

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
食品監視検査課  
広域指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### 衛生管理運営基準が

#### 改正されました！

北九州市では、平成27年3月17日、「北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部を改正する条例」が交付され、平成27年4月1日から新しい基準が適用されることになりました。



### いついつ改正したの?

北九州市では、食品の製造等を行っている事業者が、食品の衛生的な取扱いや、施設・食品従事者の衛生管理等に関して遵守すべき基準を条例で定めています。都道府県がこのような基準を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省では「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」を示しています。この指針が、平成26年5月に改正されたことに伴い、本市の衛生管理運営基準を改正することになりました。

### 改正のポイントが

今回の改正のポイントは、大きくわけると、次の3つです。

- ① HACCP 導入型基準の新設
- ② 保健所への報告義務の追加
- ③ ノロウイルス食中毒対策の追加

その中から、今月号は、「① HACCP 導入型基準」について特集します。



### HACCPとは?

「HACCP（ハサップ）」という言葉をご存知ですか？

これは、原材料の受入から最終製品まで、工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害要因を分析・特定した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視し、記録することで、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

### HACCPのメリットが

これまでの最終製品の抜き取り検査による衛生管理では、問題がある食品が出荷され、食中毒等を引き起こす可能性を排除することができません。

しかし、HACCPによる衛生管理では、危害を防止するための「ポイント」を「継続的に」監視するので、問題がある食品の出荷を、未然に防ぐことができますといわれています。

### HACCP導入型基準とは?

では、HACCP導入型基準とは、どのようなものでしょうか？

このたびの改正で、食品関係営業者が実施すべき衛生管理運営基準に、従来の基準に加え、新たに「HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP導入型基準）」が追加されました。

これにより、食品の製造等を行う際、「従来の基準」と「HACCP導入型基準」の、どちらかを選択するようになりました。「HACCP導入型基準」として追加された主な内容は次のとおりです。

#### ● 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

食品衛生管理者、食品衛生責任者、その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班（チーム）を編成すること

#### ● 製品説明書及び製造工程一覽図の作成

- ① 製品の安全性に関して必要な事項等を記載した製品説明書を作成すること
- ② 製品全ての製造工程が記載された製造工程一覽図を作成すること
- ③ 製造工程一覽図について、実際の製造工程及び施設・設備の配置に照らして、適切かどうかの確認を行い、適宜、修

正すること

#### ● 食品等の取扱い

- ① 食品の製造工程におけるすべての潜在的な危害の原因となる物質を記載したリスト（危害要因リスト）を作成し、危害分析を行った結果、特定された重要管理点についてモニタリングを実施し、記録を行うこと
- ② モニタリングにより重要管理点において異常が発生したことが認められた場合の改善措置を設定し、適切に実施すること
- ③ 製品の危害分析・重要管理点方式について、十分な頻度で検証を行うこと

#### ● 記録の作成及び保存

「食品等の取扱い」に掲げた内容について、記録を作成し、保存すること

「HACCP」と聞くと、非常に難しく感じるかもしれません。

しかし、HACCPは、職場のみなさんが一丸となり、食品衛生に関する意識を全体的にレベルアップするために有効な手法です。食品の製造業だけでなく、給食施設でも応用できる部分がたくさんあります。

導入を考えている場合で、不明な点がございましたら、お気軽に保健所までご相談ください。

### 編集後記

4月になり、新人さんが入った施設も多いのではないのでしょうか？  
今月の写真は、「菜の花」です。

# 豊 ざーニナビ

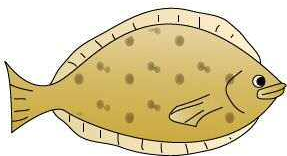
## 北九州 食品情報 掲示板

### 食品安全情報

#### ■ ヒラメの刺身で食中毒！

4月7日、茨城県は、土浦市内の飲食店で「クドア・セブテンピンクタータ」による食中毒が発生したと発表しました。

県によると、5日に食事をした15名のうち9名が同日中に下痢や嘔吐の症状を訴えました。県が調査したところ、発症者に提供された、店に残っていたヒラメからクドア・セブテンピンクタータが検出されたということです。



クドア・セブテンピンクタータ（以下クドア）は、ヒラメに寄生する寄生虫です。クドアが寄生した食品を生食すると食中毒を起こすことがあります。本市でも、平成26年8月に、ヒラメの刺身が原因でクドアによる食中毒が起こっています。

食後数時間程度で一過性の下痢・嘔吐・胃部の不快感などが認められるものの、症状は軽度で、速やかに回復するといわれています。発症者からの二次感染の報告はこれまでありません。

クドアによる食中毒は、十分な加熱（75℃5分以上）もしくは凍結（-20℃で48時間）で予防することができます。ヒラメは刺身で食べることが好まれるため、生産地での対策や冷凍による商品価値の低下を防ぐ研究が進められています。

#### ■ 海外旅行での赤痢に注意を！

4月8日、熊本県は、合志市の女性が「赤痢」に感染したと発表しました。

県によると、女性はインドに約1ヶ月滞在した後、4月1日に帰国しましたが、帰国前から発熱や下痢などの症状があり、2日に合志市内の医療機関を受診したところ、便から赤痢菌が検出されたということです。



赤痢は、赤痢菌によって引き起こされる急性腸炎です。世界的にまん延しており、日本でも発展途上国からの帰国者などから患者が多く発生しています。

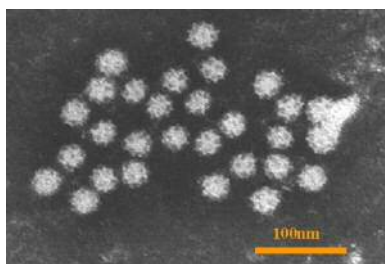
赤痢菌の潜伏期間は、1〜5日（多くは3日以内）で、発熱、嘔吐、下痢、大腸炎（膿粘血便）などの症状を引き起こします。

感染力が極めて強く、少量の菌でも感染するため、感染者の手指や食品がほんの少し汚染されていただけで、経口感染することがあります。また、感染しても症状がない場合（健康保菌者）があり、知らず知らずのうちに感染を拡大する可能性があります。感染者からの二次汚染により、様々な食品が食中毒の原因となりますが、直接手指が触れる食品群（にぎり寿司など）での感染が多く報告されています。事例のように、赤痢は、衛生環境の悪い海外で流行しているため、発生地域に渡航した際は、生水や生野菜などを摂取しないようにしましょう。

#### ■ サポウイルスによる食中毒！

3月17日と20日に、石川県金沢市内の居酒屋で飲食した3つの大学生グループが食中毒の症状を訴えていることがわかりました。飲食した69名のうち38名が、下痢や嘔吐の症状を訴えましたが、全員すでに回復傾向にあるということです。

金沢市保健所の調査の結果、発症者や調理スタッフから「サポウイルス」が検出されたため、食中毒と断定し、同店を3日間の営業停止処分しました。石川



サポウイルスの電子顕微鏡写真

県内でサポウイルスによる食中毒が確認されたのは、今回が初めての事です。

サポウイルスはノロウイルスと同じカリシウイルス科に属し、ノロウイルスと同様、感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。冬から春にかけて流行するため、北九州市内でも、平成26年4月に、サポウイルスによる食中毒が弁当で起きました。

サポウイルスの潜伏期間は、12〜48時間で、下痢、嘔吐、発熱などの症状を呈します。通常は発症してから1日から2日で症状は治まりますが、抵抗力が弱い幼児や高齢者は脱水症状などを起こすことがあります。また、症状が治まっても、2〜4週間、あるいはそれ以上の期間、ウイルスを排出し続けるので注意が必要です。

食品を介した感染経路としては、食品の加熱不足によるものや、手洗い、調理器具の洗浄消毒の不備による一次感染が考えられます。また、食品を介さない感染経路としては、感染者のふん便や嘔吐物からの感染があります。

サポウイルスの食中毒予防のポイント  
は、ノロウイルスと同様です。食品を十分に加熱する（85℃〜90℃で90秒以上）こと、調理器具類の洗浄と消毒を徹底すること、手洗いをきちんとすることで食中毒を予防することができます。

#### サニナビの年目ご投入

この4月でサニナビも6年目となりました。5月号から5ヶ月期待ください。