

Vol. 7

あんしん News

柏市食品衛生協会

発行：柏市食品衛生協会
 配布先：柏市食品衛生協会会員
 所在地：柏市柏下 65-1 ウェルネス柏3F(柏保健所内)

ホームページアドレス：<http://www3.plala.or.jp/kasiwa-shokkyou>

いよいよ平成27年度が始まりました。昨年は「異物混入」という食品営業事業者を脅かす事件が大きく取りざたされました。そこで、このたび、国が制定した食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の改定に伴い、柏市では柏市食品衛生法施行条例について、①ノロウイルス食中毒に係る改正、②HACCP普及促進に係る改正、③異味異臭等の保健所への報告に係る改正を4月1日付けにて行います。

平成27年度 主な事業(予定)

- ◆営業許可の更新手続・証紙の販売・食品営業に必要な消毒液などの物品販売
- ◆一斉検便受付日
 組合会員：4月1日(水)、4月2日(木)、4月3日(金)、6月10日(水)
 一般会員：6月15日(月)、6月18日(木)
- ◆食品衛生責任者養成講習会の開催

開催日	曜日	会場	時間
4月28日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
6月2日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
7月30日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
9月29日	火	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
12月10日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00
H28年3月3日	木	柏市保健所4F研修室	9:00~17:00

- ◆柏まつり巡回指導
保健所と共に指導員による出店者衛生管理指導を行う
- ◆食中毒予防パレード
保健所と共に食中毒予防を告知する
- ◆食品衛生指導員県外研修
- ◆市場まつり衛生指導など
まつり会場で手洗い等のデモンストレーションを行う
- ◆沼南まつり
- ◆店舗検査



H26.8月 食中毒予防パレードで柏市内を巡回

平成26年度 柏市における食中毒発生状況

発生月	業種	原因	患者数
1 H26.5月	魚介類販売業	アニサキス	1名
2 H26.7月	飲食店営業	カンピロバクター	18名
3 H26.10月	飲食店営業	クドア	6名
4 H26.12月	自宅	アニサキス	1名
5 H27.2月	飲食店営業	ノロウイルス	5名



柏市食品衛生協会では、柏市保健所と連携して、店舗検査・衛生講習会の開催・手洗いの指導・食中毒予防の啓蒙活動等を行っております。しかしながら、毎年食中毒の発生が後を絶ちません!! 今後も事業者の皆様のご協力をいただきながら、食の安全・安心のための活動を強化していきたいと思っております。

入って安心!! 食品営業賠償共済!

協会員のためのPL保険!

お陰様で、柏市内 約730店舗 にご加入頂いております!

どんなに万全の注意を払っていても、食品営業上の賠償事故は起こる可能性があります。平成26年度 柏市食品衛生協会管轄であった様々な支払事例をご紹介します。

平成26年度 共済金支払い状況

事故発生月	事故の概要	被害者数	共済金額
H26. 5月	アニサキスによる食中毒	1名	43,605円
7月	カンピロバクターによる食中毒	17名	314,029円
11月	お客様のコートに焼酎をこぼし汚損した	1名	9,266円
H27. 1月	店舗がボヤを出した	火災見舞金	50,000円
1月	配達の際にコンテナをお客施設の入り口にぶつけ、ガラスを破損させた。	施設賠償事故	96,228円
2月	お客様のコートが紛失した	受託物賠償事故	請求中
2月	ノロウイルスによる食中毒	5名	請求中

*H27.3.13 現在のデータ

保険料はお店の経費(損金)扱いになります!! まだ、未加入の方は是非この機会にご加入を!

◀ 保険料例：飲食店営業 年間売上高3,000万円未満の場合 ▶q

食品営業賠償共済	保障額5,000万円	年間保険料 2,700円
あんしんフード君(総合食品営業賠償共済)	保障額 1億円	年間保険料 9,000円

*詳しくは「柏市食品衛生協会」までお問い合わせ下さい。TEL: 04-7167-0488

正しい手の洗い方

手洗いの前に

- *爪は短く切っておきましょう
- *時計や指輪は外しておきましょう

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

- 流水でよく手を濡らした後、石けんをつけ手のひらをよくこすりつけます。
- 手の甲をのぼすようにこすりつけます。
- 指先、爪の間を念入りにこすりつけます。
- 指の間を洗います。
- 親指と手のひらをねじり洗います。
- 手首も忘れずに洗います。

◎食品衛生豆知識



ノロウイルス汚染に対する効果的な消毒方法について

ノロウイルス感染患者が嘔吐した嘔吐物は、ノロウイルスの重要な感染源となるので、学校、保育園、福祉施設、旅館、給食施設などでは、全職員が神経をすり減らして、手袋、マスク、エプロンなどをして、慎重に嘔吐物を取り除いた後で高濃度の次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施しています。

しかし、旅館や公共施設などのカーペット、畳には高濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いると、色落ちや材質の劣化を起こす弊害が考えられることから使用をためらわれます。

また、スチームアイロン、スチームクリーナーでは85℃までは達しますが加熱場所を移動すると急激に温度が下がり、加熱必要時間をキープするのは困難です。



この課題を克服するため、千葉県長生保健所が、いろいろと試行錯誤を重ねて、カーペット、畳の画期的な消毒方法を考え出しましたので紹介いたします。

*ペットシートを利用したカーペットや畳などの画期的なノロウイルス汚染の消毒方法

1. 吐物を十分に取り除いた後で、汚染箇所の上をペットシート（吸水面は上に向ける）で覆う。この際、上昇温度の確認のためにカーペットに温度計を設置することが望ましい。
2. ペットシートの吸水面に沸騰したての湯を注いでいく。なお、ペットシートの吸水量は使用する商品ごとに異なるので、あらかじめ確認しておく必要がある。
3. 十分な湯を注ぎ終わったら、ペットシートをレジューシートで素早く覆い、その上からタオルを2枚重ねて掛け、この状態のまましばらく放置しておく。

*上記の方法なら、カーペットを高温で加熱することができ、30分ほど放置しても、ペットシート本体は触れると熱く感じるほどの温度が保たれています。

ペットシートは、ホームセンターなどで容易に準備することができ、使用後の片付けも容易です。

この方法により、85℃ 1分(*65℃ 5分)以上の加熱が可能であり、消毒中で放置しても使用した湯がしみ出しにくいので周囲が汚染しにくく、カーペット表面だけでなく、深部についても消毒方法として有用であると考えられます。

短所としては、カーペットの毛足の長短、室温等などの外的要因により、消毒箇所で有効な温度が得られない可能性があるため、温度計を使って確認されることをお勧めします。

*東京都健康安全研究センターの研究によると、60℃ 5分以上でもノロウイルスが不活性化されると報告があります。

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



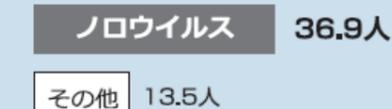
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計(平成21~25年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

春から秋にかけては地域イベントが盛沢山！！

～地域のイベントで食品模擬店を出店される皆様へ～

冷やしきゅうりの管理にご注意！ 低塩分で菌が繁殖しやすい！！

昨年、静岡県の花火大会の露店で売られた冷やしキュウリによって腸管出血性大腸菌O-157の集団食中毒が発生し、518の方が被害に遭われ、過去10年間の腸管出血性大腸菌食中毒では最多の人数となりました。平成24年に浅漬けによる食中毒で8人の死亡事故を出したことを受け、厚生労働省が原材料を塩素消毒するよう全面改正していたが、露天商には徹底されていませんでした。

◎浅漬けにおける原材料の洗浄・殺菌の仕方



*材料はよく選別しましょう。

傷んだところには微生物が多く含まれることがあります。

*飲用に適した水を使って、流水でよく洗浄します。

*殺菌も重要です。次亜塩素酸ナトリウム溶液などで殺菌します。

《塩素殺菌》 下記の濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液または同等の効果を有する方法で殺菌した後、飲料に適した流水で十分すすぎあらいする。

100mg/l で10分間 または 200mg/l で5分間

*塩素濃度の管理を徹底し、確認時間、塩素濃度及び実施措置などを記録する。

《加熱殺菌》 75℃で1分加熱する。

*温度管理を徹底し、確認時間、温度及び実施措置などを記録する。

<原材料消毒殺菌用 100ppm、200ppm 溶液の作り方>

○食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムを使用しましょう。

○製品ごとに濃度が異なります。表示をしっかりと確認し、濃度を調整して下さい。

例) 一般的な業務用次亜塩素酸ナトリウム溶液(濃度12%のもの)の場合

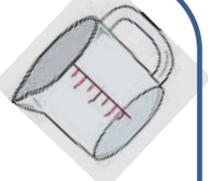
100mg/l (100ppm) の溶液の作り方

水60ℓに対して溶液(濃度12%のもの)
50g [約43ml (*)]を加える

200mg/l (200ppm) の溶液の作り方

水60ℓに対して溶液(濃度12%のもの)
100g [約87ml (*)]を加える

(*)比重: 1.15の場合



*浅漬けの衛生管理について詳しくお知りになりたい方は、厚生労働省のホームページをご覧ください。

<参考:模擬店のメニューについて>...出店の前には「柏市保健所生活衛生課」までご相談ください!

良いメニュー (基本は提供直前に加熱調理する食品)	危険なメニュー (提供直前に加熱調理しない食品・米飯類)
焼き鳥、イカ焼き、唐揚げ、フライドポテト 田楽、じゃがバター、フランクフルト、焼きそば、 たこ焼き、お好み焼き、うどん、ラーメン、おでん、 豚汁、モツ煮、今川焼き、ポップコーン、 ドーナツ、チョコロス、既製品のジュース、菓子類などの 現場で手を加えないもの	すし、いなり寿司、おにぎり、 炊き込みご飯、そうめん、冷やしうどん、 サンドイッチ、ステーキ、サラダ、浅漬け、 生クリームをトッピングした食品 手作りアイスクリーム、生菓子、 きなこもち、あんころもち



