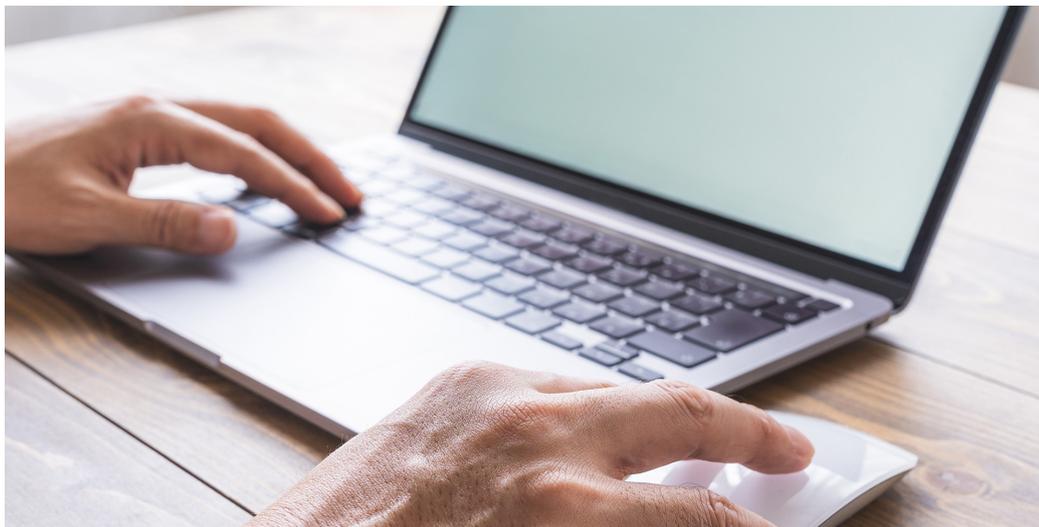


HACCP

【北陸HACCPニュース】 Vol.29
令和7年6月1日

Hazard Analysis Critical Control Point



小規模食品関連事業者の理解促進へ オンデマンド式リモートセミナーを初開催

いつでも何度でも どこからでも視聴可能

NPO法人北陸HACCPシステム研究会は、姉妹団体であるNPO法人HACCP実践研究会（東京都）と協力し、オンデマンド方式のリモートセミナーを開催しました。

セミナーは令和6年11月1日から令和7年2月28日までの4カ月間、YouTubeを通じて配信されました。

申し込みを済ませておけば、配信期間中は好きなタイミングで、パソコンやタブレット端末、スマートフォンを使っていつでも何度でもどこからでも視聴できるとあって、受講者からは「自分のペースで学習できた」「繰り返し視聴できるので理解が深まった」といった声が聞かれ、好評を得ました。

6名の専門家が 実践的な事例を紹介

今回のセミナーは、主にスーパーマーケットや飲食店、給食業者などの、いわゆる小規模食品関連事業（リテール分野）に携わる方々を受講対象としました。

制度化に伴い、すべての食品事業者にはHACCP導入が

求められる中、実務を進める上でのお困り事や、食品取扱事業者の方々のお悩み解決への一助になればと、食品衛生の専門家や実務経験豊富な6名の講師陣がHACCP手法の導入に必要な基礎知識をはじめ、中小規模の事業者が無理なく背伸びしないでHACCPを実践している事例を紹介しました。

今号では次ページ以降で各講演の要旨を掲載していますので、セミナーに参加できなかった皆さんも、ぜひ日々の食品衛生管理の参考にいただければ幸いです。

令和7年度通常総会記念講演会のご案内

日時：令和7年6月27日（金）午後2時～3時半（受付開始は1時半）
※総会議事後、ご講演いただきます。

会場：石川県地場産業振興センター 本館3F 第6研修室
（石川県金沢市鞍月2丁目1番地）

演題：最近の食中毒の動向
～HACCPに沿った自主衛生管理の在り方～

講師：厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課
HACCP推進室長 岡崎隆之 氏

講演要旨につきましては、次号の北陸HACCPニュースにて掲載いたします。



リテール現場に於ける 食中毒について

全員が衛生的な手洗いを 3つの侵入ルートに注意

夏場になると、食中毒警報が地方自治体から発令されます。この警報は「気温30℃以上が10時間、湿度90%が24時間」の条件で発令されます。

しかし、今日的な食中毒は夏場だけに多いわけではなく、ウイルス性の食中毒は冬場にピークを迎えます。つまり、リテール事業者は年中食中毒に注意しなければならないのが実情です。

新型コロナの感染拡大に合わせ、食中毒の発生件数は激減しました。原因物質については、微生物が大幅に減り、主要因はアニサキス等の寄生虫でした。手指消毒の普及が功を奏したと考えられる現象です。

せっかく衛生的な手洗いが定着しつつあるのですから、継続してほしいと思います。手洗いは汚れ・食中毒菌・ウイルスを落とすイメージですが、本質は皮脂を取り除くことです。手洗い後に消毒を行うことが衛生的な手洗いと理解してください。

衛生的な手洗いをやりすぎると、皮脂がなくなり炎症が起こります。過度の衛生的な手洗いは手荒れを招き、黄色ブドウ球菌の感染源となります。ですから、トイレの後、厨房に入る前、生肉を扱った後、こんな時に衛生的な手洗いを心がけましょう。重要なのは、スタッフ全員が実施できることです。

食中毒菌が調理施設に入り込むのは人・原材料・環境の3ルートです。スタッフが10人いれば、1人か2人は黄色ブドウ球菌が検出されるでしょう。原材料では、非常に多くの食材でウイルスや菌による汚染が確認されています。環境では、生の原材料と調理済み食材、廃棄ゴミの交差汚染に加え、まな板や包丁、トレイなど食材と直接接触する面のサニテーション不足などが原因になります。

これら3つのルートに不注意が重なると、事

故が起こりえます。3つの侵入ルートの対策が、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理だとご理解ください。

菌・ウイルスの特性知り 3原則で食中毒予防

食中毒の原因微生物トップ3に加え、耐熱性を持つウェルシュ菌について説明します。いずれの予防法も基本的な考え方は、「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則です。

1位のカンピロバクターはとてもナイーブな微好気性で、31～46℃の発育温度が必要ですが、ごく少量で食中毒を引き起こします。カンピロバクターは鶏肉に必ずいます。二次汚染の防止としっかり加熱することが重要です。

ノロウイルスは事件数では2位ですが、患者数では圧倒的に1位です。カンピロバクターより少量で発症しますので、食品に付着させないことが最重要です。人の小腸で爆発的に増殖し、トイレを起点に人の手を介して感染が広がります。消毒薬が効かないため、衛生的な手洗いが最後の砦です。

3位はアニサキスです。侵入ルートは原材料だけで、加熱や冷凍によって寄生虫は死滅するため、もっぱら刺身で提供する場合に発症する食中毒です。マサバを例にすると、筋肉中では約半数、内臓ではほぼすべてでアニサキスの寄生が見られます。塩や酢を振ってもアニサキスは殺せません。加熱か凍結か取り除くかの3つが管理手段になります。

最後は、耐熱性食中毒菌のウェルシュ菌です。火を通せば食中毒にならないと考えがちですが、この菌は10～50℃の温度帯で増えるので、早く10℃以下にする工夫が鍵になります。調理から2～4時間以内に20℃まで冷やすとほとんど菌が増えないことが分かっており、早く冷やし、しっかり再加熱することがウェルシュ菌への対策となります。



リテール現場での 防虫・防鼠対策について

食中毒やイメージダウン だけでなく営業停止も

消費者から保健所に問い合わせがあった食品混入異物は、昆虫が約30%を占めます。内訳を見ると、大型のゴキブリやハエが多く、これらは消費者に強いインパクトを与えます。

こうした昆虫異物は、HACCPのハザード分析評価では軟質異物であり、リスクとして大きくありません。昆虫によっては体表面に病原菌を持つものもいて、例えばゴキブリならサルモネラ菌や大腸菌、ブドウ球菌を保菌しています。食品衛生法では健康を損なう恐れのある異物の混入は罰せられる可能性があります。

一般衛生管理を怠ると、厨房や水回りなどに、虫やネズミ、微生物の発生源・誘因源が形成され、その一部や生息痕が異物として混入してしまうことがあります。これらはイメージダウンや食中毒を招くだけでなく、SNSでの情報拡散、ひいては営業停止にまで発展する時代です。

店舗で気をつけるべき有害生物を紹介します。産卵から成虫になるまで2週間と短いコバエは、水回りや光、特に紫外線に誘引され集まってきます。厨房など水回りの適切な掃除と光のコントロールで、店舗内に侵入・定着させない管理が重要です。また、発酵臭にも集まってくるので、酒類を扱う店では酒瓶の管理も適切にする必要があります。

ゴキブリは水だけで1カ月以上生存できる上に雑食性で、暖かい場所や狭い場所を好みます。夜間に活動し、集合する習性があります。ゴミ捨て場や排水口、食器戸棚、暖かくなりやすい厨房機器の周りなどに集まりやすく、特に25～40℃の温度帯を好みます。

昨今、都市部等で増えているのがネズミです。家屋に潜むネズミは平面的に行動し動物性の餌を好むドブネズミ、立体的に行動し植物性の餌を好むクマネズミ、潜伏的で植物性の餌を

好むハツカネズミの3種です。ビルなどの場合、1階にネズミの痕跡があるならドブネズミ、2・3階ならクマネズミの可能性が高くなります。

有害生物への対応は 整理整頓と清掃

こうした有害生物に対して店舗で実施する対策は、隠れ家や死角になる場所の撤去と、発生源・誘因源の除去、つまり整理整頓と清掃です。

例えば、潜伏箇所になりやすいのは、原料とともに持ち込むことの多い段ボールや店舗を飾る観葉植物の鉢です。鉢は水がたまりやすいのでコバエの発生源にもなります。廃材置き場も誘因源のたまりやすい場所です。

店舗への侵入防止対策も重要です。排水口や換気扇に防虫網を設置したり、扉を出入りのたびに閉めたりすることを徹底しましょう。また、小型のハツカネズミは6mm以上の隙間があれば侵入可能なため、ドアや窓は密閉時に6mm以上の隙間がないようにしましょう。

店舗内に虫を定着させないためには清掃・洗浄が鍵になります。目に見えるところはしっかり清掃しているケースが多いのですが、視界に入らない場所、例えば排水口なども定期的に清掃することが重要です。

しかし、こうした場所を毎日、清掃するのは負担が大きくなります。では、どの程度の頻度で実践するのが良いのでしょうか。検討する際は昆虫のライフサイクルを考慮しましょう。例えばコバエは10日前後で卵から成虫になります。このサイクルより早いタイミングで、餌となる排水口のヌメリなどを除去することで大量発生を防ぐことができます。

水回りや残渣が多く、虫の発生事例がある場所は週に1度、残渣は多いが虫の発生事例がない場所は月に1度、残渣も虫の発生事例もない場所は3カ月程度に1度の清掃をお勧めします。



フードサービス現場に於ける 食品安全のポイント

FSM、HACCP、GMPが JFS規格の3本柱

国内の食中毒の発生場所は約半数が飲食店です。仕出し屋・旅館・ホテル・学校・病院などの大量調理施設からなるフードサービスを含めると86%に及び、フードサービス業は食中毒の発生が最も多い業種です。

食品安全マネジメント協会は、日本発の食品安全規格を運営する団体として、農林水産省での検討を経て、2016年1月に発足しました。当協会が開発・運営するJFS規格は、食品の安全管理の取り組みを認証する規格で、フードサービスの中で調理を担う施設を対象にしています。要求事項に沿った安全管理ができるのであれば、どのフードサービス事業者も適合証明を取得できます。

JFS規格は、食品安全マネジメントシステム(FSM)とHACCP、一般衛生管理(GMP)の3つの柱がそれぞれに関わり合いながら、食品安全を構築していく点に特徴があります。

GMPとHACCPを 機能させる仕組みがFSM

まずはJFS規格の各々の要求事項を見てみましょう。FSMの要求事項20項目のうち、フードサービスが対象となるのは10項目です。「経営者の責任」や「文書管理」「事故対応」などをルール化することで、GMPやHACCPを適切かつ有効に機能させて食品安全を構築することができます。

例えば、FSMの「食品安全の方針」は、食品安全に関する方針を明確にするという項目です。しかし、方針だけで食品安全が実現できるわけではありません。方針を掲げることで従業員の食品安全への意識が上がり、取り組みが進みやすくなるわけです。

「消費者への情報提供」で一番重要なのはア

レルゲン情報です。調理品にはパッケージがないので、特に卵や小麦などの主要な7つのアレルゲンについては、何らかの形で掲示することが重要です。

HACCPは食品安全の要 ただし運用は一部弾力化

食品安全の要となるのがHACCPです。HACCPの管理を正しく構築し、運用していくことが、調理品の食品安全を確保する上で非常に重要なポイントです。

JFS規格では、HACCPの要求事項を一部弾力化し、12手順のうち10手順を要求していません。このうち特に重要なのが手順6・7「危害要因の分析と重要な危険要因の管理方法」で、JFS規格では、「受入」から「提供」までの6つの工程を1つにまとめ、それを加熱調理のパターンごとに分けて危害要因分析を行います。

3つの柱の最後、GMPでは「従業員用施設」や「保管管理」「廃棄物」「有害微生物防除」など、12の要求項目があります。

事例の一部を紹介すると、「装置・器具の管理」では、傷やくぼみのあるまな板はそこに汚れや菌が蓄積するため交換することを求めています。「清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム」では、人がよく触る場所は定期的に洗浄または拭き取り、消毒することなどを求めています。また、厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルは、GMPの実施に非常に参考になりますので一読をお勧めします。

JFS規格の適合証明はHCCAPの制度化に対応しており、第三者の証明ということになります。従って第三者がお店の食品安全をお客様に証明しているというわけです。さらに、JFS規格へ適合することによって、企業グループ全体の食品安全や衛生に関する意識も上がってきます。その結果、自信を持って調理品をお客様に提供できるようにもなります。



調理現場の食品衛生対策の実践

衛生管理の具体化は 労使各々の視点が重要

衛生の基本は手洗いです。しかし、その手洗い設備が片付けられておらず使いにくい、洗剤容器に汚れやカビが付着している。あるいは、調理場の整理整頓が不十分で、棚の下や側面、水回り、調理機器の裏側など清掃が行き届いていない。こんなケースに心当たりはありませんか？

こうなってしまうには、理由があります。管理者側の要因としては、①作業内容の基準と必要性を十分に伝えていない②ルールを守らない人に

厳しく指導していない③できない理由を考えて改善・修正していない④実は自分自身や上司が守っていないの4点。従業員側の要因としては、「そもそも衛生意識が低い」「作業の基準とルールの必要性が分かっていない」の2点が考えられます。また、ルールそのものに無理がある、ハード面に難があるのに考慮されていないといったケースもあります。

こうした状況の改善には、管理者に①自らがやってみせてから、従業員に言って聞かせる②なぜ守れないかを聞き取る③周囲を巻き込んで解決策を立てる④背中に周囲の視線

が向けられていると意識する—といった姿勢が欠かせません。従業員にも再度衛生教育を行い、理解度が低いなら配置転換するといった措置が必要でしょう。ルールは、衛生規範を重視しながら分かりやすく作り、ハードの不備は速やかに改善すべきです。

日々の清掃・洗浄・殺菌は衛生管理の基本です。衛生責任者は率先垂範で衛生管理に取り組みましょう。それと同時に、経営者にはシステムの構築と権限の譲渡、教育訓練を行う義務と責任があることも忘れてはなりません。



食品店舗現場のストック・バックヤードの衛生対策の実践

微生物や化学物質、異物の 混入防ぐ具体的対策を

ストック・バックヤードとは客席と厨房以外の場所を指します。このストック・バックヤードには①微生物②化学物質③異物(硬質な物)という3つの注意すべき危害要因が潜んでいます。労働安全の危険予知トレーニングの手法でどのように衛生管理するか考えてみましょう。

まず、食材保管場所です。①微生物が増殖しないよう、高温多湿で食材が傷まないようにしましょう。また、定位置管理や先入れ・先出

しにより、期限切れ食材の使用を防ぐことができます。②化学物質については、アレルギー事故を防ぐため紛らわしい食材に張り紙をし、洗剤や殺虫剤などは必ず食品と分けて保管します。③異物に関しては、折れ刃カッターや工具、ネジなどを食品の近くに置くと事故の元なのでやめます。

次に更衣室・休憩スペースです。①微生物対策として、飲食しても良いスペースを決め、発熱・嘔吐・下痢のあるスタッフには出勤を控えてもらいます。②化学物質関連では、ハンドクリームは食品添加

物として認定されているものを使ってもらいます。③異物混入を防ぐため、ピアスなどの装飾品をロッカーに保管してもらいます。

最後に事務スペースです。①②微生物・化学物質は直接関係しませんが、異物混入やアレルギー物質について問い合わせの電話がかかってくることもあるため、基本的な回答を用意して初期対応が円滑になるようにしておくとう良いでしょう。③異物では、シャープペンシルや折れ刃カッターの使用を禁じ、クリップは混入しても間違いなく発見できる大きさのものを使います。



社員食堂の衛生管理の実践例と HACCP認証取得

管理者の責務は 計画、実施、確認と記録

当社では、HACCPの考え方を取り入れた社員食堂を運営しています。社員食堂の管理者の実施事項は、大別すると①衛生管理計画の作成②計画に基づく実施③実施したことの確認・記録の3項目です。

衛生管理計画には、食品衛生の基本ルールである一般衛生管理の整備がとても重要です。そして、安全な食品の提供に欠かせないHACCPは、5Sに洗浄と殺菌を加えた7Sがベースとなります。ただし、HACCPは単独で機能するのではなく、一般衛生管理プログラムと組み合わせた包括的な衛生管理システムの中でこそ有効に機能します。

社員食堂の衛生管理の実践例を1日の流れに沿って見ていきましょう。まず、出勤して最初にするのが健康チェックです。食品を衛生的に扱うため従事者の健康は基本中の基本です。続いて衛生チェックです。人間こそ食品への最大の污染源という観点から、人由来の異物や微生物を持ち込まないよう身支度し、これら2つのチェック結果を記録します。

次に、使用水を30秒流水後に専用容器に溜めて濁り・臭い・微物の有無を確認し、記録に残します。その後、施設内を消毒・除菌し、朝礼を行います。朝礼後は、原材料の受け入れをします。二次汚染や菌の増殖、異物混入がないよう、業者さん立ち会いのもと一つひとつきちんと確認します。生肉類や魚介類については、検収時に品温・表面温度を必ず測定し、記録を残します。

食品の保管管理は、HACCPの重要管理点です。交差汚染・二次汚染の防止のため、原材料ごとに専用容器へ入れ替え、密閉します。汚染度の高いものをなるべく下に、低いものを上に保管するようにしています。食品の品質が劣化しないよう常に先に入れたものから使い、定期的に食品庫内の棚卸しを実施して、期限切れや日付不明品がないよう管理します。

HACCPの大原則は 記録を残し保管すること

食材の受け入れが終わると、調理作業に入ります。まず下調理では、生のまま食べる野菜を優先し、汚染度の低い野菜から順に洗浄します。続いて加熱調理する野菜の下ごしらえをし、それから冷菜類の調理、揚げ物などの加熱調理に移ります。加熱調理では、最初に揚げ油の鮮度をチェックし、pH2.5以下であることと、発煙点が170℃未満であることを確認します。加熱調理は焦らず確実に中心部まで熱することが重要です。菌を死滅させるため、中心温度計で2点以上を測定し、全ての点で75℃以上であることを確認します。確認後も1分以上加熱して、中心温度と加熱時間を記録します。

調理と並行して、厨房内の温湿度管理も行います。菌の増殖を防ぎつつ、従事者の安全も考慮して、湿度80%以下、温度25℃以下にしています。菌の発育に最適な20~50℃にとどまる時間を可能な限り短くするため、調理中も調理後も、食品の迅速な取り扱いが求められます。調理後から提供まで30分以上を要する食品は、温かいものは65℃以上で、冷たいものは10℃以下で保管します。ちなみに当施設では、保管から2時間以内に喫食となるようマニュアルを定めています。

供食後は、下膳食器の洗浄・消毒をします。下膳食器は不衛生なものとして扱い、交差汚染に十分注意します。その後、あらためて食器や調理器具、機器等を洗浄・消毒し、消毒保管庫で80℃以上かつ30分以上、殺菌乾燥します。最後に、厨房内を片付けて、清掃と消毒をし、しっかり乾いた状態にして仕上げ、清潔にして翌日に備えます。

HACCPによる衛生管理の大原則は、記録を残し保管することです。記録は第三者に「ルール通り実施した」活動を証明する重要な証拠となります。記録の意味を理解し、記録のための記録にならないよう、漏れのない正しいチェックを意識してください。