

食品、添加物等の夏期一斉取締まりの実施について

夏期に多発する食中毒の発生防止を図るとともに積極的に食品衛生の向上を図る見地から、令和3年7月1日から9月30日までの期間、保健所による夏期の全国一斉取締まりが実施されています。

■ 留意事項

- 1 本年6月1日に食品衛生法の一部を改正する法律に基づき、**HACCPに沿った衛生管理**が完全施行したことを踏まえ、施設に立入検査をする際には**厚生省が内容を確認した手引書に基づき指導、助言**を行う
- 2 特に夏場に多発する**腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度が高い施設**を中心に立入検査、収去検査を行う
- 3 新たに飲食店における**持ち帰り・宅配等のサービス**を開始する事例が増えていることから一般衛生管理の徹底の衛生指導を行う

■ 事故事例 1 腸管出血性大腸菌

2012年札幌市で発生した「白菜の浅漬け」による食中毒では患者数が169名、死者8名となりました。

＜原因＞

- ・ 殺菌用の塩素溶液を目分量で作成していた
- ・ 当日は通常の2倍の製造量を加工し濃度が薄くなった
- ・ 用途に応じ調理器具を使い分けておらず洗浄も不十分だった
- ・ ホースを床に直置きし使用していた
- ・ 従業員の衛生管理意識の不足 等



野菜はカット前の洗浄とカット後の殺菌が重要な工程であり「大量調理施設衛生管理マニュアル」での殺菌塩素濃度は200ppm溶液で5分、100ppm溶液で10分と定められています。

■ 予防方法

「食材はよく洗浄、消毒する、消毒溶液の濃度を測る」



野菜の洗浄、消毒の作業手順の管理（どの食材の何を注意すればよいか）、薬剤の種類（次亜塩素酸ナトリウム、電解水などのどのような種類があり適しているか）の紹介、食材の洗浄度（今のやり方で十分に洗浄、消毒がされているか）の細菌検査など**エンバイロサービスがトータルでお手伝い**します



■ 事故事例 2 カンピロバクター

令和2年も札幌市内の飲食店においてカンピロバクター属菌による食中毒が立て続けに発生しました。

主な原因食品：鶏白レバーたたき、鶏ささみレア焼き、鶏レバー炙り串など

重要

「刺身・タタキ」はダメ！「新鮮だから安全」は間違いです
食中毒が発生した施設では「きちんと焼いたつもりが不十分だった」「温度を測ってみたところ火が通っていなかった」といった状況が見られます。
肉は中心部まで十分に熱して提供してください（75℃1分以上、65℃30分以上）



■ アニサキス

今年札幌で発生している食中毒は全てアニサキスであることから注意が必要です。

* アニサキスとは寄生虫（線虫）の一種

幼虫は長さ2～3cm、幅は0.5～1mm位で白色の少し太い糸のような形状。

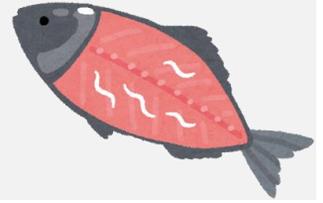
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生する。

魚介類が死亡し時間が経過すると内臓から筋肉に移動する。

生鮮魚介類を生、不十分な冷凍、加熱で食べアニサキス幼虫が胃壁に

刺入して食中毒を引き起こす。アニサキスが抗原となりじんま疹や

アナフィラキシー等のアレルギー症状も示す場合がある。



Ⅰ 予防方法

新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除き、目視で確認してアニサキス幼虫を取り除いてください。魚の内臓を生で提供しないでください。

また、アニサキスを死滅させるためには、-20℃で24時間以上冷凍するか70℃以上もしくは60℃1分加熱をしてください。

注意

一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けてもアニサキス幼虫は死滅しません。



最新情報!!

熊本大学と株式会社ジャパン・シーフーズらの共同研究グループは、パルスパワー技術により瞬間的に大電流を流すことで魚身の内部にいるアニサキスを殺虫することに成功し、加熱、冷凍以外で殺虫を可能にする世界初の新技術を開発し特許を取得しました。

これは解凍による品質の劣化、販売の際には「解凍」表示が必要になり商品価値が下がることを防ぎ、通常チルド品に近い品質が保てることで注目されています。



■ 知識で = 食中毒を予防しよう！

エンバイロサービスは様々な衛生講習会を行っています。

新人研修、手洗い講習、食中毒菌講習、HACCP導入についての講習などお客様がいま知りたい内容の**なぜ？ どうして？ どのように？**をわかりやすく解説します！



手洗い実習や嘔吐物処理の実習もあります！



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL : 011-242-8288