

食品の衛生管理について

平成24年度おつけもの研修会
平成25年3月4日 食品工業技術センター

(社)愛知県食品衛生協会 江尻 健

飲食物に必要な要件とは

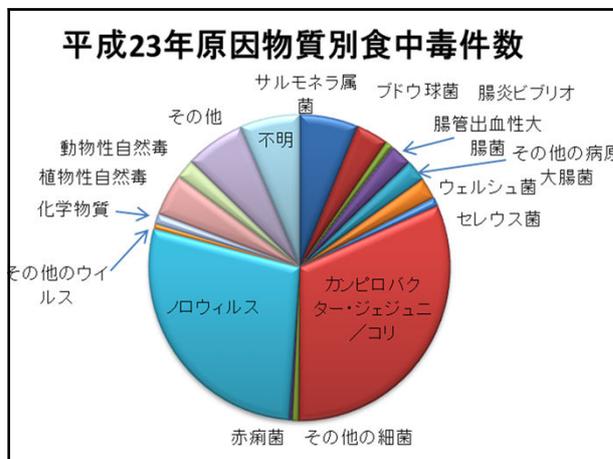
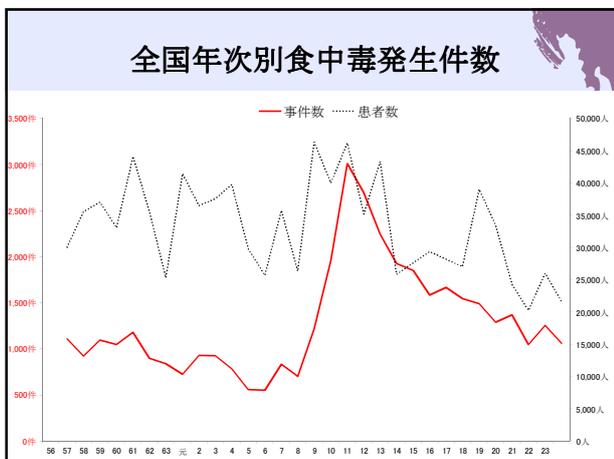
- ◆安全であること
- ◆飲食する価値があること
- ◆対価が適切であること

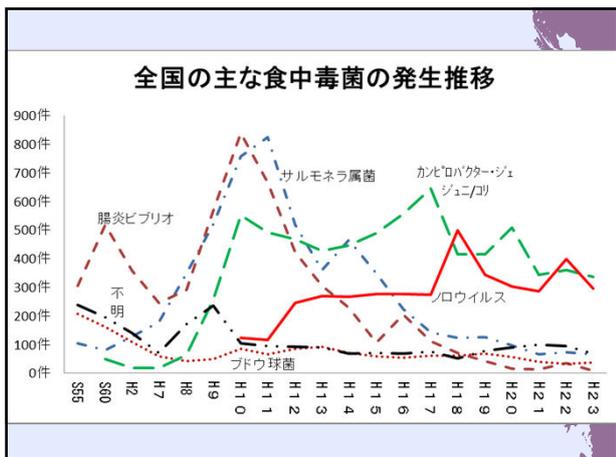
安全であること

- ◆腐敗・変敗のないこと
- ◆有害な物質の混入がないこと
- ◆病原微生物で健康を損なうおそれがないこと
- ◆不潔、異物で健康を損なうおそれがないこと

食品による健康被害又はそのおそれ

- ◆ ふぐ毒、キノコ毒、カビ毒 . . .
- ◆ 農薬、動物用医薬品、洗浄剤 . . .
- ◆ サルモネラ属菌、O157 . . .
- ◆ ノロウイルス . . .
- ◆ アニサキス . . .
- ◆ 金属、ガラス片 . . .



病原微生物の発症菌量

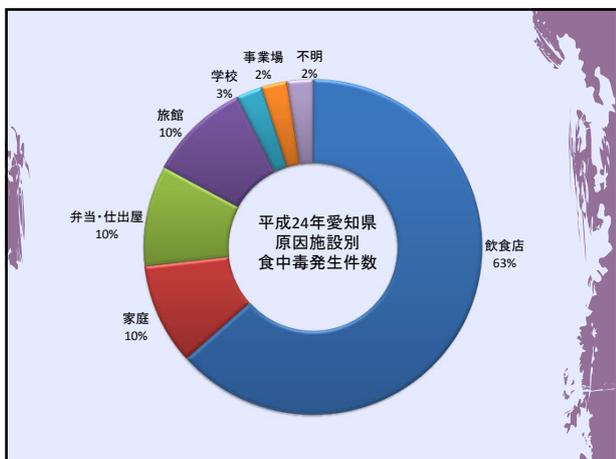
種類	発症菌量	熱抵抗性	主な汚染源
腸炎ビブリオ	1,000,000	47℃:1~6.5分	海水、魚介類
黄色ブドウ球菌(1g当り)	100,000	60℃:3~42.5分	人、食鳥肉
サルモネラ属菌	100,000	60℃:3~19分	糞便、食肉
病原大腸菌	1,000,000	60℃:2分	糞便、食肉
ウェルシュ菌	1,000,000	100℃:26~31分	糞便、食肉
セレウス菌	100,000	85℃:32~106分	穀類、調味料、土壌
ナグビブリオ	100,000		魚介類、水
エルシニア・エンテロコリチカ	10,000,000	63℃:0.2~1分	乳、食肉、生野菜
リステリア	1,000	60℃:2.5~8.5分	乳、食肉、昆虫類
コレラ菌	1,000	56℃:30分	海水、魚介類、糞便
ボツリヌス菌	300	121℃:0.2~7分	土壌、真空包装食品
カンピロバクター	100	60℃:2~3.5分	糞便、食肉
赤痢菌	10	55℃:60分	糞便、魚介類、水
サルモネラ・エンテリティディス	10	68℃:3分	卵、食鳥肉
ノロウイルス	10	65℃:1分	糞便、嘔吐物、二枚貝
腸管出血性大腸菌O157	10	75℃:1分	牛、水、糞便

食中毒予防の三原則

- ◆ やっつける(殺菌)
- ◆ につけない(清潔)
- ◆ ふやさない(時間・温度)

衛生管理の法的根拠

- ◆ 衛生管理: 食品衛生法第50条第2項により各自治体が定めている。
(愛知県食品衛生条例)
- ◆ 営業施設基準: 食品衛生法第51条により各自治体が定めている。34業種
(愛知県食品衛生条例)



衛生管理の対象

- ◆ 仕入の管理
- ◆ 保管の管理
- ◆ 製造の管理 → 能力。食品、人の交差防止。
- ◆ 施設等の管理 → ドライ化。区域分。
- ◆ 器具等の管理
- ◆ ねずみ・昆虫駆除の管理
- ◆ 使用水の管理
- ◆ 表示の管理
- ◆ 配送の管理
- ◆ 廃棄物・排水の管理
- ◆ 従事者対策 → 検便。健康確認。

最近の微生物食中毒の特徴

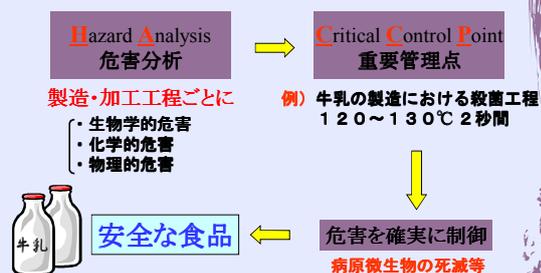
- ◆ 少量の菌数で発病する
- ◆ 食中毒？感染症？
- ◆ 生食かそれに近い料理が多い
- ◆ **健康管理と手洗いの徹底**
- ◆ **トレーサビリティの確保**
- ◆ **交差汚染の防止（区域分け）**

食中毒予防の三原則 +1

- ◆ やっつける(殺菌)
- ◆ につけない(清潔)
- ◆ ふやさない(時間・温度)
- ◆ **もちこまない(区域分け)**

少量で発症する菌の対応は総ての面でより高度な管理が必要

HACCPの考え方



食品業者としての対応

トレーサビリティの確保

- 必要な記録を残す
- 記録を信頼されるものにする



総合食品賠償共済
あんしんフード君

リスク管理優秀店

愛知県HACCP導入認定施設

本日はご静聴ありがとうございました。

この講習が少しでも皆様のお役に立てれば幸いです。