

食品衛生ウェブ講習会

食品衛生について



郡山市保健所
生活衛生課



食品衛生について

- 1 食中毒について
- 2 衛生管理について
- 3 食品表示制度について



食品衛生について

- 1 食中毒について
- 2 衛生管理について
- 3 食品表示制度について



1 食中毒について

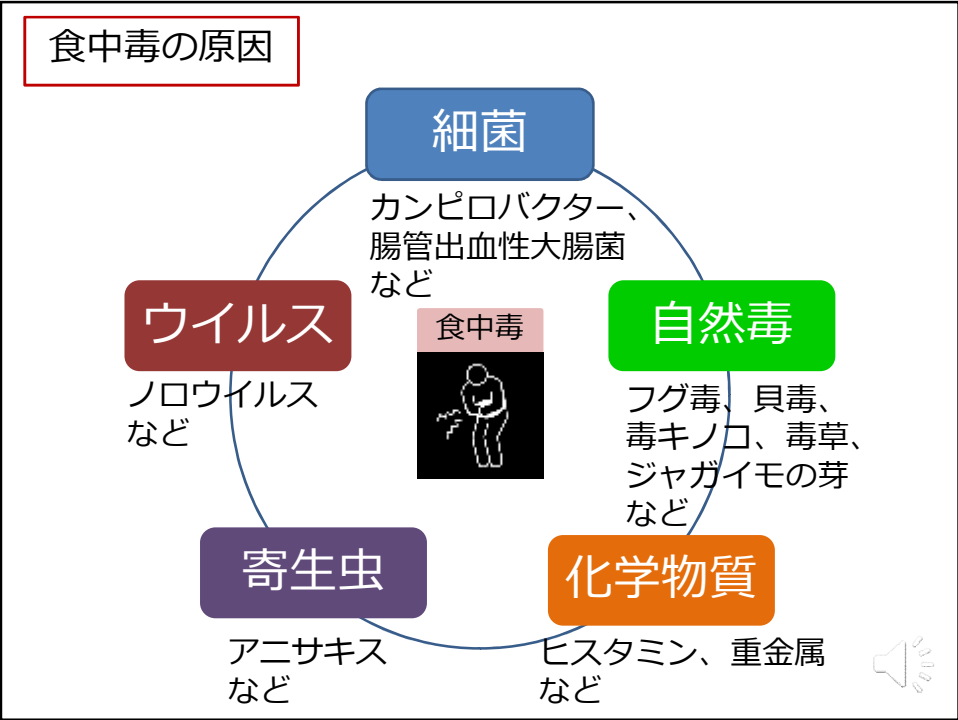
Q 食中毒とは？



食中毒とは、原因となる細菌やウイルス等が付着した食品や有毒・有害な物質が含まれる食品を食べることなどによって起こる健康被害のことをいう。

多くの場合、腹痛や下痢、おう吐などの急性の胃腸炎症状を起こす。まれに、腎臓障害や呼吸麻痺などを起こし重症化し、死亡することもある。





細菌性食中毒

【カンピロバクター】

特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥にきわめて弱く、通常の加熱処理で死滅。 ・少ない菌量でも発症。
症状	<ul style="list-style-type: none"> ・潜伏期間は1～7日と長い。 ・発熱、吐き気、腹痛、下痢等。
過去の原因食品	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉（特に鶏肉）、生野菜など。 ・潜伏期間が長いので、原因食品が判明しないこと。
対策	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉を十分に加熱（中心部75℃以上、1分以上）。 ・生肉と他の食品との接触を防ぐ。 ・調理器具を消毒し、よく乾燥させる。

【腸管出血性大腸菌】

特徴	<ul style="list-style-type: none">・加熱や消毒に弱い。・少量の菌でも発症することがある。
症状	<ul style="list-style-type: none">・潜伏期間は平均4～8日間。・激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。・溶血性尿毒症症候群を併発し、死に至ることも。
過去の 原因食品 (推定を含む)	井戸水、牛レバー刺し、ユッケ、ハンバーグ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、メロン、白菜漬、日本そば、冷やしキュウリなど。
対策	<ul style="list-style-type: none">・食肉を中心部までよく加熱（75℃、1分以上）。・生肉からの二次汚染対策の防止。・野菜類はよく洗浄。・低温保存の徹底。

ウイルス性食中毒

【ノロウイルス】

特徴	<ul style="list-style-type: none">・少量のウイルスでも発症する。・食品取扱者を介して汚染された食品が原因のことが多い。・アルコールや逆性石鹼による消毒は効果がない。
症状	<ul style="list-style-type: none">・潜伏期間は24～48時間。・下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱は一般的に軽度。
過去の 原因食品	<ul style="list-style-type: none">・カキ等の二枚貝・弁当、刺身、サラダ、餅、菓子、パンなど。
対策	<ul style="list-style-type: none">・食品取扱者の健康管理の徹底・手洗いの徹底・食品を十分に加熱（85～90℃、90秒以上）・調理器具等の消毒

寄生虫による食中毒

【アニサキス】

特徴	<ul style="list-style-type: none">・長さ2～3 cmのアニサキス幼虫が原因・生鮮魚介類（サバ、イワシ、カツオ、イカ等）の内臓に寄生し、魚介類が死亡すると筋肉に移行
症状	<ul style="list-style-type: none">・激しい腹痛
対策	<ul style="list-style-type: none">・新鮮な魚介類を選ぶ・目視で幼虫を除去・加熱（70℃以上、凍0℃なら1分）・冷凍（-20℃で24時間以上）



植物性自然毒

野生キノコの食中毒

野生キノコは種類が多く、専門家でも鑑別が難しいものがあります。



食用と確実に判別がつかないキノコは、

採らない！

食べない！

売らない！

人にあげない！



野生キノコの出荷制限等

- 野生キノコを販売する場合は、出荷制限の対象区域で採れたものでないことを林野庁のウェブサイトなどで確認してください。



林野庁（きのこや山菜の出荷制限等の状況について）

<https://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/syukkaseigen.html>

- 出荷制限以外の区域で採れた野生キノコであっても、基準値（**100Bq/kg**）を越える放射性物質を含むものは販売できません。



動物性自然毒



【ツブ貝の唾液腺毒（テトラミン）】

特徴	<ul style="list-style-type: none">・熱に強く、冷凍や加熱で毒性が消失しない。・季節による毒量の変化はない。
症状	<ul style="list-style-type: none">・食後30分くらいで、視覚異常、めまい、頭痛等を発症・通常、数時間で回復する。
対策	<ul style="list-style-type: none">・調理の際、唾液腺（左右一対ある）を除去。



化学物質による食中毒



【ヒスタミン】

特徴	<ul style="list-style-type: none">・マグロ、カジキ、ブリ、サバ、イワシ等に多く含まれるヒスチジンが、細菌に分解されてヒスタミンになる。・ヒスタミンは熱で分解されない。
症状	<ul style="list-style-type: none">・紅潮、じんま疹等のアレルギー様の症状。・食後数分～60分程で発症し、6～10時間で回復。
対策	<ul style="list-style-type: none">・ヒスタミンを増やさない 魚を速やかに冷蔵・冷凍し、常温で放置しない。 新鮮な魚を選び、内臓やエラを速やかに取り除く。

食品衛生について

- 1 食中毒について
- 2 衛生管理について
- 3 食品表示制度について



食中毒予防の三原則

食中毒の原因となる細菌やウイルスを

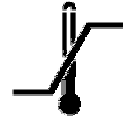
つけない

- 適切な手洗い
- 調理場の衛生確保



ふやさない*


- 食材の温度管理
- 前日調理は避ける
- 早く食べる



やっつける

- 十分な加熱調理
- 調理器具の殺菌



三原則  つけない : 手洗いの徹底



トイレの後



肉・魚調理
の後



調理の前



盛付の前



食べる前

○…汚れが残りやすい所



三原則 ふやさない やっつける : 食材の温度管理

増殖の条件

温度

菌が増えないように管理する

栄養

水分



食品は元々、細菌の増殖に適した栄養と水分を含んでいる

やっつける

十分な加熱
= 死滅

常温

×

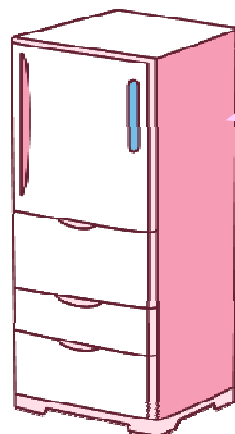
急速な発育 = 増殖

10°C以下の冷却
= 休眠

ふやさない



三原則 つけない ふやさない : 冷蔵庫の管理

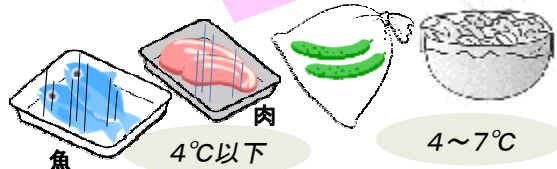


詰めすぎない

定期的な霜取り
取っ手や庫内の清掃

容器や袋に入れ、他の食品に触れないようにする

野菜・調理済み食品



魚

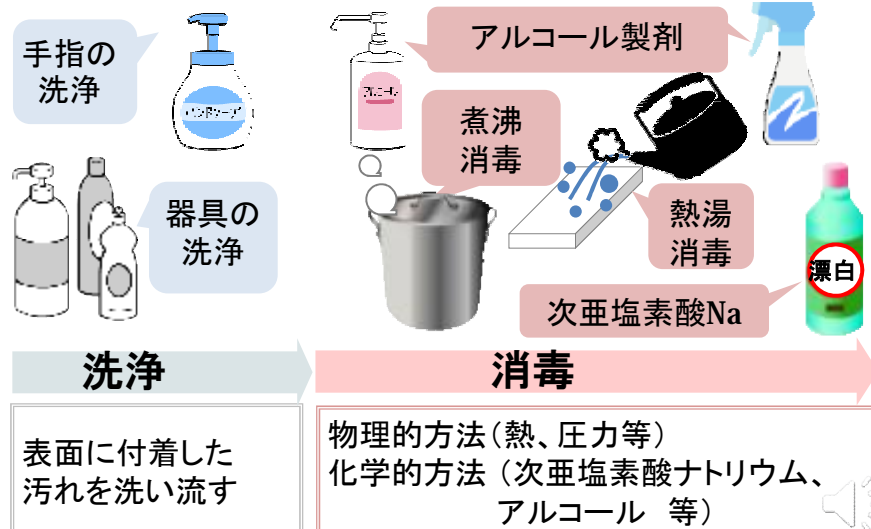
4°C以下

肉

4~7°C

食品の特性に応じた保存温度を守る

三原則 やっつける : 調理器具等の洗浄と消毒



食品衛生について

- 1 食中毒について
- 2 衛生管理について
- 3 食品表示制度について



食品表示法による表示対象

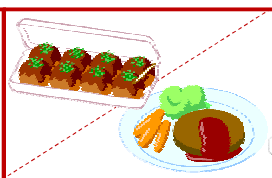
容器包装に入れられた食品（加工食品・業務用食品・生鮮食品・添加物を含む）を販売する際には食品表示基準に定める表示の方法に従い表示が必要

客の求めに応じてその場で容器に詰めて販売する場合（対面販売）、設備を設けて飲食させる場合は表示義務はありません。

表示
必要



表示
不要



加工食品※の表示事項について

※業務用加工食品を除きます

表示事項名

名称

原材料名

アレルギーを含む旨

遺伝子組換え食品である旨

原料原産地名

添加物

原材料名の表示欄内での記載も可

内容量

期限表示（消費期限・賞味期限）

保存方法

原産国名

食品関連事業の氏名又は名称及び住所
（製造者、加工者、販売者、輸入者）

製造所又は加工所の所在地及び
製造者又は加工者の氏名又は名称

一括
表示欄

裏面



栄養成分表示

原則として、一般用加工食品、一般用添加物で栄養成分の表示が義務付けられています。

栄養成分表示
(100gあたり)

エネルギー	298kcal
タンパク質	11.4g
脂質	10.9g
炭水化物	38.5g
食塩相当量	0.3g

栄養成分表示を省略できる場合
もあります。
詳細は郡山市保健所にお問い合わせ
ください。



アレルギーを含む食品に関する表示

目的：食物アレルギー患者を中心とした消費者の健康被害防止

分類・規定	名 称	備 考
表示が義務 づけられたもの	えび、かに、小麦、卵、乳	症例数が多い
特定原材料 (7品目)	そば、落花生(ピーナッツ)	症状が重篤である
表示を推奨 するもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、 カシューナッツ、キウイフルーツ、 牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、 大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつ たけ、もも、やまいも、りんご、ゼ ラチン、アーモンド*	症例数が少ない

※令和元年9月19日より追加

食品表示法の相談・被疑情報の受付窓口

最新の内容は、消費者庁ウェブサイトで御確認ください
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/contact/

消費者庁

受付内容: 表示に関する相談(食品表示(食品表示法)、違反情報及び申出(表示に関する食品表示法違反))

受付方法: 表示に関する相談については、下記連絡フォームから受け付けております。

▶ [お問い合わせフォームはこちら](#)

違反情報及び申出については、電話又は下記申出窓の郵送若しくは下記食品表示米フォームにて受け付けております。

対象とする食品: 酒類を賞味食品を除く

対象とする表示: 名称、原材料名、原産地、内容量等の表示に関する事項、栄養成分表示、アレルギーの発生に関する事項、栄養成分表示、機能性表示食品等の表示に関する事項

電話番号: 03-3507-8800(代番)(平日9:30～17:30、土・日・祝、12:00～13:00を除く。)

郵送宛先: 〒100-0958 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館7階



郡山市内の事業者の方の

食品表示法の相談・被疑情報の受付窓口

対象とする表示	担当
衛生に関する事項 添加物、アレルギー、 期限表示等	郡山市保健所 生活衛生課 郡山市朝日二丁目15-1 024-924-2157
保健に関する事項 栄養成分表示、 特定保健用食品等	郡山市保健所 地域保健課 郡山市朝日二丁目15-1 024-924-2900
品質に関する事項 名称、原材料、 原産地、内容量等	福島県 県中農林事務所 企画部指導調整課 郡山市麓山一丁目1-1 024-935-1306



ご視聴ありがとうございました！

御質問・お問い合わせは
郡山市保健所生活衛生課
Tel 024-924-2157 まで

