

腸管出血性大腸菌食中毒を予防しましょう

平成30年5月、サンチュによる腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生し、高齢者施設等で20名の患者が発生しました。平成28年には、きゅうりのゆかり和えによるO157食中毒で、10名が亡くなっています。かぶや白菜の浅漬けが原因となり死亡した例もあり、食肉だけでなく生野菜類にも注意が必要です。

賠償命令1.7億円

平成23年に起こった牛肉ユッケによるO111食中毒では、181名の患者のうち5名が亡くなりました。被害者が損害賠償を求めた訴訟が続いていましたが、平成30年に約1億7千万円の支払いが命じられました。

腸管出血性大腸菌って何？

特徴：人や動物の腸管内に存在する細菌で、ベロ毒素を産生し、出血性の大腸炎を引き起こす。少量の菌量でも健康被害を生じさせる。

食中毒の症状（食べてから3～5日で発症）：
発熱、腹痛、下痢（水様便、血便）

食中毒の予防方法は？

- ✓ 食品は十分に加熱調理（中心部を75℃で1分間以上）する
- ✓ 生野菜類は特によく洗浄する
殺菌剤の使用や湯がき（100℃の湯で5秒間程度）が有効
- ✓ 調理前、トイレ後及び生肉の取扱い後は十分に手を洗う
- ✓ 調理器具は使い分ける
- ✓ 井戸水は定期的に水質検査を行う
- ✓ 調理員の健康状態を確認し、食中毒症状のある者は調理に従事させない



HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう

令和3年6月1日から、原則として全ての食品等事業者には**HACCP（ハサップ）**に沿った衛生管理が求められます。これまで求められてきた衛生管理を自身の施設において使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定や記録保存を行うことで**「見える化」**します。



食品等事業者が実施することは？

施設の規模や業種等に応じて**「HACCPに基づく衛生管理」**又は**「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」**を実施します。

① 以下の基準に基づき、衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る

一般衛生管理		HACCPに沿った衛生管理
1. 食品衛生責任者等の選任	8. 検食の実施	1. 危害要因の分析
2. 施設の衛生管理	9. 情報の提供	2. 重要管理点の決定
3. 設備等の衛生管理	10. 回収・廃棄	3. 管理基準の設定
4. 使用水等の管理	11. 運搬	4. モニタリング方法の設定
5. ねずみ及び昆虫対策	12. 販売	5. 改善措置の設定
6. 廃棄物及び排水の取扱い	13. 教育訓練	6. 検証方法の設定
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理	14. その他	7. 記録の作成
		※ 小規模な営業者等は業界団体が作成した手引書を参考に実施できます

② 必要に応じて手順書を作成する

③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する

④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す



「衛生管理計画」作成ツール

「はじめよう OITA HACCP」を活用しましょう！

URL : <http://oita-haccp.anshin-oishi.com/>



大分県ではインターネットを利用して「衛生管理計画」を無料で簡単に作成できます

はじめようおおいた で検索