

以心草紙

●食品衛生法と食中毒

古跡 幹人
2021年5月

「食品衛生法」について説明する。

食品衛生法の根拠となっているのは、

日本国憲法 13 条と 25 条である。

憲法 13 条：すべての国民は、個人として尊重される。生命、自由および幸福追求に対する権利については、公共の福祉に反しない限り、立法その他の国政の上で、最大の尊重を必要とする。

憲法 25 条：すべての国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

食品衛生法は、平成 30 年 6 月に改正され、令和 2 年に施行された。猶予期間を経て令和 3 年に改正内容の多くが完全施行となる。主な改正である「HACCP に沿った衛生管理の制度化」は、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が対象になる「HACCP の義務化」である。他、6 項目（計 7 項目）が改正されている。

食品衛生法は、11 章 79 条と附則から成る。例えば「製品に異物が混入している」とお客様から保健所に苦情があった時、食品衛生監視員の方が「食品衛生法六条四項違反の疑い」として、製造工場に立ち入り調査に入ることになる。

今一度、食品衛生法に目を通して、食品を取り扱う者としての自覚を新たにし、責任を果たしていただきたいと思う。

食品衛生法を一言で言うならば、「飲食によって発生する健康被害を防止する」ための法律である。その健康被害をもたらす最大の危害の要因は、「食中毒」である。食中毒は、一度に多くの患者を発生させ、患者に苦痛を与えるだけではなく、なかには、死に至らしめる、あるいは、重度の後遺症が残ることもある食品事故の中でも最も重大な事故である。私たちは、常に食中毒の防止に注力し、食品を取り扱う者としての責任を果たすべき行動をとらなければならない。

食中毒の発生は、食の安全を脅かすだけでなく、

食の安全のために
食品衛生法が改正されました
平成30年6月13日公布

「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。前回の改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、下記の7ポイントの改正を行いました。

- 1 広域におよぶ「食中毒」への対策を強化**
広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、都道府県長が権限に譲渡・協力をいたします。新たに「広域連携協議会」を設置し、緊急時には、この協議会を活用して対応します。
- 2 原則全ての事業者にて「HACCPに沿った衛生管理」を制度化**
HACCP（ハザード分析）とは、原料の受け入れから製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。小規模事業者の負担に配慮し、半引き書の作成を促進します。
- 3 特定の食品による「細菌検査情報の届出」を義務化**
運送作業ミスが原因となる特定の食品を必要とする成分検査食品による健康被害が発生した場合は、事業者から行政へ、その情報を届出することを義務化します。
- 4 「食品用容器・包装機器」にボシティブリスト制度導入**
食品用容器・包装機器において、安全性を評価して安全が認められた物質であれば使用可能な仕様のみにあるボシティブリスト制度を導入します。
- 5 「製造届出制度」の創設と「製造許可制度」の見直し**
食品を取り扱う事業に際し、事業者の届出制度を作り、併せて、現在の製造許可の申請区分を業種に依りて見直しします。
- 6 食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化**
事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化します。また、このリコール情報を一貫してITで管理できるようにします。
- 7 「輸出入」食品の安全証明の充実**
・輸入食品の安全確保のためには、輸入国の食品のHACCPに基づき衛生管理や、乳製品・水産食品の残留農薬等の交付に輸入要件にします。
・食品の輸出のための衛生証明書の発行に関する事項を定めます。

厚生労働省 | 詳しくは、厚生労働省のホームページをご覧ください | 食品衛生法 改正 | QRコード

(厚生労働省 HP：食品衛生法が改正されました)

食への信頼を失墜させるものである。もちろん、その食品を製造・加工、調理、販売した組織への法的・社会的責任は免れないことは皆さんもよく理解されていることであると思う。

次に「**食中毒**」について説明する。

食中毒の分類方法はさまざまな切り口で行われて、その方法にそった結果が掲載された文献があるが、ここでは原因別に分類された基礎的な内容を記載する。

【食中毒の分類（原因別）】

細菌性食中毒

・**感染型**：食品内で増殖した原因菌が食品と共に体内に入り、腸の表面や腸の細胞の内部に感染して発症する食中毒。

主な原因菌と原因となる食品は、

サルモネラ属：鶏卵、食肉（鶏肉、豚肉）等

腸炎ビブリオ：海の魚介類（生食用）

病原大腸菌：生肉、多品種の食品、井戸水等

カンピロバクター：生肉（鶏肉）、飲用水

ウエルシュ菌：カレー、シチュー等

これらの細菌は、有害生物に起因するのでそれらの駆除・管理が必要となる。

・**毒素型**：食品内で原因菌が産生した毒素を摂取することで発症する食中毒。感染型と比べて一般的に潜伏期間が短い。

主な原因菌と原因となる食品は、

黄色ブドウ球菌：おにぎり、サンドイッチ等

毒素のエンテロトキシンは熱に強い

怪我、かぶれ等の膿、鼻咽喉、皮膚等に分布

ボツリヌス菌：いづし等の魚肉発酵食品等

神経毒を食品中で産生する。致死率が高い。

芽胞形成菌、嫌気性菌

ウイルス性食中毒

ウイルスが蓄積した食品の摂取や人の手を介して感染する。

ノロウイルス：二枚貝（カキ、ハマグリ等）、ノロウイルスで汚染された食品の摂取

生息は二枚貝であるが、増殖は人の腸管内。

少量でも、感染する。一度に多くの患者がでる。

A型肝炎ウイルス：二枚貝が原因となる。

自然毒食中毒

植物や動物が持っている（食物連鎖による蓄積を含む）有毒成分を含む動植物を喫食することで発症する食中毒。

・動物性食中毒：

河豚（tetrodotoxin）※素人が調理しないこと
貝類（麻痺性貝毒、下痢性貝毒、巻貝中毒）

・植物性食中毒：

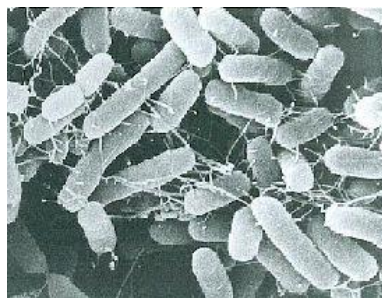
毒キノコ※知らないものは食べない

カビ（aflatoxin）、トリカブト（aconitine）、ジャガイモの芽（solanine）

化学性食中毒

食品の製造、加工、保存、流通、消費の過程で食品の外部から混入、あるいは食品内で生成する有害物質（ヒスタミン：鯖）で、化学物質によって引き起こされる食中毒。

殺虫剤、洗剤、殺菌剤、メタノール、食品添加物、潤滑油、重金属（水銀、鉛、カドミウム、六価クロム等）



（サルモネラ属菌：東京都福祉保健局 HP より）

細菌性食中毒防止対策

C C S S : この文字が対策を表わしている。

(※最後の S は説明のために追加したもの)

細菌を

つけない 増やさない 殺す

上記は『食中毒防止の3原則』である。

① つけない (C: クリーン Clean)

⇒清潔なものに細菌をつけない、汚染させない
自分自身の健康管理と工程の衛生管理を行って
清潔 (C) に保つ。

- ・手指、設備、機器、備品類を常に清潔にする
- ・職場 (作業場、事務所、ロッカー等) を常に清潔にしておく
- ・外部 (外) から、細菌を持ち込まない

② 増やさない (C: クール Cool)

(S: スピード Speed)

⇒細菌は、温度、水分、栄養の存在で増殖する
低温に保ち (C)、素早く処理する (S)。

温度の管理を行う

- ・規定の温度で保管する
 - ・冷蔵庫、凍結庫の温度管理を確実に実施する
- 低温を保ったままで処理する
- ・冷却した製品は、迅速に処理する
 - ・加熱 (殺菌) 後は、迅速に冷却する

③ 殺す (S: ステリリゼーション Sterilization)

⇒殺菌 (S) を行い、細菌を取り除く

あるいは、細菌がない (害がない程度まで低減)
状態にする

- ・規定通りに洗浄を実施して、殺菌を行う
- ・使用する洗剤、殺菌剤の濃度、使用方法を守る
- ・加熱殺菌の温度、時間を守る

『殺菌』という文言について説明する。

取り扱う製品に関わる法律の違い (食品衛生法や薬事法など) により『殺菌』と言ったり、あるいは『消毒』、または『除菌』と言ったりするが、一般に使用される意味合いを下に記す。

殺菌: 「微生物を殺す」こと。そこに存在する全ての微生物を死滅させるわけではない。対象とする細菌の種類や、程度 (数量) に明確な基準はない。

一部の細菌を殺しただけでも「殺菌した」と言え、「有効性」を保証したものではない。

滅菌: すべての微生物を、死滅させ除去すること。無菌性保証レベル「生存する確率が、100 万分の 1 以下になること」をもって、滅菌と定義され、国際的に採用されている。

唯一、定義がある。

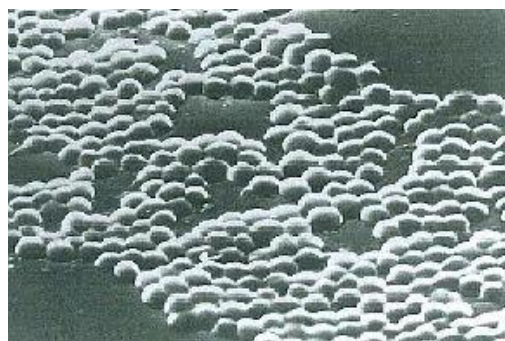
消毒: 対象物に存在している病原性のある微生物を、その対象物を使用しても害のない程度まで減らすこと。

除菌: 対象物から微生物を取り除いて減らすこと。洗浄や濾過など。対象や程度は含まない。

滅菌: 微生物を特に特定せずその量を減らすこと。

抗菌: 細菌などの増殖を阻止すること。

学術的に定義されているのは、「滅菌」だけである。



(黄色ブドウ球菌: 東京都福祉保健局 HP より)