

# 令和4年度 社会福祉施設等研修会



令和4年11月21日  
長野県諏訪保健福祉事務所  
食品・生活衛生課

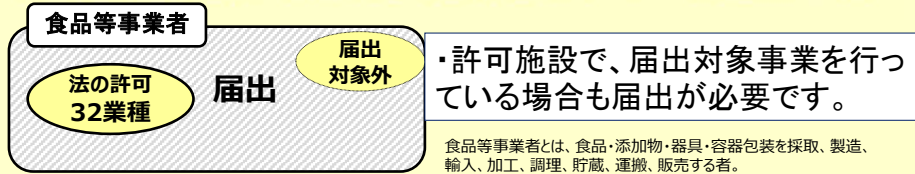
## 目 次

- 1 食品衛生法の改正
  - ① 営業届出制度の創設
  - ② HACCPに沿った衛生管理
- 2 食中毒の発生状況

# ① 営業届出制度の創設（R3.6.1施行）

## （1）営業届出の対象者

許可営業者と届出対象外となる営業者以外のすべてが届出の対象



### 届出対象外

- ① 食品・添加物の輸入業
- ② 食品・添加物の貯蔵・運搬業  
(冷凍・冷蔵の倉庫業は届出対象だが、冷凍・冷蔵車は対象外)
- ③ 常温包装食品（賞味期限）の販売業（カップ麺等）
- ④ 合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- ⑤ 器具・容器包装の輸入・販売業
- ⑥ 農業及び水産業における食品の採取業
- ⑦ **集団給食施設（1回の提供数が20食未満）**

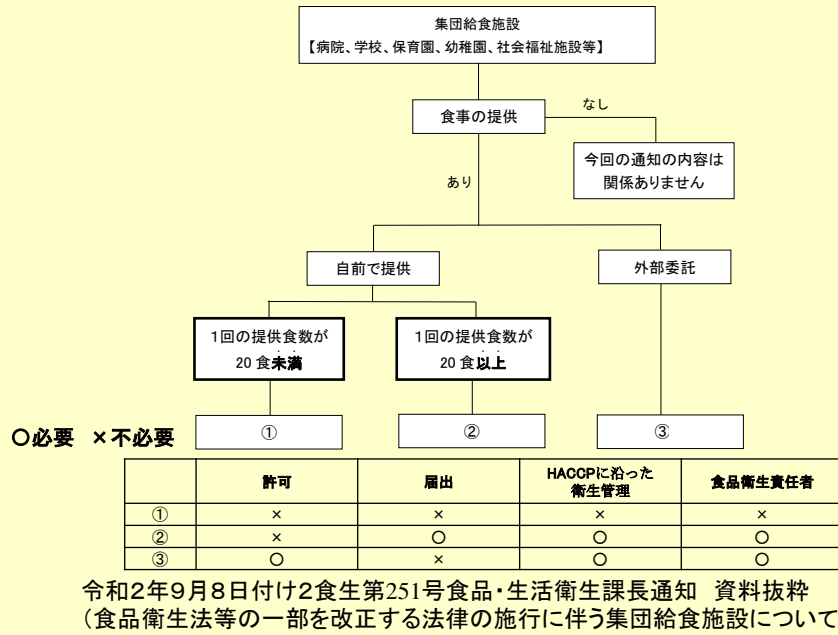
3

## 営業届出（対象業種の例）

主な製造・加工業	主な販売業	主な調理業
海藻加工業（のり、寒天など）、農産保存食料品製造業、食酢製造業、蜂蜜の精製、その他の調味料製造業、精米・製麦業など	乳類販売業、食肉販売業（包装）、魚介類販売業（包装）、氷雪販売業、野菜果物販売業、弁当等販売業など	<b>集団給食施設（1回の提供数が20食程度以上）</b>
自動販売機	器具・容器包装	その他
コップ式自動販売機（屋内設置）など	合成樹脂の器具・容器包装の製造	卵選別包装業（GPセンター）、冷凍及び冷蔵倉庫業（運送業を含まず）など

4

## 集団給食施設における営業届出等の判断フローチャート



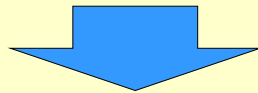
5

**【改正前】**  
 営業外食品供与施設  
 ・ 1回 50食以上  
 or  
 ・ 1日 100食以上

営業外食品供与施設開設届



条例廃止



R3.6.1～

**【改正後】 新設**  
 食品衛生法に基づく届出  
 ・ 1回 20食以上

営業の届出が  
新たに必要です

6



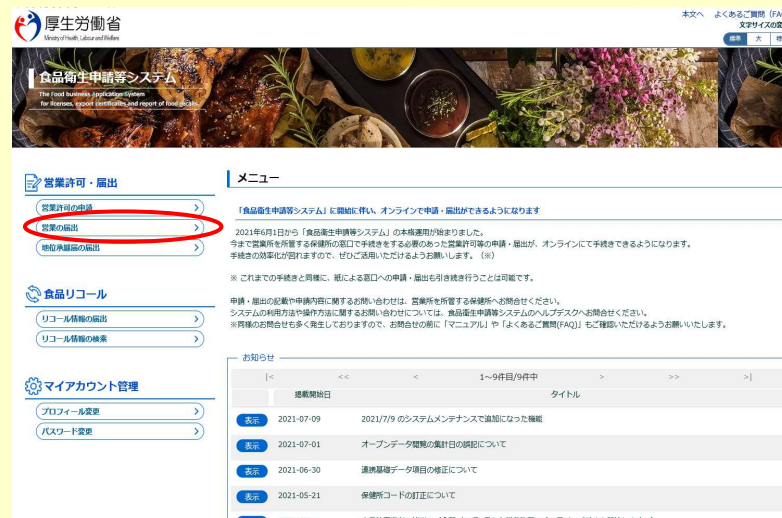
## (参考) 食品衛生申請等システム【電子】



(<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>)

9

## (参考) 食品衛生申請等システム【電子】

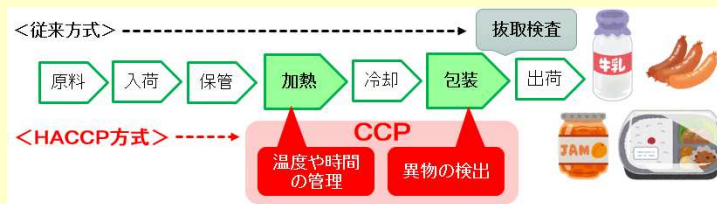


10

## ② HACCPに沿った衛生管理について ～HACCP(ハサップ)とは～

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point

- ・ 従来の衛生管理手法は、最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保しようというものでしたが、HACCPは、製造工程中の重要な段階を連続的に監視することによって、最終製品の安全性を担保するシステムです。



## 食品衛生上の危害

危害とは、「健康への悪影響をもたらす可能性のある食品中の生物的、化学的、物理的な物質、またはそのような状態の食品」

生物的危害  
(Biological Hazard)

- ・ 有害微生物(細菌、ウイルス)
- ・ 寄生虫



化学的危害  
(Chemical Hazard)

- ・ カビ毒、自然毒、ヒスタミン 等
- ・ 洗剤、アレルギー 等



物理的危害  
(Physical Hazard)

- ・ 金属片、ガラス片、石 等



※一般的に生物的危害、化学的危害に起因する健康被害を食中毒という

## 保育所・社会福祉施設等における給食

「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」に則った管理をしている場合...

**HACCPの考え方に基づく衛生管理ができています！**

◎ 衛生管理を『記録』で把握する！

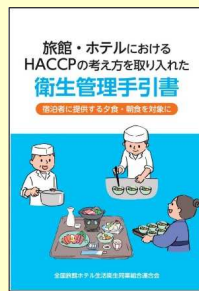
➔ **衛生管理の『見える化』**



## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～業界団体が作成した手引書～



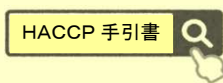
一般飲食店



旅館・ホテル



社会福祉施設等



手引書は厚生労働省ホームページからダウンロードできます。

## 2 食中毒の発生状況

### 病因物質別食中毒発生状況 ～令和3年度長野県内の状況～

病因物質	件数	患者数
アニサキス	2	2
ノロウイルス	1	108
ウエルシュ菌	1	150
カンピロバクター・ ジェジュニ	1	4
合計	5件	264名

### 事業所給食(保育所・老人ホーム)における 病因物質別食中毒発生件数(平成28～令和3年)

病因物質	H28	H29	H30	R1	R2	R3	計
ノロウイルス	10	3	8	6	1	4	32
ウエルシュ	5	2	5	5	4	7	28
化学物質	5	1	2	3	4	2	17
サルモネラ	2	3	1		7	2	15
腸管出血性大腸菌	3		2				5
カンピロバクター	1	1				6	8
その他・不明	2		3	3	5	2	15
計	28	10	21	17	21	23	120

※食中毒統計資料(厚生労働省)より。



難しく考える必要はありません！  
～食中毒予防の3原則の考え方が基本～

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

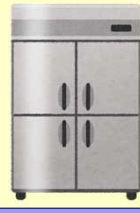
適切な手洗いの実施

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  
(注意すべきポイント)  
【重要管理点】

これらの管理を「見える化」しましょう！

17

## (参考)食中毒の分類①～生物的危害～

分類	主な生物的危害	主な由来	備考
芽胞菌	ボツリヌス菌	種々の食品 (土壌、河川、海洋、動物の体内 など自然界に広く分布するため)	
	セレウス菌		耐熱性毒素産生
	ウェルシュ菌		
無芽胞菌	サルモネラ属菌	食肉、鶏卵	
	腸炎ビブリオ	魚介類	
	黄色ブドウ球菌	ヒト(化膿巣など)、食肉	耐熱性毒素産生
	カンピロバクター菌	食肉(特に鶏肉)	食中毒件数:多
	腸管出血性大腸菌	食肉(特に牛肉)、ヒト	
	エルシニア菌	食肉(特に豚肉)	
	リステリア菌	乳、乳製品	
ウイルス	ノロウイルス	ヒト、二枚貝	食中毒件数:多
寄生虫	アニサキス	魚介類(サバ、イカなど)	食中毒件数:多

※芽胞とは生育環境が悪くなると形成されるバリアのようなもの。

※芽胞や耐熱性毒素は通常の加熱では除去できない。

## (参考)食中毒の分類②～化学的有害～

分類	主な化学的有害	主な由来	備考
カビ毒	アフラトキシン	輸入ナッツ類 等	
動物性自然毒	テトロドトキシン	フグ(有毒部位)	
	下痢性・麻痺性貝毒	貝類	
植物性自然毒	キノコ毒、アルカロイド <b>ソラニン</b>	一部の野生キノコ類、野草 <b>ジャガイモ</b>	<b>食中毒件数:年数件</b>
化学物質	農薬、抗生物質 等	農作物、畜水産物 (残留基準値超過の場合)	
	<b>洗浄剤、消毒剤</b> 等	製造工程	
	<b>ヒスタミン</b>	サバ等の赤身魚	<b>食中毒件数:年数件</b>
(アレルギー)	<b>特定原材料(7品目)</b>	小麦、乳、卵、ソバ、落花生、エビ、カニ	特定原材料に準ずるもの(20品目)

※化学的有害は通常の加熱では除去できない。  
 ※アレルギーは食中毒ではないが、管理を要する有害として記載。

安全でおいしい給食を  
 これからも提供をお願いします  
 ご清聴ありがとうございました



長野県PRキャラクター「アルクマ」  
 ©長野県アルクマ