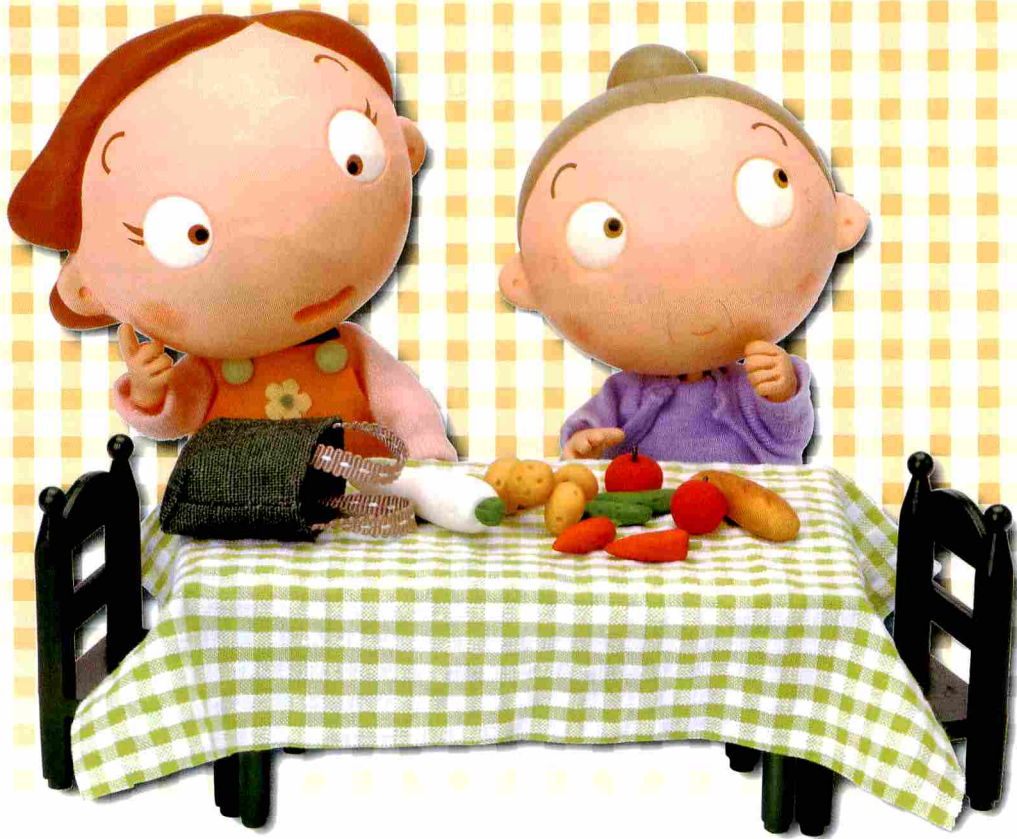
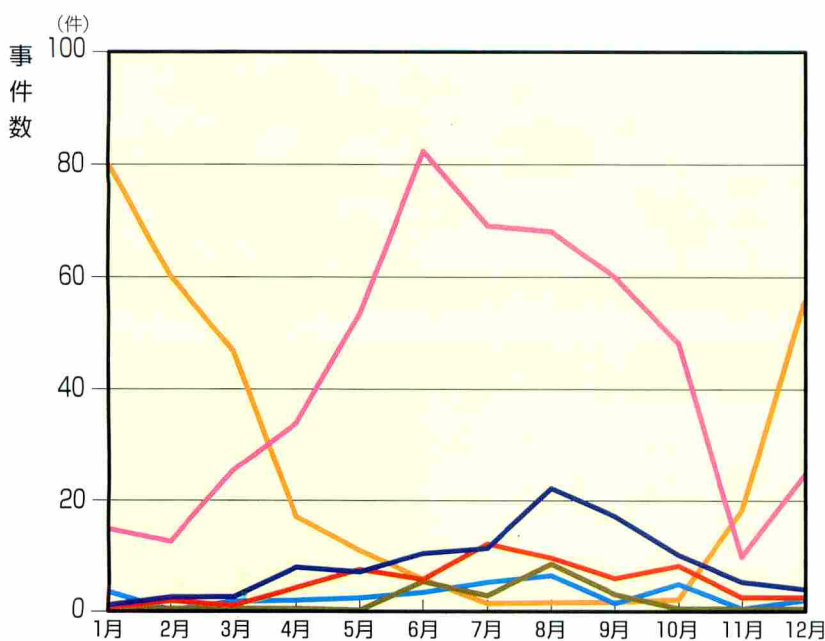


食中毒予防のために



平成20年 食中毒発生状況



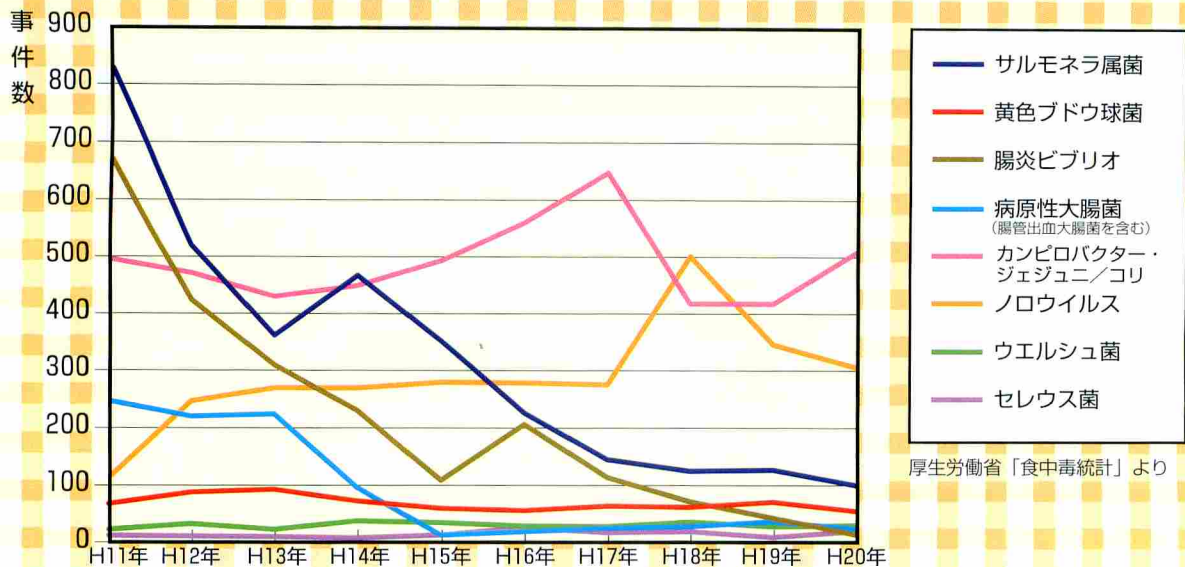
厚生労働省「食中毒統計」より

1年間でこんなに食中毒が発生しています。

ノロウイルスの患者数が増加しています!

事件数	1,369件
患者数	24,303人
死者数	4人

原因物質別に見た食中毒事件数の年次推移（平成11年～平成20年）



最近の食中毒発生状況及び食品衛生法施行条例及び細則の一部改正について

食 中毒発生状況

平成20年度の食中毒患者数は前年度に比べ減少していますが、カンピロバクターによる食中毒については増加しています。カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉を中心とした肉類もしくは牛レバーなどの内臓の生食を原因とし、少量の菌でも発生します。免疫力の弱い高齢者や若齢者等には生肉等の提供を控えると共に、生肉等の扱いには十分に注意してください。

夏になるとサルモネラによる食中毒が発生することが多く、調理に際して今まで以上の衛生管理が必要とされます。また、キノコ等による食中毒が県内でも発生していますので、自然の知らないキノコ等については採らない、食べないを心がけましょう。

食 品衛生法施行条例及び細則の一部改正について

厚生労働省が示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の趣旨を踏まえ、管理運営基準を改正し、営業施設等の衛生管理、食品等の適切な管理等に関する基準をより厳格なものとするため、奈良県食品衛生法施行条例及び細則の一部が改正されました。（平成21年7月1日施行）

● 営業施設等における衛生管理（第3条第1号関係）

- ①日常点検等を計画的に行うこと、施設の洗浄等の方法を定め、その方法が適切かつ有効であるか否かを評価すること、受注管理を適切に行うこと
- ②施設を食品衛生上支障のないよう維持するため、施設内を清潔に保ち、必要に応じ適切な温度及び湿度管理を行うこと、施設内で動物を飼育しないこと
- ③機械器具等を常に適正に使用するため、機械器具等の洗浄等の方法、計器類の点検及びその結果を記録すること、洗浄剤・消毒剤等は適正に使用し、食品等への混入を防止すること、手洗い設備を常に清潔な状態に保つこと
- ④ねずみ、昆虫等による汚染を防止するため、年2回以上の駆除を実施し、記録を保存すること、殺そ剤・殺虫剤等の取扱いに注意すること、原材料・製品・包装資材等の保管は汚染防止措置を講ずること
- ⑤廃棄物の保管及び廃棄の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること、廃棄物の保管場所を適切に管理すること
- ⑥原材料は適切に仕入れ、品質等の点検結果を記録すること、食品等の製造等において病原微生物等の除去を行うこと、適切な容器包装を使用すること、食品等への異物混入を防止するための措置を講ずること
- ⑦施設で使用する水は飲用適の水であること、氷は飲用適の水から作り、衛生的な取扱い・保存を行うこと
- ⑧食品衛生責任者は、食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること、営業者へ意見を進言すること、営業者はこの意見を尊重すること
- ⑨食品衛生上の危害の発生防止のため、販売食品等に係る仕入元・製造状態等の記録の作成及び保存に努めること、県等への当該記録の提出に応じること、製品について自主検査を行った場合は、その結果の保管に努めること
- ⑩販売食品等に食品衛生上の問題が発生した場合に迅速かつ適切に対応できるよう、回収に係る責任体制、回収の方法等の手順

を定めること、回収品は的確、迅速に必要な措置を行うこと、回収時の情報を公表すること

- ⑪管理運営要領の作成・周知徹底、またその効果を検証し、必要に応じ見直すこと
 - ⑫飲食店営業のうち規則で定めるものにあつては、規則の定めのように検食を保存すること
 - ⑬販売食品等についての安全性に関する情報の提供、健康被害又は法に違反する食品等に関する情報を保健所長へ速やかに報告すること
- ①～⑬が規定されました。

● 食品取扱者等における衛生管理（第3条第2号関係）

食品取扱者の健康診断の実施および健康状態の把握に留意すること、食品取扱者が食品等を介して感染する疑いのある疾病等の症状を呈している場合に食品に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること、食品取扱者が遵守すべき衛生管理事項を遵守すること、食品取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合の衛生的な措置等が規定されました。

● 食品取扱者等に対する衛生教育（第3条第3号関係）

営業者等が食品取扱者等に対し衛生教育を実施することが規定されました。

● 食品等の運搬時における衛生管理（第3条第4号関係）

食品等を運搬する車両の衛生管理に関し汚染防止措置等が規定されました。

● 表示について（第3条第5号関係）

法に基づく適正な表示に加え、弁当等の消費期限については、必要に応じ、時刻も記載することが規定されました。