

2023年度 食品衛生実務講習会



町田市保健所 生活衛生課
食品衛生係

2023年9月27日(水)

食品衛生法第1条

【法の目的】

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

食品衛生法が改正されました (2018年6月13日公布)

改正の7ポイント

- ① 広域的な食中毒事案への対策強化
- ② **HACCPに沿った衛生管理の制度化**
- ③ 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑤ **営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設**
- ⑥ 食品等自主回収情報の報告制度創設
- ⑦ 輸出入食品の安全証明の充実

段階的に
施行
(開始)

・2019年4月1日～①

・2020年6月1日～②*③④⑦*

・2021年6月1日～⑤⑥

※施行(開始)から、1年間の猶予期間がありました。

講習内容

1. 食中毒の発生状況・事例の考察
2. HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか
3. 食物アレルギー対策について

1. 食中毒の発生状況・事例の考察

2022年（令和4年）食中毒発生状況 【病因物質別】

病因物質	事件数	
	全国	東京都
アニサキス	566件 (前年344件)	62件 (前年42件)
カンピロバクター	185件 (前年154件)	19件 (前年19件)
ノロウイルス	63件 (前年72件)	6件 (前年8件)
ウエルシュ菌	22件 (前年30件)	5件 (前年4件)
合計	962件 (前年717件)	104件 (前年83件)

2023年1～7月 東京都 食中毒発生状況【病因物質別】（速報値）

	病因物質	事件数	患者数
第1位	アニサキス	43件 (前年48件)	46名 (前年49名)
第2位	カンピロバクター	14件 (前年14件)	76名 (前年53名)
第3位	ノロウイルス	8件 (前年4件)	221名 (前年40名)
全体		78件 (前年77件)	585名 (前年255名)

【()内は、2022年の1～7月の数値】

町田市保健所管内 食中毒発生状況

年度	事件数	患者数
2019年	2 件	8 名
2020年	3 件	1 1 6 名
2021年	0 件	0 名
2022年	1 件	1 名
2023年 (7月まで)	1 件	1 7 名

2023年市内飲食店サルモネラ属菌食中毒事例

発生年月日	2023年7月7日
探知	7月14日、市民から7月8日に家族2名で利用したところ、翌朝から2名ともに下痢、高熱等の症状を呈した旨の情報が寄せられた。
原因食品	7月6日、8日、9日、10日及び14日に調理、提供された食事
特定理由	<ul style="list-style-type: none">・患者ふん便、調理従事者ふん便、施設のふき取り検体、食品（参考品）からサルモネラ属菌が検出された。・患者はサルモネラ特有の症状を呈しており、潜伏期間からも当該施設での食事が該当する。・患者グループの共通食は、当該施設が調理、提供した食事のみだった。・患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。
患者数	7グループ17名（2023年7月末時点）
病因物質	サルモネラ属菌

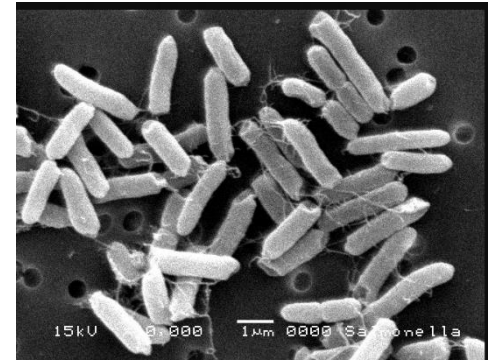
サルモネラ属菌

特徴

- ・動物の腸管や土壌等自然界に広く存在。
- ・原因食品として、汚染された食肉や鶏卵を使用した加熱不十分な食品がある。

主な症状・潜伏期間

- ・腹痛、下痢、特に発熱(高熱) など
- ・潜伏期間: 8~72時間(平均12時間)



(食品安全委員会ホームページ)

対策

- ・卵は、新鮮なものを使用し、冷蔵保管すること。
- ・卵を割った後、速やかに調理すること。割りおきしないこと。
- ・中心部まで十分に加熱すること。
- ・鶏肉や卵に触れた器具、手指等は、その都度洗浄消毒し、二次汚染防止に努めること。

(食中毒事例紹介)

2022年 都内で発生した 腸管出血性大腸菌食中毒事例

発生年月日	2022年7月12日
探知	<p>7月19日、医師から腸管出血性大腸菌感染症発生届が提出された。患者調査の結果、7月10日に家族で利用し、患者以外の家族も発症していた。</p> <p>また、7月22日に別保健所にて同発生届が提出され、患者を調査したところ、7月10日に同じ飲食店を利用していたことが判明した。</p>
原因食品	7月10日に調理・提供された食事
特定の理由	<ul style="list-style-type: none">・7月10日にまかないを喫食した従業員（無症状）からもO157を検出した。・患者の共通食は当該施設が調理、提供した食事のみだった。・患者3名、従業員1名から検出した菌の遺伝子型を解析したところ一致した。
患者数	5名（2グループ）
病因物質	腸管出血性大腸菌O157

発生の考察

(施設の調査結果から)

- ◆ 患者の共通食は、カルビとサラダであった。
- ◆ 野菜と食肉を扱う、シンクや台等は分けていた。
- ◆ 野菜用のシンクと食肉用のシンクは隣り合っており、野菜用作業台と一体となっていた。
- ◆ サラダ用野菜は流水で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム(100ppm)で殺菌していたが、浸漬時間を決めておらず、確実に消毒されたかは不明であった。

調理中に食肉に付着していたO157によりサラダやそれ以外の食品も二次汚染を受け、食中毒を発生させたと考えられた。

課題

- ◆ 本部が作成した衛生管理マニュアルを使用していた。
- ◆ 店舗の規模や構造等に合うように見直しを行っていなかった。
- ◆ 従業員にマニュアルの内容が浸透していなかった。



マニュアルの内容を見直し、実態と合っているか点検・確認を行う。
定期的なマニュアルの見直し、従業員への周知が事故を防ぐために重要。

腸管出血性大腸菌

特徴

- 牛等の動物の腸管内に保菌されている
- 感染力や病原性が強く、少量の菌で感染する
- 大腸菌の一種であり、ベロ毒素を産生し、人に対して下痢等の病原性を持つ

主な原因

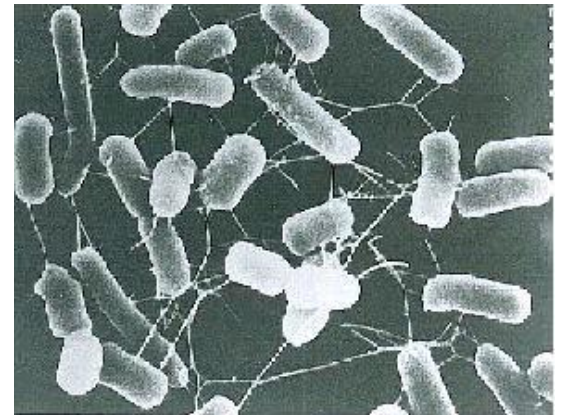
サイコロステーキ等の成型肉、ホルモン等の焼肉、サラダ、浅漬け、水など

主な症状

腹痛、下痢（血便）、発熱、まれにHUS（溶血性尿毒症症候群）

潜伏期間

1～14日（多くは3～5日）



食中毒予防の3原則

① つけない

正しい手洗い！ 二次汚染対策！

② ふやさない

適切な温度管理！ 速やかな提供！

③ やっつける

中心部まで十分な加熱！

2. HACCPに沿った衛生管理、取組めていますか

食品衛生法が改正されました (2018年6月13日公布)

改正の7ポイント

- ① 広域的な食中毒事案への対策強化
- ② **HACCPに沿った衛生管理の制度化**
- ③ 特定の食品による健康被害情報の届出を義務化
- ④ 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
- ⑤ 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設
- ⑥ 食品等自主回収情報の報告制度創設
- ⑦ 輸出入食品の安全証明の充実

段階的に
施行
(開始)

・2019年4月1日～①

・**2020年6月1日**～②*③④⑦*

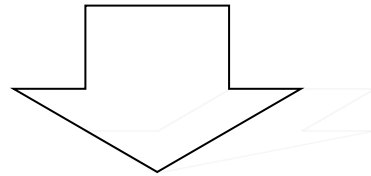
・2021年6月1日～⑤⑥

※施行(開始)から、1年間の猶予期間がありました。

食品衛生法第51条

【公衆衛生上必要な措置の基準】

施設の衛生的な管理や公衆衛生上必要な措置について、厚生労働大臣が、一般衛生管理、重要工程管理に関する基準を定める。



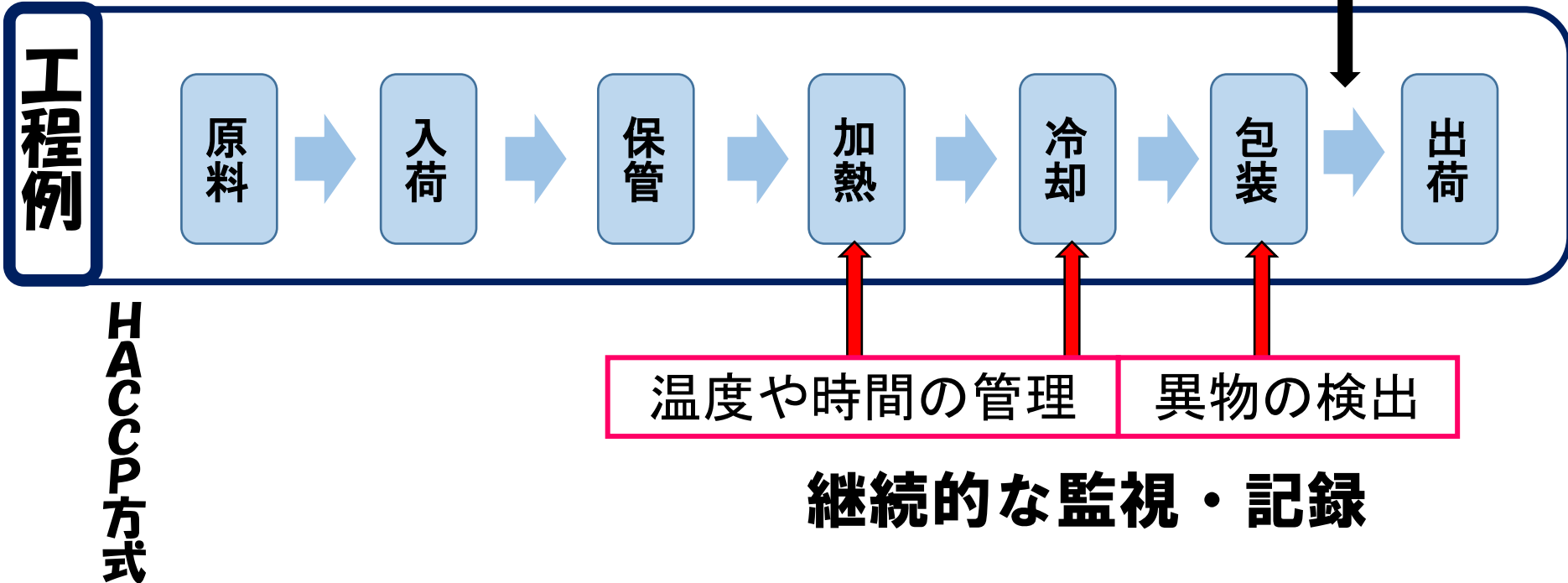
営業者は、この基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPとは

従来方式

抜き取り検査



従来の衛生管理は、最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保しようというものでしたが、HACCPは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します。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

2021年6月1日から、

食品衛生法の改正に伴い、原則として、**すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理**を行うことが制度化！

営業者は、法令の基準に従い、公衆衛生上必要な措置(**衛生管理計画**)を定め、それを遵守(実施)しなければなりません

※規模や業種等によって、以下のどちらかを行います

HACCPに基づく
衛生管理

または

HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

規模や業種等を考慮した区分

H
A
C
C
P
に
沿
っ
た
衛
生
管
理

HACCPに
基づく
衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、事業者自らが、衛生管理計画を作成し管理を行う

【対象事業者】

- ◆大規模事業者
- ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

HACCPの
考え方を
取り入れた
衛生管理

市内の
ほとんどの
事業者は
こちらの
区分です

各業界団体が作成した**手引書**を参考に衛生管理計画を作成し実施する

【対象事業者(小規模な営業者等)】

- ◆製造加工事業者で、**小売販売**するもの(食肉販売、豆腐の製造販売等)
- ◆飲食店営業者、パン(概ね5日程度の消費期限のもの)製造業者、**そうざい製造業者**等
- ◆**容器包装された食品**を貯蔵・運搬・販売する事業者
- ◆食品を分割して容器包装し、小売する事業者(**青果販売等**)
- ◆食品の製造、加工等に従事する者が**50人未満の事業場営業者**

手引書とは

食品等事業者団体が、HACCPに沿った衛生管理への対応のために策定し、厚生労働省に策定過程で助言や作成支援を受け、厚生労働省が確認を行ったものです。

各手引書では、それぞれの食品を製造・加工・調理等するうえで、どのような危害要因が存在し、それら危害要因をどのような方法でコントロールしていけばよいか、わかりやすく解説されています。

【どの手引書を使えばいいの??】

自らの業種に該当するものがない場合でも、原材料や製造工程等が類似しており、危害要因が共通する業種の手引書を参考にしましょう。

わからないときは、保健所職員まで相談してください。



なぜ、手順書(マニュアル)を整備するのか。

人による作業のばらつきをなくし、統一された管理を実現するため。

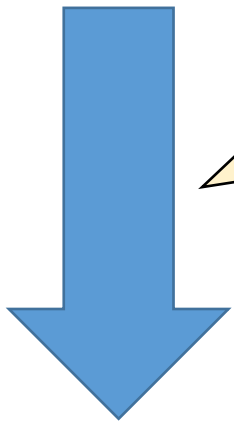
1. 手順書が必要そうな作業（例：温度測定方法や機器洗浄や手洗い等）のものをつくりましょう。
2. マニュアルとしてファイリングしなくても、現場に掲示したり、記録表に記載されていたりでもOKです。
3. なぜするのか、作業目的やポイント記載しておきましょう。
4. 一度作成したら完成ではなく、状況に応じて見直しましょう。

次のことを考えてみましょう。

- ① 加熱調理で中心温度75℃1分以上の確認をするには、どのタイミングで、どうやってしますか。
- ② 加熱調理後に冷却するときは、冷却の状況をどうやって確認しますか。
- ③ 手洗いは、適切なタイミングで正しく実施していることをどのように確認しますか。

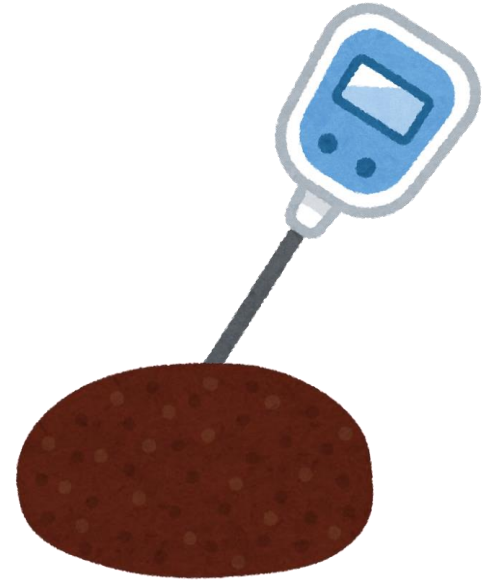
①中心部までの加熱について

中心温度を3点以上測定し、すべての点で75℃以上に達していたら、そこから1分以上加熱する。



加熱ムラなど考えて、ポイントを選定、1分以上の加熱は、その時刻を確認する。

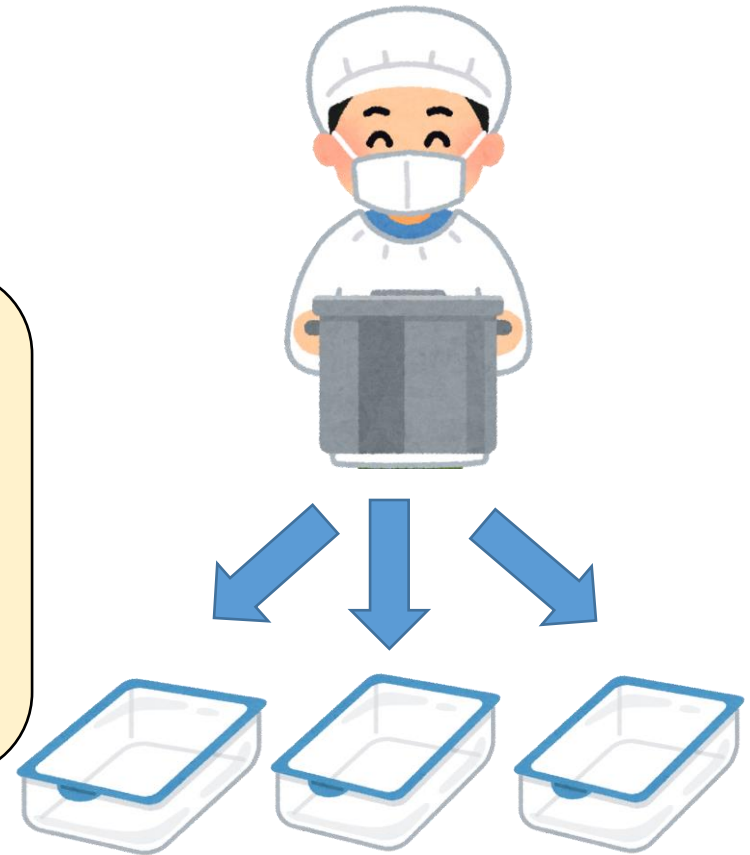
A、B、Cの3点を測定し、温度を記録、すべて75℃以上だったら、その時刻を記録し、1分以上加熱、加熱終了時刻を記録する。



②加熱後の冷却について

加熱後、速やかに冷却するよう専用の容器に移し替えて、専用の冷蔵庫に入れる

専用容器に入れて、専用冷蔵庫に入れたら、
●分後に食品の温度が10℃以下になることを確認した。



冷却開始時刻と冷蔵庫温度、終了時刻を記録する。

③手洗いについて

手洗い場所に手洗い方法のポスターを掲示し、その通りに実施する。



従事者全員が同じ手順で正しい手洗いをしているのか??



責任者が、抜き打ちで従事者の手洗い方法を後ろから確認することとした。

手洗いは食中毒・感染予防の基本です

外出後 トイレ後 吐物・ふん便処理後 調理前 食事前 **必ず手を洗いましょう**

手洗い前のチェックポイント ○爪は短く切っていますか? ○時計や指輪を外していますか?

①石けんをつけ、手のひらをよくこすります。

②手の甲をのばすようにこすります。

③指先・爪の側を念入りにこすります。

④指の間を洗います。

⑤親指と手のひらをねじり洗います。

⑥手首も忘れずに洗います。(①-⑤で30秒程度)

⑦十分に水で流します。(20秒程度)

⑧ペーパータオルや清潔なタオルでよくふきます。

⑨必要に応じて消毒をします。

ここまできたらもう2回洗ってください。

汚れが残りやすいところ

○指先や爪の間、手のしわは特に注意して洗いましょう!!

洗い残した人の割合

%	洗い残した割合
65	~65
50	~50
30	~30
20	~20
10	~10

(平成21~22年度の東京都保健局の調査結果を基にした1,412名の調査結果より)

出典：東京都健康安全研究センター発行「手洗いは食中毒・感染予防の基本です」(承認番号0908000000)

町田市保健所
生活衛生課食品衛生係
〒194-0021 町田市中原2-13-3
電話 (042) 722-7254

【手洗いポスター掲示例】

衛生管理を実施したら記録をとりましょう。

なぜ記録をとる必要があるのか。

衛生管理の重要な証拠であり、食品の安全性に関わる問題が生じた場合に原因を追究するため。

- ◆ その場で、そのときに記録を行う。
- ◆ 事実を記録しましょう。
- ◆ まず、問題があったときの記録はきちんと残しましょう。

- いつ
- どこで、何が起きたか
- だれが対応したか
- どのように対応したか

別紙-3 菓子の製造に係る衛生管理記録		自社の製品製造の 正線で可し、独 責任者名						
各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備 なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要で		1	2	3	4	5		
確認事項	日付 曜日	1 月	2 火	3 水	4 木	5 金		
施設、設 備、機械、 器具の衛 生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○	○	○		
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	×	○	○	○	○		
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○		
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃	○	○	○	○	○		
	冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	○	○	○	○	○		
	生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認	○	○	○	○	○		
	健康状態	○	×	○	○	○		

問題があったことの記録で振り返り(見直し)

責任者、従事者みなさんで、振り返り、必要に応じて見直しをしましょう。

Aさんがオーブンの使い方と記録の仕方を間違えていました。

では、記録表に使用方法をあわせて記入しておきましょう。



HACCPに沿った衛生管理は、

2021年6月1日から制度化されています。

取組みを進めるよう、よろしく申し上げます。

3. 食物アレルギー対策について

食品表示基準の一部改正

公布:2023年3月9日

施行:2023年3月9日

【アレルギーを含む食品に関する表示】

●特定原材料に「**くるみ**」が追加
(表示義務がある品目)

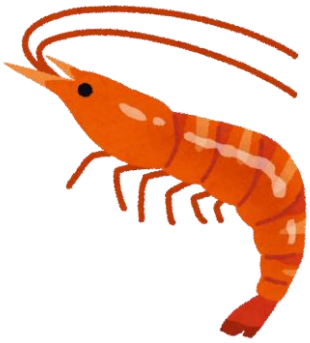
●海外産(チャンドラー種、ハワード種など)に加えて、国産(オニグルミ、カシグルミなど)も対象

●経過措置

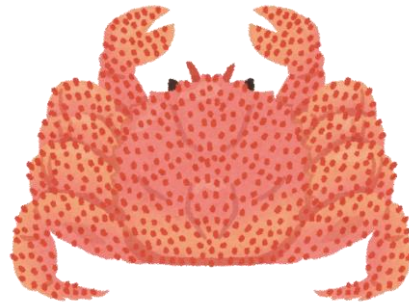
2025年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品(業務用加工食品は同日までに販売される食品)は、旧基準によることが可能

表示義務のある特定原材料8項目

食品表示基準別表第14



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

表示が推奨される特定原材料に準ずるもの20項目

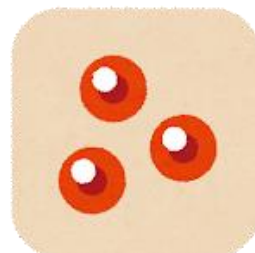
食品表示基準別表第14



あわび



いか



いくら



オレンジ



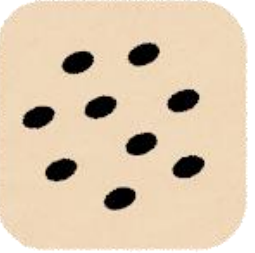
カシューナッツ



キウイフルーツ



牛肉



ごま



さけ



さば



大豆



鶏肉



バナナ



豚肉



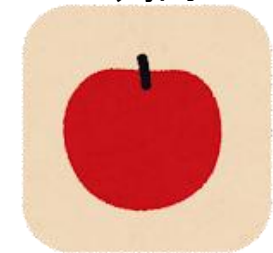
まつたけ



もも



やまいも



りんご



ゼラチン



アーモンド



くるみ

2023年3月9日
から特定原材料
に分類

なぜアレルギー管理が重要か？

① わずかな量でも重大な健康被害

② 食品に混入したら取り除けない

③ 事故発生による経済的負担

アレルギー管理の参考資料

東京都健康安全研究センター
広域監視部（令和5年3月）
「食品の製造・加工用における食品
アレルギー管理ガイドブック」等を参
考に作成しています。

東京都健康安全研究センター
広域監視部ホームページ
[https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp
/k_shokuhin/eakon/](https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/k_shokuhin/eakon/)



アレルギー管理

① アレルギーに関する情報確認・整理

② アレルギー管理対策を考えよう

③ 対策の実施状況を検証・見直し

① アレルゲンに関する情報確認・整理

- 原材料に含まれるアレルゲンを把握しましょう
- アレルゲンの種類やその原材料の形態（粉？液体？）を把握しましょう
- 原材料や取り扱う従事者の動線を把握しましょう
- ➡ アレルゲンを扱うところ、人の専用化、区分け、時間分け
- 機械器具の専用化、使い分け、洗浄しやすいものを選定しましょう

② アレルゲン管理対策を考えよう(1)

項目

対策例

①原材料の受入れ、
保管

- ・受入れ時にアレルゲンの情報を確認する。
- ・原材料の規格変更があったときは仕入先に確認する。
- ・保管時は、含まれるアレルゲンをはっきりと表示する。
- ・他の原材料と混ざらないように保管する。

② アレルゲン管理対策を考えよう(2)

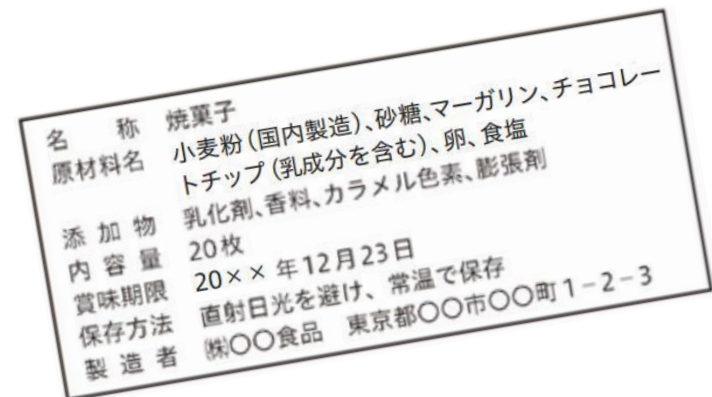
項目

対策例

- | | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ②原材料使用時 | <ul style="list-style-type: none">・開封、計量するときは、専用のもので使用する。・粉類は、飛散防止に注意する。 |
| ③機器等の洗淨、清掃 | <ul style="list-style-type: none">・製品切り替え時や製造終了時に決められた手順で洗淨、清掃している。・水はね防止に注意する。 |
| ④従事者による汚染防止 | <ul style="list-style-type: none">・異なるアレルゲンを含む製品のラインを行き来しない。・製造ラインを離れたら、手袋交換、手を洗う。 |

★食品表示の貼付け時の注意

- 貼り付ける表示ラベルは、正しいアレルギー表示がされているか、複数人で確認する。
- 製品と包材、ラベルが一致していることを確認する。
- 他製品のラベル等包装場所に関係ないものは置かない。
- 誤ったラベルが貼られた製品の取扱い方法を決めておく。



食品表示義務のない事業者の方

レストラン、給食施設、包装しない製品(ばら売り等)を取り扱う事業者は、表示の代わりに正しい情報を消費者に伝えられようようにしておきましょう。

- ◆ 正確な情報を提供するため、正しく答えられる方が対応しましょう。
- ◆ 日々の情報更新を忘れずに、常に最新の情報で対応をしましょう。
- ◆ わからないときはわからないと回答を。
- ◆ 別のメニューや製品からの意図しない混入の可能性を説明しましょう。
- ◆ 最終的な食べる、食べないの判断は消費者に。



表示義務のない事業者の方向け参考資料



消費者庁(令和5年3月)
「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」

消費者庁ホームページ
食物アレルギー表示に関する情報
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

③ 対策の実施状況を検証・見直し

- 対策の実施状況の定期的な確認をする。
- 原材料や仕入れ先の変更、新製品の開発、製品リニューアル時には、含まれるアレルゲンの確認をする。
- アレルゲンに変更があるときは取引先や消費者に情報提供する。

食中毒対策も、感染症対策も、
基本は手洗いから



ご覧いただきありがとうございました。

【問い合わせ先】

町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

電話 042(722)7254

FAX 042(722)3249