

食品衛生情報だより

令和5年6月 No.44

香川県健康福祉部生活衛生課 高松市番町四丁目1-10 TEL 087-832-3180
(編集)公益社団法人香川県食品衛生協会 TEL 087-831-1388

HACCP導入していますか？

HACCPを導入、運用するために実施することは、

①衛生管理計画の作成 ②計画の実施 ③実施したことの記録・確認 の3点です。
衛生管理計画の作成については、各業界団体が作成する手引書を参考にしてください。

①衛生管理計画を作る

一般衛生管理 (清掃、手洗い、従業員の健康管理など)

HACCP

HACCPに基づく衛生管理

○HACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

大規模事業者、と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く。）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

○各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

小規模事業者等

②計画を実施する

③記録を残し確認する

HACCP実践講習会を開催しています(参加費無料)

香川県では、事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、HACCP実践講習会を県内4か所で開催しています。

内容

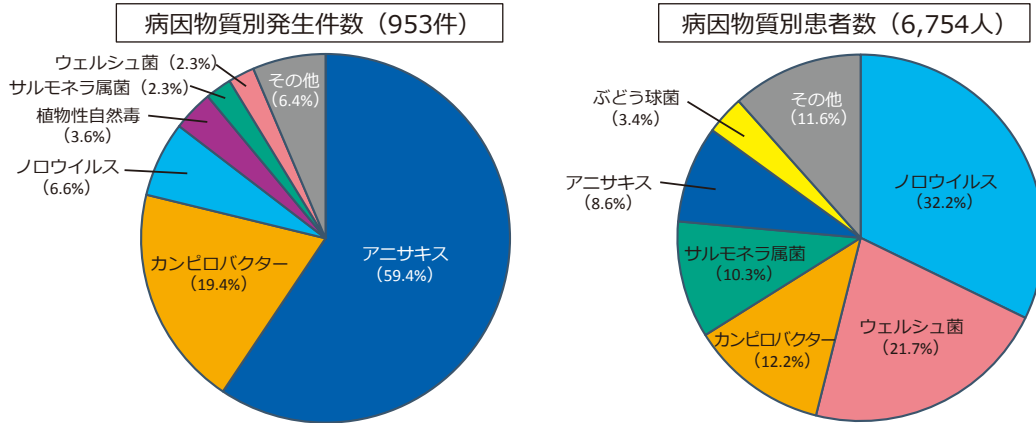
- 食品衛生法の改正について
- HACCPに沿った衛生管理について
- 食中毒について
- 衛生管理計画の作成（演習）

詳しくはこちら⇒

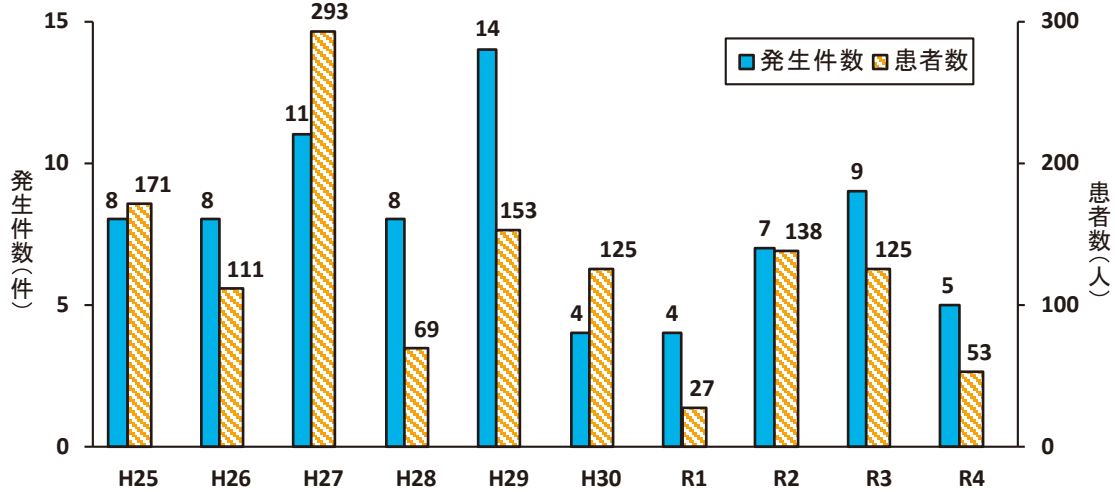


食中毒を予防しましょう！

●全国の食中毒発生状況（令和4年）（※病因物質不明の食中毒を除く。）



●香川県の食中毒発生状況（平成25年～令和4年の10年間）



●香川県の食中毒発生一覧（令和4年）

No.	発生年月日	発生場所	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
1	R4.2.13	小豆郡	40	29	0	不明(令和4年2月12日に調理・提供された弁当)	ノロウイルス GII	飲食店	家庭
2	R4.5.9	丸亀市	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
3	R4.7.10	丸亀市 他	10	9	0	不明(令和4年7月8日に提供された食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店	飲食店
4	R4.10.15	丸亀市 他	15	12	0	不明(令和4年10月15日に提供された食事)	不明	飲食店	飲食店
5	R4.11.29	高松市	2	2	0	不明(令和4年11月28日に提供された食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店	飲食店
計				53	0				

主な食中毒の原因と予防のポイント

カンピロバクター

○原因食品

- 鶏肉の刺身やタタキ、生レバーなどの生や加熱不足の鶏肉料理
- 食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次汚染された食品

○予防のポイント

- 鶏肉は十分加熱する（中心温度 75℃、1 分以上）
- 生や十分に加熱されていない鶏肉は提供しない
- 食肉を取り扱う調理器具や容器は、他の食品と分けるとともに、食肉に触れた調理器具等は、洗浄及び殺菌を行う
- 食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う



出典：内閣府食品安全委員会資料

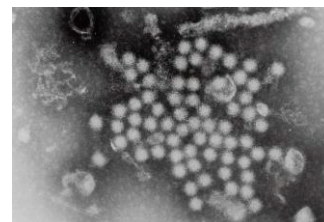
ノロウイルス

○原因食品

- 食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次汚染された食品
- カキなどの二枚貝

○予防のポイント

- 健康状態に注意して、嘔吐、下痢等の症状がある場合には直接食品を取り扱う作業に従事しない
- 手洗いを励行する
- 食品は十分加熱する（中心温度 85～90℃、90 秒以上）
- 食品取扱者や調理器具等を介した二次汚染を予防する
- 嘔吐物、排泄物などは衛生的に処理する



提供：香川県環境保健研究センター

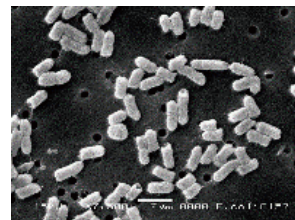
病原大腸菌（腸管出血性大腸菌 O157 など）

○原因食品

- 生や加熱不足の食肉、生野菜などの食品、使用水など
- 食品取扱者、食品及び調理器具等を介して、二次汚染された食品

○予防のポイント

- 生野菜などはよく洗う
- 食肉は十分加熱する（中心温度 75℃、1 分以上）
- 食肉を取り扱う調理器具や容器は、他の食品と分けるとともに、食肉に触れた調理器具等は、洗浄及び殺菌を行う
- 食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う



出典：内閣府食品安全委員会資料

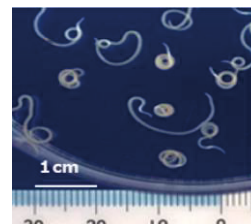
アニサキス

○原因食品

- サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生

○予防のポイント

- 加熱（70℃以上又は 60℃以上、1 分以上）又は、冷凍（-20℃、24 時間以上）を行う
- 新鮮な魚を選び、速やかに内蔵を取り除く
- 目視で確認し、アニサキスを除去する



出典：厚生労働省ウェブサイト

食品の成分規格に関する指導基準の改正について

香川県では、食品衛生の向上及び食中毒の防止を図ることを目的に、食品衛生法において、細菌等に関する成分規格の定められていない食品について食品衛生監視指導及び食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の検証を行うための指標として、「食品の成分規格に関する指導基準」を設けています。

今般、対象となる食品の品目や基準値について見直しを行い、令和5年4月1日から、下表のとおり改正しました。

品 目 (※1)		細菌数(1g 当り)	大腸菌群	E. coli	黄色ブドウ球菌	セレウス菌	腸炎ビブリオ
豆腐類	包装豆腐	1,000 以下	陰性		陰性		
	その他の豆腐	100,000 以下	陰性		陰性		
	豆腐加工品	50,000 以下	陰性		陰性		
生菓子	和生菓子	100,000 以下	陰性		陰性		
	洋生菓子						
	その他の生菓子						
たまご豆腐	包装たまご豆腐	1,000 以下	陰性		陰性		
	その他のたまご豆腐	100,000 以下	陰性		陰性		
そうざい	加熱そうざい	10,000 以下	陰性		陰性		
	未加熱そうざい	100,000 以下	陰性		陰性		
調 理 パ ン		100,000 以下	陰性		陰性		
めん類	包装ゆでめん	1,000 以下	陰性		陰性		
	その他のゆでめん	100,000 以下	陰性		陰性		
	生めん	3,000,000 以下		陰性	陰性		
調理ご飯類	おにぎり類	500,000 以下 (※2)	陰性		陰性	陰性	
	すし類						
	混ぜご飯類						
	その他の調理ご飯類						
魚 肉 ね り 製 品		10,000 以下			陰性		
浅 漬				陰性			陰性

※1 高松市を除く香川県内で製造されたものに限る。

※2 100,000 以下がより望ましい。

問い合わせ先等

事務所名	住所	電話番号
東讃保健所	さぬき市津田町津田9 3 0 番地 2	0879-29-8271
小豆保健所	小豆郡土庄町湊崎甲 2 0 7 9 - 5	0879-62-1374
中讃保健所	丸亀市土器町東八丁目 5 2 6	0877-24-9964
西讃保健所	観音寺市坂本町七丁目 3 番 1 8 号	0875-25-4383
高松市保健所	高松市桜町一丁目 1 0 番 2 7 号	087-839-2865

香川県ウェブサイトで食中毒発生状況をはじめとする食品衛生に関する情報を発信しています。詳しくはこちら⇒

