

# 令和5年度特定給食施設等関係職員研修会

## 給食施設の衛生管理について

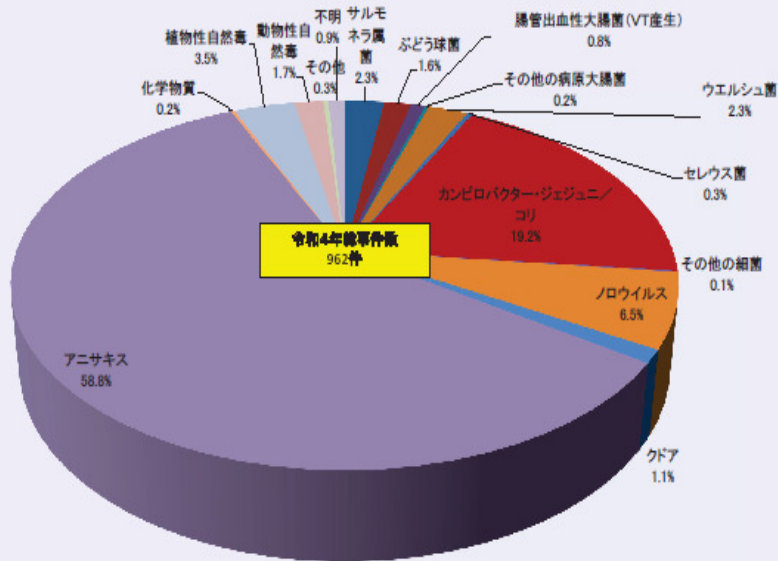
令和5年6月27日

### 食中毒の現況等

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

### 食中毒の現況等

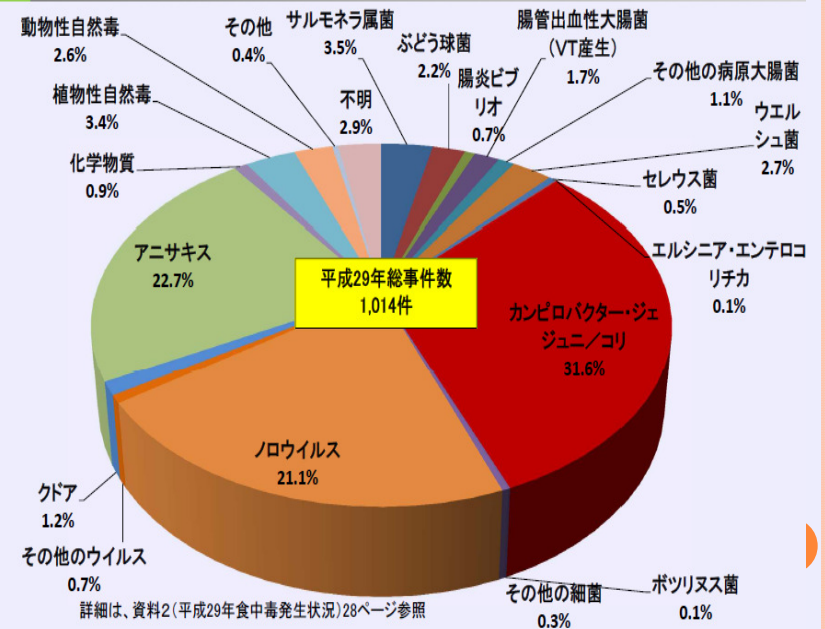
【全体】病因物質別事件数発生状況(令和4年)



詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

病因物質別事件数発生状況(平成29年)

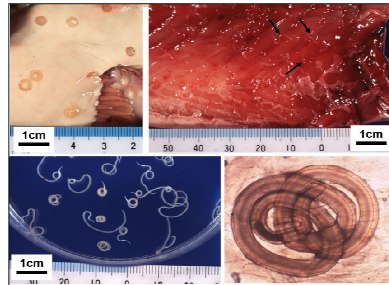


詳細は、資料2(平成29年食中毒発生状況)28ページ参照

## 近年急増中のアニサキス食中毒



アニサキス類幼虫(線虫)は、長さ2~3cm 幅は0.5~1mm くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。  
サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジ、ホッケ、タラ、マス、マグロ、ハマチ、ヒラメなど、多種類の魚介類の内臓に寄生します



5

## アニサキス食中毒の症状

### ● 急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます

### ● 急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます

アニサキス類幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こすといわれています

## アニサキス食中毒の予防方法

### ● 加熱する

70℃以上で死滅します(60℃なら1分)

### ● 新鮮なものを選ぶ

新鮮な魚を選び、内臓を速やかに取り除く(鮮度が落ちると、筋肉に移行します)

### ● 目視確認する

アニサキス類幼虫を見つけて除去する(1匹見つけたら、複数います)

### ● 冷凍する

-20℃以下24時間冷凍で死滅します

アニサキス類幼虫は、塩、酢、わさびなどで死滅しません

7

## カンピロバクター



① 少人数の発生が多い

② 少ない菌量で発症

③ 潜伏期間: 2~5日

④ 鶏肉の生食(たたき、鶏刺し等)で事故が多い

## 食中毒の発症菌量

食中毒菌又はウイルス	発症菌量
セレウス菌、ボツリヌス菌、黄色ぶどう球菌、腸炎ビブリオ菌、ウエルシュ菌	10万以上
サルモネラ属菌	100~1000
カンピロバクター 腸管出血性大腸菌(O157)	100
ノロウイルス	10~100

## カンピロバクター

### 症状は？

- ・下痢、腹痛、倦怠感、発熱など
- ・通常 2~5日で回復。
- ・ギランバレー症候群を併発する場合あり。(約0.1%)



【ご注意ください】

安全な  
家庭調理  
の心得

『新鮮だから安全』  
ではありません!!

⚠️ 生・半生・加熱不足の鶏肉料理による  
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉

カンピロバクターって?

特徴：エボリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に強い。

食中毒の症状（食べてから1~7日で発症）  
：下痢、腹痛、発熱

対策：十分な加熱（中心が白くなるまで焼く）  
サラダなど生で食べるものは別に調理  
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

● 家庭での食中毒を防ぐために ●

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、  
他の食材に菌が移らないように注意!

鶏肉は食生活に欠かせない食材です!  
おいしく安全に食べましょう。

厚生労働省「ムネオ」カンピロバクター食中毒予防について (Q&A) をご覧ください。  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku/000123020\\_0001.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku/000123020_0001.html)

厚生労働省 奈良県/中和保健所

【重要なお知らせ】

飲食店での  
外食時  
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による  
カンピロバクター食中毒が多発しています!!

⚠️ 『新鮮だから安全』ではありません!

鶏肉

カンピロバクターって?

特徴：エボリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に強い。

食中毒の症状（食べてから1~7日で発症）  
：下痢、腹痛、発熱

対策：十分な加熱（中心が白くなるまで焼く）  
サラダなど生で食べるものは別に調理  
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

● 楽しい外食をするために ●

よく加熱された鶏肉料理を選んで  
楽しい食事にしましょう!

鶏肉は食生活に欠かせない食材です!  
おいしく安全に食べましょう。

厚生労働省「ムネオ」カンピロバクター食中毒予防について (Q&A) をご覧ください。  
[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku/000123020\\_0001.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/seisaku/000123020_0001.html)

厚生労働省 奈良県/保健所

カンピロバクター  
朝引きだったら大丈夫?

肉の鮮度に関係なく、  
食中毒が発生します。

※わずか数百個の少量の  
菌で発症

## カンピロバクター

冷凍すれば大丈夫？

冷凍しても死にません。

→→菌が検出されてます

## カンピロバクター

湯引き、たたきは大丈夫？

どちらも加熱不十分です  
熱湯で1分加熱しても、中心部は生

→菌が検出されます

加熱目安は、**中心**温度  
75°C×1分

## カンピロバクター

今まで食中毒になった人はいないよ

喫食者数 ≠ 発症者数

喫食者 > 感染者 > 発症者

## カンピロバクター

防止策は？

- ・ 食肉は、十分加熱  
生食しない
- ・ 二次汚染を防ぐ  
食肉専用のまな板,包丁,スポンジ
- ・ 食肉に触れた調理器具・手指は、  
洗淨、消毒する

## カンピロバクター

### 消毒方法は？

- ・ 色々な消毒薬が有効  
消毒用エタノール、  
次亜塩素酸ナトリウム など
- ・ 熱湯消毒も有効

## ノロウイルス

### ● 感染経路・特徴

ヒトの小腸粘膜で増殖するため、  
極少量（数個程度）で発症に至る  
最近は、二枚貝等による感染より、人由来が多い  
乾燥・低温に強く、長期間生存することが判っている

### ● 潜伏期間

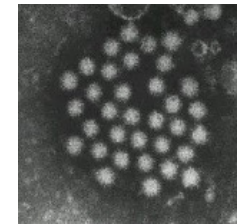
24～48時間

### ● 主な症状

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

### ● 予防方法

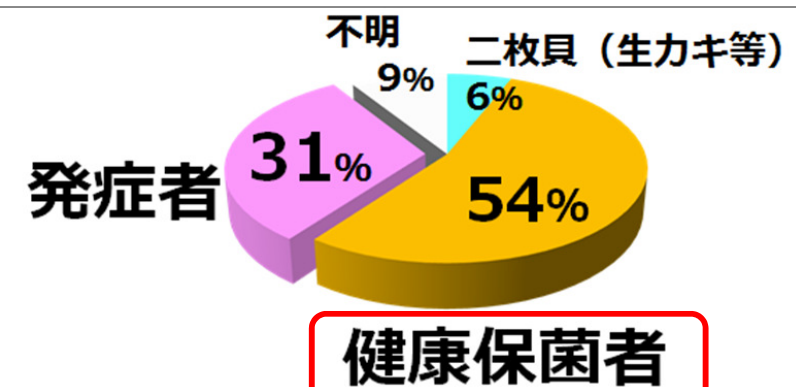
加熱（85～90℃ 90秒以上）、二次汚染の防止



## ノロウイルス食中毒予防のための4原則

1. 持ち込まない 調理場に持ち込まない
2. 拡げない 調理施設を汚染させない
3. やっつける 加熱、消毒(失活)させる
4. につけない 食品を汚染させない

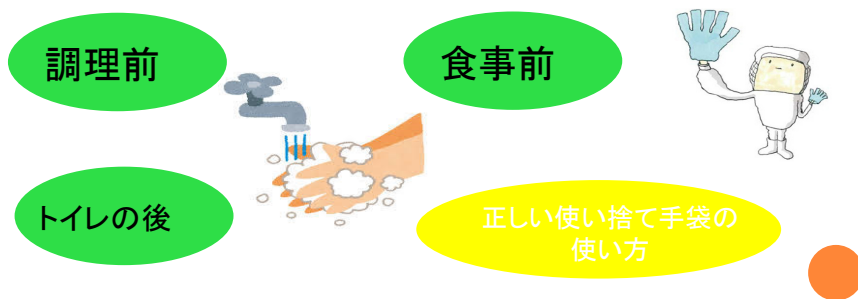
## ノロウイルス食中毒の発生要因



厚労省資料：H25/9～12月発生食中毒統計より

調理員全員が健康保菌者

一人一人が日頃から、便からノロウイルスを排出していることを前提に、日常の衛生管理を徹底する。



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

## HACCP（ハサップ）？

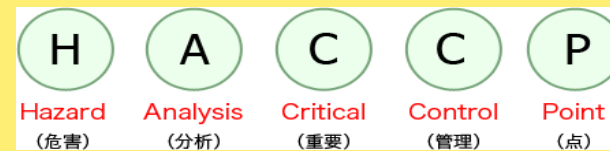


### 危害 分析・重要 管理 点 方式

- ・衛生管理の重要工程を探す (= 危害分析)
- ・重要工程を連続的に管理、記録する

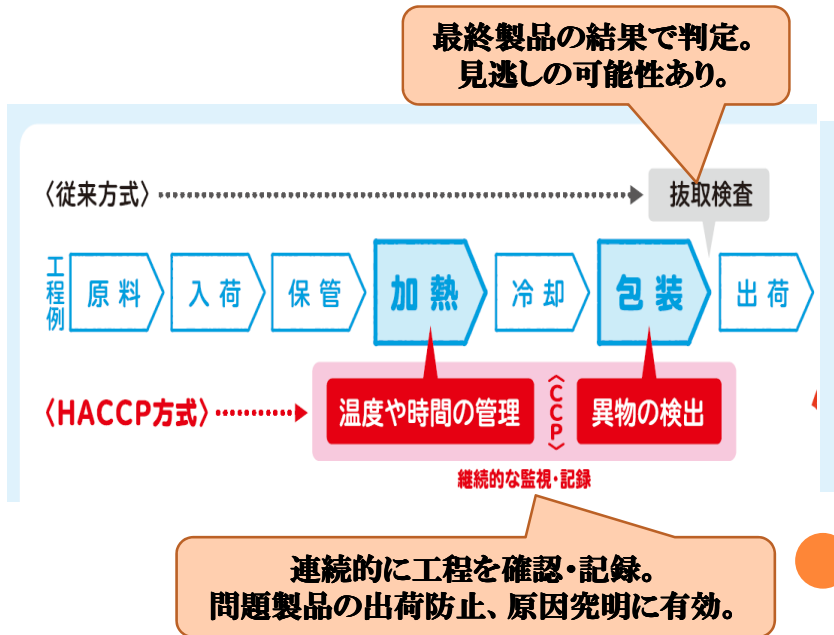
品質・安全性・信用度の向上、  
従業員意識の向上

## HACCP（ハサップ）？



### 危害 分析・重要 管理 点 方式

- ・衛生管理の重要工程を探す (= 危害分析)
- ・重要工程を連続的に管理、記録する



## 食品衛生法改正に関する動き

### 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

#### 改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

#### 改正の概要

##### 1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

##### 2. HACCP(ハザップ)\*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

\* 事業者が食中毒汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

##### 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

##### 4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

##### 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

##### 6. 食品リコール情報の報告制度の創設

事業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

##### 7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

#### 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

## HACCPの制度化

- 平成30年6月13日、HACCP制度化を含む「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布
- 令和2年6月1日施行
- 1年の経過措置期間を経て令和3年6月1日完全施行

## HACCPの制度化

- HACCPの制度化は、コーデックスHACCPの7原則を要件とする管理(「**HACCPに基づく衛生管理**」)を原則
- コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種等については、取り扱う食品の特性に応じた取組として、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とする「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」によることのできる実効性に配慮した仕組み

## HACCPの制度化

	対象事業者	考え方
「HACCPに基づく衛生管理」	事業者の規模等を考慮 と畜場、食肉処理場等	食品等事業者自らが、各々の製品の特性や施設の状況に応じた危害要因分析や、重要管理点の特定等のコーデックスHACCPの7原則（12手順）を実践し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成する。
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」	上記以外の事業者 小規模事業者、飲食業、販売業等	食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けて管理する、HACCPの考え方に基づく衛生管理を行う。

## 具体的な枠組み

### 衛生管理計画の策定

- ・ 製品の範囲
- ・ 一般衛生管理（施設・設備・器具、食品取扱者等）
- ・ HACCPによる衛生管理

「HACCPに基づく衛生管理」

**コーデックスの7原則  
と畜場、食肉処理場**

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

**食品や業態などの特性に応じ、多様な  
対応を想定**

**小規模事業者、飲食業、販売業など**

## 衛生管理計画策定への支援体制

### 【食品事業者】

#### 衛生管理計画の策定

- ・ 製品の範囲
- ・ 一般衛生管理
- ・ HACCPによる衛生管理

### 【厚生労働省】

手引書・ガイドライン作成業界団体の手引書作成への支援

### 【業界団体】

個別の業態、食品に応じた手引書作成

### 【県・保健所】

実地で個別支援

## HACCP制度化への対応

### 「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」

・事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、各食品等事業者団体が手引書を作成。

・「食品衛生管理に関する技術検討会」で助言、確認を行い、順次、公表。

例) 小規模な飲食店事業者向け HACCPの考え方にに基づく衛生管理のための手引書（公益社団法人 日本食品衛生協会）