

ハ サ ッ プ HACCPとらのまき その6

HACCPに沿った衛生管理が制度化され、
2020年（令和2年）6月1日から
取り組みが必要となります。



令和元年7月30日に開催したHACCP研修会で配布した
手引書や、10月16日に開催した衛生管理計画の作成講
習会で使用した資料を見直し、衛生管理の「**最適化**」、
「**見える化**」の準備を進めましょう。

なお、経過措置期間が設けられており、令和3年6月1日が完全
施行日となります。

衛生管理の重要ポイントを再確認しましょう。



今回のテーマは
『**魚介類由来の健康被害**』
です。

HACCPとらのまきでは、場内の事業者のみなさまに再確認
いただきたい衛生管理のポイントをお伝えします。

仙台市食品監視センター
TEL 022-232-8155

魚介類を原因とする健康被害の例

令和元年度、県内で発生した食中毒は下記のとおりです(2月12日現在)。

| | 発生日 | 接触者数 | 患者数 | 原因食品 | 病因物質 | 原因施設 |
|----|--------|------|-----|------------------------|--------------------|------|
| 1 | 5月12日 | 1 | 1 | 真あじの刺身(柵) | アニサキス | 販売店 |
| 2 | 5月8日 | 23 | 10 | あさりの酢味噌和え | ノロウイルス, サポウイルス | 飲食店 |
| 3 | 5月25日 | 23 | 10 | 5月24日に提供された食事 | サルモネラ | 飲食店 |
| 4 | 5月26日 | 1 | 1 | カツオの刺身 | アニサキス | 家庭 |
| 5 | 6月10日 | 1 | 1 | 刺身(ハマチ, サーモン他) | アニサキス | 販売店 |
| 6 | 7月14日 | 2 | 1 | カツオの刺身 | アニサキス | 販売店 |
| 7 | 8月8日 | 6 | 2 | ふぐの唐揚げ | テトロドトキシン | 飲食店 |
| 8 | 10月6日 | 4 | 3 | ツキヨタケ | 植物性自然毒 | 家庭 |
| 9 | 10月7日 | 2 | 2 | ツキヨタケ | 植物性自然毒 | その他 |
| 10 | 10月27日 | 1 | 1 | 生サンマ | アニサキス | 家庭 |
| 11 | 11月5日 | 1 | 1 | ツキヨタケ | 植物性自然毒 | 家庭 |
| 12 | 11月26日 | 146 | 15 | ブリの甘酒みそ焼き | ヒスタミン | 事業場 |
| 13 | 12月20日 | 37 | 12 | 12月20日に提供された食事 | 不明 | 飲食店 |
| 14 | 12月18日 | 195 | 60 | 12月17日から25日にかけて提供された食事 | ノロウイルス, 黄色ブドウ球菌 | 飲食店 |
| 15 | 1月31日 | 11 | 1 | 1月30日に提供された食事 | アニサキス | 飲食店 |
| 16 | 2月6日 | 3 | 1 | ツブ貝 | 動物性自然毒 | 家庭 |

健康被害の可能性を懸念し、自主回収が行われている食品もあります。

| | 自主回収情報 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 商品名 | 1. レンジで簡単焼魚西京味噌漬ぶり(ぶり西京漬け) 2. ぶりのトマトソース包み焼き(ぶり包み焼き) 3. レンジで簡単包み焼きぶりと野菜の包み焼き(ぶり包み焼き) |
| 回収の理由 | ぶりの鮮度不良により健康被害が発生する恐れがあるため |
| 想定される健康への影響 | 喫食した場合、顔面の紅潮、発疹、頭痛、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等の症状が発生する可能性がある。 |

温度管理が重要!

温度管理?

魚介類に付着している可能性のある原因物質や、保管条件によって生成する可能性のある原因物質を把握し、特徴を理解することが、衛生管理の第一歩です。