましょう。
また、ボールペンなど消せないタイプのものを使用してください。

ご清聴ありがとうございました



© 宮崎市