

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### 改正された食品衛生法が施行されました

例年より早く梅雨入りし、蒸し暑い日々が続いていますね。より一層の食中毒対策に気を引き締めなければならないと思います。そんな中、大改正された食品衛生法が6月より施行されました！今回の改正のポイントをご紹介します。

#### ★改正のポイント★

##### ① HACCPに沿った衛生管理の制度化

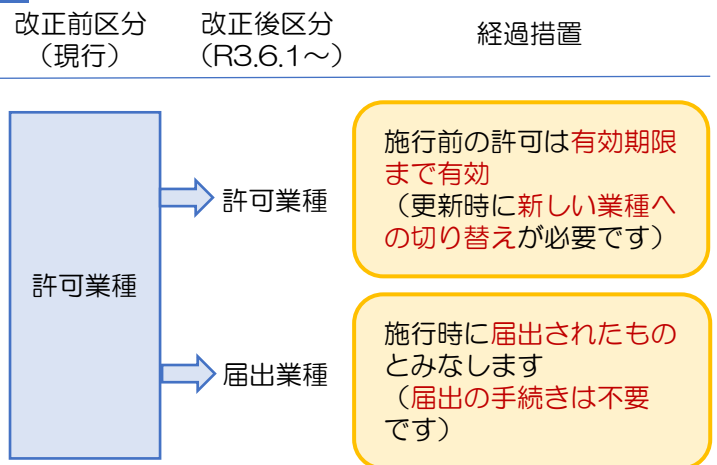
原料の受け入れから製造や調理、製品の出荷までの重要な工程において、安全性をチェックしていく衛生管理手法です。従来の抜き取り検査中心の衛生管理に比べて、より効果的で効率の良い衛生管理ができます。

サニナビでは、2020年の2月号、4月号、7月号、2021年の2月号でHACCPについて特集しましたので、ぜひバックナンバーをご覧ください。

##### ② 「営業許可制度の見直し」と「営業届出制度の創設」

食中毒のリスク等を踏まえて業種が再編されました。営業許可業種、営業届出業種、届出対象外業種の3種類に区分されます。ご自身の当てる業種をもう一度見直し、営業許可の申請や届出等、適宜対応をお願いいたします。3種類に区分さ

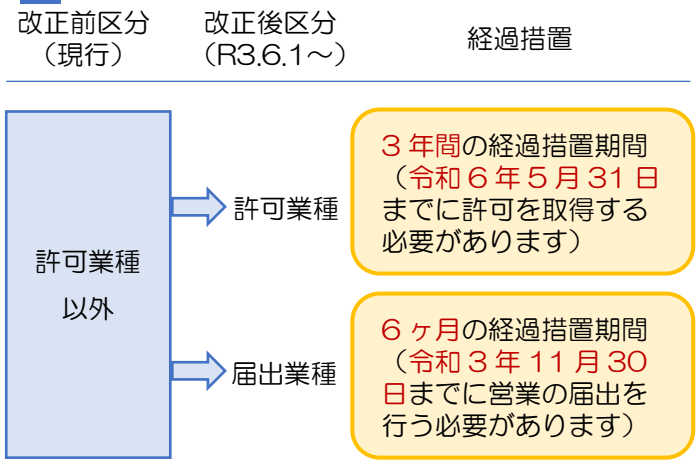
### 1 改正前区分が許可業種の場合



《経過措置について》  
営業者の事業継続に配慮し経過措置が設けてあり、営業者の業種等に応じて、一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの措置があります。

れた業種の詳細は、厚生労働省のホームページをご覧ください。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/nitsuite/bunya/kenkou\\_jinyou/shoku\\_hin/kigu/index\\_00010.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku/nitsuite/bunya/kenkou_jinyou/shoku_hin/kigu/index_00010.html)

### 2 改正前区分が許可業種以外の場合



《申請の方法》  
申請は、インターネット及び窓口で行うことができます。インターネットで行う際は、先ほど記載したURLの「食品衛生申請等システム」より行ってください。

#### 食品安全情報

5月18日、新潟県の高齢者福祉施設で、25人が嘔吐や下痢などの症状を訴える食中毒が発生しました。検査の結果、食中毒の原因とする黄色ブドウ球菌による食中毒と断定されました。重症者はおらず、全員快方に向かっています。パンを提供した営業者は、3日間の営業停止処分となりました。

#### ★黄色ブドウ球菌とは★

《特徴》顕微鏡で見ると、ぶどうの房のよう

うに集まっていることから、この名前が付けられました。健康な人でもこの菌を鼻腔や咽頭、腸管内に保菌しています。特に化膿した傷や手あれがある部分に多く見られます。ブドウ球菌には多数の菌種がありますが、エンテロトキシンという毒素を生ずる黄色ブドウ球菌が食中毒を引き起こします。

《原因となる食品》おにぎり、寿司、弁当といった加工品が多いほか、複合調理食品(コロッケ、ギョウザなど)やサラダ、洋菓子、乳・乳製品等、原因となる食品は多岐にわたります。

《症状》潜伏時間は平均2〜3時間で、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢等が主症状です。一般に高い熱はあまり見られません。また、重症化することは少なく、通常1〜2日で回復することが多いです。

《予防法》菌自体は熱に弱いですが、毒素は耐熱性で非常に熱に強く、通常の加熱調理では破壊されません。そのため、菌を食品に付着させない、増殖させないよう気をつける必要があります。

- ◎食品を調理した後はできるだけ早く食べる
- ◎保存する場合は、すみやかに冷蔵・冷凍保存すること
- ◎手洗い・消毒を十分に行うこと
- ◎手指などに傷がある人は、食品に直接触れたり、調理をしたりしないこと

#### 編集後記

夏野菜が美味しい季節となりました。今月の写真は「ミニトマト」です。

