



食中毒予防 と衛生管理

この季節、人にとってはじめじめとした過ごしにくい気候ですが、細菌、とくに食中毒を引き起こす菌や衛生害虫にとっては活動が活発化し増殖するのにたいへん好都合な時期でもあります。したがって、私たち外食産業に携わる者は、細菌や害虫由来の食中毒の発生に対してより理解を深め、食中毒防止のために最善を尽くす必要があります。今回の食の安全・環境部門会食中毒予防セミナーでは、食中毒予防と衛生管理についての再考察を行いました。

講師



大阪府健康医療部
食の安全推進課

木元 大 氏



サラヤ(株) 大阪営業所
食品衛生サポート部 拠点長

青森 誠治 氏



(株)その興産
開発部長

上島 一浩 氏

Pick UP

1 食中毒の種類と特徴

2 全国の食中毒発生状況

3 細菌とウイルスの違いは？

4 ノロウイルスとは



5 カンピロバクターやその他の細菌

6 食中毒予防3原則！

7 現場で求められること

8 今日からできる安全・衛生管理

1 食中毒の種類と特徴



大阪府健康医療部
食の安全推進課
木元 大氏

細菌性食中毒

感染型

増殖した菌を体内に取り込むことによって起こる中毒。ただしカンピロバクターや腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌などは少量の菌でも発症する危険性がある。

毒素型

細菌から発生する毒素によって起こす中毒。

ウイルス性食中毒

ノロウイルスやA型肝炎ウイルスなどが代表的なもの。

自然毒性食中毒

フグ毒や貝毒などの動物性のものと毒キノコやソラニン(じゃがいもの芽)などの植物性のものがある。

化学性食中毒

ヒスタミンや消毒剤、農薬などによるもの。

その他

鱈や鮭などに多いアニサキス、クドア、セブテンブクタータなどといった寄生虫によるもの。

POISON



2 全国の食中毒発生状況

このところの食中毒の発生件数は年々減少傾向にあり、平成10年から昨年までの**15年間**で発生件数は3分の1に減少し、患者数は**約半数**まで減ってきています。**しかし**それでも平成25年は全国で**931件発生**し患者数は20,802名(うち死者1名)と決して少なくありません。平成10年当時の主流はサルモネラと腸炎ビブリオでした。それが現在では**カンピロバクター**や**ノロウイルス**が代表的なものとして知られるようになり、平成25年の全国における食中毒事件の発生原因の割合は、ノロウイルスとカンピロバクターによるものが圧倒的に多く、この**両者で全体の半数以上**を占めています。

3 細菌とウイルスの違いは？

細菌

細胞分裂によって増殖してゆくのが細菌と呼ばれるものの特徴。そのため、食品に付着する量が微量であれば増えるのには時間がかかります。しかし、量が多いと増殖率は一気に高まります。

ウイルス

ノロウイルスに代表されるウイルスは、生きた細胞の中で増殖してしまうので一旦細胞内に入ると爆発的に増えます。大きさも細菌よりかなり小さいです。

4 ノロウイルスとは

ウイルスの量が**少量でも発症する**、牡蠣やアサリなどの二枚貝に分布が多く、冬場に多発、人の腸管内でしか増殖せず食品中では増えません。集団生活を営む場所では患者の糞便や吐瀉物から**二次感染し集団発生**する場合があります。

感染後の症状

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛などが起こるが、発熱は軽度。**潜伏期間は24~48時間**。感染経路としては食品による直接感染と保菌者からの二次感染があり、手から手、調理具や食器などによる間接的な感染にはとりわけ注意が必要です。また、感染者(患者)の吐瀉物や便などを処理した人からの感染には特に注意が必要です。

対応策としては、感染を避けるため日常的に健康に留意し、もし症状が現れた場合は決して食品を扱う作業はしないように。さらに、**手洗いの徹底**も重要事項です。



5 カンピロバクターやその他の細菌

少量の菌で発症することがあり、とくに乳幼児が発症しやすいカンピロバクターは、動物の腸管内に分布します。**鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミ**なども汚染の原因となり、なかでも鶏肉などの食肉は要注意です。

予防対策

牛レバーや鶏肉などは**十分な加熱処理**を行い、食肉類と他の食品は**別々に保存**します。**食肉類専用の調理器具**を使用するなどしましょう。



腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、ウエルシュ菌などについても同様の感染発症事例やそれぞれに適合した対応策をよく理解して対処する必要があります。その他にも、魚や魚類加工品などから検出されることの多いヒスタミン、魚の寄生虫であるクドア・セプテンブクターなどに対する対応も同様です。

その他

6 食中毒予防3原則!

FOOD SAFETY

1

つけない

FOOD SAFETY

2

増やさない

FOOD SAFETY

3

やっつける

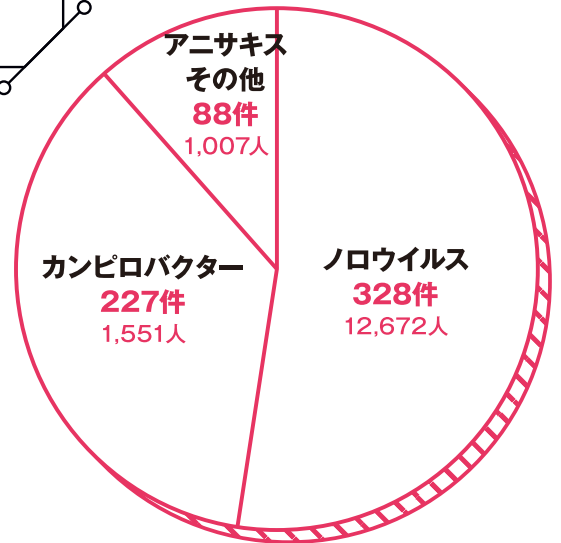
大阪府では「ストップ ザ・食中毒」というスローガンのもと、食の安全に関わるさまざまな啓蒙活動や事業者のための**安全対策指導**ならびに**認証制度**なども実施しています。食の安全安心に関する取り組みを評価し、府民から信頼される施設を増やすための制度「**大阪版食の安全安心認証制度**」は、消費者からの信頼度を高める上で効果を発揮しつつあるので、ぜひとも活用していただきたいです。

7 現場で求められること



サラヤ(株) 大阪営業所
食品衛生サポート部 拠点長
青森 誠治 氏

ノロウイルスによる食中毒はこのところ季節を問わず発生する傾向があり、やはり注意が必要です。
食中毒が発生しやすい施設は、やはり飲食店が圧倒的に多く、事件数・患者数とも約**半数以上**となっています。これは逆にみれば、いかに**飲食店**での**衛生管理が難しい**かということでもあります。



平成25年度
食中毒発生件数と患者数
厚生労働省発表

「持ち込まない」ために

従業員全員が
「現場に汚染を持ち込まない」
という意識を持つ

食品関係業界で働く人を対象に、手洗いの方法とタイミングはどこで知ったかというアンケートによると、勤務先で教わり知ったという回答が67%、勤務先以外が23%、詳しくは知らないと答えた人が10%という結果でした。

手洗いの
大切さを理解してもらい
意識を高める

「決められたタイミングだから手洗いをする」のではなく「**二次汚染するリスクが高いので手洗いをする**」という意識をすべての人が共有できるように確かな指導を行うことが、事業者には求められます。出勤時・休憩後、食品を取り扱う（調理以外でも）前、生の食品に触れた後、そのまま喫食する食品を扱う前、汚物や廃棄物に触れた後、用便後などには**必ず手洗い**をするよう**指導・教育**することも必要です。

リスク管理に対する
姿勢と取り組み

店舗で起こりうる食中毒はどんなものなのかを従業員全員に把握させる事が重要です。原因となる食中毒菌・ウイルスなどへの理解を深め、食中毒が起こる場合の原因の分析、その原因に対する**対策がルール化**されているか、そして**守られているかの検証**なども事業者自らが行える食中毒防止のためのリスク管理のひとつと言えます。また、実際の作業の中で気をつけなければならない点を具体的に**マニュアル化**し「なぜそうしなければいけないか」を含めて**教育**することも大切です。なぜなら、理由を説明せず「衛生的に」だけでは重要なことは伝わらないからです。

8 今日からできる安全・衛生管理



(株)その興産 開発部長
上島 一浩 氏

いま、**食の安心安全**が強く問われています。

そんな時代に外食産業に携わる者に求められているのは**責任と義務**。

食品衛生法第3条

「食品等事業者は（中略）食品、添加物、器具又は容器包装について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう務めなければならない。」（要約・抜粋）

第3条

つまり

食中毒をはじめとする食品関連の事故を起こした場合、この食品衛生法第3条に抵触するのです。一旦事故を起こせば飲食店にとっての**致命的なイメージダウン**を招くことは間違いありません。改めて再認識し、より安心安全な衛生管理に務めることは事業者の責任と義務でもあるのです。

衛生害虫

※衛生環境を悪化させる害虫

獣防除

の目的と方策

食

中毒の原因となりやすい細菌などをばら撒かないためには、その媒介となる衛生害虫や獣などを徹底的に防除する必要があります。具体的には、異物混入防止、有害微生物の媒介源除去、原料の品質低下防止、従業員の不快感除去、精密機器類の故障防止などが防除の目的となります。なかでも、異物混入防止と有害微生物の媒介源除去は、食中毒事故を防ぐ上で最も重要な方策と言えます。

ゴ

キブリなどをはじめとする衛生害虫は、不潔な場所に生息するため、体内外に有害な細菌や微生物を持ちそれらを移動のたびにばら撒きます。したがってゴキブリの生息数が多いと微生物学的に見ても衛生的であるとは言えません。

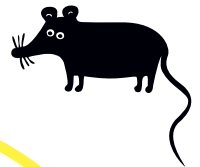
ゴキブリが媒介する有害微生物には、サルモネラ菌、大腸菌、緑膿菌、ポリオウイルスなどが報告されていますが、これは彼らの生息環境を反映した微生物であり、人の健康被害をもたらす可能性があります。

チ

ャバネゴキブリは流通の発達によって全世界に拡がった害虫であり、段ボール内や機器類内部など暖かな場所を好みます。またクロゴキブリは排水溝や配管内部、汚水槽、雑排水槽などに多く生息します。チョウバエも同様な場所の汚泥の滞留した場所で繁殖を繰り返します。これら生態を理解した上で日常の衛生管理(整理・整頓・清掃)を実施することが自主管理で可能な効果的ポイントとなります。

ネ

ズミ防除における自主管理のポイントは、巣を作らせない、住み着かせない、餌を与えないこと。必要なモノと不必要なモノとの区別を行い、機器下の紙くず類や食品の残りがすの除去、段ボール箱などの管理などが効果を得る上で欠かせない要件です。



CHU~

“ KASA
KASA ”