



かつしか食協

第6号：令和3年5月

発行元：葛飾区食品衛生協会
発行人：菊地明範
編集人：中村康男
〒104-0061 中央区銀座2-10-18
電話 03-3542-0161

自主的衛生管理!
食の安全・安心!
協会の組織強化!

食品衛生実務講習会A開催される

食品従事者に「感染拡大阻止」の徹底と更なる食品衛生の強化に向けて

緊急事態宣言の最中ではあるが、葛飾区食品衛生協会は、葛飾区内の食品事業者に対して、新型コロナウイルス感染拡大防止の細部に渡る知識の共有と意識の向上、食品衛生との違いと関係性、6月より施行されるHACCPの制度化に関する講習会を開催した。テックプラザ大ホールを会場に設定するも、クラスター発生防止を回避するために、参加人数の制限と受付での参加者の体温確認アルコール消毒の徹底を実施した。令和3年2月24日(木)午後二時に開始され参加者は、70人と例年の半数程度であった。開会宣言の後、菊地会長は、参加者に対して「新型コロナウイルス感染拡大最中の食品事業者皆様のご苦勞をお察し申し上げたい。このような時期だからこそ風評や一部の曖昧な過大報道に惑わされることなく、この講習会にて新型コロナウイルスと細菌や食中毒ウイルス全般について科学的知識をしっかりと学んで頂きたい」と思っています。そしてその得た知識等を駆使して従業員は元より不特定多数の来客に感染が広がらないように十二分に注意を払い営業に務めて頂きたいと思えます。又、今年6月にHACCPの制度化が始まるので、HACCPに沿った食品衛生の管理というテーマを今一度確実に習得して新年度を迎えて頂くように切にお願い申し上げます。」との緊急事態宣言下にて敢えて実施した食品衛生実務講習会の趣旨説明を挨拶として表明した。

講師は、第一部が「最近の衛生事情」東京食品技術研究所・食品衛生コンサルタント・北村隆志先生で、新型コロナウイルスと食品衛生と題して新型コロナウイルスと食中毒との関係や相違点、食品を介しての感染は今日では見られない事、特に新型コロナウイルスと繁茂に発生するノロウイルス感染による感染経路や症状、対策等に関する相違点や類似点を比較する講話であった。

次に、本題であるHACCPの制度化については、そもそもHACCPの語源とその七原則に関しての分かり易く表記された図と表を使つての説明が成された。又、最近増加傾向にあるテイクアウトとデリバリー宅配に於ける法律上と食品衛生上の問題点の指摘が成された。

第二部は、「食品衛生の動向について」が葛飾区保健所・生活衛生課主任・宮崎真衣先生から講話があり、食品衛生管理ファイルの見方と書き方の説明が成された。更に今後は営業許可更新の際に、管理ファイルに記述があり利用されているか確認をされる場合がある、との指摘があった。

食品衛生に関する講話のあと、警視庁・組織犯罪対策総務課警部補・賀谷周志氏からは、反社会的勢力からの飲食店舗に対する不適切な勧誘や様々な違法行為があった場合には、毅然とした態度で対処して違法行為に手を貸さないようにして頂くようお願いいたします。との注意喚起が成された。

その後、総合事務所からの共済加入のお願い・事務連絡、閉会の辞が順次あり午後四時に散会となった。



新型コロナウイルス感染症対策と食中毒感染による違いと類似点

新型コロナウイルスは、一般的な風邪の症状を起こす(日本人が引く風邪の15%〜20%)ヒトコロナウイルスの仲間である。これらのウイルスは、呼吸器系から感染する。感染とは、細胞内にウイルスが侵入して増殖を始めた状況を指している。呼吸器系の表面に付着状態では、感染とは言わずウイルスがそのまま不活性化してしまう場合も多い。

このコロナウイルスに似たウイルスで食中毒を発生させるウイルスがある。一般的に知られたノロウイルスである。これらのウイルスは、主に口から侵入する場合は多いがコロナウイルスは、一般的には口から侵入して上気道を通して肺に到達する。それに対して、ノロウイルスは、口から侵入して食道を通して消化器に侵入する。それぞれが肺や胃・腸などの細胞内に侵入して増殖を始めたときに毒素を排出する事になる。いわゆる発症である。当然ながら症状が異なる。

コロナウイルスの活性残存期間と新型コロナウイルスとノロウイルスのそれぞれの感染経路と残存期間や消毒効果のある薬品と対処法を表に簡単にまとめてあります。参照して参考にしてください。

素材	コロナウイルスの種類	残存期間
鉄	中東呼吸器症候群(MERS)コロナウイルス マウス肝炎ウイルス	48時間 4-28日
アルミニウム	ヒトコロナウイルス(一般的な風邪などの原因となる)	2-8時間
木	重症急性呼吸器症候群(SARS)コロナウイルス	4日
紙	SARSコロナウイルス	4-5日
ガラス	SARSコロナウイルス	4日
プラスチック	SARSコロナウイルス MERSコロナウイルス	6-9日 48時間

出典：J Hosp Infect. 2020 Mar; 104(3): 246-251 より一部抜粋

	感染経路	家具などの表面で活性を保つ日数	加熱により感染力を失う温度と時間	消毒	重要な対策
新型コロナウイルス	口や鼻から吸い込んだり目や鼻にウイルスが付いたりして、粘膜から感染する	数日間	70℃以上で一定時間	アルコール(60%以上)、界面活性剤(石けんや洗剤)、次亜塩素酸ナトリウム溶液	手洗い、外出時はマスクをする、人と距離をとる。3密(換気の悪い密閉空間、多数が集まる密集場所、間近で会話や発声をする密接場面)を避けるなど
ノロウイルス	口から入り胃などを増殖感染する	数十日間	85-90℃で90秒以上	次亜塩素酸ナトリウム溶液	手洗い、食品の十分な加熱、体調不良の人は調理をしないなど

Q&A

- 1. 従業員が新型コロナウイルスに感染したら、営業停止ですか？
感染者が出たことを理由に、営業停止処分にはなりません。
- 2. 従業員に感染者が出たら、食品廃棄となりますか？
食品から感染の事例は報告されていませんので、廃棄の必要はありません。
- 3. 感染者が出た場合の店内の処理は、どうすればよいですか？
食品衛生における一般的衛生管理が徹底されていれば、大丈夫です。

新型コロナウイルス感染症の予防対策について

- 一「お客様の安全」を確保する
 - 二「従業員の安全衛生管理」を徹底する
 - 三「店舗の衛生管理」を徹底する
- 具体的には、
a 食品の安全と衛生管理
b 店舗・施設等の清掃と消毒
c 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
d 社会的距離の設定と確保への工夫

HACCP(ハザード)に沿った衛生管理の制度化

令和三年六月一日施行 HACCP(ハザード)に沿った衛生管理とは、何か？

そもそもHACCP(ハザード)とは、どういう意味でしょうか？ご承知の方も多いと思いますが、再度確認させて頂きます。

HACCPのHの頭文字は、英語のHazard(ハザード)の頭文字です。HACCPに於けるHazardの意味は、「危害要因」になります。その危害要因には、どんな種類のどんな性質の危害要因があり、どのような危害を人間に及ぼすのか？(詳細は、表を参照) ここまでがHazardのHとAのANALYSIS(アナリシス)の工程になります。食品を製造する過程において、発生することの起こり得る「危害要因」の抽出・整理・分析をしてリストアップします。

CCP(クリティカル・コントロール・ポイント)は、重要な管理のポイントとして製造工程に、食中毒等の事故に繋がる要因を排除するための手順として考え定められます。

「危害要因」は、メニューによって異なります。食品を加熱するか再加熱するか非加熱で処理なのか、提供方法によってメニューを分類します。(詳細は、表を参照) 食中毒を引き起こさない重要な管理のポイントを明確にすることが必要です。食品の製造工程に於いて、明確になったCCPを的確に適用して食品の提供を行うことです。

実践された「危害要因」を排除するための管理工程を記録として記録表に記述します。この記録表を保存して定期的に再確認検査を行います。これらの一連の工程がHACCPに沿った衛生管理の実施となります。

食品を提供する上でのリスク(主な危害要因と管理条件)の例

HACCPの7原則	具体的には
1 危害要因分析	どんな危害があるのか
2 重要管理点の設定	危害を「やっつける」工程か
3 管理基準の設定	「やっつける」ための方法(基準)を設定する
4 モニタリング	基準が守られていることを監視する
5 改善方法の設定	基準外れた場合の対策を考える
6 検証方法の設定	管理方法が機能しているか確認する
7 記録・文書の作成保存	モニタリング、検証結果などを保存し、改善に役立てる

食材/食品群	主な危害要因(ハザード)	危害要因の管理方法と管理条件
肉類	病原大腸菌、サルモネラ、カンピロバクター	75℃1分間(中心部)以上加熱
鶏肉	サルモネラ	70℃1分間(中心部)以上加熱
魚介類全般	腸炎ビブリオ	60℃1分間(中心部)以上加熱
二枚貝	ノロウイルス	85-90℃90秒間(中心部)以上加熱
加熱調理食品	ウェルシュ菌	長時間露出場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃以下で4時間以上冷凍
冷凍食品	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存(4℃以下が望ましい)
惣菜	あらゆる微生物	10℃以下で保存
惣菜	あらゆる微生物	-15℃以下(または製品の表示に従って)で保存
惣菜	あらゆる微生物	65℃以上で保存
調理器具	あらゆる微生物	手洗い、消毒の徹底 洗浄、消毒の徹底

温度管理が必要な食品について、調理中の温度に着目して、調理(加熱・冷却)提供方法に応じたメニューを分類します。	分類	例
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すし、冷たい飲み物、サラダ各種、納豆他食品に添えるもの、大根おろし、ネギ、マヨネーズ、ナルト
	加熱後直ちに提供するもの	肉料理:ステーキ、焼き鳥、しょうが焼き(肉料理:ハンバーグ、餃子、シューマイ、ロールキャベツ) 揚げ物:唐揚げ、てんぷら、フライ各種(とんかつ、メンチカツ、エビフライ、カキフライ、コロッケ) 焼き物:焼き魚(魚、肉)、肉じゃが炒め物、レバニラ炒め、野菜炒め、マヨネーズの蒸し物:茶碗蒸し
第2グループ	加熱後冷却し、再加熱して提供するもの	カレー、シチュー、スープ類、ソース、たれ、かけそばのつゆ ※「たれ」や「つゆ」は、加熱後冷却するもの、再加熱するもの、冷たいまま提供するものなどさまざまな形態があります。ご自分のお店の実態に合わせて分類してください。
	加熱後冷却して提供するもの	チャーシュー(焼肉)、ポテトサラダ、ゆで卵、おひたし、胡麻和え、すしだね(加熱したもの) ざるそばのつゆ、天つゆ ※「ポテトサラダ」のように非加熱食品が含まれている場合は「非加熱のもの」と同様の衛生管理が必要で。

- 1 原材料の受け入れ確認
- 2 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- 3 交差汚染・二次感染の防止
- 4 器具等の洗浄・消毒
- 5 トイレの洗浄・消毒
- 6 従業員の健康管理・衛生的作業の着用
- 7 衛生的な手洗い

お祝い、ご法事に
250年の味

川千家

KAWACHIYA

柴又帝釈天門前
電話 3657-4151

柴又名物・草だんご本家
帝釈天御用達

柴又帝釈天門前



亀家本舗

〒125-0052 東京都葛飾区柴又7丁目7番9号
TEL 03 (3657) 6670(代)
FAX 03 (3673) 4139
http://www.kameyahonpo.com

「安全と安心」について

食に於ける「安全と安心」の意味とは？

食に於ける安全とは、何か？食に於ける安心とは、何か？普段、何気なく気軽に使われる言葉ですが、似たようにも思える安全と安心を、わざわざ併記するのか。今一度考えてみたいと思います。

この二年間は、新型コロナウイルス感染拡大の防止対策とその報道に振り回される結果となりました。この「社会現象」に於いて、安全と安心が非常に曖昧に認識され、意図されてきたのではないかと疑問に思えたからです。

まず、食品業界に於ける「食の安全」とは何かを、考えてみたいと思います。これは、一言で言うならば食品事業者側の問題です。食品事業者が、自らの食品を製造する工程の中で危害要因を見つけて出し分析します。その危害要因の分析を従事者で認識の共有を徹底します。次にその危害要因の分析結果に基づき、除去、低減、予防するための工程を特定して従事者と共有します。最後に、特定された工程を重点的に管理の徹底を図ります。これらの一連の工程管理によって成し得た食品には、危害要因が付着侵入し得ない環境を作り出すことが出来ます。即ち、このような工程管理の環境が「食の安全」として初めて言えるのではないのでしょうか。つまり、安全とは「状況・状態」とも言えます。

この安全な状況・状態を作り出す工程管理は、全て合理的に科学的に検証されて適切に実施される事を指します。ですから、最初は、工程管理に於ける言葉・語彙の定義を明確にしてそれを認識・共有する事が大前提となります。

では、「食の安心」とは、何か？安心とは、言わずもがな心理状態です。誰の心理状態かと言うと、それは、一般消費者の顧客の心理状態です。消費者が食品を見て、或いは食品の製造工程を見開きした上で自分の判断による「この食品は、安全に作られているから大丈夫安全だ、安心できる。」の心理状態です。この消費者の心理状態に食品事業者が、恣意的に加入、若しくは強要して影響を及ぼす事があってはならないのです。

「食品事業者側の工程管理による安全と消費者の信頼による安心」の相関関係、相互作用が成熟されて、「一般社会における食品衛生の環境が構築維持されるのだ」と考えます。

では、今回の新型コロナウイルス感染拡大に於ける「安全と安心」とは、どのような環境を指すのでしょうか？

この一年数ヶ月の間、新型コロナウイルス感染拡大を阻止する政策として幾つかの手法がなされてきました。その政策は、公衆衛生に於ける「安全」という状況・環境を作ってきたのでしょうか。「食の安全」を作り出す工程管理を思い出しながら、考えてみたいと思います。

新型コロナウイルス感染拡大を受けて、様々な言葉がマスコミを通じて連日連呼されています。「三密」「濃厚接触」「ソーシャルディスタンス」「夜の街」「一時営業」等々。

そこで第一に、行政から新型コロナウイルス感染拡大の主たる感染経路・感染が拡大する空間として指摘されたのが、「夜の街」です。「夜の街」とは、どのような場面・空間・環境でしょうか。「夜の街」の定義は、どのような意味を指すのでしょうか。広辞苑には、「夜の街」という単語は表記されていません。ウイルス感染症を防ぐ手法、感染症を治療する手法は、疫学と医学だと認識していますが。疫学・医学は科学であって妄想では、ありません。新型コロナウイルスは、夜行性なのでしょうか？新型コロナウイルスは、アルコールの臭いに誘われて押し寄せるのでしょうか？新型コロナウイルスが「夜の街」に押し寄せると科学的根拠をデータとして公にして頂きたいと思えます。今回の公衆衛生に於ける「危害要因」である新型コロナウイルスの活性化パターンを特定しておらず、安全を図るためのテーブルに載せてない。

定義の曖昧な言葉を使い、解釈が人により異なる空間を、新型コロナウイルス感染拡大の主たる原因であるがとき主張は、感染症の専門家とは言い難いし、科学の基本を大きく逸脱していると思われまます。

第二に、「一時営業」によって感染拡大を防ぐとかの手法ですが。感染症を防ぐ手法として、飲食店とりわけ酒を提供する飲食店に対して集中的に夜の時間・二時間の時間短縮を、さも効果が有るがごとく、得意げに強調して、毎日マスコミを通じて報道しています。東京都の人口は、一千二百万人として都内の限られた飲食店で飲食する人数に対して、「二時間・二時間の時間短縮をすることが、どれだけの効果があるのでしょうか？科学的検証など出来るはずがありません。通勤電車の中や降り降り、駅中、改札口の方などが遙かに感染の確率が高いはずでありまます。乗車率ははるかに百パーセントを超える超三密の状況です。東京都内の昼間人口と夜間人口の比較を見れば、都内のオフィスビル内や会場等に於いては、ソーシャルディスタンスどころか相当の三密状態ではないでしょうか！感染拡大を防ぐのであれば、都市規模での徹底した時差通勤と勤務延長時間の削減を図るか、都市部の昼間人口を徹底して削減すべきでしょう。「夜の街」名指し対策は、何を意味しているのでしょうか？

今までの感染症の現代史の中で、これ程非科学的対処療法がなされたことが有ったのだろうか？

この事は、「夜の街・飲食店」が感染拡大の「三凶凶」であるとの印象を連日昼夜マスコミに露出させて、民衆・国民の脳裏に焼き付けさせる作業を続けただけに過ぎないと思われまます。そして、その感染拡大の元凶を、指導して見ますよ。取り締まりをしますよ。だから、感染は、収まります。安心して下さい。と主張しているように見えてなりません。

この事は、「公衆衛生の安全」という環境を作らずに、「安心の幻想」を抱かせているに過ぎないと思えます。

日本国内に於ける医療機関の病床数は、対人口比で欧州よりも多いといわれています。但し、欧州の医療機関の七・八割は、公共医療施設であるのに対して、日本の医療機関の七・八割は、開業医による民間施設であると言われています。医療機関の病床数に対しての医療スタッフの割合は、欧州に比較して日本の医療スタッフは少ないと言われています。日本の医療体制の構造的問題があるように思えます。

感染がある程度拡大するのは、インフルエンザを見ても分かるようにやむを得ないことです。予め、新型コロナウイルスが日本国内に侵入する兆候を見せた時点で、日本国内の少なくとも病床を抱えた病院の詳細なデータを作り、三元管理によって軽症患者・重症患者の治療を施設・機器と専門スタッフによるシステムを構築すべきことと思えます。

先に述べた感染を防ぐ対策と感染患者の治療を施すシステムの環境整備をすることこそが、民衆・国民の不安と恐怖を少しでも和らげて、安全・安心に繋がっていくのだからと考えまます。

〈街頭相談代替事業〉正しい手洗い実践を

コロナ禍でも消費者にPR

葛飾区食品衛生協会(菊地明範会長)と葛飾区保健所は、来店客に手洗いの実践を呼びかけようと、除菌用のスプレーとハンドジェルを500セット用意。同協会の16施設を通じて消費者に配布した。1月15日から各施設で、会員施設の従事者から消費者に「食品衛生・食中毒予防に取り組んでいます」と記載された食品衛生のパンフレットや除菌用スプレーとハンドジェルの詰め合わせが手渡された。葛飾区食協では、毎年10月の食品衛生月間にテクノプラザが食品衛生街頭相談所を開催していたが、今年度は新型コロナウイルス感染拡大

の影響を受け、相談所の開設を中止。その代替案として今回のキャンペーンが企画された。

キャンペーンを行う施設の大和家(葛飾区柴又)の代表で、同協会の指導員部長を務める大須賀 仁氏は、「街頭相談所での食品衛生のPRは、場所と時間が限られてしまふ。今回の企画では、各地域や商店街で、様々な人にPRできた」とメリットを語る。「コロナの影響もあって、消費者の手洗いや手指の消毒に対する意識が高い。コロナと食中毒予防の一助になれば」と話してくれた。



常任理事会・理事会の開催！

新型コロナウイルスに感染拡大の影響を受けながらも葛飾食協の活動を止めることなく開催する

葛飾区食品衛生協会は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けながらも、事業活動を止めないという考え会場の制約はあったが、感染防止対策を講じた上での活動を実施してきました。

五月・八月・十月・十一月・二月・三月の6回の開催を実施して、感染拡大の影響を「飲食店というくくり」での経済的被害を受ける状況になった食品衛生協会の状況分析・対策・今後の展望を忌憚なく協議した。

多忙な中、また感染の危険を慮ることなくご主席頂いた役員の方々と関係の皆様方には、深く敬意を表する次第であります。この場を借りまして、衷心より御礼申し上げます。

感染拡大は、一時的な二三年の期間と推測しますが、当協会の年齢の高齢化と各組合単位内での後継者不足の問題は、そのまま当協会運営に支障を来しております。後継者不足の問題対策と世代交代を円滑に進めることは、当協会存続の絶対条件とも言えます。現状の組織の維持と同時に新規会員の獲得の為に、当協会の事業活動のスタンス・ペクトルをさらに一歩前に踏み込んだ方向に舵を切る必要が有ると考えております。

食品事業者の社会的役割・社会的使命をより充実高めることは、当然であります。更に求められているのは、食品事業者の社会的地位の向上が必要であると強く感じております。今回の新型コロナウイルス感染拡大阻止のために採られた対策が、飲食店をターゲットにしたことでもあります。感染拡大の元凶がさも飲食店に起因するがごとく論法がとられたことは、甚だ遺憾であります。

食品事業者は、常日頃より「食中毒対策」のために、細菌やウイルスに対する講習会を継続的に開催しております。普段から一般消費者や他の産業の事業者よりも学習しかつ努力をしてくていると自負しております。

しかしながら今回の状況を生み出す環境は、食品事業者の「声」が届いていない。「声」が小さくて届いていない。「声」を大きくするには、数の力が必要です。資金力も必要です。その為には、会員の数を増やすことです。組織を強くすることです。

当協会の運営に多大なるご協力ご指導を頂いておりますことに、深く御礼申し上げますと共に、今後の展望をお考え頂き、更なるご指導ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



編集後記

平素は格別なるご理解ご協力を賜ります、厚く御礼申し上げます。新型コロナウイルス感染拡大で明け暮れた一年間でした。私ども葛飾食協もその影響を受け殆どの事業を中止せざるを得ませんでした。会員の皆様への場を借りましてお詫び申し上げます。

さて、新年度となり葛飾食協の発展の一年となるよう引き締めて事業の継続を図りたいと決意を新たにしております。

発行人 会長 菊地明範

プロジェクションマッピングと生ライブ
Night café Matterhorn
 お洒落なドリンクbar
 Party, Kashikiri, Jikan-Rental,
 20名様まで
 東京都葛飾区亀有3-9-2.大柴ビル1階. JR亀有駅南口徒歩3分
 亀有駅南口ロータリー右側・日高屋角を右折10m左側に3階建てのビル1階
 Tel 03-5647-7173

前 天 釈 帝 又 柴
 草だんご 天丼・天ぷら
大和家
 東京都葛飾区柴又7-7-4
 Tel 03-3657-6492

