

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 3

MAR. 1 2018

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

VOL.3では『食品への異物混入』についてご紹介します。

最近では多くの異物混入事件が世間を騒がせておりますが、栃木県内でも昨年末に、学校給食でプラスチック片や竹の混入が確認されています。

こうした事態を踏まえ、異物混入に潜む大きな危険について考えていきます。

また、異物混入を防ぐ手段の1つとして、『HACCP（ハサップ）』についてもご紹介します。

では食の安全と安心のために、僕と一緒に学んでいきましょう。



食品への異物混入って？

Q.毎年どれくらい発生しているの？

A.2014年から2016年の3年間で、**全国で1万4千件**の苦情や報告があったそうです。

Q.どんなものが入っているの？

A.毛髪、昆虫、動物の糞、木片、紙、カビ、小石、ガラス、プラスチックなどです。

学校給食に混入した

ハエ



食パンに混入した

プラスチック



菓子に発生した

カビ



Q.どうしてそんなことが起こるの？

A.原料や製品が、**製造から販売までのどこかで、不衛生もしくは不適切な扱い**をされた可能性があるからです。

Q.何か対策はないの？

A.服装の点検、機械の点検、製造場の清掃・整理整頓、検品（目視やX線検査機等）などが挙げられますが、製造上の問題点の具体的な把握やその対策には、**HACCP（ハサップ）**等による**リスク管理**が重要です。

HACCP（ハサップ）って？

Q.ずばり…HACCP（ハサップ）ってなに？

A.食品を製造・調理・販売するときの**衛生管理の方法**です。

これまでの衛生管理は、出来上がった製品を抜き取って検査したり、従業員の健康チェックなどが中心でした。

ですがハサップでは、**製造工程の中で特に汚染や異物混入の危険性の高い工程をあらかじめ予想し、その工程を連続的に監視**します。

それにより、**問題のある製品の流通を未然に防ぎ**やすくなります。



Q.これって、誰がやるものなの？

A.食品を製造したり、調理したり、販売したりする、**食品関連の事業者の皆さん**です。

Q.具体的にはどうやって取り組めばいいの？

A.以下の3点を施設ごとに行います。

- ①製造工程の**危害要因**を分析する。
- ②**衛生管理マニュアル**や記録表を作成する。
- ③運用状況を明確にするために**必ず記録をとる**。

Q.国で制度化されるって聞いたけど？

A.厚生労働省では、平成30年の制度化を目標に、法案を国会に提出しようとしています。これにより**全ての食品取扱事業者**さんがハサップに取り組む必要ができました。



ハサップをのこをもっと詳しく知りたい方は、食品環境検査所にお問い合わせください。

腸管出血性大腸菌について

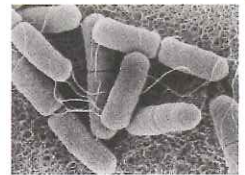
平成 29 年、日本では腸管出血性大腸菌 O157 による感染症が多発しました。厚生労働省の調査によると、O157 による食中毒件数は、平成 29 年 11 月 14 日時点で 14 件、患者数は 122 名となっております。特に 8 月に群馬県で起こった集団食中毒では、1 名（3 歳 女児）が亡くなるという痛ましい結果となってしまいました。

O157 をはじめとする腸管出血性大腸菌は感染力が強く、激しい腹痛、水様性の下痢、血便の症状がみられ、子どもやお年寄りでは死亡することもあります。

腸管出血性大腸菌による感染は、菌に汚染された食品や調理従事者からの二次汚染により、さまざまな食品が原因になる可能性があります。また、提供した飲食物が感染の原因となった場合、原因施設の社会的責任は非常に大きいと考えられます。

予防には、食中毒予防の三原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」が有効です。更に食品を取り扱う施設においては、原因菌を「持ち込まない」ことも重要となってきます。

お客様への安心・安全と自分たちの衛生管理のために、継続的に検便検査を受けることが大切です。



検便検査受付の紹介



検便検査の受付は私たちが担当しています。こちらで可能な検査は『腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌など）』です。

受付時間は 9：00～16：00 です。

〒320-8503 宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F
 <TEL:028-623-8383>

食品検査受付の紹介



食品環境検査所の受付を担当している管と申します。こちらで可能な検査は『食品検査』、『浴槽水検査』、『放射性能検査』、『ノロウイルス検査』です。

受付時間は 9：00～16：00 です。

〒329-1194 宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F
 <TEL: 028-673-9900>

ハサップ とちぎHACCP新規認証施設のご紹介

施設名	足利市学校給食 共同調理場	有限会社 おかしゅう	うつのみや平成記念 子どものもり公園レストラン	株式会社サンデリカ 宇都宮事業所
所在地	足利市	真岡市	宇都宮市	宇都宮市
認証業種	給食施設	あん類製造業	飲食店営業（レストラン）	飲食店営業（仕出し弁当）
認証年月日	平成 29 年 12 月 14 日	平成 29 年 12 月 14 日	平成 30 年 2 月 9 日	平成 30 年 2 月 9 日



どんどん仲間が増えているよ！

県内食中毒情報（10～1月）

発表日	11月10日	12月2日	12月15日	12月15日	12月22日
地域	小山市	芳賀町	鹿沼市	日光市	宇都宮市
原因菌	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス	ノロウイルス
発症者	17名	58名	32名	25名	177名
原因食材	不明	不明	不明	不明	不明

冬場になり、ノロウイルスの感染が流行しています。皆さんもまめに手を洗い、食品はしっかり加熱してから食べましょう



編集後記

アシスト VOL.3 をお届けいたします。今回は皆様にとっても身近な話題であろう、食品への異物混入と、管理手法としての HACCP を取り扱いました。次回は「賞味期限の設定」と「サルモネラ菌」です。お楽しみに！

検査のお問い合わせ

検便検査	〒320-8503 栃木県宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール: okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	http://www.tochigi-health.or.jp