2018. 6.19

食品衛生レビュー№108　　ＨＡＣＣＰと飲食店の食中毒対策

食品衛生法の一部改正の法律案が6月7日に衆議院本会議で可決成立し、6月13日に公布されたことは皆様ご承知と思います。厚生労働省は改正案の説明で「食中毒の事件数、患者数が下げ止まっている。飲食店が原因施設であることが多いので、小規模飲食店においても“ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れたに衛生管理”が必要である」としていました。そこで、ＨＡＣＣＰと飲食店における食中毒対策の関係を述べます。

食中毒の事件数、患者数が多い病因物質

平成29年の食中毒統計では、事件数が一番多いのがカンピロバクター（31.6％）、患者数ならばノロウイルス（51.6％）となっています。今年は、カツオの刺身によるアニサキス食中毒が大変増えています。原因施設では一番多いのは飲食店（59.0％）です。

ノロウイルス

ヒトの消化器官で増殖。寒さに強い。乾燥に強い。変化が早いのでワクチンが作れない。患者（症状が無い感染者も含む）の糞便からは極めて多量のノロウイルスが排出されます。極めて少量で感染発症し、食中毒発生原因の多くは調理従事者からの汚染です。

カキ、アサチなどの二枚貝が原因食品となる場合がリますが、ただ内臓でただ溜めておくだけです。

対策

調理従事者の作業前、用便後の手洗いの徹底をする。泡をたてて物理的除去をしてください。二枚貝に使用したまな板、包丁などの調理器具の洗浄を徹底すてください。カキ、アサリなど二枚貝の生での提供を控える。産地でノロウイルス検査を実施していますが、すり抜ける場合もあります。

カンピロバクター

鶏肉の汚染率極めて高いです。その他食肉も汚染されていることが多いです。少ない量で感染発症します。

対策

食肉、特に鶏肉を生あるいは加熱不十分で提供しない。鳥刺し、鶏ワサで食中毒が多発しているので、提供しないでください。まな板、包丁からの二次汚染を防ぐよう洗浄消毒を徹底してください。

アニサキス

海の獣（クジラ、イツカなど）の消化器官で成虫になりますが、幼虫が近海の魚介類に寄生していて、刺身などの生食によって食中毒が発生しています。イカ、サバ、アジ、サンマの寄生率が髙く、今年になってカツオによるアニサキス食中毒が増えています。6月7日までに厚生労働省に報告された食中毒事例の33％（263件中87件）がアニサキス食中毒です。１事件当たりの患者数が少ないですが、今年は事件数で一番となる可能性が出てきています。

対策

取り除くか、殺すことになります。殺す方法としてアジのたたき・イカソーメンのような物理的な処理と冷凍になります。現在のシメサバは塩、酢が甘くアニサキス対策になっていません。

物理的処理を行わずに、刺身など生で提供する場合には、取り除く必要があり、包丁捌きと眼力（めづから）となり、腕（調理技術）が必要となります。

対策のまとめ

ノロウイルス食中毒対策は「手洗い」ですので、食品衛生の基本原則である手洗い習慣の徹底となります。カンピロバクター対策は「生あるいは中途半端な加熱では提供しない」という決断力であり、考え方の啓発となります。アニサキス対策は、生で提供する場合には「取除くあるいは殺す」となり、取除くには包丁捌き、眼力の鍛錬ですので腕（調理技術）を磨く必要となります。

飲食店におけるノロウイルス、カンピロバクターアニサキス食中毒対策は「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れたに衛生管理」ではなくて、その前段階の習慣、考え方、調理技術となります。これができなければ、ＨＡＣＣＰを推進しても食中毒は減らないと考えます。

もちろん、O157、サルモネラ、ウエルシ菌などの食中毒対策としては「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れたに衛生管理」が必要です。（笈川　和男）