

こんにちは。。
こちらは食品安全監視センターです。

大規模食中毒事件発生！！

先日、県内の弁当等製造施設において、大規模な食中毒事件が発生しました！

患者調査、施設調査および検食、残品等の検査結果より今回の食中毒の原因は、黄色ブドウ球菌であることが判明しました。

この菌は、平成 12 年に関西を中心に大規模発生した加工乳を原因食品とする食中毒の起因菌であり、従来から発生要因として、従事者の手指・調理器具等からの食品汚染および室温における長時間放置などが挙げられています。

つきましては、細菌性食中毒の多発する夏季を迎え、同様事故の発生を未然に防止するため、特に下記事項について、留意するとともに、引き続き衛生管理を徹底されるようお願いいたします。

記

1 製造能力

- ・ 製造食数は、施設・設備の能力に応じた数とすること。

2 製造従事者

- ・ 製造従事者は、食品・器具等への二次汚染を防止するため、次に定める場合には、必ず手指の洗浄消毒、または、使い捨て手袋の交換をおこなうこと。
作業開始前および用便後
汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
食品に直接触れる作業にあたる直前
生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ・ 製造従事者は、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は、食品製造に従事しないこと。

3 食品の取扱い

- ・ 食品を盛り付ける際は、使い捨て手袋やトング等を使用し、素手で直接食品に触れないこと。
- ・ 加熱後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯（約 20 ～ 50 ）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして 30 分以内に中心温度を 20 付近（または、60 分以内に中心温度を 10 付近）まで下げるよう工夫すること。
- ・ 配送過程においては、保冷または保温設備のある運搬車を用いるなど、10 以下または 65 以上の適切な温度管理を行うこと。

4 器具等の取扱い

- ・ 交差汚染を防止するため、器具、容器等は、用途別および食品別にそれぞれ専用のものを使用すること。
- ・ 器具・機械は、最低 1 日 1 回分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。

5 その他

- ・ 従事者の衛生教育、原材料の衛生確認、使用水の点検、自主検査、記録の作成・保存など所管マニュアル等に基づく適切な措置等を講じること。

「人のふり見て、我がふり直せ！」と言います。
明日は我が身と思って、衛生管理の徹底をお願いします！

～夏期一斉取締り・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、夏期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、今年度も夏期一斉取締りを実施しています！！

実施期間

平成17年7月1日（金）から7月29日（金）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、保存基準、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、旅館等の大量調理施設

【重点指導事項】

- ・ 施設の調製能力に応じた調理数の遵守
- ・ 原材料および調理後食品の適正な温度管理の徹底
- ・ 配達先リストの整備、食中毒等健康危害発生時の体制整備
- ・ 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。

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

【重点指導事項】

- ・ 腸炎ピブリオによる食中毒予防対策

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】

- ・ 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 乳を処理する施設

【重点指導事項】

- 過去の事故発生原因等を踏まえて
- ・ 施設設備の状況
 - ・ 衛生管理の実施状況
 - ・ マニュアルおよび記録の内容

オ 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

- ・ 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

(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～エについては、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

例年、腸管出血性大腸菌感染症食中毒の疑いがある事例を含む 0157 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 牛レバーによるカンピロバクター食中毒について

最近、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発生していることから、情報提供を行い、未加熱または加熱不十分な食肉等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。

ウ E型肝炎ウイルスについて

野生動物の肉や豚レバーなどを調理する際には、十分に加熱調理を行うよう、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。

エ A型肝炎ウイルスについて

加熱温度や加熱時間等に関する事業者等への周知徹底および注意喚起を行う。

(3) 食品等の表示にかかる監視指導

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。

- 食品添加物
- アレルギー物質を含む食品
- 遺伝子組換え食品

(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。

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- - - -

ここ数日の雨のおかげで？琵琶湖の水位も
なんとかプラスになりました。。

／ 海の家 ／ \
／ ぶち りす ／ \
/////

しかし、このジメジメうっとおしい気候が
細菌たちは大好きで、食品業者のみなさまには、
心配な毎日をお過ごしのことと思います。

//// /7 /
//// <
////- 八

梅雨があければ次は暑い夏がやってきます。
今一度、気をひきしめて、いっしょに
この梅雨&夏を乗り切りましょう！！

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しますので
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](mailto: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/>

- - - - -