

こんにちは。。。
こちらは食品安全監視センターです。
~~~~~

ノロウイルスが猛威をふるっています！  
~~~~~

先月号でもお知らせしましたが、現在当県内だけでなく、全国的にノロウイルスによる食中毒、感染症が至る所で発生しています！！
そこで「ぶちリス」では、先月号と今月号の2回にわけて、ノロウイルス対策上特に重要な調理従事者と施設管理者にポイントを絞ってノロウイルス対策を掲載しています。
今月は、施設管理者の役割について以下にまとめました。
=====

その2．施設管理者のためのポイント

- =====
- 衛生管理の1 ノロウイルス感染を前提に、調理の全工程で手袋、マスクを着用させること。
また、調理器具などの洗浄消毒を徹底させること。
 - 衛生管理の2 調理従事者の健康状態の把握に努め、同僚への感染の可能性があれば休暇等を命じること。
 - 衛生管理の3 納入食品のメーカーにも「衛生管理の1」の遵守を申し入れること。
- =====

ノロウイルス感染症が拡がりやすい理由 (米国CDCの週報「MMWR」から)
~~~~~

| ウイルスの性質                | その影響                      |
|------------------------|---------------------------|
| 少量(100個以下)で感染          | 飛沫感染、ヒトからヒトへ感染、調理従事者からの感染 |
| 10ppm 塩素,凍結,60 に耐える安定性 | 汚染物からのウイルス除去が困難           |
| 遺伝的・抗原的な多様性            | 次々と別のタイプが流行               |
| 長期免疫の欠如                | 何度でも感染し、ワクチンが作りづらい        |
| 2週間に及ぶ排出               | 二次感染や調理従事者からの感染の可能性       |

### 衛生管理の1 (解説)

調理の全工程で手袋、マスクを着用させるとともに、調理器具などの洗浄消毒を徹底させましょう。

### 調理従事者の清潔保持

~~~~~  
調理従事者には高い水準の清潔度を維持させるため、衛生的な作業着、帽子、マスクの着用とともに、作業場内では専用の履き物を用いさせなければなりません。

なお、切り傷やけがは仕事の継続が許される場合でも、適切な防水帯で巻かれるか、手袋を使用しなければなりません。

これらのこと以外にも、調理従事者に対する訓練は衛生管理の最重要事項であり、次の点についても規則を定め、繰り返し教育することが必要です。

個人衛生（制限飲食物、身体不調の報告、家族感染の注意など）
手または食品用器具で髪、鼻、口、耳に触れること
宝石、時計、ピン、その他の装身具の持ち込み
喫煙、飲食行動
唾を吐く、ガムを噛む
くしゃみ、咳をする など

調理従事者のための衛生設備／トイレを整備して

衛生レベルが適切に維持でき、食品を汚染しないことを確実にするために、調理従事者用に次のものを整備してください。

洗面容器および温水、冷水の供給を含め、手指の洗浄消毒設備、および衛生的な乾燥設備
適切かつ衛生的に設計されたトイレの整備
適切な従事者のための更衣室の整備

微生物的交差汚染の防止

ノロウイルスを含め、食中毒の病原体は直接的接触または調理従事者によって、表面の接触または空気伝搬により、ある食品から他の食品に媒介されます。そのため、生および未加工の食品は調理済み食品と物理的または時間的に明確に分けることが必要です。また、その中間にある食品については、効果的に洗浄し、必要に応じて加熱などの殺菌をするべきです。

設備、器具、機材や装置の表面は作業中を通して洗浄し、生の食品を取り扱ったり加工した箇所では、作業後に消毒をしなければなりません。

衛生管理の2（解説）

健康状態の把握に努め、体調不良の原因をはっきりさせ、感染の可能性があれば休暇等を命じなければなりません。

健康状態や疾病・傷害の把握

健康状態について、必ず報告させるようにし、病気にかかっていると診断された調理従事者や疑いのある人、あるいは食品によって媒介される疑いの濃い病気の保菌者や顕著な体調不良者については、食品を汚染する可能性があれば、調理場などの食品取扱い区域に立ち入ることを許可してはなりません。

家族や集団生活を介しての感染に注意

小学校で給食当番の児童を介した食品や食器汚染による集団感染事例がありました。この児童は家庭においてノロウイルスに感染し、給食当番当日の授業2時限目に学校で嘔吐をしていました。嘔吐直後の口や鼻腔周辺にウイルスが残っていると、咳、くしゃみによって唾液や鼻汁と一緒にウイルスが撒き散らされることとなります（＝飛沫感染）。

さらに、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので糞便や吐物は適切な方法によって速やかに処理することが重要です。

感染者の糞便や吐物の処理には細心の注意を払って

ノロウイルスに感染したヒトの糞便や吐物の中にはノロウイルスが排出されています。そして糞便は気づかないうちに手指を汚染し接触によって他のヒトにノロウイルスを感染させます。

よって、次のような工夫・改善が必要です。

施設管理の上でもトイレの手洗い用の蛇口を光センサーや足踏み式にする
手拭きタオルの共用をしないなど

なお、洗面器に消毒薬を入れ、手指を消毒させる場合には、ノロウイルスは薬剤にかなりの抵抗性を有するため、薬剤が有効濃度を保持していない場合には、かえって汚染を拡散させる可能性もあるので注意してください。

また、吐物中にもノロウイルスが検出されることから、吐物や吐物で汚染された手指による汚染拡大を防止する必要があります。

職場復帰の時期についての認識

.....

ノロウイルスの糞便への排出に着目した最近の研究では、電子顕微鏡観察の場合、症状出現とともに始まって3日ほど続くとされていますが、RT-PCR法では7～14日間継続して排出が認められたと報告されています。こうした点について、施設管理者がしっかりと認識をしておくことが大切です。

下記のアドレスにアクセスしていただくと、県内の感染性胃腸炎発生状況を見ることができます。

<http://www.pref.shiga.jp/e/ef45/bisei/kansen-c/file/shiga-kansenseiityouen2.pdf>
.....

衛生管理の3（解説）

納入食品のメーカー（サプライヤー）にも「衛生管理の1」の遵守を申し入れるべきです。

納入食品（受け入れ品）に対するチェックを

.....

通常の操作や加工では許容レベルまで減少できないような寄生虫、好ましくない微生物、殺虫剤、動物用医薬品または有害、腐敗または異質な物質を含んでいることがわかっている原材料または素材は受け入れてはなりません。

原材料または素材は、必要に応じて加工前に検査し、仕分けするとともに、健全で適切なものだけを使用しなければなりません。

原料コントロールとしては、次のことが重要です。

- 全ての原材料や素材について、サプライヤーと仕様の取り決めをしておく
- 技術的援助などにより、サプライヤーの育成に努める
- サプライヤーを監査する
- サプライヤーから原料の分析証明書、遵守保証書を定期的に提出させる

(以上)

『食品、添加物等の年末一斉取締り』実施中

「平成17年度滋賀県食品衛生監視指導計画」に基づき、食品の衛生的な取扱い、添加物の適正な使用ならびに食品および添加物の適正な表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、年末における食中毒の発生防止および食品衛生の向上を図ることを目的として、ただいま年末一斉取締りを実施しています！！

実施期間

平成17年12月1日（木）から12月28日（水）まで

実施方法

(1) 施設に対する立入検査

次に掲げる施設に対して、実施期間中、特に積極的に立入検査を実施し、施設基準、

管理運営基準、製造基準、表示基準等の違反の発見および排除に努めるとともに、食品等の製造および加工、運搬、保管等における衛生的な取扱いについても監視指導を行う。

ア 弁当屋、仕出し屋、旅館、ホテル等の大量調理施設

【重点指導事項】

- ・ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた衛生管理、記録の徹底
- ・ 生もの等を調理する施設においては、生食用魚介類加工品は冷蔵保存下を出てから可能な限り速やかに(最大2時間を目安にする。)消費されるよう促す
- ・ ノロウイルス食中毒の予防・啓発

イ 魚介類およびその加工品を製造、処理および販売する施設および飲食店

【重点指導事項】

フグ取扱い施設

- ・ 「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」に基づき、ふぐ調理師による有毒部位の除去などフグの適切な取扱いについて監視指導を行う

カキ取扱い施設

- ・ ノロウイルス食中毒の予防・啓発

ウ 卵およびその加工品を製造、調理および販売する施設

【重点指導事項】

- ・ 食鳥卵の表示基準、成分規格、製造基準および保存基準の遵守
- ・ 卵およびその加工品については、サルモネラ属菌による食中毒予防対策(特に、鶏卵および液卵を使用する菓子製造業等は特段の注意を払うこと。)

エ 食肉を処理する施設

【重点指導事項】

食肉処理施設に対して

- ・ 生食用食肉等の安全性の確保
- ・ 食中毒発生防止対策の徹底
- ・ 牛のせき柱とこれが付着した肉を骨とともに機械的にミンチまたは細切する方法により食肉処理を行わないことの徹底

と畜場および枝肉を取扱う施設に対して

- ・ と畜場法施行規則に定める管理者およびと畜業者が講ずべき衛生措置の遵守
- ・ 枝肉取扱い施設の内壁への枝肉の接触防止
- ・ 食肉搬送車の内壁・床等の洗浄消毒の徹底および食肉の保存基準の遵守
- ・ 枝肉の搬出入作業従事者の不衛生な手袋の使用禁止、長靴の洗浄消毒の徹底

オ 野菜・果物等を取り扱う店舗

【重点指導事項】

- ・ 市場に流通している食品について幅広く検査を行い、食品衛生法に違反する食品が流通しないよう監視指導を行う

カ 「いわゆる健康食品」を製造、販売する施設

【重点指導事項】

- ・ 取り扱う食品の安全性が十分確保されているか確認するよう改めて指導を行う

(2) 食中毒防止に係る事業者への指導および消費者等への注意喚起

特に、次のア～ウについては、事例の重大性や事業者および消費者の認知状況の不足等を考慮して、事業者への指導および消費者等への注意喚起を積極的に行うことにより、これらの食中毒防止に努める。

ア 腸管出血性大腸菌食中毒について

腸管出血性大腸菌O157感染症(食中毒の疑いがある事例を含む。)の散発事例や生レバーを喫食した可能性が指摘されている若齢者が腸管出血性大腸菌O157に感染した食中毒事例などが報告されていることから、非加熱または加熱不十分な食肉等を若齢者および高齢者に摂食させないよう事業者に対し指導するとともに、消費者に対し注意喚起を行う

イ ノロウイルス食中毒について

食品取扱従事者や調理従事者等を介して食品を汚染した事例や井戸水が汚染源となり発生した事例等、カキ関連食品以外のノロウイルス食中毒事例が増加していることを踏まえ、特に、食品取扱従事者や調理従事者等からの食品への汚染防止対策として、

- ・ 手洗いの励行
- ・ 調理台や調理器具の十分な殺菌
- ・ 調理従事者等の健康管理

について事業者に対し、十分に指導することによりこれら食中毒防止に努める

ウ カンピロバクター食中毒について

鶏肉関連食品以外にも、牛レバーを原因食品とするカンピロバクター食中毒が増加していることから、情報提供を行い、未加熱または加熱不十分な食肉を若齢者および高齢者に提供しないよう事業者を指導するとともに、消費者に対して注意喚起を行う

(3) 食品等の表示にかかる監視指導事項

大型食品販売施設を中心に、食品等の表示について点検し、表示基準違反の発見および排除に努める

また、製造業者、販売業者等に適正な表示の実施を徹底させるため、表示基準や関係通知等についての周知を含め、以下の表示について重点的に監視指導を行う

アレルギー物質を含む食品

- ・ 適正表示の徹底

遺伝子組換え食品

- ・ 遺伝子組換え食品に関する表示を行うこととされている加工食品の製造業者に対し、遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知、監視指導を行うことにより、分別生産管理証明書の適正な保存を遵守させる

食品添加物を使用した食品

- ・ 適正表示の徹底

(4) 収去検査の実施

- ・ 成分規格のある食品については、成分規格不適合の食品の流通を防止する観点からも、収去検査を積極的に行う。
- ・ 添加物が使用されている食品については、食品中の添加物の検査結果が表示と一致しない、または指定外添加物の使用等の違反事例が報告されていることから、収去検査を積極的に行う。

H A C C P 衛生管理講習会開催のお知らせ！！

滋賀県では、食品等製造施設対してH A C C Pシステムを取り入れた食品等製造過程の自主衛生管理を指導・啓発しているところです。

また、平成15年5月の食品衛生法の改正により、食品の安全確保を図るため、食品等事業者の責務が明記され、「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」および「食品衛生監視指導計画」においても、衛生管理責任者の資質向上を図り、食品等事業者は、自主衛生管理を促進することが定められています。

そこで、今般、下記のとおり衛生管理講習会を計画いたしましたので、貴施設の衛生管理責任者等が受講されますようご案内申し上げます。

なお、詳しくは後日通知させていただきますので、その通知がございましたら、出席者のご報告をお願いします。

〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1
〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1
〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1
日時：平成18年1月25日(水) 14:00～16:00
〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1
〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1
場所：滋賀県立男女共同参画センター 大ホール
〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1
(近江八幡市鷹飼町80-4)
〒520-0855 滋賀県彦根市彦根1-1-1

内容：・「コンプライアンス経営を目指して」
～新生・雪印乳業の取り組み～
(講師) 雪印乳業(株)コンプライアンス部

平成12年の食中毒事件、平成14年の牛肉偽装事件という2つの事件の反省を深く胸に刻み、「内向的な企業体質」を改め、もう一度お客様と社会のお役にたてる企業になるために策定された『企業理念』、また企業理念実現のために策定された『雪印乳業行動基準』をもとに、新生雪印乳業の取り組みをお話させていただきます。

食品企業としての社会的責任を果たしながら競争優位にたてる企業集団づくりを目指す大変有意義なお話が聞けるとおもいますので、ぜひ多くの皆様の出席をお待ちしています。。。

食品監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.htm>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

- - - 通信編集担当より - - - -

あつという間に、今年も残すところ17日となりました。創刊号より「ぶちリス」をご愛読いただきありがとうございます。来年も引き続き「ぶちリス」を、また「食品安全監視センター」をどうぞよろしく願います<(_ _)>

通信の愛称『ぶちリス』とは・・・
事業者のみなさまとの小さなリスコミの場となれば。
の想いから命名いたしました。

皆様に役立つ情報満載の通信にしていきたいと思っておりますので
みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>