平成30年　２月

せんだい食協だより

平成30年を迎えて

会長あいさつ

公益社団法人 仙台食品衛生協会
会　長　白　松　一　郎

新年、あけましておめでとうございます。

会員の皆様には、希望に満ちた新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

私が公益社団法人仙台市食品衛生協会の会長に就任して、約１年半が経過いたしました。この間、会員の皆様方のご理解とご協力、仙台市からのご指導、公益社団法人日本食品衛生協会のご支援等々のおかげさまをもちまして、さまざまな事業に順調に取り組んでおり、一定の成果もみられておりますことに感謝申し上げます。

さて、現在、国では食品衛生法の見直しを行っており、ＨＡＣＣＰとその考え方に基づく衛生管理の制度化が柱のひとつになっていると伺っております。当協会といたしましてもＨＡＣＣＰの普及推進を当面の第一の課題と位置づけ、これまでの事業に加え、食品衛生指導員活動やＨＡＣＣＰ普及指導員の方々のお力をお借りしながら、会員の皆様にこの世界水準の衛生管理手法を正しく理解して実行いただきますよう、さまざまな事業を行うこととしております。今後とも食の安全安心推進のため、ご理解とご協力のほどをよろしくお願い申し上げます。

これからの１年の会員の皆様の事業の発展と従事する皆様のご健勝を祈念いたしまして年頭のごあいさつといたします。

祝　辞

仙台市長　郡　　和　子

平成30年の新春を迎え、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

公益社団法人　仙台市食品衛生協会の皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

また、市民の食生活における安全確保のため、協会自らの食品衛生指導員による活発な巡回指導などを通じ、食品業界の衛生向上にご尽力いただくなど、日頃より市政運営に対し、ご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

食品の安全性確保のために貴協会と協力し、現在、重点的に取組んでいるのがHACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理の普及推進です。

この取り組みは2020東京オリンピックを見据え、今後より一層推進されることが予想されます。

「安全な食品」の提供・販売は、オリンピックの成功を支えるのみならず消費者の信頼確保にもつながります。

今後予定されている、食品衛生法改正の動向を捉えつつ、皆様とともに更なる食品の安全性向上に努めたいと考えておりますのでご協力を賜りますようお願い申しあげます。
結びといたしまして、貴協会の益々のご発展と、今年１年の皆様のご健勝、ご活躍を心よりご祈念申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。

平成29年度主な会議行事

今年度の主な活動状況は以下のとおりでございます。

開催年月日	会議・行事名等
平成29年4月11日	泉区食品衛生指導員研修会
4月26日	会計監査会
5月9日	決算理事会
5月26日	食品衛生講話（ベターホーム協会）
5月30日	平成29年度定時総会
5月31日	若林区食品衛生指導員研修会
6月3日	青葉区食中毒予防キャンペーン
6月7日	太白区食品衛生指導員研修会
6月7日	北海道・東北ブロック連絡協議会
6月8日	北海道・東北ブロック大会
6月9日	宮城地区HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会
6月21日	青葉区食品衛生指導員研修会
6月23日	日食協平成29年度定時総会
6月23日	宮城野区食品衛生指導員研修会
7月4日	若林区HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会
7月22日	食品衛生講話（NEXCO）
7月24日	日食協あんしんフード君説明会
7月25日	日食協あんしんフード君事務職員研修会
8月1日	日食協第42回食品衛生懇話会
8月3日	太白区HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会　食中毒予防キャンペーン
8月4日	宮城野区・若林区食中毒予防キャンペーン
8月10日	泉区HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会　食中毒予防キャンペーン
8月29日	HACCP普及指導員研修会
9月11日～12日	平成29年度食品衛生指導員全国研修会
9月12日	HACCP普及指導員研修会
9月28日	太白区食品衛生指導員移動研修会
10月4日～5日	北海道・東北ブロック連絡協議会三部長会会議
10月5日	宮城野区HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会
10月16日	日食協食品衛生講演会
10月25日	日食協全国支部長会議　食品衛生指導員全国大会
10月26日	全国食品衛生功労者　食品衛生優良施設　表彰式
10月31日	若林区衛生講習会　ノロウイルス対策
11月2日	太白区衛生講習会　ノロウイルス対策
11月6日	食品の信頼性確保トップセミナー
11月7日	宮城野区食品衛生指導員移動研修会
11月9日	青葉区衛生講習会　ノロウイルス対策
11月14日	食品衛生指導員大会　HACCPの考え方に基づく衛生管理講習会
11月30日	HACCP普及指導員研修会
平成30年1月17日	食品の安全性に関する講演会
2月1日	食品衛生指導員養成講習会
3月20日	平成30年度予算理事会

平成29年度受賞者のご紹介

表彰の栄誉に輝かれた方は次のとおりです。心からお喜び申し上げますとともに、今後益々のご活躍をお祈り申し上げます。

◎叙勲　旭日双光章

白松一郎（青葉区）

◎厚生労働大臣表彰

・食品衛生功労者

中村正裕（宮城野区）
本田次男（太白区）

◎（公社）日本食品衛生協会会長表彰

・食品衛生功労者

森　新一（太白区）
阿部和男（泉区）

◎（公社）日本食品衛生協会会長感謝状

・食品衛生行政担当者

兵藤康紀（若林区）
深瀬りか子（泉区）

◎（公社）日本食品衛生協会
あんしんフード君制度発足10周年
記念感謝状

渡邉征夫（太白区）
菊地祐子（若林区）

◎仙台市長表彰

・食品衛生功労者

伊藤　修（青葉区）
千田　均（若林区）

◎（公社）仙台市食品衛生協会会長表彰

・食品衛生功労者

庄司享義（青葉区）
山内　茂（青葉区）

・食品衛生優良従業員

岩渕　章（青葉区）
菅井昭彦（青葉区）
相澤博信（青葉区）
庄子知秀（青葉区）
小畑賢一（青葉区）
根本愛美（青葉区）
佐々木美佳（青葉区）
渡辺真奈美（青葉区）
中橋美紅（青葉区）
大場　格（宮城野区）
菅野直樹（宮城野区）
鈴木幸一（宮城野区）
中村拓人（若林区）

（敬称略）

「アニサキス」とおもてなし

仙台市健康福祉局
保健所生活衛課長　山本　均

新年を迎えると宴会が多くなります。宴席は、おいしい和食があれば、ついつい杯を重ね、千鳥足になる人も多くなります。その和食は平成25年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。四季豊かな日本で、地域の多様で新鮮な食材と素材の醸し出す味わいと文化的背景が評価されたといわれています。旬の魚介類の寿司や刺身と日本酒の組み合わせもまた格別です。しかし、和食に欠かせない魚介類で、最近話題になっているのが「アニサキス」という寄生虫です。厚生労働省によると平成28年には、全国で126件の「アニサキス」による食中毒が発生しています。ヒトが寿司や刺身に付着している「アニサキス」を摂取することにより、腹痛等の症状を引き起こします。場合によっては、ひどいアレルギー症状になることもあります。原因物質としては堂々の第３位です。

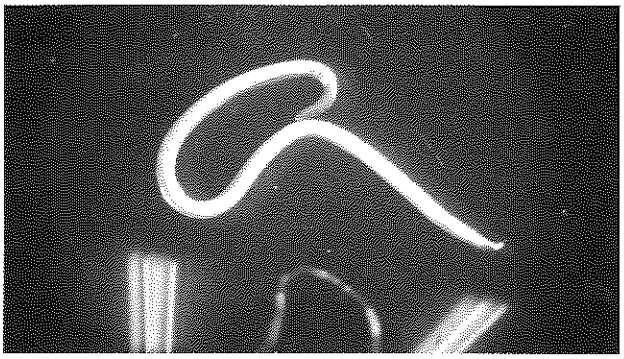
もちろん「アニサキス」は従前よりいたわけで、サバやイカ等を調理すれば、お目にかかるのは料理人の常識。一説には潜在的に全国で数千件の「アニサキス」による健康被害があるとの推計もあります。最近では、有名人が「アニサキス」に当たったことが、インターネット上の話題になり認知度が上がったようです。結果として、食中毒としての認識も高まりました。本市においても昨年は２件の食中毒が報告されています。

「アニサキス」の対処方法は、加熱するか、冷凍すること。魚介類を生食するなら、－20℃で24時間保管すれば死滅するといわれております。もちろん諸外国では生の魚介類を摂取する場合には冷凍処理を義務付けているところもあるそうです。飲食店営業者と話をすると、魚種により冷凍すると品質が低下するので冷凍はできないとの話も聞きます。そういう場合には、丹念に取り除くしかありません。

和食が文化遺産に登録されるちょうど一年前。食品衛生法施行規則が一部改正され、食中毒の病因物質として、寄生虫の「クドア」、「サルコシスティス」「アニサキス」が個別に報告されるようになりました。その結果、「アニサキス」の認知度が全国的に上がり、一躍、銅メダルに輝くようになったのです。

日本では寿司・刺身など魚介類の生食が食習慣として広く定着し、時に鳥獣肉をも加熱せずに摂食することがあります。その結果、寄生虫や、鳥獣由来の細菌（カンピロバクター等）による食中毒が数多く発生します。素材を楽しむのは和食の特徴ですが、素材の持つ危害を確認して適切な調理をするのが望ましいでしょう。好ましくない食中毒まで遺産としては残したくはありません。安心して美味を追及したいものです。

訪日外国人の数は右肩上がりです。和食を求めて訪日する外国人もこれから多くなるでしょう。仙台にもたくさんの外国人が訪れることと思います。仙台に来訪したお客様に、貴協会が中心となって、美味しさと安全のおもてなしをご提供頂けることを期待しています。


アニサキス幼虫

魚の内臓に付着したアニサキス

ＨＡＣＣＰの制度化について

（公社）日本食品衛生協会
HACCP 普及指導員　三浦　謙一

我が国の食中毒事件数は近年下げ止まりの傾向にありますが、ノロウィルスや腸管出血性大腸菌による広域散発事例も発生しており、食中毒発生を減少させることが課題となっています。また今後の高齢化人口の割合の増加や中食・外食の利用等による食中毒リスク増加の懸念もあります。一方、金属等危害性のある異物混入による回収告知件数の増加傾向や食品流通の一層の国際化が見込まれます。これらのことを踏まえ、国内の食品の安全性を更に向上させるため、合理的ですぐれた食品衛生管理の手法であり国際標準ともなっているHACCP（ハサップ）を我が国に定着させる必要が出てきています。

国は平成28年３月、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を立ち上げ、同年12月に最終報告書をとりまとめました。

報告書によりますと、制度のあり方としては①一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れること②フードチェーンを構成するすべての食品等事業者が対象であること③食品等事業者は「衛生管理計画」を作成すること④HACCPによる衛生管理には基準Ａと基準Ｂを設けること⑤小規模事業者等へのガイドラインの作成や導入のきめ細かな支援等配慮を行うことが示されました。

この報告書を受け、国は食品衛生法を改正し、HACCPを制度化することとしています。

法改正により全ての食品等事業者は衛生管理計画を作成し、業種により基準Ａ（本格的なHACCPで一定規模以上の事業者が対象）か基準Ｂ（飲食店等仙台市内のほとんどの事業者が対象）のどちらかによりHACCPによる衛生管理を行っていくことになります。

基準ＡではコーデックスHACCPの７原則を要件としたHACCPを実施することとしています。

対象は一定規模以上の事業者、と畜場、食鳥処理業者等となる予定です。

基準ＢではHACCPの考え方に基づく衛生管理を行うこととし、食中毒予防３原則（つけない、増やさない、やっつける）を中心とした管理が基本となります。つまり、これまで行ってきた衛生管理と大幅に変わるものではありません。衛生管理計画を策定し、計画に基づいて日々の衛生管理を実施し、その結果を確認・記録を取ることにより、衛生管理の「見える化」を図ります。対象は小規模事業者、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売、弁当の調理販売等）、提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等（包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）が予定されていますが、詳細は未定となっています。

現在、厚生労働省ホームページの「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」に「小規模な飲食店」と「食品添加物製造業」の手引書が公表されていますが、順次業界団体が作成した手引書が公表されていく予定になっています。

全 て の 食 品 等 事 業 者

↓

衛生管理計画の策定

一般衛生管理

HACCP による衛生管理

基準Ａ	基準Ｂ
コーデックスの HACCP	HACCP の考え方に基づく衛生管理
・一定規模以上の事業者 ・と畜場 ・食鳥処理業者等	・小規模事業者 ・小売販売のみを目的とした事業者（菓子製造、豆腐製造、弁当製造等） ・食品の種類が多く変更頻度が頻繁（飲食店、そうざい製造等） ・一般衛生管理で対応可能な業種（包装食品、食品保管、食品運搬）

HACCPは自主衛生管理に有効な手段となっています。厚労省や日本食品衛生協会のホームページ等を参考に、制度化前でもできることからチャレンジしてみてはいかがでしょうか。

また、HACCPについて理解を深めたい、導入したいと思っているが、何をすればよいか分からないというような場合には、HACCP普及指導員による講習や導入の支援を行うこともできますので、仙台市食品衛生協会へお問い合わせください。

食の安全と健康生活
月刊 **食と健康**

食品衛生や食の安全について、写真やイラストも用いてわかりやすく説明。その時期に応じた食中毒予防の具体的な方法などを解説する特集記事のほか、食品衛生指導員活動をはじめ、現場でのトラブル解決術、クレーム対応など現場で役立つ知識や、「食品衛生事件ファイル」といった最新の情報が満載！食に関する問題をとおして、健康で豊かな生活を考える月刊誌。

◆ 特集 ◆

毎号、食品衛生に関する基礎知識や最新情報を２本掲載。食中毒予防の具体的な方法、厨房や調理従事者の衛生管理などの専門的な内容もイラストを用いてわかりやすく解説します。

毎月１日発行
１部 600円（税込）／年 7,200円（税込）
発行：公益社団法人日本食品衛生協会

お問合わせ・お申込先
（公社）仙台市食品衛生協会
電話 022-268-3742

せんだい食協だより 平成30年２月発行
発 行 公益社団法人 仙台市食品衛生協会
仙台市青葉区上杉１－５－１ 青葉区役所６階
TEL／FAX 022－268－3742
印 刷 株式会社 イシカワ印刷