

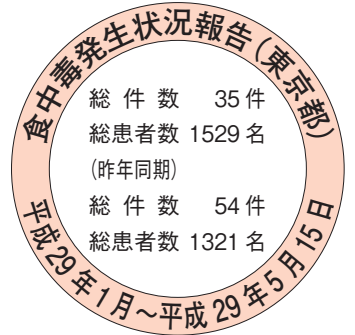
お知らせ版 第172号

印刷物規格表 第1類 印刷番号 (28) 73

食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
東京都・食品監視課のホームページ [食品衛生の窓](#) で検索

細菌を
“つけない”
「清潔」
“ふやさない”
「迅速または冷却」
“やっつける”
「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



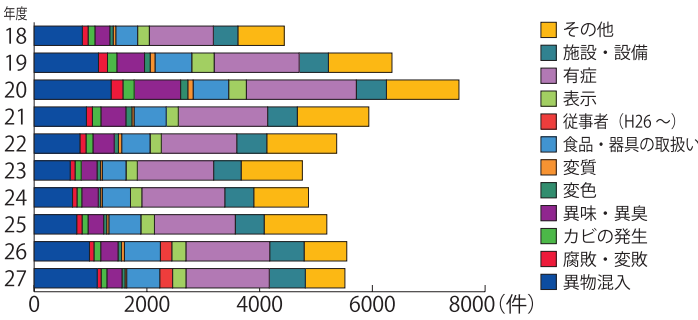
東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

平成27年度

食品に関する苦情 増加傾向に

「有症」が最多、次いで虫の「異物混入」

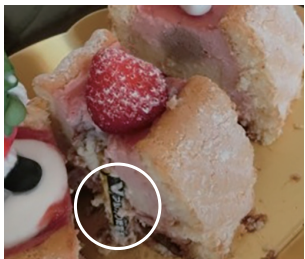
図1 過去10年間の苦情件数



平成二十七年年度、保健所などに寄せられた食品に関する苦情は東京都全体で五千五百十三件でした。総件数は、平成二十六年度の五千五百四十六件とほぼ同数でした。この十年間では平成二十年度をピークに減少しましたが、平成二十三年度以降は増加傾向にあります。(図1)

内訳は「有症」が最多で千四百七十八件(二六・八%)、次いで「異物混入」が千百十八件(二・三%)、「施設・設備」が六百三十九件(一・六%)でした。(図2)

有症苦情の次に多い異物混入の苦情について、その要因(図3)を細かく見ると、ゴキブリやハエなど「虫」の混入が一番多く二百七十三件(二四・四%)、次いでビニール類などの「合成樹脂類」が百八十九件(一六・九%)、髪の毛など「動物性異物」が百六十六件(一四・八%)となっています。



ケーキの中に混入していた単4乾電池

《事例1》
《苦情概要》
デパートで購入したケーキを自宅で切り分け、喫食しようとしたところ、中から単四乾電池一本が出てきた。

《調査結果》
当該ケーキを製造していた際に、作業台の上の棚に置いていた電子秤(乾電池式)が落下していたことが明らかになった。

ケーキの中に混入していた乾電池を確認したところ、落下した電子秤に使用していたものと同一であった。なお、当該電子秤は電池カバーが劣化し、外れやすい状態にあったため、テープで貼り止めて使用していた。



野沢菜漬の中から出てきた蛾

《事例2》
《苦情概要》
購入した野沢菜漬を自宅でカットしたところ、中から蛾が出てきた。

《調査結果》
蛾は、日本に広く生息するヤガ科のアケビコノハと同定された。製造所の衛生状況を確認したところ、製造室や包装室に屋外へ開放されている場所はなく、作業者は入室時にエアシャワーを使用する。

図2 平成27年度要因別苦情件数

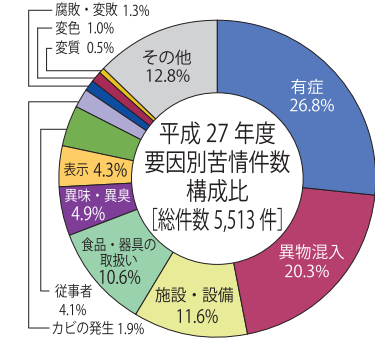
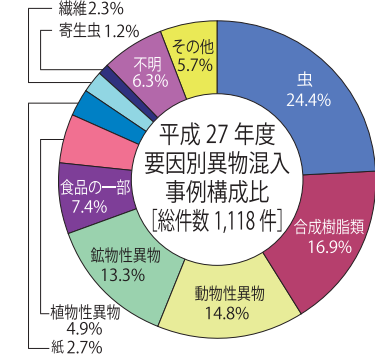


図3 平成27年度要因別異物混入事例



次に平成二十七年年度に都内で届出のあった二事例を紹介します。

《再発防止対策》

- ①ただちに当該電子秤の使用を中止した。
- ②作業台上部の棚には物を置かないようにした。
- ③製造中に調理器具等の一部が無くなった場合は直ちに製造を中止し、異物を確認することとした。

事例2 野沢菜漬から蛾

《苦情概要》

購入した野沢菜漬を自宅でカットしたところ、中から蛾が出てきた。

《調査結果》

蛾は、日本に広く生息するヤガ科のアケビコノハと同定された。製造所の衛生状況を確認したところ、製造室や包装室に屋外へ開放されている場所はなく、作業者は入室時にエアシャワーを使用する。

などの防虫対策もしっかり行われていたため、製造工程中に蛾が混入した可能性は低いと考えられた。また、製造者から例年に比べて原材料の野沢菜の洗浄時に昆虫が発見される事例が多かったとの証言があった。以上のことから原材料に混入していた蛾が目視等で取り除かれないうまま加工され、出荷された可能性が高いと考えられる。

《再発防止対策》

- ①計量後、小分けした野沢菜漬を水を入れた桶内で再度洗浄し、目視確認を行うように変更し、異物除去の徹底を図った。
- ②従業員に対して、昆虫を含めた異物混入の防止対策を徹底するよう社内教育を行った。

5S活動で苦情をゼロに

異物の混入対策、とりわけ虫や毛髪の混入に苦慮している施設は多いのではないだろうか。一人一人の日頃からの心がけが、食の安全と安心だけでなく、品質やサービスの向上にも繋がります。

ここに、衛生管理に取り入れた5S活動を紹介します。5S活動はもとも工場での生産管理の手法として唱えられるようになりました。整理、整頓、清掃、清潔、しつけをローマ字表記した頭文字のSに由来しています。

①整理

雑然とした場所で作業していませんか？食品の上部に物は置かれていませんか？余計な物を持ち込んでいませんか？不要なものは廃棄し、作業動線を考えて物を配置しましょう。

②整頓

調理に必要な物は、置き場所を決めて管理しましょう。物を定位置化することにより作業の効率が

上がるだけでなく、数量管理や異常の発見が容易になり、異物混入の未然防止にもなります。食材は賞味期限、消費期限や開封日が一目でわかると先入れ先出しがしやすくなります。

③清掃

ごみは悪臭や虫の発生源になります。すみずみまで清掃し、きれいな状態を保ちましょう。掃除の行き届いた施設はお客様にとっても、そこで働く人にとっても魅力的です。破損したり汚れたりしている清掃用具は異物混入や汚染の原因となるので、使用を中止しましょう。

④清潔

目に見えない細菌やウイルスまでしっかりと除去しましょう。手洗いは調理を始める前、トイレの後、食材が入っていたトレイやダンボールなどに触れた後、次の作業に移る前に必ず行いましょう。まな板や包丁などの調理器具は定期的消毒しましょう。

⑤しつけ

ここでのしつけは①から④の4Sを習慣づけることです。手順やルールに従業員全員で共有し、定着させましょう。

5S活動は一人一人の意識次第で、すぐに実践できます。費用も掛かりません。作業効率や衛生レベルが向上し、苦情の減少も図れます。日々の衛生管理に取り入れてみてはいかがでしょうか。

誠意をもって対応を

食品関係事業者へ食品に関する苦情を申し出たものの、対応に納得できず、行政に届けられる事例が数多くあります。中には事業者側の責任ではないものもありますが、接遇次第で事業者に対する印象は大きく変化します。苦情を申

し出て、その対応に満足した人は、申し出をしなかった人に比べて再購入率が高い(グッドマンの法則)というデータもあります。まずは相手の心情を理解し、冷静に事実確認を行い、原因を究明しましょう。

保健所が現地調査に行くその他の従業員ばかりか、店長や食品衛生責任者にも話が伝わっていないことがあり、連絡体制に不安を覚えることがあります。日頃から情報伝達をスムーズに行えるよう整備し、迅速に対応できるようにしましょう。また、受けた苦情の内容は全員で共有し、再発防止に丸ごと取り組みましょう。

おわりに

現在、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理の制度化が検討されています。対象はすべての食品関係事業者です。今後の動向を注視する必要があります。

HACCPは食品衛生管理の国際標準として、既に先進国を中心に義務化されています。制度化の一因として、健康危害の発生の可能性のある金属等の混入による回収告知件数が増加していることも挙げられています。HACCPは危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、どの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を提供できるかの重要管理点を定め、継続的に監視することにより安全を確保する衛生管理の手法です。日々何気なく行う作業の中に、危害が起こりうる工程を認識して対策を講じることが、HACCPの考えに通じます。

人の健康に直結する食べ物を取り扱う事業者には高いレベルの衛生管理が求められます。近年はSNSの普及により、消費者の目も厳しくなっています。衛生管理を左右するのは、従業員一人一人の意識です。近道はありません。基本的なことを着実にいきましょう。

違いをしっかりと
理解しましょう

ボツリヌス食中毒と乳児ボツリヌス症

一歳未満の乳児にはハチミツを与えないでください！

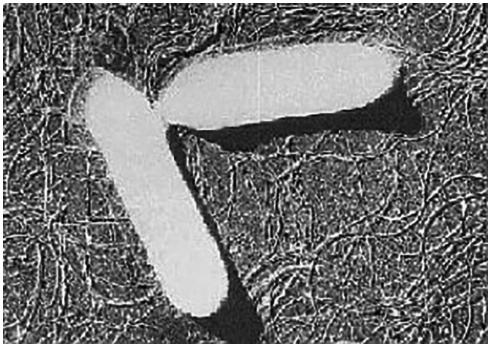
平成二十九年二月、都内でハチミツの摂取が原因と推定される乳児ボツリヌス症が発生しました。
ボツリヌス菌による食中毒は多くありませんが、発生すると深刻な被害となること
があります。ボツリヌス菌について知識を深めましょう。

事件の概要

医療機関の医師から保健所に、入院中の五か月の乳児に神経症状が出ており、離乳食としてハチミツを与えられていた、との連絡があり保健所が調査を行ったところ、この患者は生後四か月ごろから一日二回、市販のジュースにハチミツを混ぜて与えられていたことがわかりました。

患者は二月半ばから風邪の症状が出ており、その後けいれん、呼吸不全等の症状を呈したため医療機関に緊急搬送されていました。

保健所の調査の結果、患者ふん便、自宅にあった開封後のハチミツからボツリヌス菌を検出し、三



ボツリヌス菌

月十五日にボツリヌス菌による食中毒と断定したところ、三月三十日に患者が死亡しました。

ボツリヌス菌の特徴

偏性嫌気性(酸素があると死滅)の桿菌で、鞭毛をもち、芽胞(芽胞状態では酸素があっても生存)を形成します。

産生する毒素によって七つの型があり、また、菌の性状により四群に分類されます。

ボツリヌス菌の分布

ボツリヌス菌は「芽胞」の状態です。土壌、河川、海底や湖底の沈積物中など、自然界に広く分布しています。

このため、農作物や家畜、魚介類等あらゆる食品がボツリヌス芽胞に汚染される可能性があります。

「芽胞」とは？

種子のように、硬い殻で覆われ休眠している菌の状態のことです。一般的にその菌にとって好ましくない環境下で「芽胞」となり、増殖に適した環境になるまでそのままじっと耐えて待ちます。

芽胞は乾燥や熱に強く、食中毒に関連する菌ではウエルシュ菌、

セレウス菌でも形成します。

ボツリヌス症とは

ボツリヌス菌による健康被害の発生機序は、大きく分けて三種類あります。

①食品中でボツリヌス菌が増殖して毒素を産生し、これを摂取して発症するもの(食餌性ボツリヌス症Ⅱボツリヌス食中毒)

②腸内細菌のバランスが未熟な乳児が、ボツリヌス菌の芽胞を摂取し、腸内で増殖して毒素を産生するもの(乳児ボツリヌス症)

③傷口から侵入したボツリヌス菌の芽胞が組織内で増殖して毒素を産生して発症するもの(創傷性ボツリヌス症)

ボツリヌス食中毒とは

ボツリヌス芽胞を含む食品中で、芽胞が発芽し、菌が増殖する過程で産生されたボツリヌス毒素を含む食品を喫食することで発症します。

ボツリヌス食中毒の予防策は、食品加工工程で芽胞が死滅する加熱殺菌(百二十℃、四分以上)を行うか、芽胞の発芽や菌の増殖を抑制することを目的として、水分活性の管理や低温保管、pHの制御を行うことです。

症状は八から三十六時間の潜伏

期間のあと、悪心、おう吐、下痢等の胃腸炎症状で始まり、次いでボツリヌス毒素特有の神経症状が現れます。めまいや頭痛を伴う全身の違和感、カスミ目などの眼症状、咽頭部の麻痺、四肢の麻痺などが現れます。重症の場合は呼吸困難に陥り死亡することもあります。

主な原因食品は自家製の「いずし」「なれずし」などの魚を原料とした発酵食品のほか、嫌気状態を保つ包装形態の食品「瓶詰、缶詰」「レトルト類似食品」「真空包装食品」などがあげられます。

こういった食品に「酪酸臭」がある場合や、包装が膨張している場合はボツリヌス菌が増えている可能性があるので食べないようにしましょう。

乳児ボツリヌス症とは

一方、一歳未満の乳児が口からボツリヌス菌の芽胞を摂取することとで発生するのが乳児ボツリヌス症です。体内に取り込んだボツリヌス菌の芽胞は乳児の大腸内で発芽・増殖し、ボツリヌス毒素を産生します。

一歳未満の乳児は腸内細菌叢が未熟なため、取り込んだ芽胞が発芽・増殖しますが、一歳以上の人は心配ありません。

潜伏期間は三から三十日と推定されています。

症状は順調に生育していた乳児が便秘傾向を示し、全身の筋力低下、ほ乳力の低下、泣き声が小さくなるなどの症状を呈し、次第に無表情、頭を支えられなくなるなどの症状もみられます。致死性は

あまり高くありませんが、回復までに三から四か月を要することが多いようです。

原因食品は不明なことも多いで

すが、判明しているものでは「ハチミツ」が多くあげられています。このため、一歳未満の乳児にはハチミツを与えないでください。

夏の食品衛生一斉監視を実施します

6月1日～8月31日

大量調理施設など重点に

夏を迎えるにあたり、食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施します。

期間中、飲食店営業や食品の製造業、販売業等の施設を対象に、都・区・市合わせて延べ十七万件の監視指導を予定しています。

実施時期

平成二十九年六月一日から同年八月三十一日まで

実施機関

ア 東京都保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所

イ 特別区・八王子市・町田市保健所及び各区市検査機関

重点に監視指導を行う項目

ア 大量調理施設等の監視指導

昨年八月、都内の老人ホームで、腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により五名が死亡する事故が発生しました。

加えて、一度に大量の食品を調理する施設では、食中毒が発生し

た際に大規模な患者発生につながる可能性があることも踏まえ、集団給食施設、宿泊施設及び弁当製造施設等に対し、食中毒防止のため監視指導を実施します。

イ 食肉等の監視指導

昨年、都内で開催されたイベントで大規模な食中毒が発生するなど、近年カンピロバクターによる食中毒患者が増加傾向にあります。このため、カンピロバクター食中毒の原因となることが多い食肉について、重点的な監視指導を行います。

特に、事故が多い鶏肉の生食での提供や、法律で禁止されている牛レバー刺し及び豚肉の生食での提供中止について、指導を徹底します。

ウ 食品の表示に関する監視指導

食品表示法に基づく表示の適正化の徹底を図るため、製造業、販売業及び流通業等を対象として、期限表示やアレルギー等の表示事項について監視指導を行います。

その他

上記の一斉監視の実施結果については、八月下旬に速報としてお知らせする予定です。

各種お問合せは
こちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所

食品衛生コンサルタント部

☎ 03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会

(島しょ)

☎ 03・3404・0121

(本部)

☎ 03・3934・5821

(技研)

▽東京食品総合事務所
カッコ内は管轄の支部

▽銀座総合事務所

(千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区)

☎ 03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所

(みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区)

☎ 03・5458・1631

▽新宿総合事務所

(新宿区・中野区・世田谷区・杉並区)

☎ 03・3363・3791

▽池袋総合事務所

(豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区)

☎ 03・3984・6701

▽立川総合事務所

(立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部)

☎ 042・524・7020