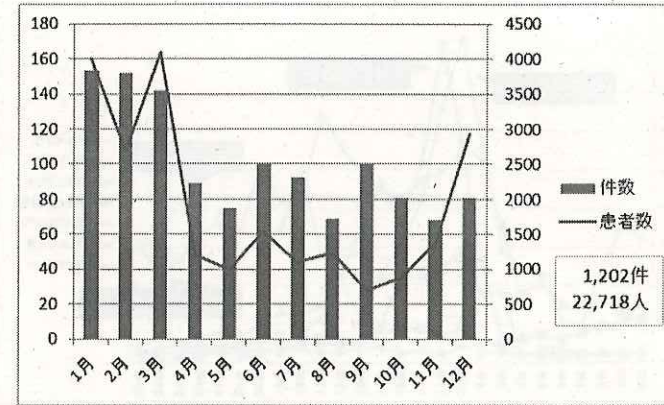


平成28年度
 横浜市中央卸売市場本場
 安全・品質管理協議会 研修会

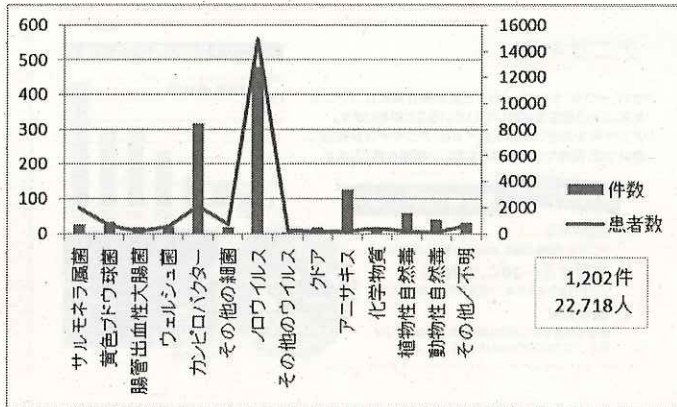


横浜市中央卸売市場本場
 食品衛生検査所 村上哲治

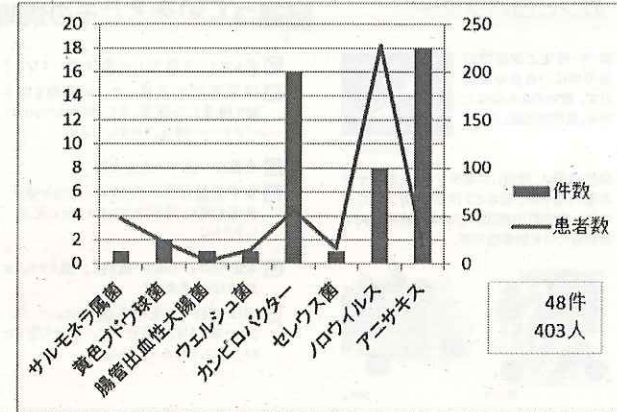
平成27年度 月別食中毒発生状況(全国)



平成27年度 食中毒発生状況(全国)



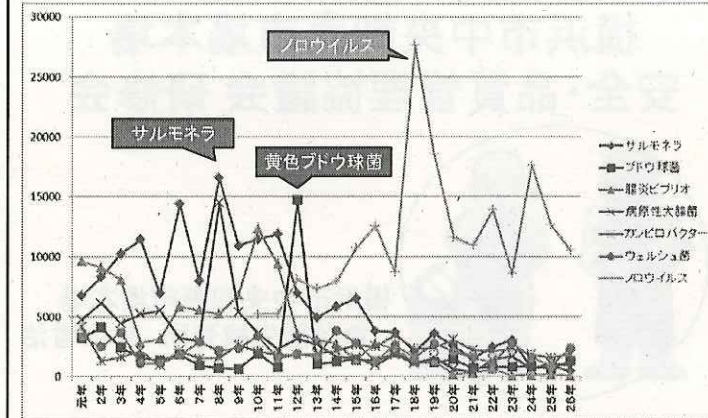
平成27年度 食中毒発生状況(横浜市)



主な病因物質別事件数(全国)



主な病因物質別患者数(全国)



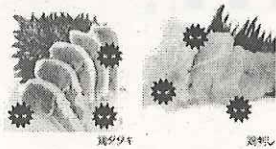
カンピロバクターによる食中毒の特徴

カンピロバクター

鶏・牛・豚など家畜類の腸の中にある食中毒菌です。動物のふん便などから、食肉を汚染します。



原因食品は、鶏刺しや鶏タタキ、加熱不十分の鶏料理(焼き鳥など)が多く、カンピロバクター食中毒の原因施設の約6割が鶏肉を提供している飲食店です。



間違っています!! その情報

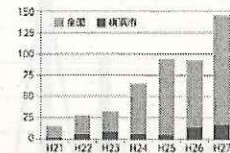
- ❑ 売られている鶏肉には菌は付いてない?
- ❑ 横浜市内で流通している鶏肉を抜き取り検査した結果、53.2%からカンピロバクターが検出されました。
- ❑ 表面だけ焼けば大丈夫?
- ❑ 食中毒菌は肉の内部に居ることがあり、表面を焼く、湯引きするだけでは死滅しません。
- ❑ お店のメニューにある「鶏刺し」「鶏タタキ」は新鮮だから大丈夫?
- ❑ 肉は新鮮でも食中毒菌が付いていることがあります。お店のメニューだから安心、ということではありません。

アニサキスによる食中毒の特徴

アニサキス

- サバ、イワシ、サンマ、イカなど生鮮魚介類には、「アニサキス」という寄生虫が付いていることがあります。
- アニサキスの付いた魚を食べると、アニサキスが胃壁に食いつき、我慢できないほどの激しい腹痛を起こします。

アニサキス食中毒の発生件数



アニサキス 食中毒を防ぐには?

- 加熱する
アニサキスは熱に強く、約65℃で長時間に死滅します。
- 冷凍する(-20℃、24時間)
サメシバを作るときは、一度凍らせると効果的です。
- 取り除く
家庭で刺身等切り分ける際は、明るい場所をよく見て、アニサキスがないか確認しましょう。



食中毒防止緊急対策

鶏肉の
53.2%
から

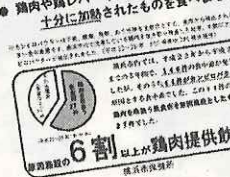


カンピロバクターを検出!

新鮮だから安全は大間違い!

● 加熱不十分な食肉は食中毒の危険性大

● 鶏肉や鶏レバー等の食肉は、中心温度まで十分に加熱されたものを食べましょう



市内の鮮魚刺身や鶏肉料理を提供する施設へ郵送等により啓発

鮮魚に寄生する「アニサキス」にご注意ください!



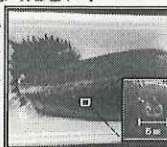
新鮮なワカ、イワシ、サンマ、イカなどには、「アニサキス」という糸状の寄生虫がついていることがあります。

魚と一緒に食べた「アニサキス」を食入に気づき、激しい腹痛を訴えることが多いため、お刺身を切り分ける際は、よく確認し取り除きましょう。

十分に加熱や冷凍（-20℃ 24時間）で、「アニサキス」は死にます。

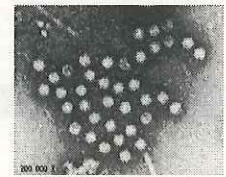
※ 酔いしよう酒に漬けても死にません!!

「もしもホームページ」 横浜市保健所 衛生課 横浜市民センター



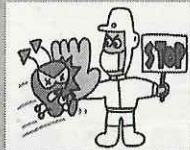
ノロウイルスによる食中毒の特徴

- **感染力が強い**
少量(10~100個)のウイルス粒子で感染
- **熱や乾燥に強い**
60℃30分の加熱に安定
二枚貝などは中心温度85~90℃90秒の加熱
- **環境中で長期間生き続ける**
4℃で2ヵ月、20℃では1ヵ月生存
- **アルコールがほとんど効きかない**
塩素系漂白剤が有効



食中毒予防の3原則

つけない



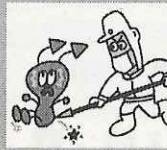
- ① 手洗いを正しく行う。
- ② 食材をよく洗う。
- ③ 調理器具はしっかり殺菌する。

ふやさない



- ① 調理した食品はすぐに提供するか冷蔵庫に保管する。
- ② 食材の保存温度を守る。

やっつける



- ① 加熱調理する食品は十分に火を通す。

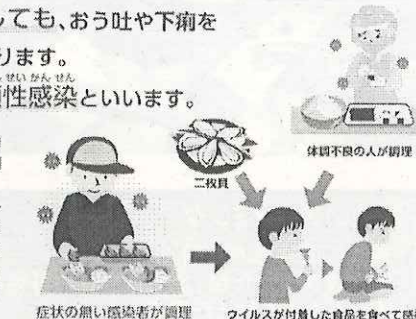
原因の4割が「不顕性感染者」の調理

ノロウイルスに感染しても、おう吐や下痢を
発症しない場合があります。

このような状態を不顕性感染といいます。

平成27年に国内で発生したノロウイルス食中毒の原因のうち約4割は不顕性感染です。

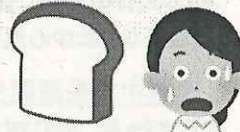
不顕性感染でも、感染者のふん便には多くのノロウイルスが含まれているので、気づかないうちに感染を拡大させてしまいます。(ウイルスの排出は1か月程度続くことも!)



実際にこんな事故が起きています！

患者は 1200人以上！ 不顕性感染による 大規模ノロウイルス食中毒

平成26年、静岡県内の多くの小学校で、給食のパンによるノロウイルス食中毒が発生しました。この事件は、発症していない従事者が異物等の確認をする時に、手洗いが不十分であったことなどからパンを汚染してしまったことが原因と考えられています。



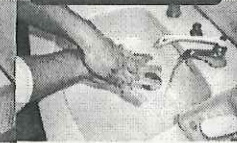
体調に異常がなくても日常からの手洗いが重要です！

手洗いの手順(1)

1 軽く流水で洗った後、石けんを泡立てて手のひらをこする



2 手の甲をこする(指先まで)



3 指先、爪の間をこする



4 指をねじるようにこする



5 親指もねじるようにこする



6 手首をこする



手洗いの手順(2)

7 流水でよく洗い流す



8 ペーパータオルでよく拭く



9 アルコールを手にすり込む



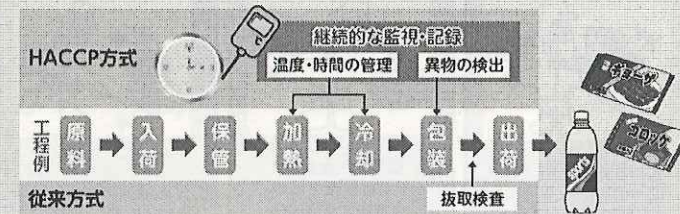
手洗いのタイミング

- ・食品に直接触れる前
 - ・生の食肉、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
 - ・汚れたものを触った場合
 - ・トイレの後
- など

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

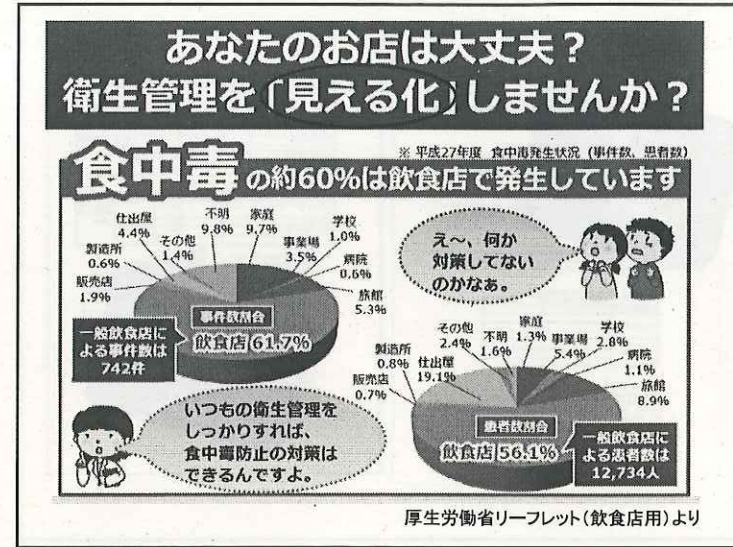
これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



厚生労働省「ご存知ですか？HACCP」より

HACCPの制度化の考え方案

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 ・危害要因分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録と保存方法の設定
基準B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討



？ 衛生管理を「見える化」するって、どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

- ① 衛生管理計画を作成する。**
今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。
 そんなに難しくはないかな
- ② ①を実行する。**
そうですね。下のような衛生管理計画、記録でいいんですよ。
- ③ ②を記録・確認する。**

厚生労働省リーフレット（飲食店用）より

衛生管理の「見える化」にチャレンジ！

- 水産物部経営ビジョン 衛生モラル向上委員会では、「品質管理マニュアル（標準例）」を作成

これを使ってやってみよう！

必要なのは、どこかが用意したマニュアルではなく、実際行っている内容がわかるもの

平成 年 月 日
監査者 氏名

責任者や担当者を決めて……

項目	内容	担当者	実施日	実施状況	備考
消毒	消毒薬の種類・濃度				
清掃	清掃機材・薬剤				
温度管理	温度計の点検				

実際行っている清掃・消毒方法を具体的に記入。

衛生管理点検表

項目	内容	担当者	実施日	実施状況	備考

清掃状況や温度管理の点検は毎日行い、記録します

温度管理点検表

項目	内容	担当者	実施日	実施状況	備考

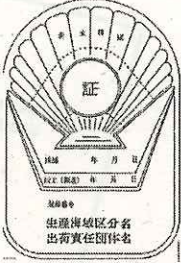
責任者の確認を受けましょう

内容は店によって変わります

- 事業の内容に応じて、カスタマイズします。


例1) 生食用魚介類を扱っている
→ アニサキスの除去確認の項目を加える

例2) ホタテガイを扱っている
→ 安全証紙の確認の項目を加える




マニュアルは常に見直します


改善すればいいだけ
そしてリスタート




必要なのは計画
全ての始まりです



チェックしてみると
意外な結果に……



そして実行
実践しなければ



- 行政の指導、取引先の指摘、消費者の苦情等があったら、適宜内容を修正

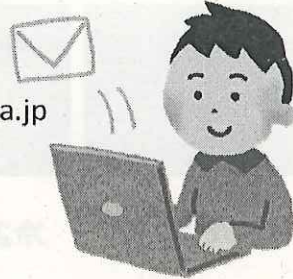
品質管理マニュアル(標準例)は ここで入手!

- ・ 経営支援課

TEL: 459-3332~3

FAX: 459-3307

ke-honjyo@city.yokohama.jp



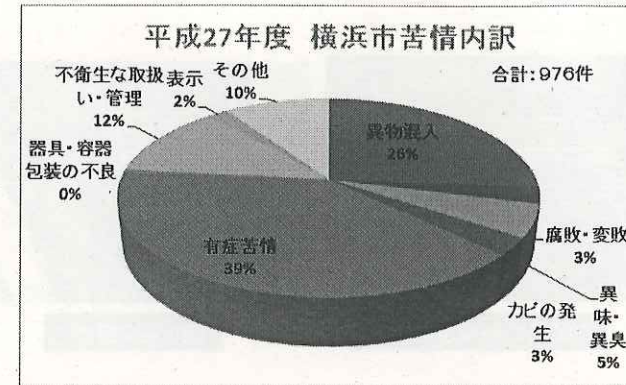
- ・ 食品衛生検査所

TEL: 441-1153

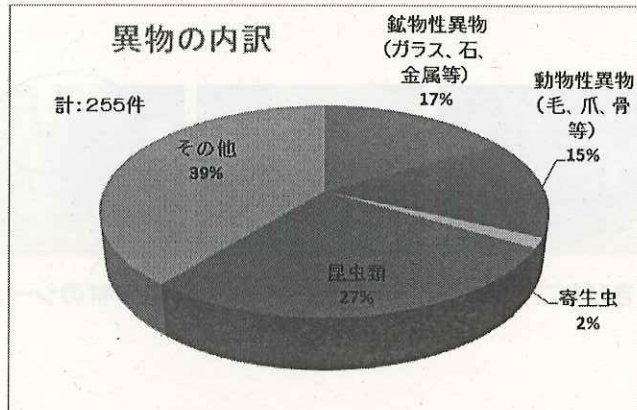
FAX: 441-8009

kf-honjyo2@city.yokohama.jp

平成27年度 食品苦情届出状況(横浜市)



平成27年度 食品異物混入内訳(横浜市)



異物の27%は「虫」



ロールパンに蟻

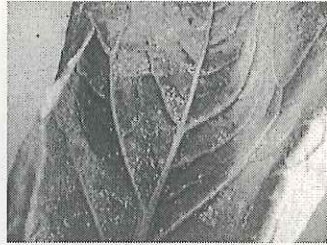
サンマにハエ

油揚げに羽虫

見た目にもショッキング

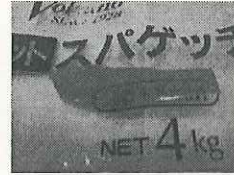


豆腐通い箱にナメクジ

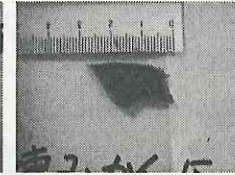


小松菜に虫卵

「樹脂類」の混入も多い



スパゲッティ

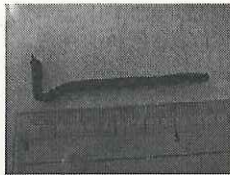


冷凍みかん



もやし
(プラネジ)

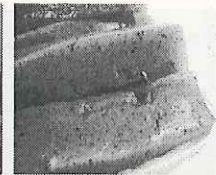
ケガをしかねない「危ない異物」



小松菜に金属片

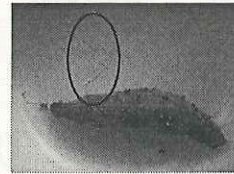


豚肉に金属片

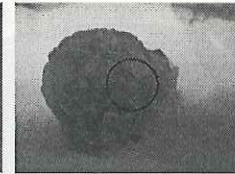


こんにやくに釘

「毛髪」も代表的な異物



きびなごフライ



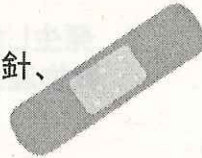
シューマイ



包装材のシール

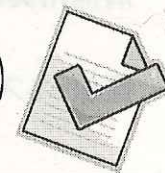
まずは、どこから入るか考えてみよう

- 1 原材料から
野菜についてくる虫、小石、
ガラス・プラスチック片、魚のうろこ、骨など
- 2 人から
髪の毛、絆創膏、ボタン、糸くず、吸い殻など
- 3 作業環境から
虫、機械・器具のネジ、ホチキス針、
食材の袋の切れ端・留め金など



異物混入のリスクを減らす

- ・「絶対に異物が入らない環境」
→ こういった環境をつくることは不可能
- ・どうすればリスクを減らせる？
→ 作業環境や工程を見直す事が必要



どんな対策が必要か考えてみよう

- ・ 全ての食品関係事業者
→ 取り扱っている食品に
異物が混入しないように細心の注意
- ・ 食品加工を行っている事業者
→ 上記に加え、
原材料に由来する異物を発見・取り除く努力

注意

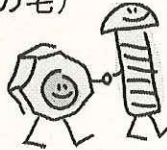
① 異物の混入防止

- ・ 食品を取り扱う場所で
タバコを吸わない
(飲食も控える)
- ・ 髪の毛が落ちないように帽子等をかぶる
- ・ クリップ、ホチキス針等の持込み制限
胸ポケットに物を入れない



① 異物の混入防止

- 機械、器具類の部品の外れ、破損の点検
- 段ボール、ビニール袋等包装材の管理
(開封時は切れ端に注意！)
- 清掃用具の管理(デッキブラシ等の毛)
- 害虫・ネズミの発生・侵入を防止



引きずりは禁止!!!!



↑ 発生した「木くず」は異物になり得るため、異物混入対策の面からも重要！

② 異物の発見・除去、よりレベルの高い混入防止策

(食品の加工等を行っている場合)

- 不良品や異物がないか点検
(傷等の有無、腐敗・変敗、カビの発生、あらゆる異物、寄生虫(アニサキス等)など)
- 従事者の帽子、マスク、作業着等のチェック
- 作業前、一定時間経過後の粘着ローラー掛け



防ぐ基本は「5S」

- 整理 → 不要なものは処分する
- 整頓 → 必要な物は適切な場所に
- 清掃 → 毎日、きちんと清掃をする
- 清潔 → 作業着と手指はいつもきれいに
- しつけ → 従業員全員に習慣づける

