

# C.L. information

Vol.70 2017年9月

## 特 集

### ◆ 大量調理施設衛生管理マニュアル改正 ～ノロウイルス対策を念頭に～

害虫紹介（コオロギ類）

食中毒情報



株式会社コントロール・ラボ

## 大量調理施設衛生管理マニュアルの改正

大量調理施設衛生管理マニュアルが平成 29 年 6 月 16 日付で改正されたことをご存知でしょうか。平成 28 年に老人ホームで合計 10 名以上の死者を出したキュウリのゆかり和えによる腸管出血性大腸菌 O157 集団食中毒や、平成 29 年に複数の小学校で 1,000 人以上が症状を訴えた刻みのりによるノロウイルス集団食中毒が改正の背景にあります。そこで今回は、大量調理施設衛生管理マニュアルの改正点についてご紹介します。

### 大量調理施設衛生管理マニュアルとは

#### 対象

同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設

#### 内容

食中毒を予防するため、HACCP の概念に基づいた重要管理事項として以下の内容等が示されています。

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

### 大量調理施設衛生管理マニュアルの主な改正点

#### 〈ノロウイルス検査〉

##### 頻度

- ・ 10 月から 3 月までの間は、**月に 1 回以上**又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努める。

##### 検査が必要な状況、検出感度

- ・ ノロウイルスの必要に応じての検査とは下記の①②③等、各食品等事業者の事情で判断する。
  - ① 調理従事者の健康確認の補完手段とする場合。
  - ② 家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合。
  - ③ 病原微生物検出情報において、ノロウイルスの検出状況が増加している場合。
- ・ ノロウイルスの検査は、概ね**便 1 g 当たり 10<sup>5</sup>オーダーのノロウイルスを検出できる検査法**を用いることが望ましい。

表 ノロウイルス検査法の感度比較

検出感度 (コピー/g)	高い					低い				
	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	10 <sup>9</sup>	10 <sup>10</sup>
イムノクロマト										
EIA										
リアルタイム PCR										
RT-PCR										

ノロウイルス検査について、具体的な検出感度や頻度、検査が必要な状況が示されました。検査方法は、上記の**リアルタイム PCR、RT-PCR が適しています**。管理者は、この指導内容を基に検査計画を立てる事になります。

## 〈従事者の衛生管理〉

### 不顕性感染者への対応

- ・調理従事者等は検便検査でノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましい。

### 従事者の健康状態の記録

- ・調理従事者等は毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告する。
- ・衛生管理者は調理従事者に報告された結果を記録する。



### 従事者等が調理した食品の喫食制限

- ・食中毒が発生した時の原因究明のため、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しない。  
(試食担当者を限定する場合などは除く)

### 専門知識を持つ人からの指導、助言

- ・施設の衛生管理全般は専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。
- ・従事者の健康管理は、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受ける。

## 〈原材料の管理〉

加熱せず喫食する食品（容器包装され、殺菌された商品は除く。乾物など摂取量が少ないものも含める。）

### 受入れ時の確認

- ・製造加工業者の衛生管理の体制について、保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認する。
- ・製造加工業者がノロウイルス対策（従事者の健康管理等）を適切に行っているか確認する。

野菜及び果物を加熱せずに供する食品

### 下処理時の殺菌

- ・流水（食品製造用水で用いるもの）で十分に洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをを行う。
- ・特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設では、表皮を除去する場合を除き殺菌を行う。

今回、大量調理施設衛生管理マニュアルが一部改正された背景には、近いうちに義務化される HACCP 型衛生管理も視野にあると思われます。そのため、大量調理施設だけでなく、小規模事業者や飲食店、販売業者なども同様の管理が求められることが予想されます。大量調理施設はもちろん早急に、それ以外の事業者も今のうちに取り組みを始めるようにして下さい。



ノロウイルス検査、衛生管理指導を承っています。  
弊社技術員は、毎月ノロウイルス検査を実施しています。

## 害虫紹介

### コオロギ類

秋になると虫の声をよく耳にするようになりますが、その中で代表的な昆虫がコオロギ類です。一般に畑などでよく見かけ、秋期になると食品工場に侵入することもある害虫です。

#### 生態

コオロギ類は、1～4cm程度の雑食性の昆虫で、農作物を食べることから農業害虫としても知られています。多くの種では、およそ8～11月の夏～晩秋にかけて発生します。コオロギ類の多くは夜行性のため、日中は草陰や石の下などの暗い場所に隠れ潜み、夜になると活動し始めます。代表的な種類としてエンマコオロギがあり、日本に生息しているコオロギ類の中で最大級の大きさ（3～4cm）です。この種は日本全国に分布しており、畑や草原、人家の付近にも生息し、秋になるとよく見られます。



図 エンマコオロギ  
*Teleogryllus emma*

#### 被害

食品工場では異物混入の原因となります。過去に離乳食にコオロギが混入した事例もあり、特にこの時期は屋外からの侵入に対する予防対策を講じる必要があります。

一般住宅においても、屋内に侵入し不快害虫になる場合や、家庭菜園の作物に被害が出る場合もあります。

#### 対策

住宅や工場内に侵入した個体の駆除は市販品のスプレー薬剤などで可能です。食品工場における侵入対策としては、粉剤を外周部に帯状散布することで侵入を予防することが出来ます。また、扉の開閉を極力少なくする、扉の下に隙間がある場合にはゴムパッキンなどで気密性を高めるなどの処置も有効です。根本的な対策としては定期的に工場付近の草刈りを行い、草陰をなくすなどして、生息しにくい環境を作ることが重要です。

## 食中毒情報

今月は細菌性食中毒が多発しており、先月と比べても発生件数が増加していました。食中毒菌が増えやすい季節のため、食品の温度管理などに注意を払ってください。

8月に関東の惣菜店で発生したポテトサラダなどによる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件について、前橋市の店舗の惣菜を食べた3歳女児が死亡してしまいました。この女児は、生のサラダではなく、加熱調理済みの惣菜を食べており、店頭での消毒不足や、取り分ける際の二次汚染が原因で感染した可能性が考えられています。調理器具管理のマニュアルは作成されていましたが、守られていなかったようです。調理器具を介した二次汚染を予防するために、食材毎の器具の使い分け、洗浄消毒の実施が重要です。皆様の調理場でルールが決められているか、正しく守られているか、現状を再確認してみてください。

### 全国食中毒発生状況 (8/15～9/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
病原性大腸菌	13	222
カンピロバクター	11	161
サルモネラ	10	160
寄生虫	5	5
不明・その他	25	540

### 株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7  
 阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15  
 東京営業所 〒194-0004 東京都町田市鶴間424-1-402  
 福岡営業所 〒816-0921 福岡市早良区飯倉5-10-3-102  
 フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>



TEL: 078-582-3575 FAX: 078-582-3576  
 TEL: 078-858-6801 FAX: 078-858-6802  
 TEL: 042-799-5270 FAX: 042-850-6456  
 TEL: 092-707-7880 FAX: 092-707-7870



**MITEC**  
 エムテック衛生検査所