

アシスト

～食の安全のために～

広報誌
Assist
VOL. 5
NOV. 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.5では『ふき取り検査』についてご紹介します。

この検査は普通の食品検査とは異なり、食中毒の予防のために施設や人の衛生状況を測定する検査です。実はあんなところやこんなところも、こんなに汚れてたなんて！

では今回も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。



Q：ふき取り検査ってなに？

A：目に見えない汚れや菌を数字で「見える化」して施設の汚染状況を把握する検査です。

<検査の流れ>

1. 問い合わせ

まずは当事業団へお問い合わせください。
検査の日時、検査箇所等についてお打合せさせていただきます。



2. 検査当日

検査員が到着しましたら、使用前の以下のような個所について検査をさせていただきます。
これにより確実な洗浄ができているかを判断できます。

- ・包丁、まな板、調理器具などの**食品が触れる場所**
- ・冷蔵庫の取手、調理器具の握るところなど**人が触れる場所**
- ・調理台、機器の周辺、スイッチ類
- ・従業員の**手指**
- ・その他



<検査場所の例>



3. 検査方法

ふき取り検査には、**細菌検査**と**ATP検査**の2種類があります。

(1) **細菌検査**：滅菌綿棒で器具をふき取って培養し、

一定の面積内の細菌の数を数えることができます。

- ① 一般細菌⇒特定の細菌ではない雑菌の総数です。**汚れの指標**としています。
- ② 大腸菌群⇒自然界に広く分布し、**食品が衛生的に扱われたか**を示します。
- ③ 黄色ブドウ球菌⇒人の皮膚にいる常在菌で耐熱性の毒素を作り、**食中毒の原因菌**のひとつとなります。

(2) **ATP検査**：綿棒でふき取った**汚れの度合い**を機械で数値化して判定します。

細菌検査は結果がわかるまで1～2日かかりますが、
この検査は**数十秒で結果がわかります**。

<細菌検査>



<ATP検査>



4. 検査結果の活用

食中毒の主な原因は、調理器具や従業員の手指からの**二次汚染**と言われています。

定期的に検査を行い衛生状態を把握することが重要です。

また、検査結果を従業員に直接伝えることで衛生への意識向上に役立てることもできます。

<検査>



<検査結果>



<内部で検討>



<対策>



ノロウイルスによる食中毒に気を付けましょう！

11～2月、例年ノロウイルスによる感染性胃腸炎が多発します。ノロウイルス食中毒は主に食品取扱者を通じた食品の汚染により引き起こされ、栃木県でも平成30年の1～6月までに合計5件、患者数407名が確認されています。

ノロウイルスは感染力が強く、集団発生を起こしやすいため注意が必要です。手洗い、食品取扱者の健康管理、食品の十分な加熱、吐物等の適切な処理などが予防策となります。

当事業団では、大量調理施設衛生管理マニュアルに記載のリアルタイム RT-PCR 法により高感度なノロウイルス検査を行っていますので、お問い合わせください。



栃木県公衆衛生学会での発表について

平成30年9月5日に栃木県総合文化センターで行われた第56回栃木県公衆衛生学会にて、当事業団の鈴木係長が発表を行いました。演題は「調理施設の衛生状態について」と題し、今回テーマとして取り扱ったふきとり検査から見える、調理施設の衛生管理の現状を、豊富なデータを元に発表しました。



HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化が決定

食品衛生法が15年ぶりで改正され(2018年6月13日公布)、原則すべての食品等事業者は「HACCPに基づく衛生管理」について計画を定めなければならないことになりました。

Q.いつから施行なの？

A.公布から2年以内に施行され、そこから1年間の猶予期間があります。



Q.事業者は、すべて同じ基準なの？

A.今後、政省令等で順次示されることになっています。

Q.どのように取り組んだらいいの？

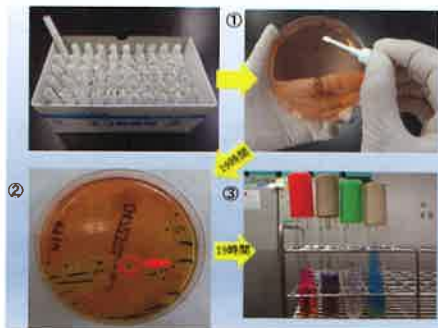
A.業界団体等と連携し、業界ごとの手引書を作成する予定です。また、国と自治体が連携しながら、事業者の計画作成への支援、研修会開催を行なう予定です。詳しくは厚生労働省のHPでご確認ください。

検便検査の検査方法について

今回は検便検査(腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌、赤痢菌など)の検査方法をご紹介します。

- ① 各細菌に適した、専用の培地に便を塗ります。
- ② 19時間後に、菌の増殖の有無を確認します。
- ③ 疑わしい菌があった場合は、さらに確認培地に菌を接種して19時間培養を行います。

※以上の工程を経る関係上、検査には時間がかかります。結果が出るまで最低でも2～3日を要します。



とちぎHACCP新規認証施設のご紹介

施設名	株式会社G F F小山工場
所在地	小山市大字延島 2370-11
認証業種	そうざい製造業
認証年月日	平成30年10月16日

制度化が決まり、皆さん頑張って取り組んでいますね！



県内食中毒情報(6～9月)

発表日	6月8日	9月14日
地域	日光市	日光市
原因菌	ノロウイルス	植物性自然毒(毒キノコ)
発症者	6名	4名
原因食材	不明(飲食店提供食事)	野生のキノコ

ノロウイルスは冬だけに流行するとは限りません！気を付けましょう！



編集後記

アシストVOL.5をお届けいたします。今回は食中毒の二次感染を防ぐ手段である、ふきとり検査の話題を取り扱いました。次回は「食中毒」について特集します。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://tochigi-health.or.jp