

食の安全・環境部門会

食中毒予防セミナー

HACCP 制度化前に、衛生管理の基本をマスターしよう！

■日程：2018年6月19日（火）

■場所：浪速区／ORA 大会議室

2018年6月13日、食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、『HACCP（ハサップ）』の制度化が決定しました。それに伴い、2年以内にはすべての食品事業者に対して『HACCP』に沿った衛生管理の制度化が決定しました。

そこで今回の食の安全・環境部門会では、現場のスタッフの方々を対象とした衛生管理の基本をマスターするための講演と、食品衛生の基本である「手洗い」について学ぶセミナーを開催しました。

PICK UP

■個人衛生と食材別リスク管理について

講師：株式会社中央微生物検査所 食品衛生コンサルタント部門長 紫合一哲氏

■手洗い実験から学ぶ手指衛生管理

講師：サラヤ株式会社食品衛生サポート部 吉田尚一郎氏

※『手洗いチェッカー』を使った手洗い実験の実施



■個人衛生と食材別リスク管理について

講師：株式会社中央微生物検査所 食品衛生コンサルタント部門長 紫合一哲氏

平成 29 年全国の食中毒事件の患者数と食中毒事件数

紫合氏は、食中毒患者数が一番多いのはノロウイルス、二番目がカンピロバクターで、この順番は近年変わらないと説明。さらに、事件数ではカンピロバクターが最も多く、2 番目はアニサキス、3 番目がノロウイルスであったと述べた。

続いて、肉類、魚介類、鶏卵、野菜を原因とする食中毒の種類を紹介。「缶詰とレトルトパウチされたモノ以外、“人の手”や“空気”を含め、あらゆる食材が原因になる可能性がある」と断言した。

ノロウイルス食中毒はどうして減らないのか？ 2 回手洗いの効果

ノロウイルス食中毒の感染経路について説明した後、「日本では、[子どもの感染(集団生活)]がノロウイルス食中毒の原因だと思う」と紫合氏は明言。そして、[不顕性感染者の増加]の理由について、疑似排便装置を使った臀部や手・袖口の汚染状況を用いて解説した。

手洗いの時間・回数による効果に対しては、[手洗いなし]のウイルス残存率を 100%とした場合、[ハンドソープで 10 秒もみ洗い後、流水で 15 秒すすぎを 2 回繰り返す]と 0.001%まで激減することを紹介し、2 度洗いの重要性を説いた。

腸管出血性大腸菌・カンピロバクター・ウエルシュ菌・アニサキスについて

腸管出血性大腸菌の特徴について説明した後、「食肉は中心部まで火が通るように 75℃で 1 分以上、野菜類はよく洗浄すること。そして、必ず低温保存すること」とその対策を説明した。また、腸管出血性大腸菌感染者にも注意が必要であると紹介した。

続いて、カンピロバクターの事件例を紹介した後、「対策は特に鶏肉を調理する際に使用した包丁・まな板・バット・手は洗浄のうえ、殺菌が必要。特にドリップは菌数が鶏肉よりも 4 倍高いので要注意」と力説。ウエルシュ菌については、「大型鍋で煮込む料理は、1 時間以内に 20℃以下に冷却すること」と説明し、アニサキスについては全体をマイナス 20℃で 24 時間以上の冷凍で予防できると紹介した。

HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書について

「HACCP の考え方に基づく衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のこと。つまり、これまでと同じ対応」と述べたうえで、平成 29 年 9 月に日本食品衛生協会がまとめた小規模な一般飲食店事業者向けの衛生管理とメニューに応じた手引書について説明した。

衛生管理については、まず、作成する7項目を紹介。

- ①原材料の受け入れの確認（納入時に数量・包装状態・表示などを確認）
- ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認（温度計で決められた頻度で測定）
- ③交差汚染・二次汚染の防止（生肉・生魚介類などは蓋付き容器に保管）
- ④器具等の洗浄・消毒・殺菌（まな板・包丁などは用途別に分け十分な洗浄消毒）
- ⑤トイレの洗浄・消毒（決められた頻度で実施、記録）
- ⑥従業員の健康管理・衛生的管理等（下痢などの有症の従業員は従事させない）
- ⑦手洗いの実施（決められた頻度で衛生的な手洗い）

「なぜ管理が必要なのか」を正しく理解し、「いつ」「どのように」「問題があったときはどうするか」を考えた手順書をつくり、それに基づき実施し、記録することが“HACCPの考え方に基づく衛生管理”であると述べた。

そして、一般的衛生管理の実施記録は、衛生管理の7項目について、日毎別に、チェック者、特記事項、上長の確認者欄を設けた表で行うことを紹介した。

一般的衛生管理の実施記録

分類	原材料の受け入れの確認	庫内温度の確認・冷蔵庫・冷凍庫の	止交差汚染・二次汚染の防	殺菌	器具等の洗浄・消毒・殺	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理等	手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4.~16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	※	太郎
2日											

※ 4月1日小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品

重要管理のポイントについては、メニュー毎に[非加熱のもの][加熱するもの][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]に分類し、それぞれのチェック方法を決め、衛生管理同様に一覧表を作成し記録として残さなければならないと説明した。

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(冷蔵蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴、生野菜サラダ	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの(冷蔵蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目、中心部の温度で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ、ライス	触感、見た目、高温保管庫の温度で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン	PGM太郎	作成日 年 月 日

重要管理の実施記録 2018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、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保温)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日マチック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポトサラダ			
1日	良否	良否	良否	良否	良否	PGM花子		PGM太郎

4月1日ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。

最後に「『HACCP』の施行まで“2年もある”と考えるか、“2年しかない”と考えるかは皆さん次第。ただ、確実に『HACCP』は施行されるので、できればすぐにでも取り掛かれることをお勧めしたい」と柴合氏は述べた。



■手洗い実験から学ぶ手指衛生管理

講師：サラヤ株式会社食品衛生サポート部 吉田尚一郎氏

吉田氏のセミナーは、適切な手洗いがチェックできる『手洗いチェッカー』を使った実験からスタート。参加者 3 名が蛍光剤入りの専用ローションを汚れに見立てて塗り、両手全体に馴染ませ、その手を特殊ライト（ブラックライト）の下にかざし、手に蛍光塗料が付いていることを確認。その後、通常の手洗いをした手を再度ブラックライトで照らし、通常の手洗いでは汚れが取れないことを示した。



1. ローションを手に刷り込む



2. ローションが発光する手



3.

ローション有 (写真下)

ローション無 (写真上)



4.

10秒ほどの手洗いではロー

ションが残ってしまった

手洗いチェッカーの結果を踏まえ、手洗いが不十分になりやすい場所として、手の甲側では[指先][親指の回り]、手のひら側では[爪先][指の間][手の平]があることを、吉田氏は図を示しながら説明。その後、吉田氏がレクチャーする“誰がやっても正しくできる手洗いの手順”を、参加者全員が真剣な面持ちで実演。さらに、「二度手洗いをしたうえで、その手洗いをより効果的に仕上げるには、『ペーパータオルでしっかりと水気を取る』と『指先を立ててアルコールを噴霧し、指の間を含め両手にしっかりとすり込む』がポイント」と説明し、手洗いが必要なタイミングとして[作業開始時][直接食品に触れる前]など6つのタイミングを挙げた。

