

■ 付録

● 食品衛生責任者

カネミ油症事件等の発生を契機に、昭和 47 年、食品衛生法の改正が行われ、食品関係営業者の食品の安全確保に対する責任を明確にし、強化するため、新たに都道府県知事が営業上講ずべき衛生上の措置に関し基準を設定することができる旨が「法第 19 条の 18」に規定されました。

さらに、国は、各都道府県に対し準則を示しましたが、この中で、営業施設の衛生管理にあたるものとして「食品衛生責任者」の設置がうたわれました。

※食品衛生責任者の設置と責務

(食品衛生法施行条例別表第一「公衆衛生上講ずべき措置の基準」より抜粋)

- (1) 営業者は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者 1 名を定めて置かなければならない。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。
- (3) 食品衛生責任者は、食品衛生管理上の不備又は不適事項を発見した場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。
- (4) 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者のうちから選任されなければならない。

ア 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者

イ 保健所長又は区長が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者

ウ 道府県等の条例に基づく資格又は知事等が同等以上の知識を有する資格として認めた資格を有する者

エ その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を有する資格として認めた資格を有する者

- (5) 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

● HACCPのシステム

HACCPとは

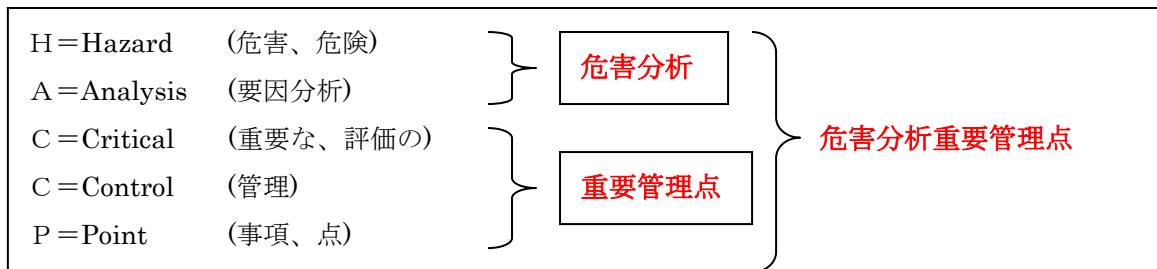
HACCPとは『Hazard Analysis Critical Control Point』の略称で、危害分析重要管理点と訳され、『ハセップ』または『ハサップ』と呼ばれています。

HACCPはアメリカ「NASA」で宇宙飛行士用の食品開発にあたり、材料の段階から製造まであらゆるステップでの危害を分析し、重要管理項目を洗い出す衛生管理システムとして生まれました。

この『ハセップ』には**2つの意味が含まれています。**

前半のHAは「**危害分析**」、後半のCCPは「**重要管理点**」を意味します。

フードサービスにはあらゆるプロセスに危険が潜んでいます。そこでその危険がどこに潜み、どの段階で発生するの可能性があるかを分析しそのポイントをおさえ危害が及ばないように管理するシステムです。

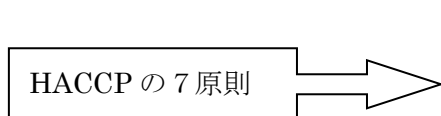


店舗に届く食材はこのHACCPシステムで管理された製造工程を経て納品されます。

一般の飲食産業では、まだHACCPは正式導入されてはいませんが、その考え方は今後アイコンを含め重要性を帯びてくるようになります。

毎年のように食中毒は発生し続けています。

目立たなくても食中毒は1年中いつでも、どこでも発生する可能性があり、現実に発生しているのです。発生する原因を追求し、対策をおこない、未然に防ぐHACCPシステムに対応した衛生管理が求められているのです。



- ① 危害分析
- ② 重要管理点の設定
- ③ 管理基準の設定
- ④ モニタリング（監視方法）の設定
- ⑤ 改善処置の設定
- ⑥ 検証方法の設定
- ⑦ 記録（保管）方法の設定

- ① 危害分析 衛生管理を怠るとどのような危害が発生するのかを分析すること。食品の入手から保管、調理、盛り付け、配膳、提供、喫食までの一連の工程の中で、危害の発生条件や危害の内容・程度を明らかにすること。

- ② 重要管理点の設定 危害分析結果をもとに、一連の工程の中で危害の防止、除去、または、危害を許容範囲内まで減少させる為に、コントロールできる点や手順・操作段階において重点的に管理するポイント（加熱温度、時間など）を設定する
- ③ 管理基準の設定 設定された重要管理点について、モニタリングパラメーターの管理目標、または管理基準を設定する。
- ④ モニタリング（監視方法）の設定 あらかじめ決められたパラメーターの管理目標、または管理基準を設定する。
- ⑤ 改善処置の設定 モニタリングの結果、パラメーターが許容範囲を超えた場合、事故発生を事前にくい止める為の改善処置（事前の回収、再調理など）を設定する。
- ⑥ 検証方法の設定 HACCPプランに従って実施されているか、有効に活用できているか、プラン全体の修正が必要かなどを判定する為の方法を設定する。
- ⑦ 記録（保管）方法の設定 モニタリング、改善処置、検証結果など、HACCPシステム全体の記録が必要であり、そのための記録・管理方法を設定する。

HACCPは普段のクリンリネス、サニテーションがベースとなりなります。

「温度管理」「洗浄」「殺菌」「個人衛生」「ペストコントロール（害虫・害獣の駆除）」で構成されなければなりません。

食材の納品からお客様がお食事をするまでの流れの中で、1つの工程ずつの衛生管理を徹底する考え方がHACCPです。

食中毒の分類

① 細菌性食中毒

感染型

腸炎ビブリオ、サルモネラ、カンピロバクター、下痢原性大腸菌(腸管出血性大腸菌を除く)など

毒素型

黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌

感染型：細菌そのものが中毒症状を起こす場合

毒素型：細菌が産生した毒素が中毒症状を起こす場合

② ウイルス性食中毒

ノロウイルス(小型球形ウイルス(SRSV))、A型肝炎ウイルスなど

③ 自然毒による食中毒

動物性

フグ、毒カマス、麻醉性貝毒など

植物性

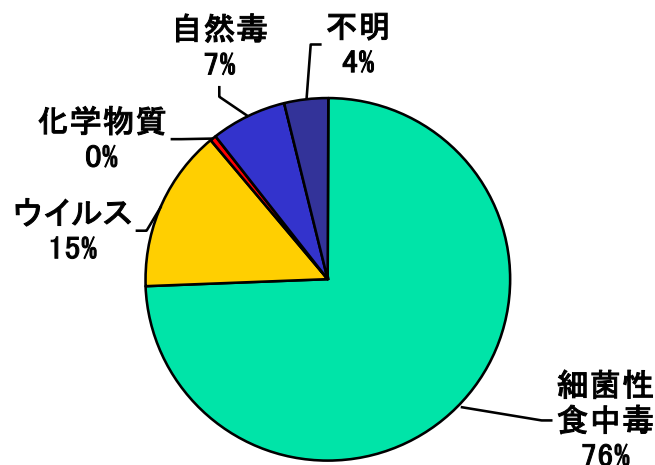
毒キノコ、ジャガイモの芽、毒ゼリなど

④ 化学物質性食中毒

メタノール、重金属、ヒ素、農薬など

● 病因別食中毒発生状況

細菌性・ウイルス性食中毒が食中毒全体の9割を超えています。



食中毒菌・ウイルスの種類

腸管出血性大腸菌O157



特徴

- ★ 熱に弱く75℃、1分間以上の加熱で死滅する。
- ★ 少量の菌数で発症し、二次感染が起こりやすい。
- ★ ペロ毒素という強力な毒素を作り出す。

原因食品

- ★ 牛生肉、レバー刺し、牛肉料理、飲料水、牛乳、野菜。二次的に汚染された食品。

潜伏期間

- ★ 平均3～5日。

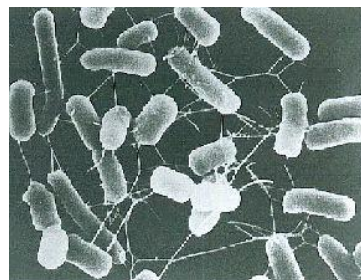
症状

- ★ 下痢、腹痛、鼻水、悪寒、咳、血便、尿毒症、意識障害。

予防のポイント

- ★ 生野菜等はよく洗い、食肉は中心部まで十分に加熱する。
- ★ 冷蔵庫内の食品はよく点検し、早めに食べる。
- ★ 調理器具や手指は十分に洗浄・消毒をして二次汚染を防ぐ。
- ★ 水道管直結以外の水を飲用、調理に使用する場合は、年に1回以上の水質検査を受け、飲用に適しているか否かを確認する。
- ★ 貯水槽の清掃・点検を定期的に行なう。
- ★ お腹が痛く、下痢が続いたときは直ぐに医師の診断を受ける。

下痢原性大腸菌



特徴

- ★ 人や動物の腸管に存在。
- ★ 病原性を有するものを下痢原性大腸菌と呼び5タイプに分類される。
 - 2) 腸管病原性大腸菌(EPEC): 下痢、腹痛を症状とし、サルモネラ属菌とよく似た急性胃腸炎を起こす。
 - 3) 腸管侵入性大腸菌(EIEC): 腸の細胞内に入り、赤痢のような症状(血便、腹痛、発熱)を起こす。
 - 4) 毒素原性大腸菌(ETEC): エンテロトキシンにより、コレラのような激しい水様性の下痢を起こす。
 - 5) 腸管出血性大腸菌(EHEC): ペロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。ペロ毒素産生性大腸菌(VTEC)とも呼ばれている。
 - 6) 腸管集合性大腸菌(EA_{gg}EC): 腸の細胞に付着し、エンテロトキシンを産生することにより、散発的に下痢症を起こす。

原因食品

- ★ 肉類調理による二次汚染などであらゆる食品が原因となる。集団発生例では給食や飲料水。

潜伏期間

- ★ EPEC及びETECは12～72時間、EIEC及びEA_{gg}ECは1～5日、EHECは4～8日。

症状

- ★ 下痢、腹痛、発熱、嘔吐。

予防のポイント

- ★ 生野菜等はよく洗い、食肉は中心部まで十分に加熱する。
- ★ 冷蔵庫内の食品はよく点検し、早めに食べる。
- ★ 調理器具や手指は十分に洗浄・消毒をして二次汚染を防ぐ。
- ★ 水道管直結以外の水を飲用、調理に使用する場合は、年に1回以上の水質検査を受け、飲用に適しているか否かを確認する。
- ★ 貯水槽の清掃・点検を定期的に行なう。

★

カンピロバクター

特徴

- ★ 家畜、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物に分布。
- ★ 鳥の保菌率は50～80%。
- ★ 食中毒発症に必要な菌数は100個前後と少ない。
- ★ 10℃以下の低温でも生存する。



原因食品

- ★ 食肉(特に鶏肉)、飲料水、サラダ。

潜伏期間

- ★ 2～3日。

症状

- ★ 腹痛、下痢、発熱、嘔吐。

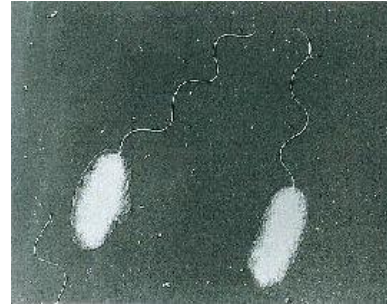
予防のポイント

- ★ 調理器具は使用后、十分に洗浄・消毒を行なう。
- ★ 加熱不十分な食肉やその臓器あるいは食肉等の生食を避ける。
- ★ 食肉からサラダ等非加熱食品への二次汚染を防止する。
- ★ 冷蔵庫内で生肉を保存する場合は、他食品と接触しないよう管理する。
- ★ 井戸水は必ず消毒する。

腸炎ビブリオ

特徴

- ★ 沿岸の海水中や海泥中にいる。
- ★ 海水温が上がる夏場になると海水中で増殖する。
- ★ 他の食中毒菌よりも増殖が速い。
- ★ 真水の中では増殖しない。



原因食品

- ★ 魚介類の刺身や寿司類、生の魚介類で二次汚染された野菜の一夜漬け。

潜伏期間

- ★ 10～24時間。

症状

- ★ 激しい腹痛、下痢。

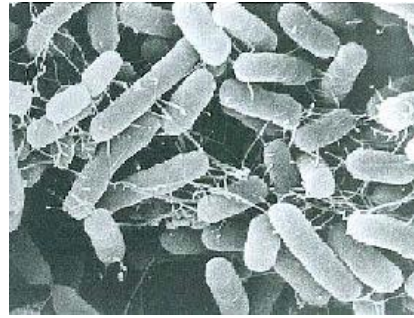
予防のポイント

- ★ 魚介類は、調理前に流水(水道水)でよく洗う。
- ★ 魚介類に使った調理器具は洗浄・消毒をして二次汚染を防止する。
- ★ まな板を使い分ける。
- ★ 夏季の魚介類の生食は十分注意し、4℃以下で保存する。

サルモネラ

特徴

- ★ 動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布。
- ★ 汚染を受けた食品の摂取により発症する。
- ★ 少量の菌数でも発症する。



原因食品

- ★ 生卵、オムレツ、玉子焼き、レバー、自家製マヨネーズ。

潜伏期間

- ★ 5～72時間。

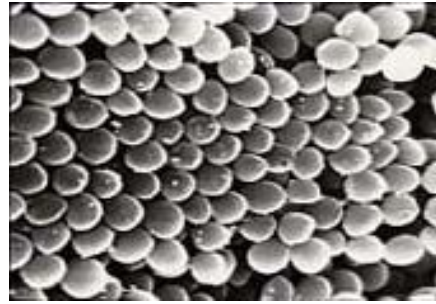
症状

- ★ 腹痛、水様性下痢、発熱(38～40℃)、嘔吐、頭痛、脱力感、倦怠感。

予防のポイント

- ★ 卵は新鮮なものを購入し、購入後は冷蔵保管し、期限内に消費する。
- ★ 割卵後は直ちに調理して早めに食べる。
- ★ 卵の割り置きはしない。
- ★ 冷蔵庫内では肉汁や卵汁が他食品につかないように管理する。
- ★ 加熱調理する場合は中心部まで火が通るよう十分に加熱すること。

黄色ブドウ球菌



特徴

- ★ 鼻の中、動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近に存在する。
- ★ 食物中で増殖してエンテロトキシンという毒素を産生する。
- ★ 菌自体は熱に弱いですが、毒素は100℃、30分間の加熱でも分解されない。

原因食品

- ★ にぎりめし、弁当、仕出し弁当、和菓子、シュークリーム。

潜伏期間

- ★ 1～5時間。

症状

- ★ 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。

予防のポイント

- ★ 手指に切り傷や化膿のある人は、食品に直接触れたり、調理をしたりしない。
- ★ 手指の洗浄・消毒を十分に行なう。
- ★ 食品は10℃以下で保存し、菌の増殖を防ぐ。

セレウス菌



特徴

- ★ 土壌、水、ほこり等自然環境に広く分布。農作物等を汚染している。
- ★ 増殖すると毒素を産生する。
- ★ 食中毒は「下痢型」と「嘔吐型」の2種類。
- ★ 加熱しても生き残り、温度が15～50℃に下がると増殖する。

原因食品

- ★ 米飯、チャーハン、オムライス、スパゲティ、焼きそば等。

潜伏期間

- ★ 下痢型：8～16時間。
- ★ 嘔吐型：1～5時間。

症状

- ★ 下痢型：腹痛、下痢。
- ★ 嘔吐型：吐き気、嘔吐、腹痛。

予防のポイント

- ★ 一度に大量の米飯や麺類を調理し、作り置きをしない。
- ★ 穀物等が原料の食品は、調理後保温庫で保温するか、小分けして速やかに低温保存(10℃以下)する。

ウエルシュ菌

特徴

- ★ 人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布。
- ★ 熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しない。
- ★ 加熱しても生き残り、温度が15～50℃に下がると増殖する



原因食品

- ★ 肉類、魚介類、野菜、煮物、カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど一度加熱された食品。

潜伏期間

- ★ 6～18時間。

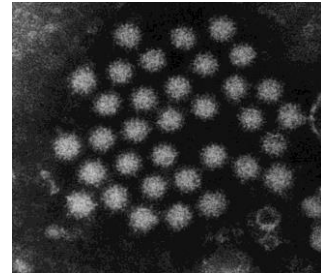
症状

- ★ 腹痛、下痢。

予防のポイント

- ★ 前日調理は避け、加熱調理したものは早く食べる。
- ★ 一度に大量の食品を加熱調理したときは、10℃以下か55℃以上に保つ。食品を55℃以上に保てる保温器を使用するのが便利。
- ★ やむを得ず保管するときは、小分けしてから急激に冷却する。

ノロウイルス(小型球形ウイルス(SRSV))



特徴

- ★ 人の小腸粘膜で増殖する。
- ★ 冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を起こす。
- ★ 60℃、10分間の加熱では病原性を失わず、薬剤への抵抗性もある。

原因食品

- ★ ノロウイルスに汚染された水や食品、カキを含む二枚貝。
- ★ 感染者の便や嘔吐物に接触したり飛散したりすること二次感染を起こすことがある。

潜伏期間

- ★ 24～48時間。

症状

- ★ 下痢、吐き気、腹痛、発熱(38℃以下)など、風邪に似た症状。

予防のポイント

- ★ カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱する。湯通し程度の加熱ではウイルスは死なない。
- ★ 野菜・果物などの非加熱食品は十分に洗浄する。
- ★ 貝類を生食する場合は内臓を除去する。
- ★ 用便後や調理前に手の洗浄・消毒を行なう。
- ★ 下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為にたずさわらず、医師の診断を受ける。

● 食中毒菌簡易表

細菌名	主な症状	予防対策	原因食品
病原大腸菌 (O-157) 3～5日(潜伏期間)	下痢 発熱 頭痛 腹痛	食品の加熱処理 手洗いの徹底	人、動物、自然界に 広く存在する為、原 因食品は多数存在。
サルモネラ 5～72日	嘔吐 吐き気 頭痛 発熱 腹痛 下痢	2次汚染防止 加熱処理 手洗い 検便の実施による保菌者発見	卵、食肉及び加工品 2次汚染を受けた食 品 (特に鶏肉)
腸炎ビブリオ菌 10～24日	下痢 発熱 頭痛 腹痛	低温管理、加熱処理、食材の流水洗浄 2次汚染防止 調理器具の流水洗浄	魚介類 2次汚染食品 (特に塩分の多い 物)
黄色ブドウ球菌 1～5時間	下痢 発熱 頭痛 腹痛	手洗いの徹底 化膿創のある者の調理禁止	穀類及び加工品 (おにぎり等) 菓子類、乳製品
セレウス菌 下痢型8～16時間 嘔吐型1～5時間	嘔吐 吐き気 腹痛 下痢	低温管理 長時間の保管を避ける	食肉製品 米飯・焼飯
ウェルシュ菌 6～18時間	嘔吐 吐き気 腹痛 下痢	加熱食品の低温保存による発芽防止 加熱処理	鳥獣肉・植物性蛋白 食品 一度加熱された食品
カンピロバクター 2～7日	嘔吐 吐き気 腹痛 下痢	食品の加熱処理 手洗いの徹底	水、食肉(特に鶏肉)
ボツリヌス菌 8～36時間	複視 言語障害 呼吸困難	新鮮な食材料の使用 食品の加熱処理	ハム・ソーセージ 缶 詰 瓶詰
ノロウイルス (SRSV) 24～48時間	嘔吐 吐き気 頭痛 発熱 咽頭痛 下痢	手洗いの徹底 うがい 健康管理 食品の加熱処理 塩素系消毒	生カキ等の貝類の 他、サラダ、果実、 水、等