



2021年11月号

9月21日中秋の名月はお天気の関係で北信地区以外は見れなかったようですが皆様の地区はどうでしたか？長野市在住の私はバッチリお月見が出来ました。

満月と重なるのは2023年まで！しばらくは楽しめそうですね。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

2021年6月1日より食品衛生法等の一部改定により、飲食店を含むすべての食品を取り扱う企業でHACCP義務化が始まりました。全国チェーンのレストランから、夫婦で経営している個人店まで、規模にかかわらずHACCP義務化の対象です。（一部除く）皆様も行政の講習会等に参加されたり、厚生労働省のHPから手引書を引用して実施されていることと思います。

数年前より弊社でも講習会に参加して皆様から質問があることを前提に勉強してきましたが、新型コロナ対応で忙しいためか？保健所に聞きに行っても明確な答えが出なくてモンモンとしておりました。

ある日、弊社のお客様から「今まで実施していた保菌検査・食品検査・サンコリが義務ではなくなったからこれから実施しなくても良いのではないかと」と質問されました。今までの自主管理手帳に載っている公衆衛生上講ずべき措置の基準には、明確に『6ヶ月以内ごとに1回検便を受けること』と記されています。

平成16年8月10日 16食環第282号、飲食店営業施設における自主検査について、【飲食店営業施設において提供する調理加工食品については、年6回の自主検査（簡易検査法含む）を実施しその内1回以上は専門機関等の検査を活用するなど、その検査の正確度を確保するように指導すること。検査項目については、食品の特性を考慮し検査するよう指導すること】と明記してありました。

もっとも、大規模の飲食店・学校給食などは大量調理施設衛生管理マニュアル等でしっかり明記されているので該当しないと思いますが、マニュアルの文章の最後に、「大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします」と締めくくってあります。

長野県健康福祉部食品・生活衛生課に質問してみると、

「保菌検査・食品検査・サンコリ等は義務ではなくなりました！」との回答でした。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は、あくまで事業者が決めて実施するものです。

新しい自主管理手帳のP.40からの年間の衛生管理計画を作成し、実施記録を付けていくこと。また、P.3からの毎日の実施記録簿（一般的衛生管理や重要管理等）を毎日実施していくことが必要です。年間の衛生管理計画では、従事者の検便および健康診断・製品検査の計画欄がありますので、どのように実施するのかを事業主が決めることになります。

ネットで色々調べたら面白い記事を発見しました。

埼玉県の食品衛生協会は、HPに掲載している「検便？いまさら聞けないあんなこと、こんなこと！」の中で、『検便は必要ないとは言いきれません。定期的に客観的な検査の実施が食中毒予防になります』と答えています。

弊社でも、定期検査（検便）では一定の確率でサルモネラ陽性者が検出されます。

腸内にサルモネラを保菌していても症状のない人（健康保菌者）もいます。

定期的な検査でそれらを見つけて把握し、管理することが大切だと思っています。

食品検査では作業工程の見直しを、サンコリ（ふきとり検査）では調理過程の改善に貢献してきた事実があります。何かあった時やクレーム対応で検査結果が役立つ（クレーム相手が納得してくれた）過去もあります。何も検査してなくて、万が一のことがあっても弊社としてはデータがないと対応やアドバイスをすることが出来ません。

事業者が決めて実施するものなので**義務ではないですが、「やらなくて良い」と思っ**ては**いません**。むしろ今まで以上の自主検査を実施して食中毒予防をしましょう。



【編集後記】

我が家の畑では、キュウリが終わり、ナスはまだ頑張っていて、ミニトマトも頑張っていますが、9月の連休の時、野沢菜と大根の種を蒔きました。他にも何か女房が蒔いていましたが(笑)

野菜作りや花の種まきは季節を感じる事ができるなあと思えるようになりました。

松本事務所 高橋隆

※今後、細菌室へ電話をかける場合には代表番号をお願いします。

前向きな姿勢と積極的な行動で お客様に感動をあたえよう！

衛生検査所登録 79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-2189 (代)