

日時 令和4年10月11日（火）
午後2時から4時まで
場所 松本市勤労者福祉センター
2階 2-1会議室

令和4年度 松本市食品安全懇話会（第1回）

次 第

- 1 開 会
- 2 あいさつ
- 3 趣旨説明
- 4 自己紹介
- 5 座長選出
- 6 議 題
 - (1) 松本市保健所の取り組み
 - (2) 食品衛生に関する現状と課題
 - ア HACCPに沿った衛生管理の定着
 - イ 多発するカンピロバクター食中毒
 - (3) 松本市食品衛生監視指導計画
- 7 事務連絡
- 8 閉 会

令和4年度 松本市食品安全懇話会（第1回） 出席者名簿

【委員】

	区分	氏名	所属団体等
1	消費者	梶原 悠	一般公募
2	消費者	川上 百合子	一般公募
3	消費者	三村 一晴	一般公募
4	消費者	井口 貴代	生活協同組合コープながの
5	消費者	太田 充子	松本市食生活改善推進協議会
6	生産者	小松 博幸	松本ハイランド農業協同組合
7	事業者	永瀬 完治	松本食品衛生協会
8	事業者	村田 宏和	一般社団法人長野県調理師会松本広域支部
9	事業者	塩原 靖史	株式会社はやしや
10	事業者	伊藤 博史	株式会社デリシア
11	学識経験者	高木 勝広	松本大学大学院 健康科学研究科
12	学識経験者	小林 賢二	長野県食品衛生コンサルタント協会
13	行政	長谷川 雅倫	松本市 産業振興部 農政課

※敬称略、順不同

【事務局】

	所属	氏名	所属
1	職員	塚田 昌大	松本市保健所 所長
2	職員 (委員を兼務)	大和 真一	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長
3	職員 (委員を兼務)	松本 泉	松本市保健所 食品・生活衛生課 課長補佐
4	職員	吉池 祐司	松本市保健所 食品・生活衛生課 主査
5	職員	二木 晴久	松本市保健所 食品・生活衛生課 主任

令和4年度 松本市食品安全懇話会

資料

第1回

令和4年10月11日(火)

松本市保健所 食品・生活衛生課

目次

松本市保健所の取り組み

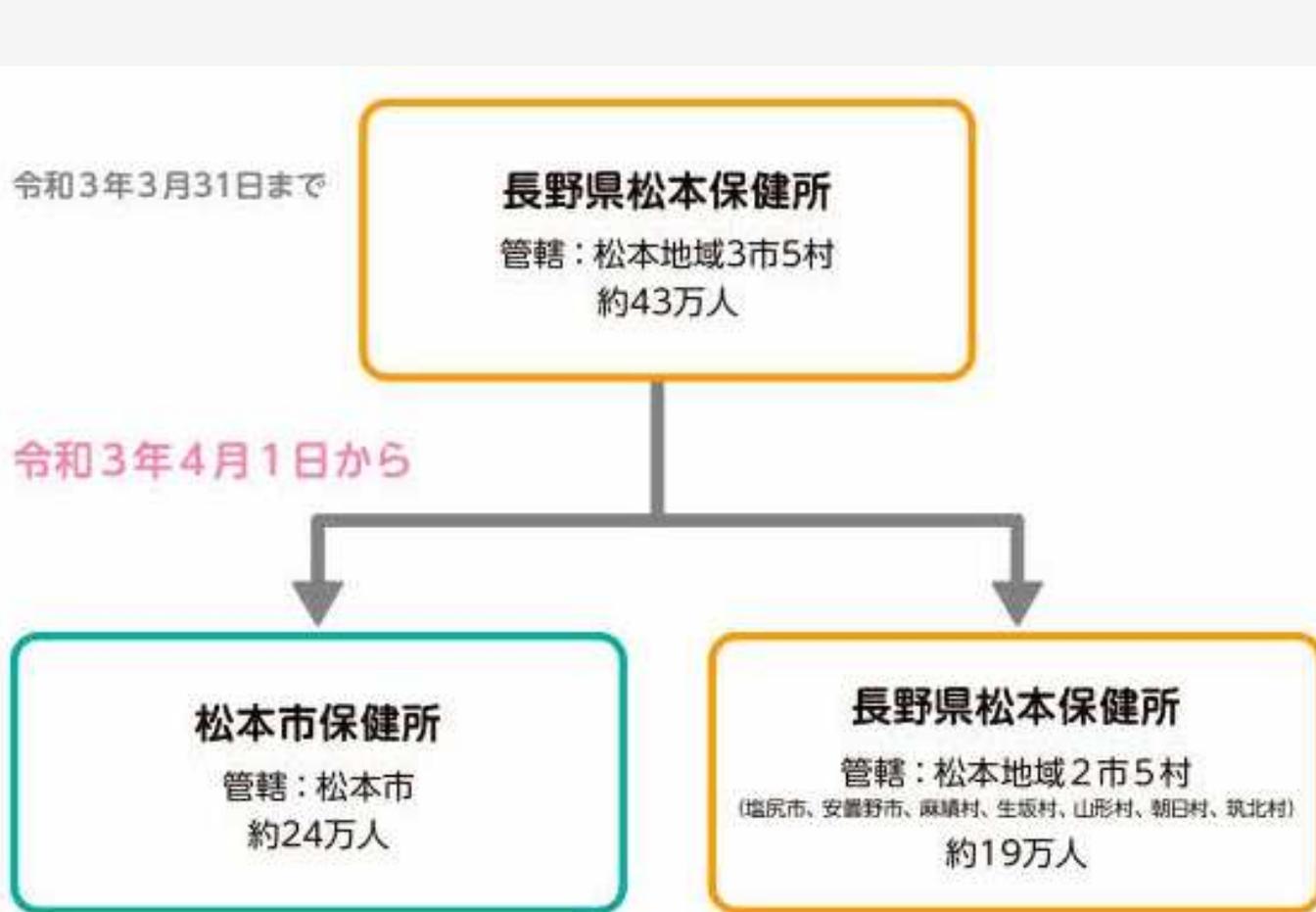
食品衛生に関する現状と課題

- 1 HACCPに沿った衛生管理の定着
- 2 多発するカンピロバクター食中毒

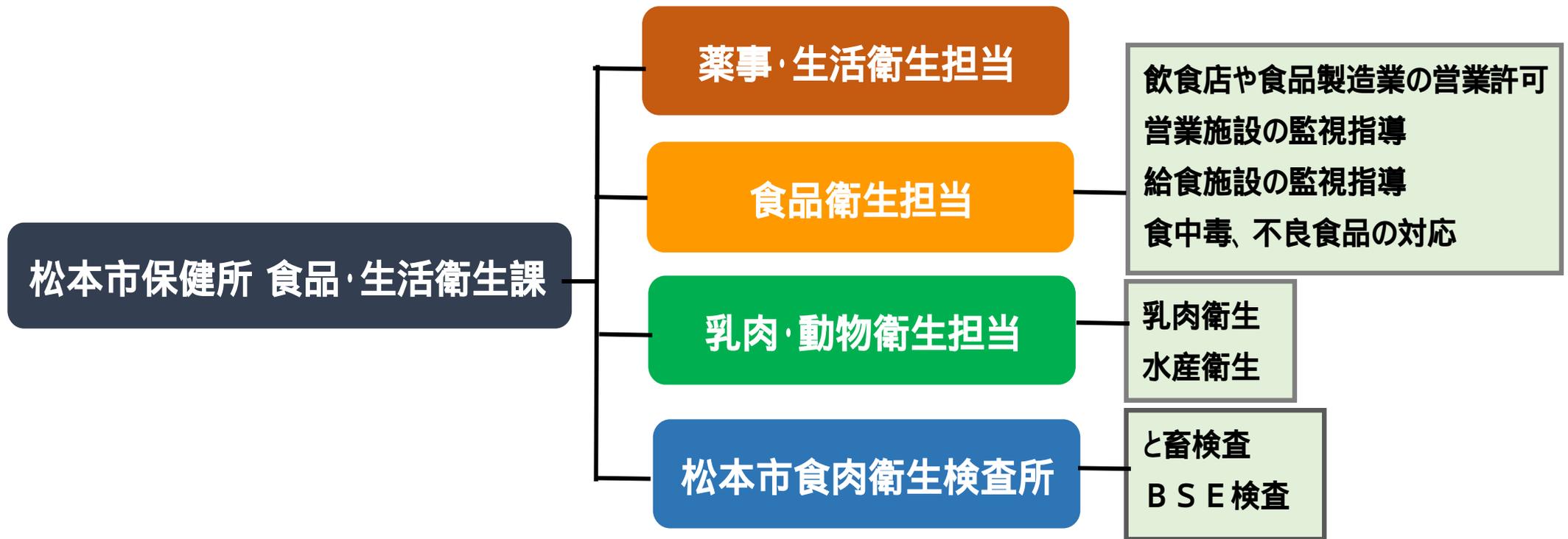
松本市食品衛生監視指導計画

松本市保健所の取り組み

松本市保健所を設置しました



松本市の食品安全に関する業務を所管しています



食品衛生監視員の業務

- 1 営業施設の許認可事務
- 2 営業施設に対する監視と指導
- 3 食中毒等の調査
- 4 食品の検査
- 5 食品に対する苦情や相談の対応など

1 営業施設の許認可事務



- ・飲食店等の開業や更新の申請受付
- ・条例に定める基準に合致しているかの助言指導
- ・現地調査により確認のうえ営業許可証の交付
- ・お祭りでの食品提供やキッチンカーの相談
- ・営業届の相談や受付など

2 営業施設に対する監視と指導

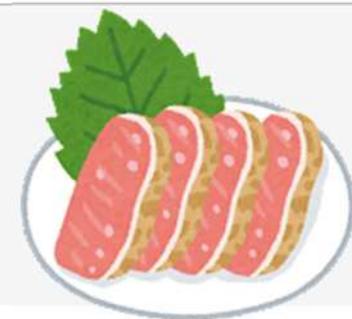


施設の立入時に、食品が基準どおりに製造されているか、温度管理など取扱いが衛生的であるか、また、施設や設備の衛生状況について監視や指導を行っています。

監視：営業施設へ立入り、指導、調査、検査などを行っています。

収去：営業施設へ立入り、試験検査を行うための食品や添加物などを無償でサンプリングしています。

3 食中毒等の調査



例えば、ノロウイルスによる食中毒や金属異物等による食品事故が発生した場合には、関係者や医師の協力を得て調査を行い、原因となる食品の販売を禁止したり、食中毒を起こした施設の営業を停止するといった行政処分を行うなど、被害拡大防止と再発防止への措置を行っています。

4 食品の検査



例えば、営業施設からサンプリングした食品の添加物や農産物の残留農薬等に関する検査を行い、規格や基準が遵守されているかなどの確認を行っています。もし検査の結果、基準に違反していることが判明すれば、食品が市場に流通しないように販売禁止や廃棄などの処分を行います。

5 食品に関する苦情や相談への対応

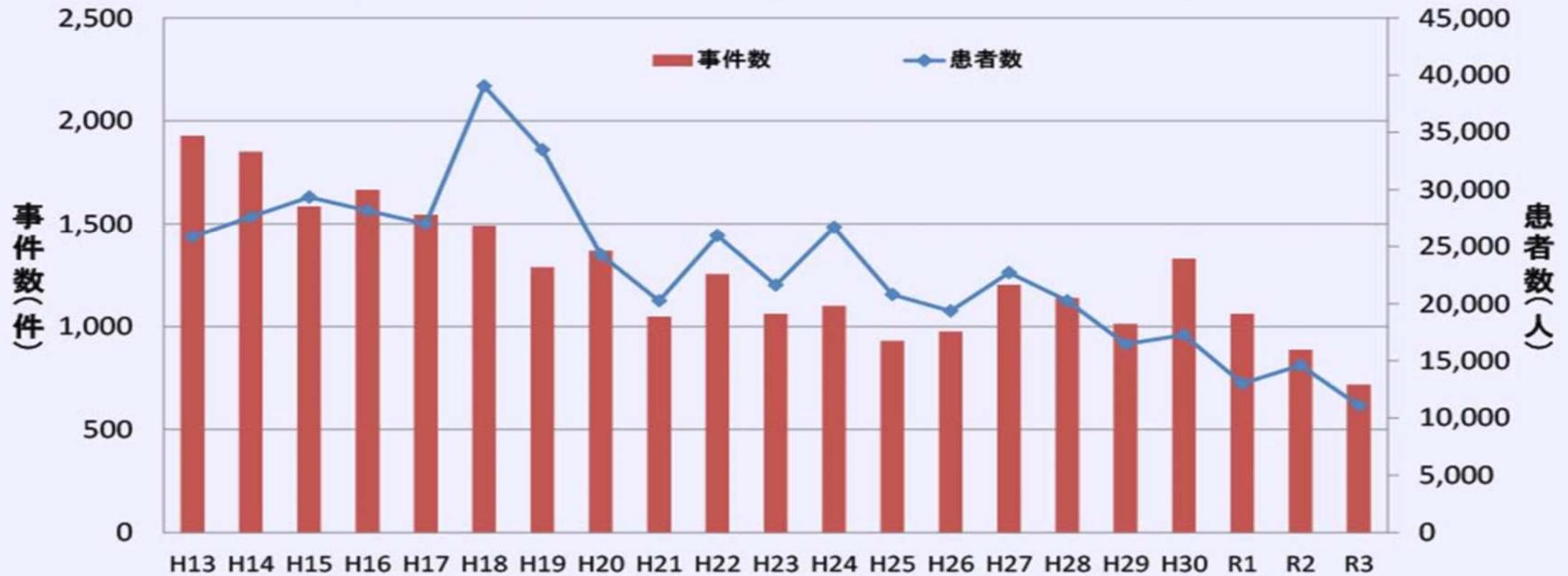


「菓子にカビが生えていた」など市民から寄せられる様々な食品に関する苦情や相談に対し、原因の調査や再発防止の対応のほか、市民に安全な食品が提供されるように食品関係業者に対し、講習会などを通じて、食品衛生に関する知識等の普及に努めています。

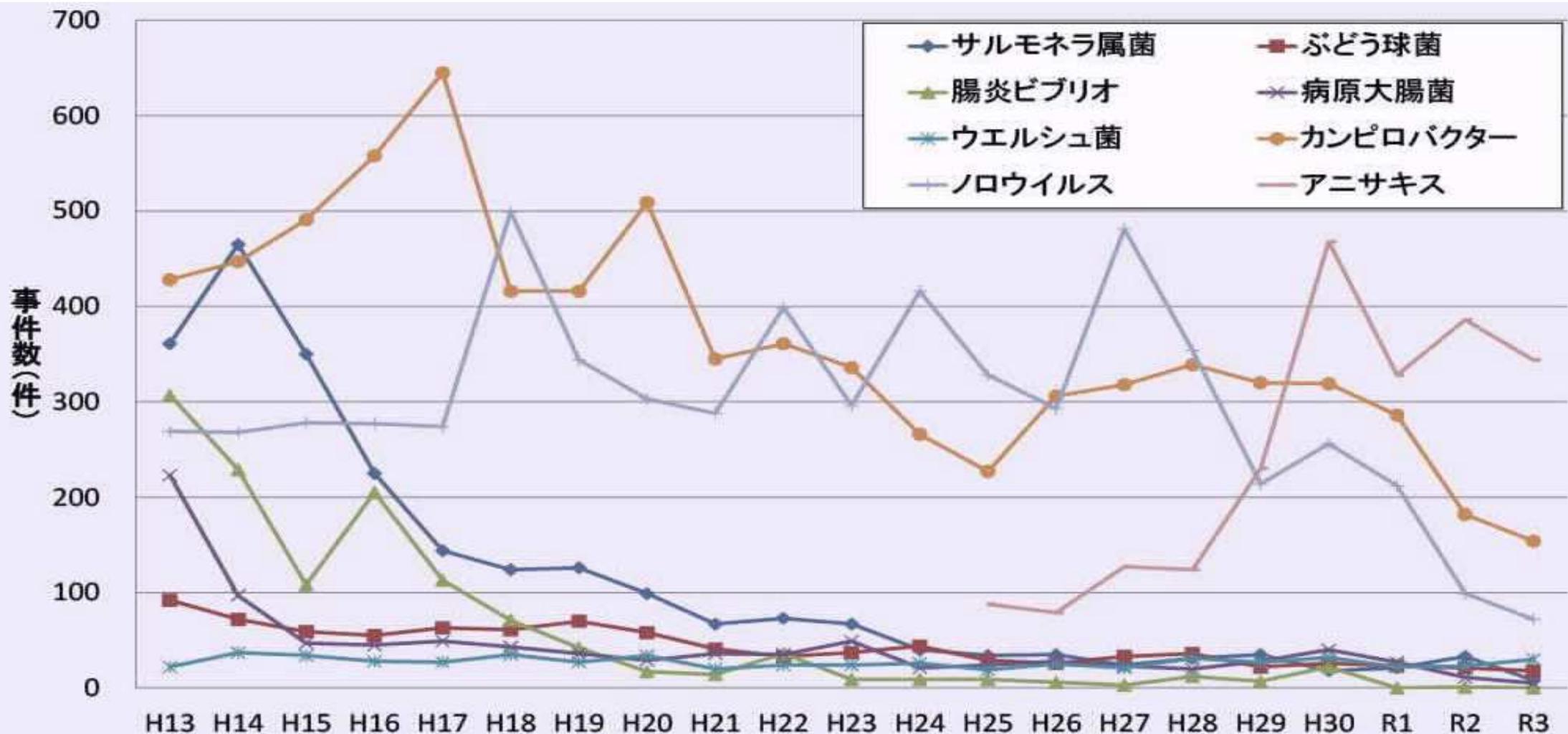
食品衛生に関する現状と課題

全国の食中毒事件数・患者数

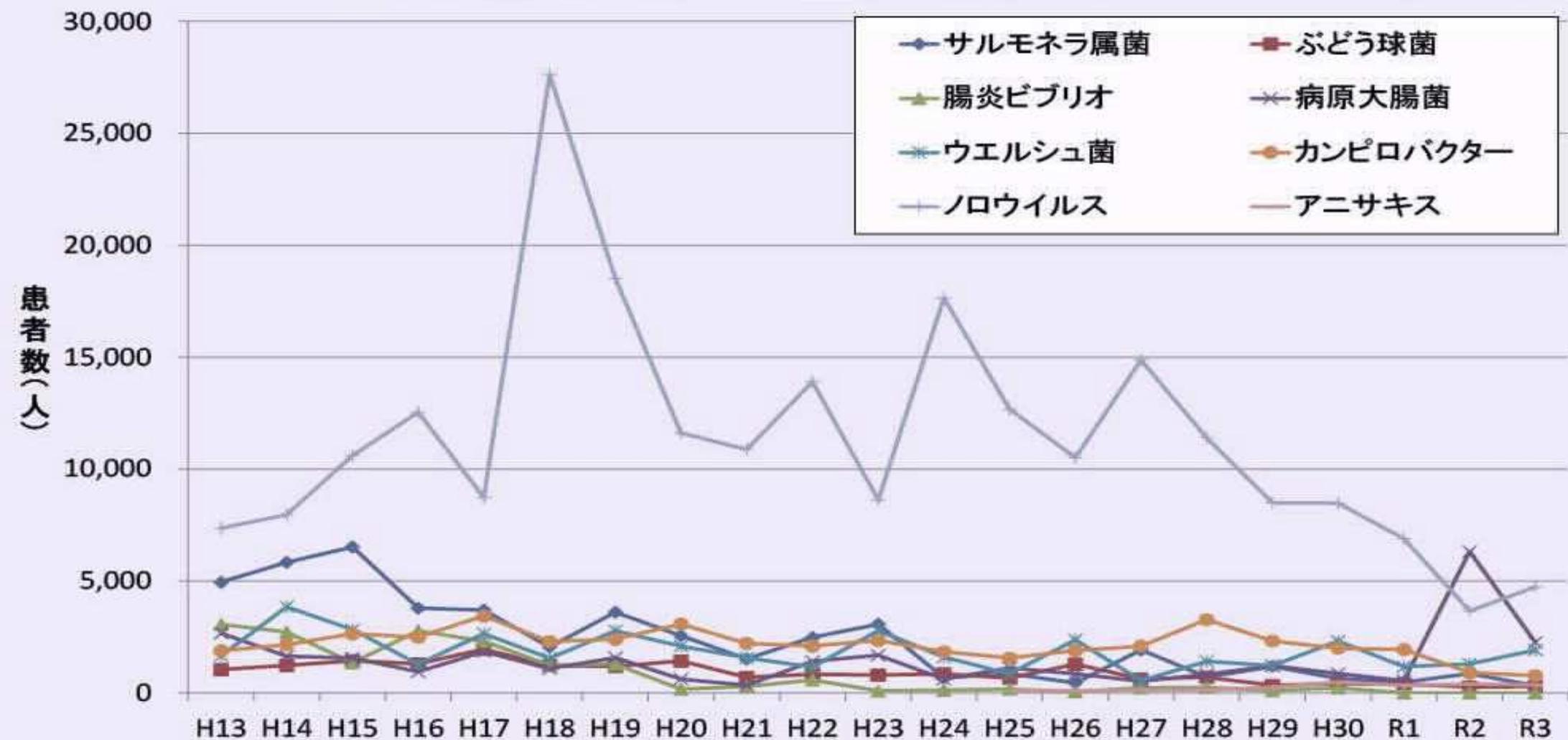
	事件数	患者数	死亡者数
R1年	1,061	13,018	4
R2年	887	14,613	3
R3年	717	11,080	2



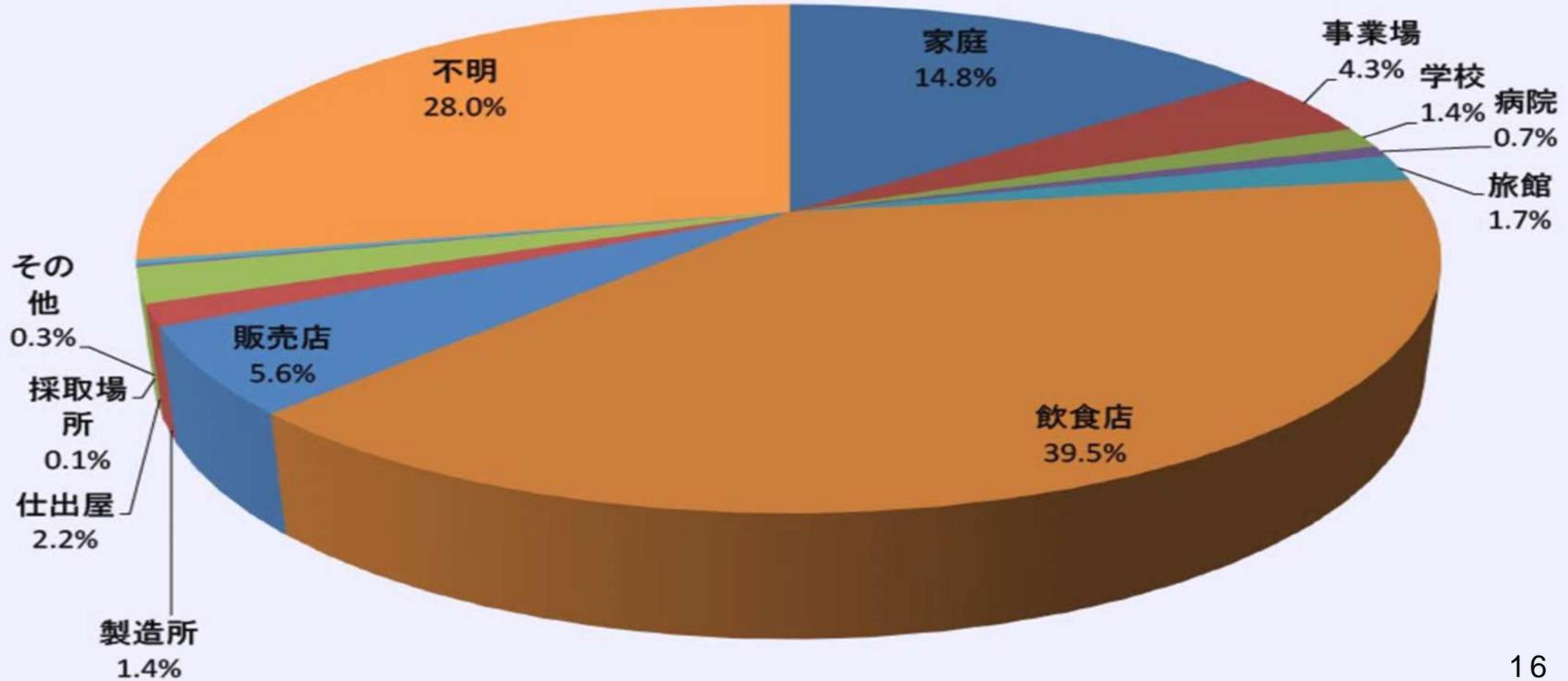
全国の病因物質別事件数



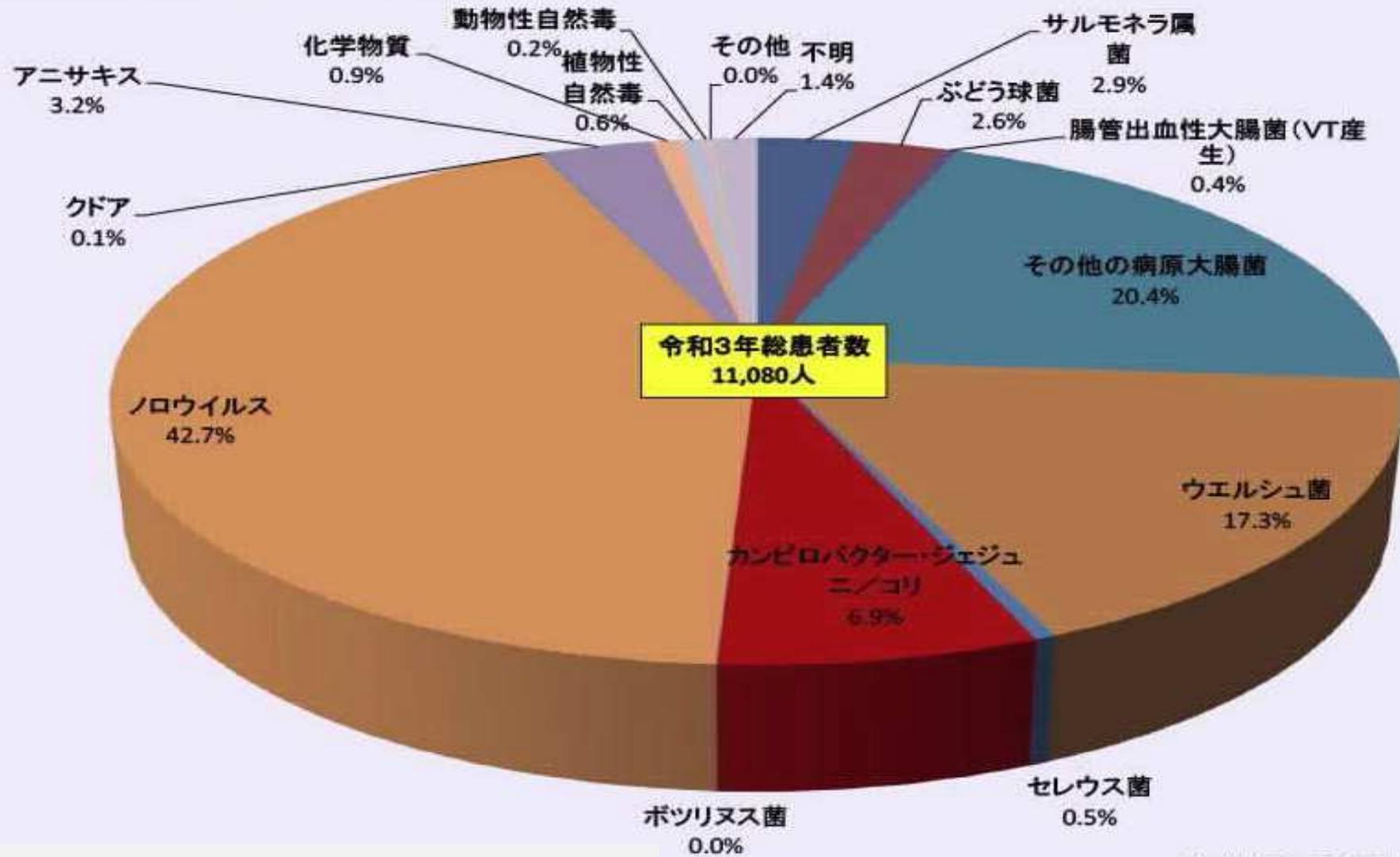
全国の病因物質別患者数



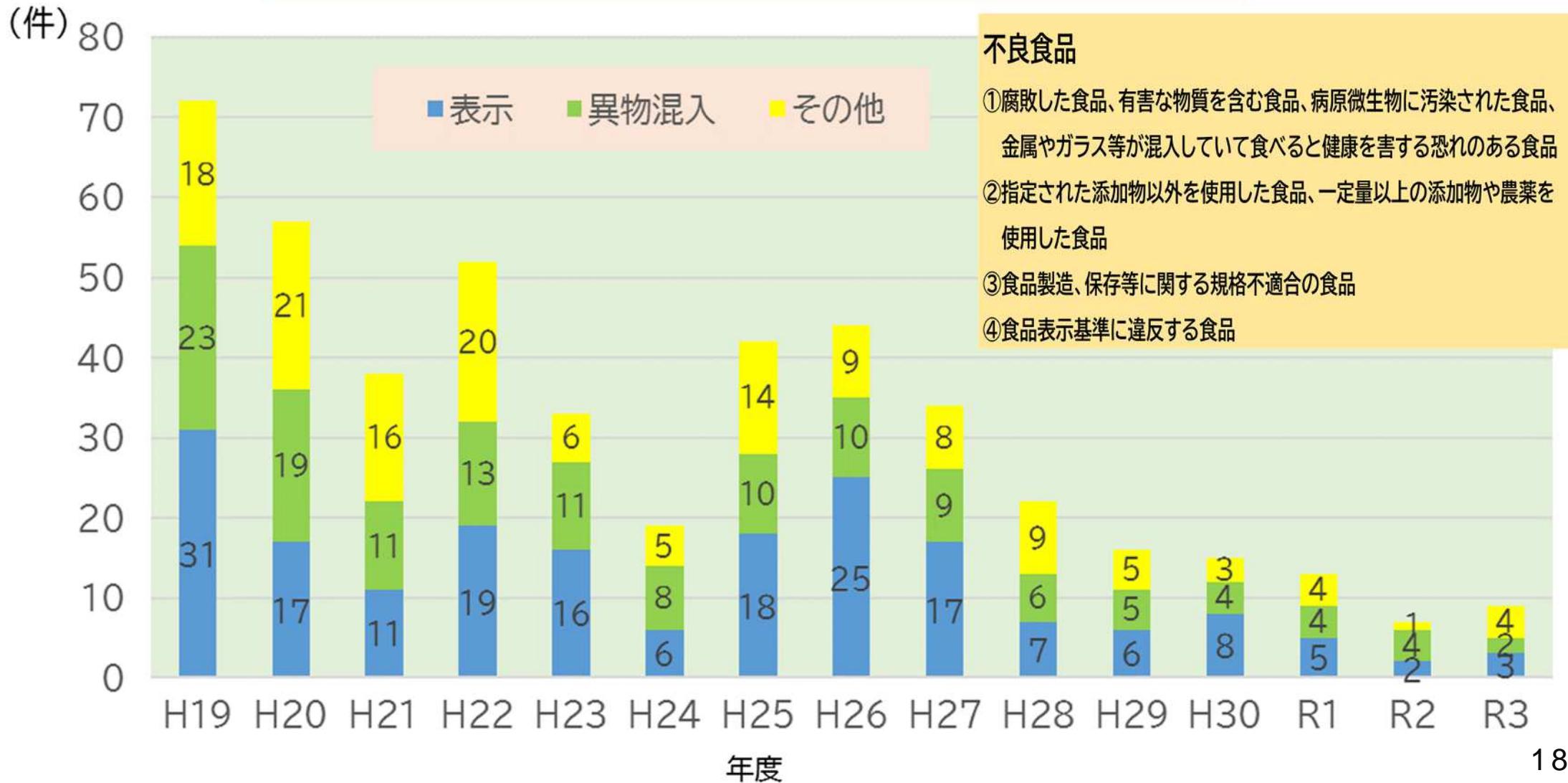
原因施設別事件数(令和3年)



【全体】病因物質別患者数発生状況（令和3年）



長野県の不良食品発生状況

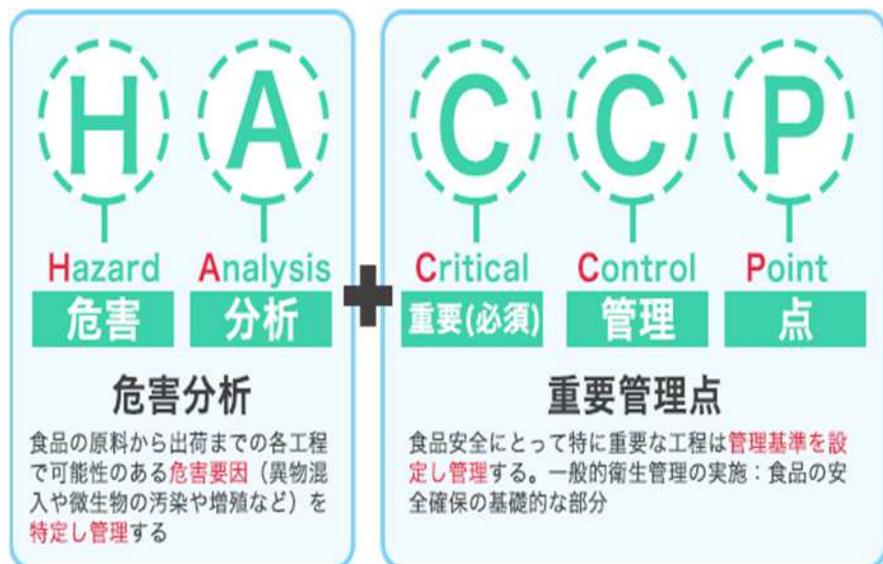


長野県の不良食品発生状況

長野市を除く

食品分類	発生件数		内 訳			内 容	原 因
	R2 年度	R3 年度	不良区分	R2 年度	R3 年度		
果物・野菜 及びその加工 品		3	表 示		1	賞味期限の不適切な表示	表示に関する知識不足
			成分規格		2	放射性セシウムの基準超過、残留農薬の 一律基準超過	その他
そうざい		1	異物混入		1	木片	使用原材料の検査・確認不足
清涼飲料水	1		表 示	1		賞味期限の不適切な表示	表示に関する知識不足
菓子類	1	2	異物混入		1	ネジ	表示に関する知識不足
			カビ発生	1	1	カビ発生	容器・包装の破損、従事者の取扱い 不良、製品の保管不良
乳及び乳製品		1	表 示		1	一括表示の貼り忘れ	表示に関する知識不足、従事者の 取扱い不良、製品の保管不良
その他の食品	5	2	表 示	1	1	製造者名の欠落・加工者所在地、製造者 の不適切な表示	表示に関する知識不足
			虫発生		1	虫の混入	機械器具類の洗浄・殺菌不良
			異物混入	4		清掃器具の部品、ゴム状磁石、ビニール 片、ボルト	機械器具類の点検・整備不良、使用 原料等の検査・確認不足
	7	9		7	9		

課題1 HACCPに沿った衛生管理の定着



ハ サ ッ プ
= **HACCP**
食品製造の安全性
確保の管理手法
安全な食品の提供

HACCPによる管理の例

原材料

↓ 受入検査・記録

調合

↓ 調合比率の確認・記録

充填

↓ 温度、充填量の確認・記録

密封

↓ 密封性の確認・記録

熱処理

↓ 殺菌温度/時間を連続的に監視

重要管理点(CCP)

冷却

↓ 水質、水温の確認・記録

包装

↓ 衝撃、温度の確認・記録

出荷



HACCPに沿った衛生管理に関する基準

原則、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は
HACCPに沿った衛生管理の実施が必要です

食品衛生上の危害の発生を
防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7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 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(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】

- ◆ 小規模な営業者等

一般的な衛生管理に関する基準

1．食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2．施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3．設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・清潔保持等に関すること

4．使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5．ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6．廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7．食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8．検便の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9．情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10．回収・廃棄

製品回収に必要なが生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11．運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12．販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13．教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14．その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること



「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)」の内容を踏襲

HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1．危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

2．重要管理点の決定

1．で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること

3．管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

4．モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

5．改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6．検証方法の設定

1．～5．に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7．記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1．～6．に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

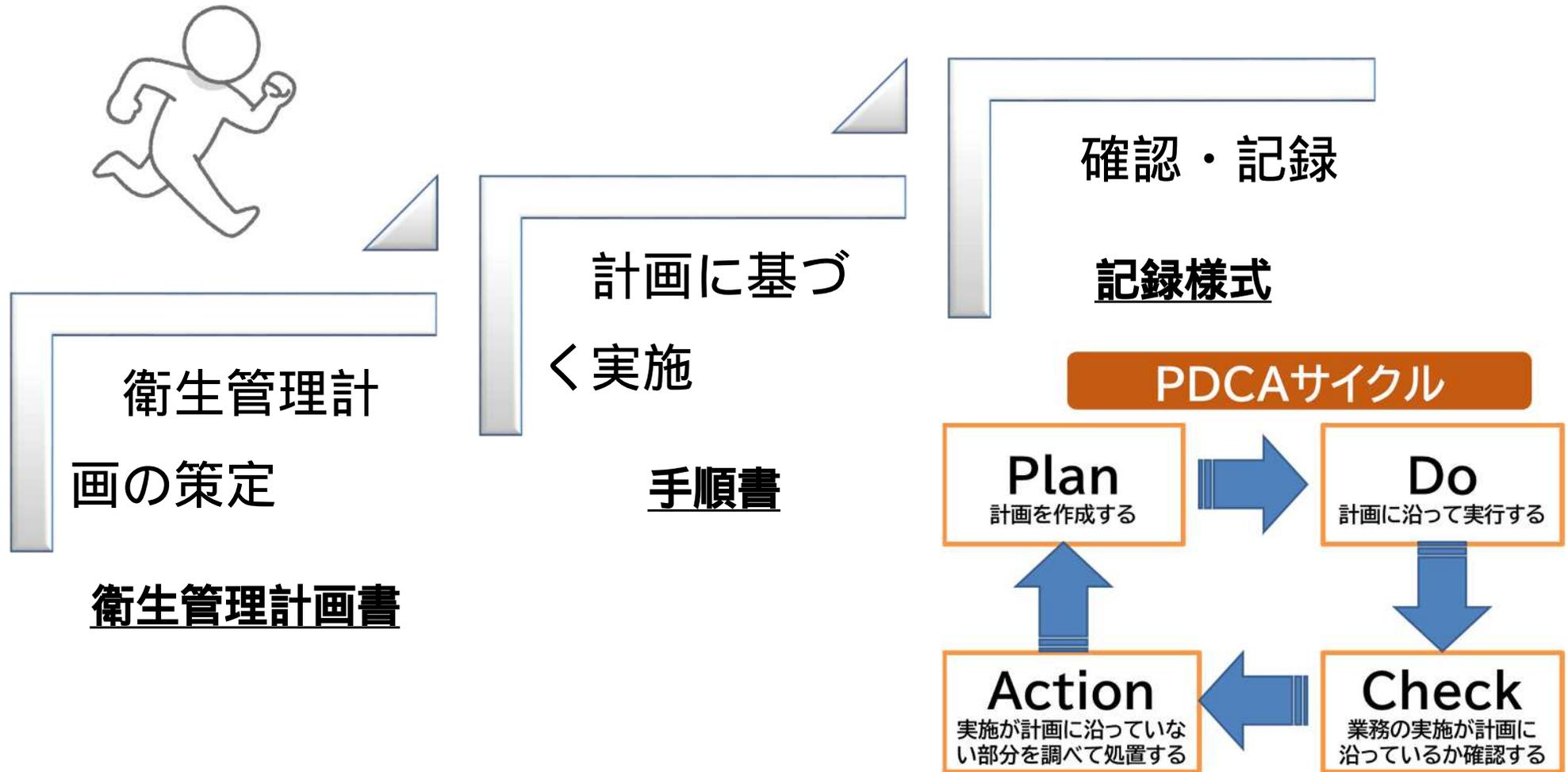
8．小規模営業者等への弾力的運用

小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

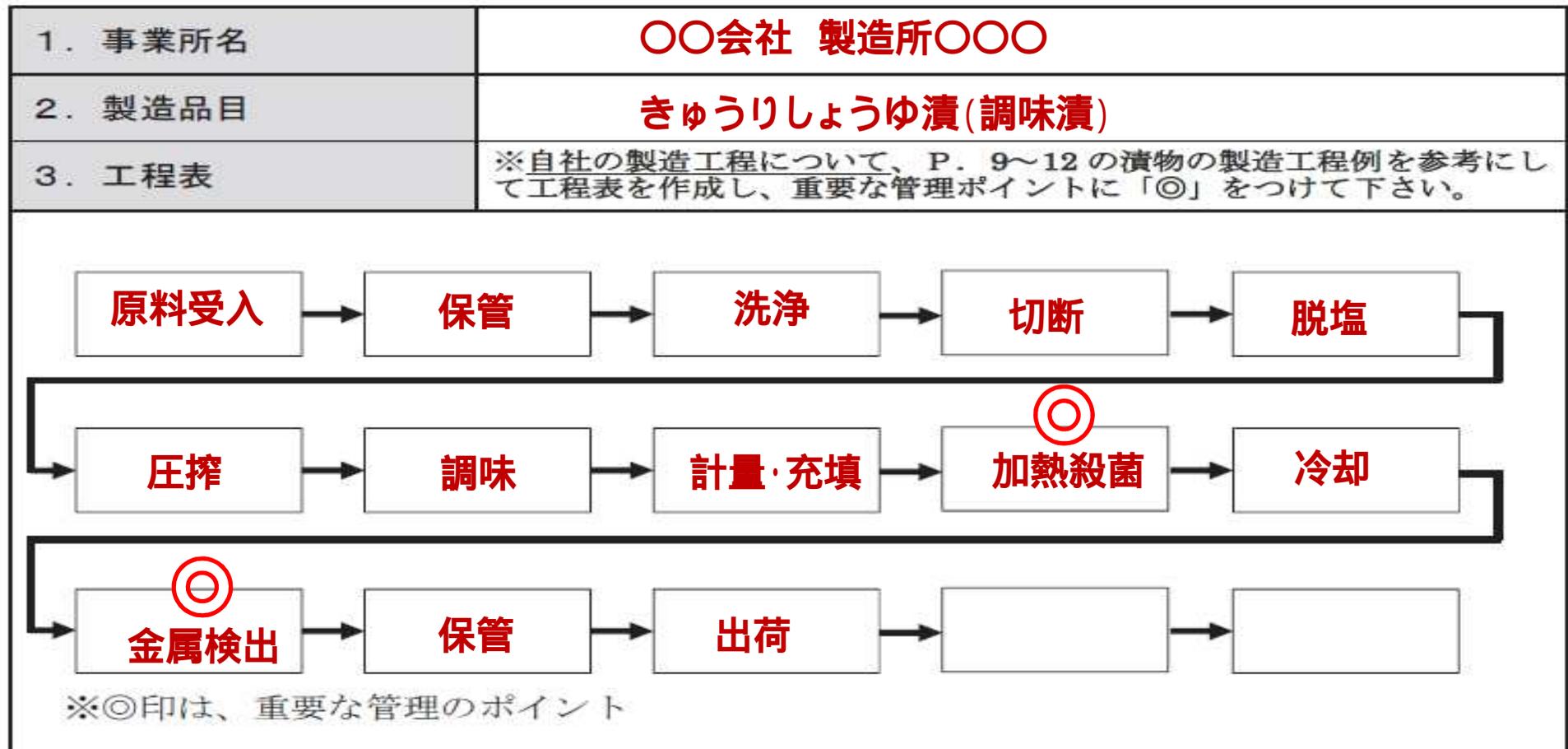
・1～7はコーデックスのHACCP 7原則の内容

・12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

PDCAサイクルを回して衛生管理を「見える化」



きゅうりの漬物製造における衛生管理計画



飲食店の衛生管理を「見える化」する

つけない

増やさない

やっつける

一般衛生管理

衛生的な作業着

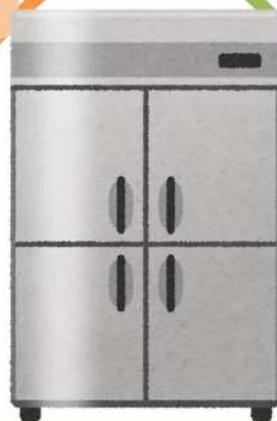
適切な手洗いの実施

器具等の洗浄・消毒

交差汚染、二次汚染の防止

トイレの維持管理、清掃、消毒

従事者の健康管理



低温で保存



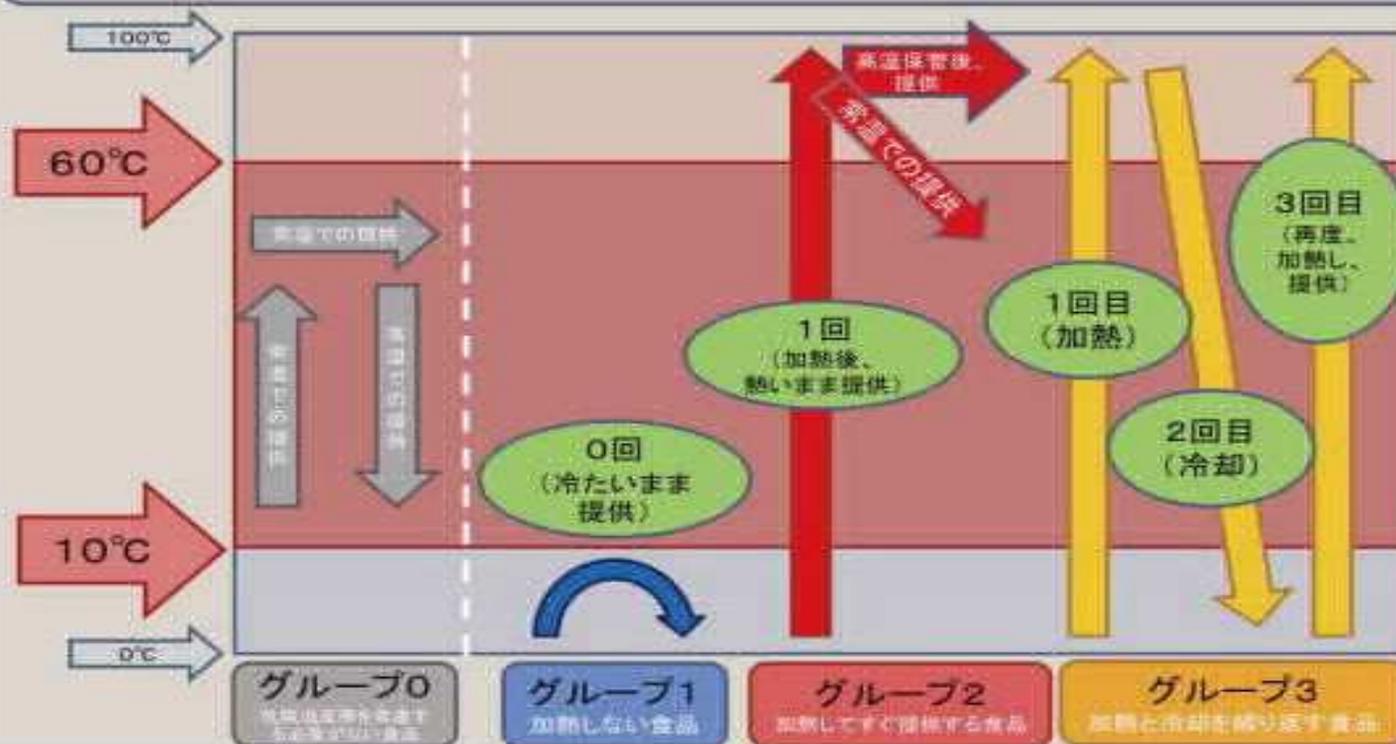
適切な加熱

CCP管理
(注意すべきポイント)

飲食店では、危険温度帯に着目してメニューを分類し、チェック方法を決めます。

危険温度帯（10℃～60℃）を考慮する3グループとグループ0

- ・「危険温度帯」を通過する回数によって、3つのグループに分類する
- ・「危険温度帯」をいかに早く通過するかがポイント



(一社) 日本フードサービス協会の手引書より

「HACCPに沿った衛生管理の定着に向けて」

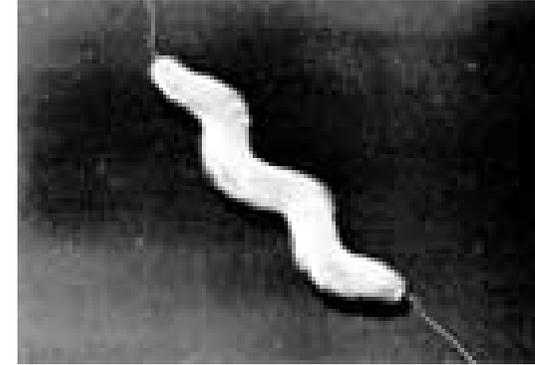
【HACCP制度化で何となく聞こえる声】

- 1 HACCP？ なんですかそれ？
- 2 そもそも用語が難しい。
- 3 PDCAサイクルを回して継続的に業務改善するという考え方がわかりにくい。
- 4 検証の仕方がわからない。
- 5 毎日記録をつけるのが大変。
- 6 メリットがわかりにくい。
- 7 お客さんがHACCPを知らず、アピールするメリットが低い。

中小規模の事業者に対するきめ細かな助言指導が必要！

課題2 多発するカンピロバクター食中毒

カンピロバクターの概要



*Campylobacter jejuni*の電子顕微鏡像
(東京都健康安全センター)

主な分布先 ... 鳥類の消化器官、牛の肝臓、地下水
市販鶏肉の汚染率は極めて高い。

発症菌数 ... 100 ~ 数100個と少ない。

菌の性状 ... 微好気性細菌、発育温度が30 ~ 46 と高い、冷凍に強い。

潜伏期間 ... 2 ~ 7日 (**多くは3 ~ 5日**) 比較的長い。

症状 ... 下痢、腹痛、発熱、嘔吐、下痢に血液が混ざることがある。

劇症事例が少なく、10年以上食中毒統計上の死亡報告はない。
神経系疾患のGBS発症の最大の要因とされる。

過去10年間の食中毒患者数の推移



年	患者総数（人）	病原物質（人）	
		細菌総数	カンピロバクター
2011	21,616	10,948	2,341
2012	26,699	5,964	1,834
2013	20,802	6,055	1,551
2014	15,355	7,210	1,893
2015	22,718	6,029	2,089
2016	20,252	7,483	3,272
2017	16,464	6,621	2,315
2018	17,282	6,633	1,995
2019	13,018	4,739	1,937
2020	14,613	9,632	901
計	188,819	71,314	20,128

（厚生労働省 食中毒発生状況から）

カンピロバクター食中毒の傾向

- ・全国の患者数は年平均約2,000人で、食中毒全体の10.7%、細菌性病因物質の28.2%を占め、**細菌性病因物質として最も多い**。
- ・病原大腸菌、ウエルシュ菌などと比べて1事件あたりの患者数が多い事例は少ない。
- ・サルモネラ菌やブドウ球菌による事件と異なり、周年発生がみられる。
- ・令和2年の病因物質別食中毒発生では、1事件あたりの患者数は5.0人と他の細菌性食中毒より少ない。

カンピロバクター食中毒の原因食品

原因食品	平成22～24年(%)	平成25～27年(%)	平成28～29年(%)
鶏肉料理	27	20	27
鳥刺し、たたき、ささみ	72	124	67
鶏レバー	18	26	20
牛レバー	29	1	1
豚レバー	1	1	-
焼鳥	19	12	8
焼肉	10	4	9
レバ刺し	10	-	-
バーベキュー	6	2	2
その他	8	3	5
小計	200 (22.5)	193 (29.4)	139 (22.6)
不明	689 (77.5)	464 (70.6)	477 (77.4)

(厚労省の報告：推定を含む)

鶏肉料理には一部生食も含まれていると推察される。



店長
おすすめ!

メニュー



新鮮!

鳥刺し

まさかの食中毒!

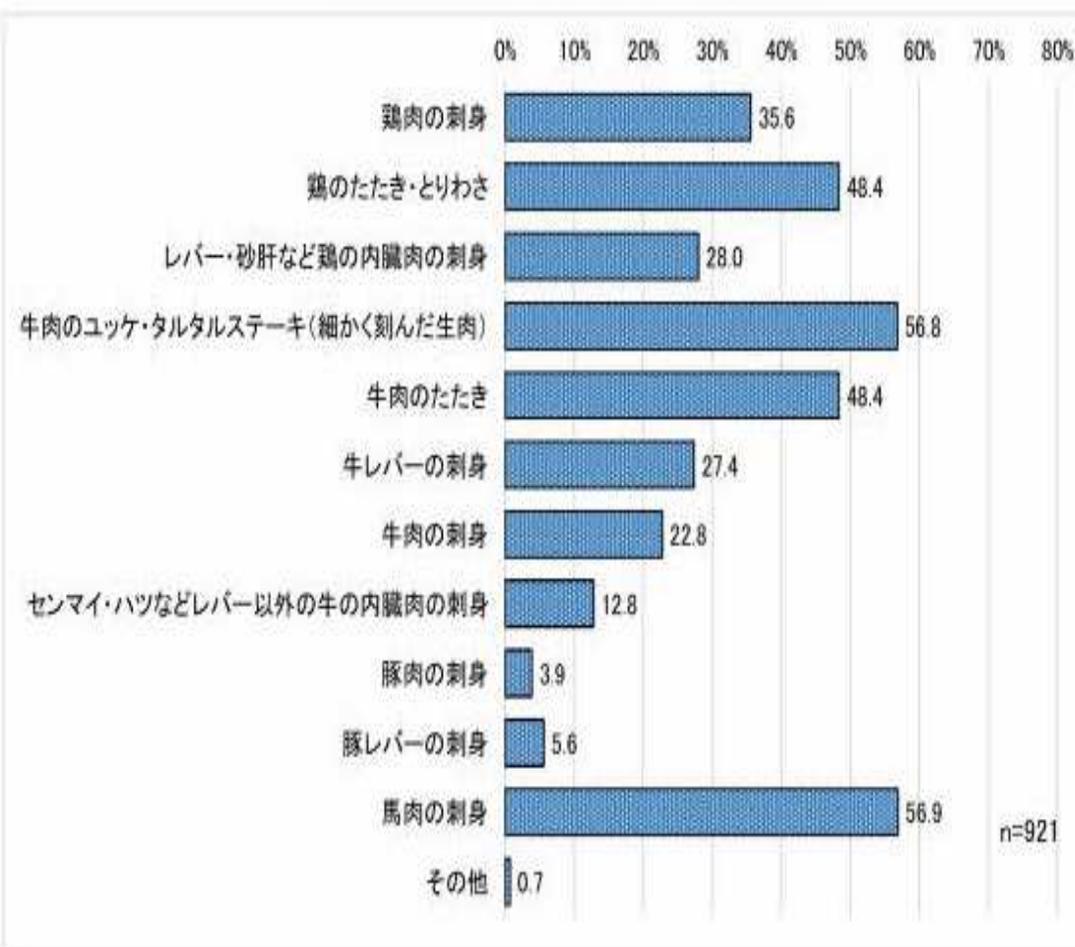


ひょっとしたら
ギランバレー症候群にも!

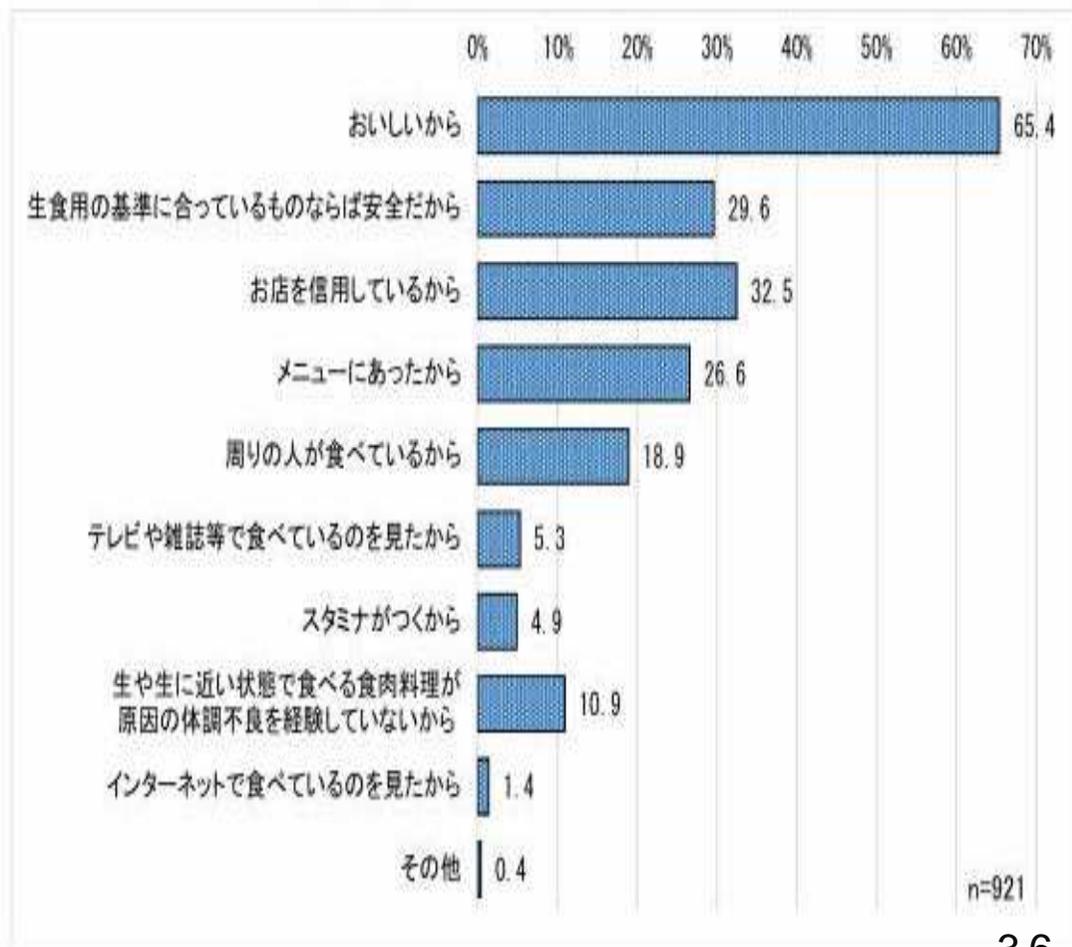
消費者における食肉の生食の実態

「食肉の生食等に関する実態調査」(東京都福祉保健局) より

喫食経験のあるメニュー (生) (複数回答)



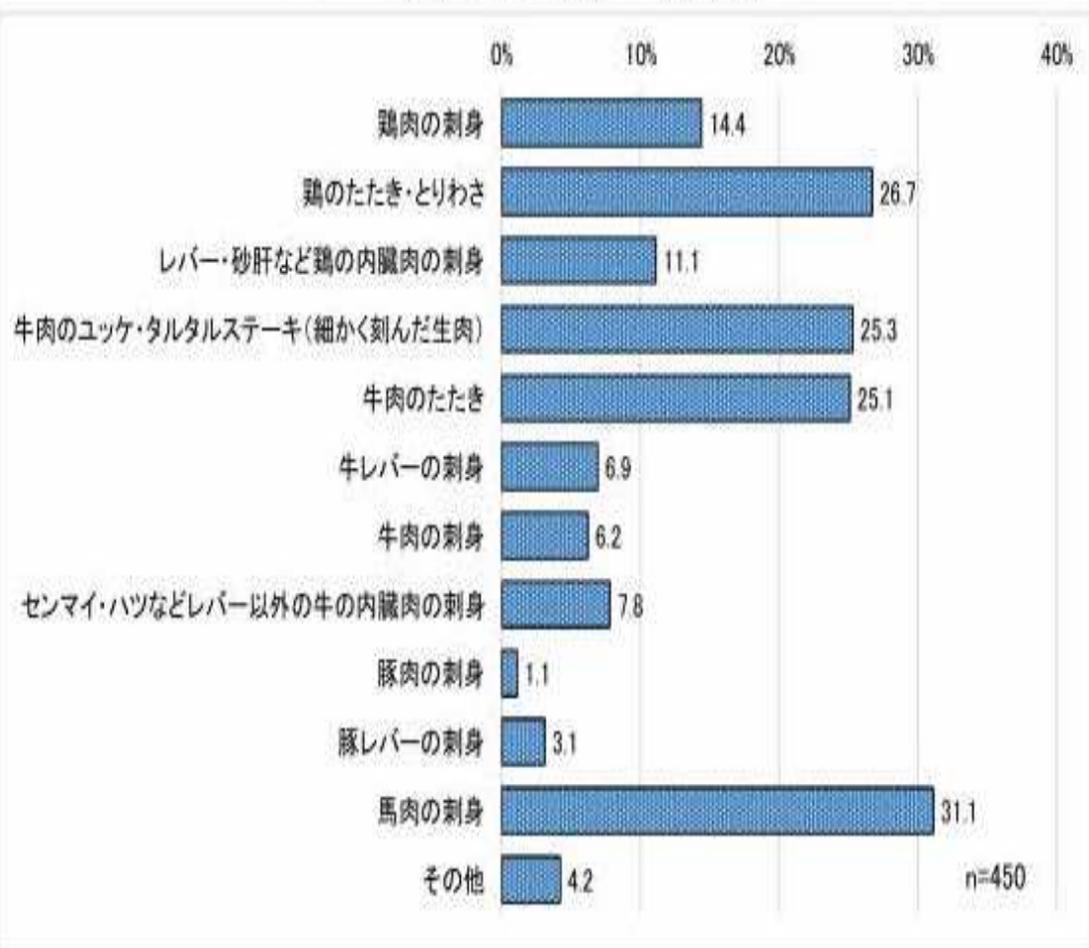
喫食理由 (生) (複数回答)



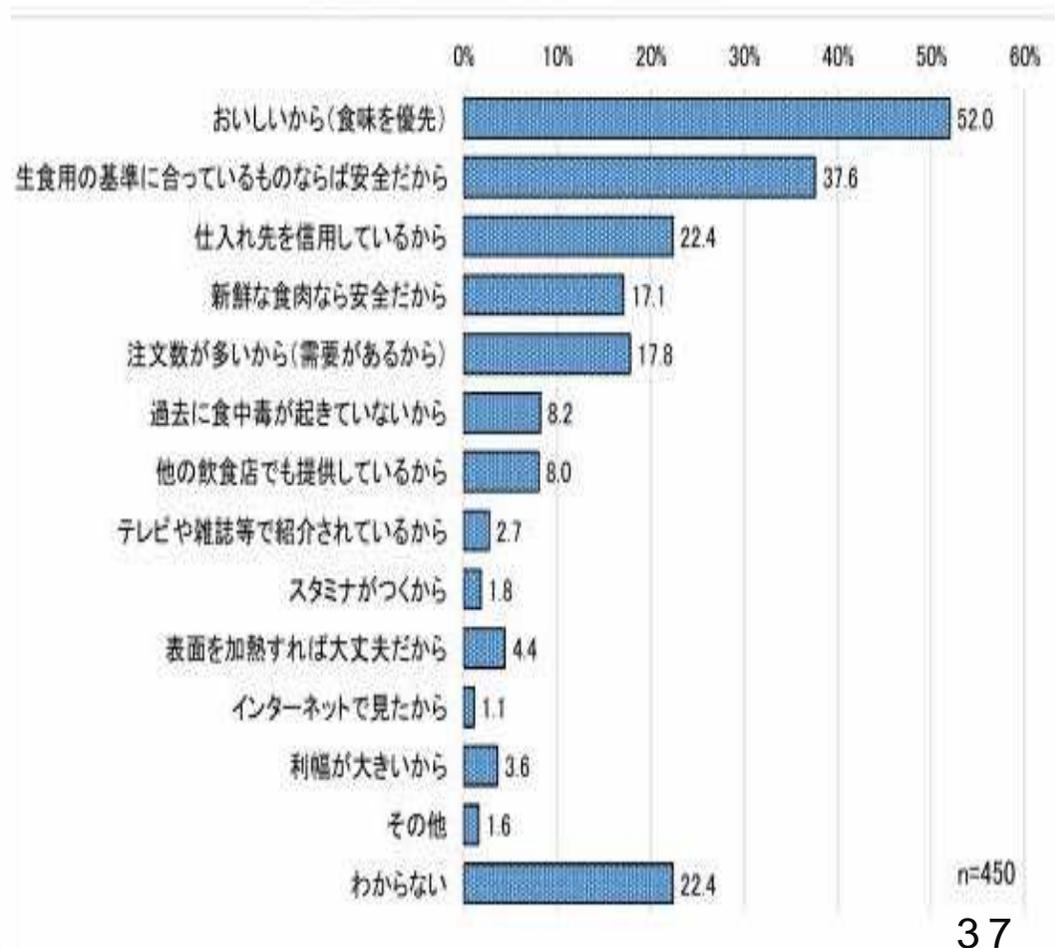
飲食店における食肉の生食料理等の提供実態

「食肉の生食等に関する実態調査」（東京都福祉保健局）より

提供メニュー（生）（複数回答）



提供理由（生）（複数回答）



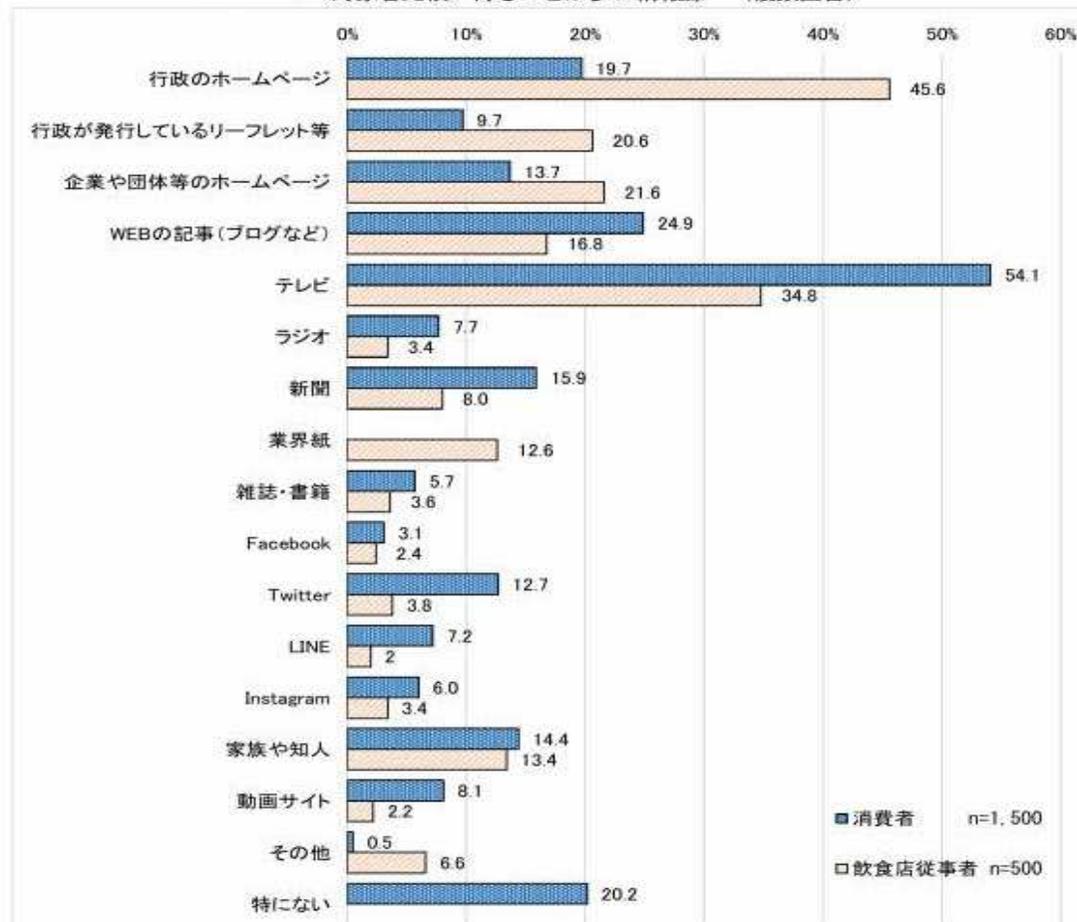
消費者と飲食店従事者との比較

「食肉の生食等に関する実態調査」（東京都福祉保健局）より

〈対象者比較〉食肉の安全性についての認識

カテゴリ	正解	正答率 (%)		正答率の差 (pt) 飲食店従事者 - 消費者
		消費者	飲食店従事者	
食肉は新鮮であれば生で食べても食中毒のリスクはない。	×	86.3	87.0	0.7
食肉の種類を問わず表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	92.1	91.8	-0.3
ハンバーグなどのひき肉料理は表面が加熱されていれば内部は生でも安全である。	×	94.6	93.2	-1.4
成型肉（肉塊や細切肉を結着剤でかためて形状を整えた食肉）のステーキは、中心部までよく加熱する必要がある。	○	45.9	53.4	7.5
子どもや高齢者など抵抗力の弱い人が、食肉を生又は加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒になるおそれがある。	○	63.0	67.8	4.8
食肉に関する食中毒により、筋肉を動かす運動神経が阻害され、手足の麻痺が起こるギランバレー症候群などを発症し重症化することがある。	○	35.3	48.6	13.3
食肉に関する食中毒により、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発する等重症化することがある。	○	30.4	41.2	10.8
カンピロバクター食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い。	○	42.6	58.2	15.6
腸管出血性大腸菌（O157、O111等）と関係の深い食肉は牛肉である。	○	35.5	42.4	6.9

〈対象者比較〉得ることが多い情報源（複数回答）



※「業界紙」は飲食店従事者のみ調査
 ※「特にない」は消費者のみ調査

カンピロバクター食中毒対策

【正しい知識の普及啓発へ向けて】

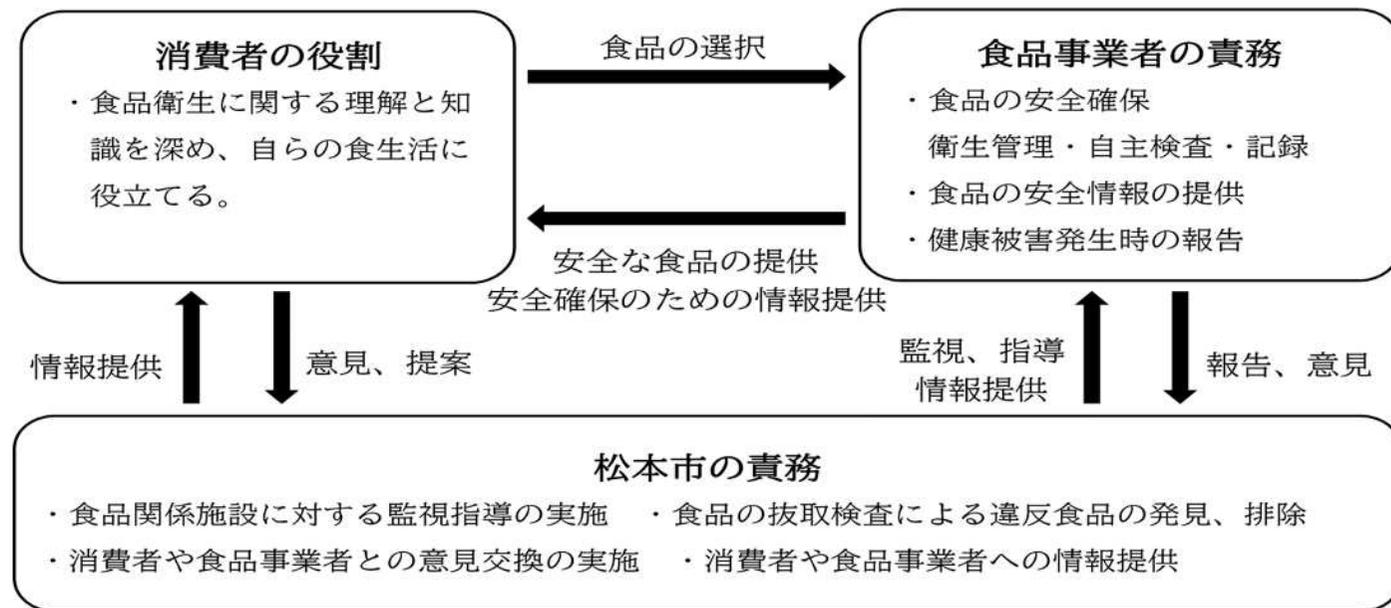
- 1 飲食店に向けて、加熱の重要性を認識し、鶏肉等を生、加熱不足で提供しないように指導する。
- 2 交差汚染にも注意する。
- 3 食品事業者のみならず、一般の方にも鶏肉等を生で喫食することのリスクを認識してもらう。
- 4 特に、若い世代へ向けた啓発ができれば効果的。

様々な媒体を活用して正しい情報を提供をすることが必要！

松本市食品衛生監視指導計画

松本市食品衛生監視指導計画

- ・食品衛生法に基づき、毎年度、策定するもの。
- ・計画に基づき食品衛生に関する「監視指導」を重点的、効率的かつ効果的に実施します。



松本市食品衛生監視指導計画

令和4年度基本方針

1 監視指導の実施

重点的・効果的な監視指導

2 自主管理の支援

HACCPに関する支援、講習会

3 消費者の視点に立った食品の安全・安心

市民との意見の交換

- ・食品関係営業施設等への立入検査計画件数
市内4,679件のうち、約1,000件
- ・流通食品の検査計画件数
約200件

年間スケジュール

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
通常立入検査	← 随時実施 →											
集団給食施設監視	← 学校給食施設 →			← 病院・社会福祉・保育所等施設 →								
月間・重点対策				← 夏期一斉取締り →		← 食品衛生月間 →		← きのこ食中毒防止対策 →		← 年末一斉取締り →		
観光地対策				← 夏期観光地対策 →				← ふぐ取扱施設取締り →				
イベント対策	← 各種イベントに係る監視指導（随時） →											

松本市食品衛生監視指導計画

- ・令和4年度松本市食品衛生監視指導計画の実施状況については松本市ホームページで公表しています。
- ・令和5年度監視指導計画(案)へのご意見を次回の懇話会でお伺いしたいと考えていますので、よろしくお願いいたします。

The screenshot shows the Matsumoto City website with a navigation menu and a main content area. The main content area has a teal header with the title "令和3年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果について". Below the header, there is a paragraph of text, a green sub-header "◆食品営業関係施設への立入検査について", another paragraph of text, and a link to a PDF document. The website has a dark blue header with the city name "松本市" and various utility icons like "お問合せ" and "Language". The navigation menu includes categories like "くらし・安全", "子育て・教育", "健康・福祉", "住まい・交通", "環境・水道", "しごと・産業", "観光・文化・スポーツ", and "基本情報".

松本市

お問合せ Language Google 検索 重要なお知らせ

くらし・安全 子育て・教育 健康・福祉 住まい・交通 環境・水道 しごと・産業 観光・文化・スポーツ 基本情報

令和3年度松本市食品衛生監視指導計画の実施結果について

令和3年度松本市食品衛生監視指導計画について、令和3年4月から令和4年3月まで1年間の実施結果がまとまりましたので、お知らせします。

◆食品営業関係施設への立入検査について

本計画では、旧食品衛生法に基づく営業許可が必要な施設及び学校・保育所などの給食施設について1,400件を立入検査することとしています。

立入検査は、769件（54.9%）に実施し、そのうち203件に対して、「施設等の衛生管理」、「食品取扱者等の衛生管理」等について指導を行いました。（指導率26.4%）

[保健所の食品衛生監視員が行った立入検査の実施状況（旧食品衛生法に基づく営業許可が必要な施設等）](#) [PDFファイル/161KB]

なお、令和3年6月の食品衛生法の一部改正により、許可業種の再編や届出業種の新設が行われたことから、新たな営業許可及び届出の対象施設でも立入検査を行いました。