

学校給食におけるHACCPへの対応

岡山県保健福祉部生活衛生課

本日の内容

- ・ HACCPの制度化について
- ・ 学校給食におけるHACCPへの取り組み
- ・ 近年の食中毒発生状況について

本日の内容

- ・ HACCPの制度化について
- ・ 学校給食におけるHACCPへの取り組み
- ・ 近年の食中毒発生状況について

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日交付)

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCPに沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設

原則全ての食品等事業者
が対象

など

厚生労働省 0805第3号
令和2年8月5日

(別 記) 殿

厚生労働省医業・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う
集団給食施設の取扱いについて

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号。以下「改正法」という。）については、平成30年6月13日に公布され、また、改正法の施行に伴う関係政省令が令和元年11月7日及び同年12月27日に公布されたところです。

この改正により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなったこと及び食品衛生責任者を選任することとなったことに加え、令和3年6月1日からは、営業許可の対象とならない業種の営業者については、施設の所在地を所管する都道府県知事等に営業の届出をしなければならぬこととなります（ただし、HACCPに沿った衛生管理及び食品衛生責任者の選任については、施行から1年間は経過措置期間とし、その間は従来の基準が適用されます。また、営業の届出については、令和3年6月1日の施行日時点において既に設備している施設については、6ヶ月間の経過措置

一 HACCPに沿った衛生管理について

- (1) 従来通知している「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）」（※1）は、HACCPの概念に基づき策定されていることから、既にこれに従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じないこと。これまで「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない中小規模等の集団給食施設においては、関係業界団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書（※2）を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施することも可能なこと。

※1：「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）」（<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/0000168026.pdf>）

※2：小規模な一般飲食店向けや旅館・ホテル向けの手引書等（厚生労働省ホームページ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html）

新たな対応は必要ありませんが、、、
より衛生的な学校給食のために出来ることは??

HACCPとは??

Hazard (ハザード：危害)

Analysis (アナリシス：分析)
and

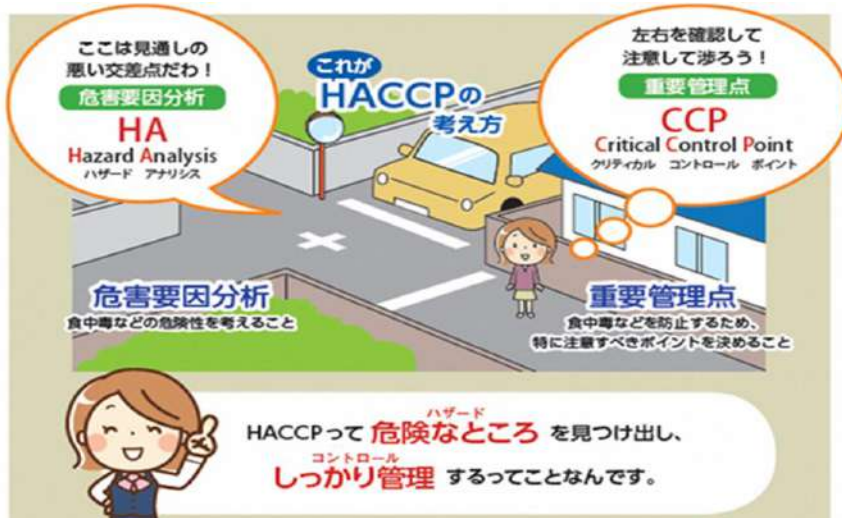
Critical (クリティカル：重要)

Control (コントロール：管理)

Point (ポイント：点)

食品の衛生管理方法の1つ

HACCPのイメージ



HACCPに沿った衛生管理に関する基準

1. 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

2. 重要管理点の決定

1. で特定された危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として特定すること。

3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）をするための方法を設定すること。

5. 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6. 検証方法の設定

1. ～5. に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7. 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、1. ～6. に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8. 小規模営業者等への弾力的運用

※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

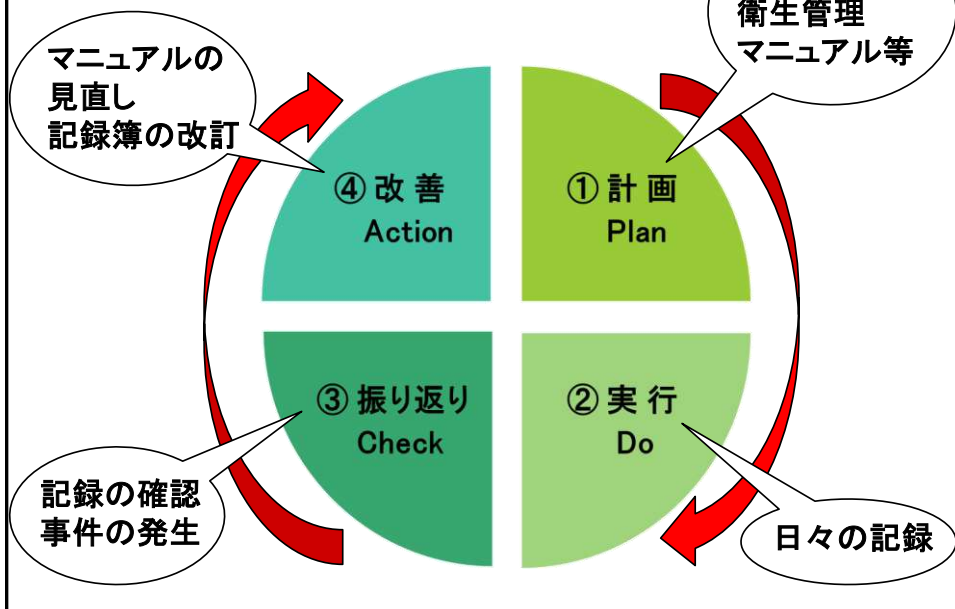


- ・ 1～7は、コーデックスのHACCP7原則の内容
- ・ 12手順のうち、省略された最初の5手順は危害要因の分析を適切に実施するための準備ステップ

本日の内容

- ・ HACCPの制度化について
- ・ 学校給食におけるHACCPへの取り組み
- ・ 近年の食中毒発生状況について

PDCAサイクルを活用しましょう



実際に起きた事例を参考に...

埼玉県内の学校給食で発生した集団食中毒

発生時期 令和2年6月

患者数 2,958人(小学校1,846 中学校949人 教職員等163人)

病因物質 **病原大腸菌O7:H4**

原因食品 海藻サラダ

汚染原因 病因物質が付着した原料を**最終加熱工程のない**メニューに使用
温度管理が不十分な状況下での**前日調理**

考察

食中毒に至ったと推定される要因

1 原材料の汚染

海藻サラダの原材料廻り調査で、仕入れ元の加工者が保管していた同ロット品の赤杉のりから大腸菌O7:H4が検出されたことから、原材料由来の汚染の可能性※が考えられた。

※ただし、他の流通先において、同様の苦情は寄せられていない。また、当該病原体の病原性についても詳細は判明していない。

2 調理工程上の問題

前日調理及び調理工程中の温度管理が不十分であり、加熱工程がなかったことが病原大腸菌の残存及び増殖に繋がったものと推定された。

3 調理後の取扱い

調理後、配送から配膳及び喫食までの間、冷蔵管理されていなかったことが、病原大腸菌のさらなる増殖に至ったものと推定された。

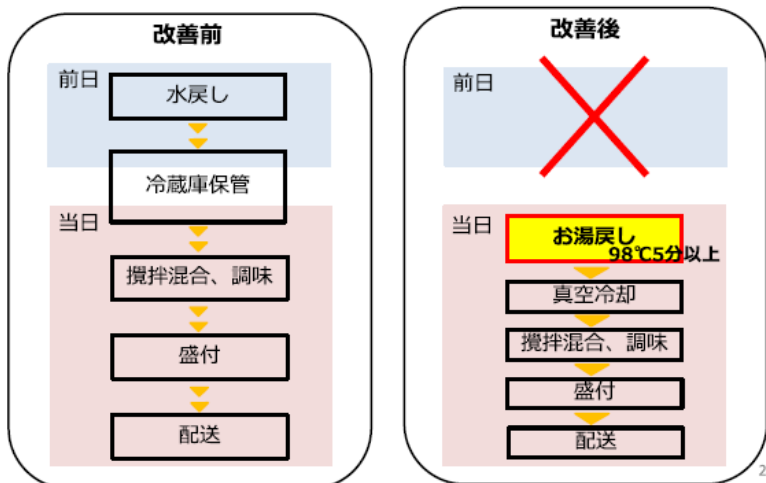
22

薬事・食品衛生審議会 (食品衛生分科会食中毒部会)資料
資料3 埼玉県内の学校給食で発生した病原大腸菌による集団食中毒について
<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000756179.pdf>

調理工程の見直し

(乾燥わかめ、乾燥海藻ミックスの取扱いについて)

改善点：前日調理を廃止し、お湯戻し(98℃5分以上)することとした。



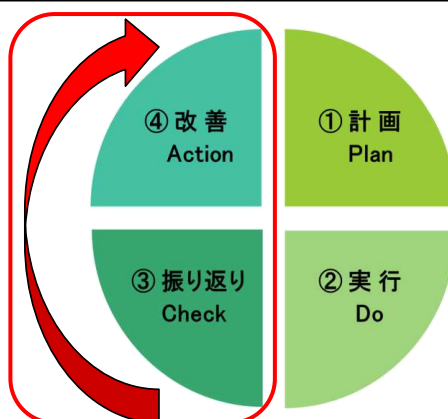
24

薬事・食品衛生審議会 (食品衛生分科会食中毒部会)資料
資料3 埼玉県内の学校給食で発生した病原大腸菌による集団食中毒について
<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000756179.pdf>

事件の発生
(③振り返り)



調理工程の見直し
(④改善)



③振り返りと④改善をしっかり行うことで
より**良いマニュアル、工程**へ！

定期的な見直し以外にも
他の事例も参考に見直し(③振り返り)を行いましょう！

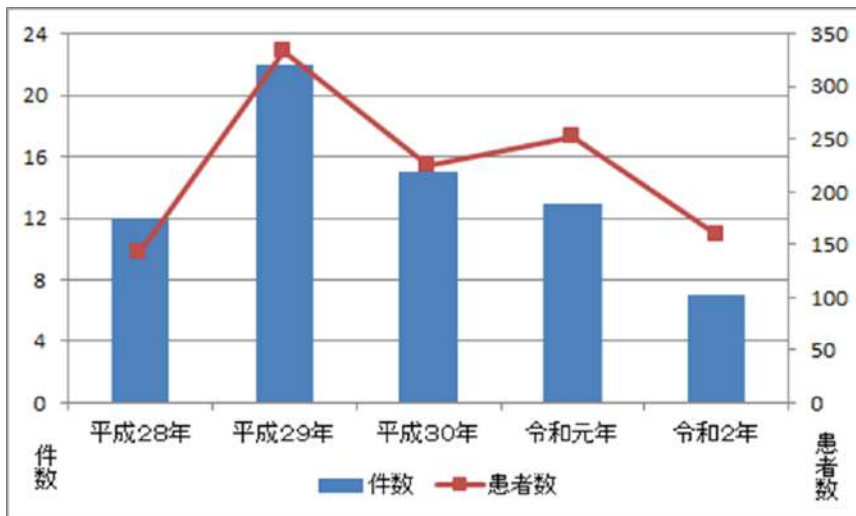
本日の内容

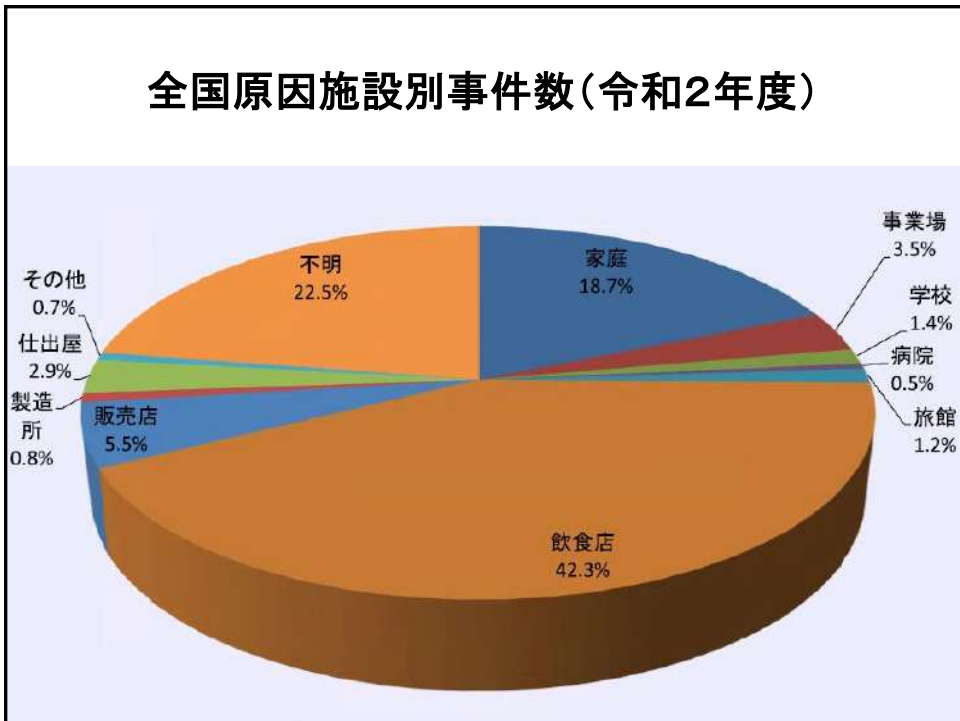
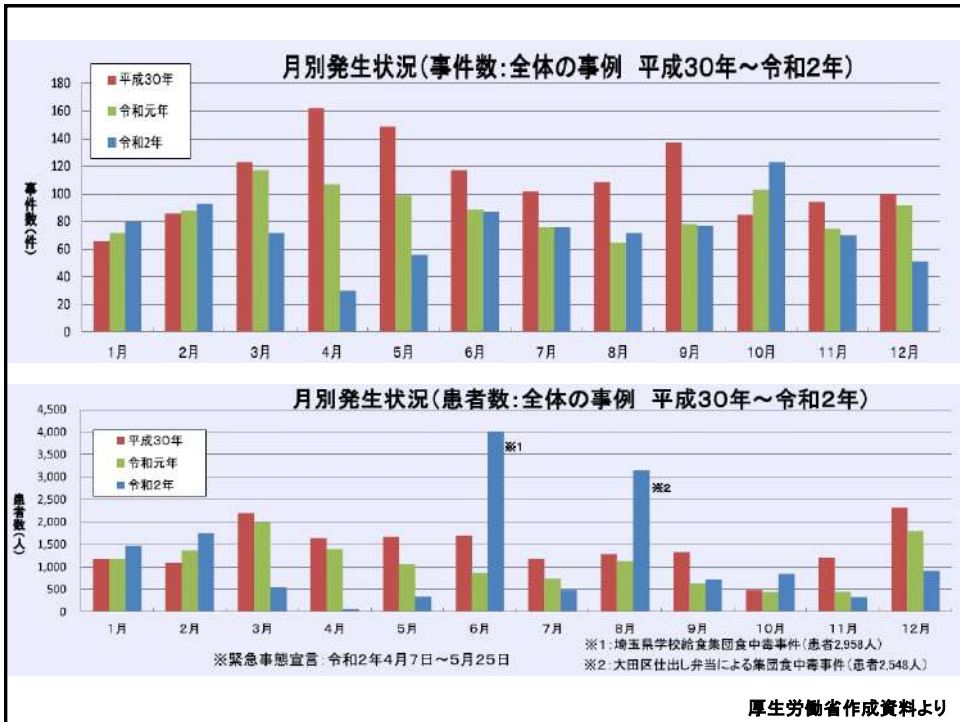
- ・ HACCPの制度化について
- ・ 学校給食におけるHACCPへの取り組み
- ・ 近年の食中毒発生状況について

全国における食中毒発生状況

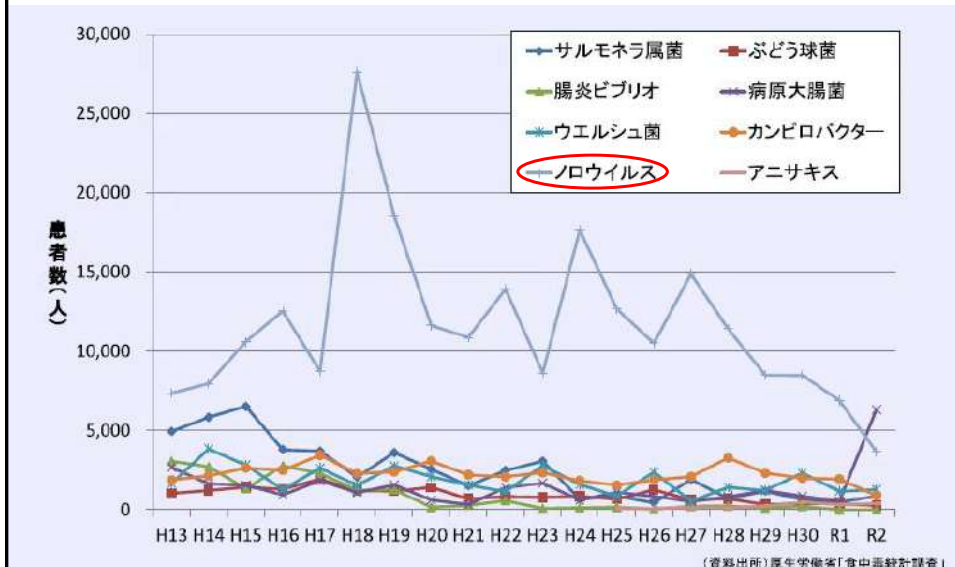


岡山県における食中毒発生状況





病因別患者数の推移



- 令和2年度は食中毒の発生件数が少ない結果に
 - ⇒ コロナ禍で衛生意識(手洗い、消毒)が向上?
- 給食施設での食中毒は、発生件数は少ないものの、発生すると患者数が多くなってしまいう傾向
 - ⇒ 日々の衛生管理が重要
- ノロウイルスは年間を通して発生
 - ⇒ 作業者の体調管理、手指消毒の徹底