

く発症者が出ていることから、これらの従業員が食材を汚染したことが原因となったとは考えがたいこと。

- ④ 披露宴参加前に体調不良を呈していた4名全員の検便からノロウイルスG（Ⅱ）が検出された。また、そのうちの1名が会場ロビーで下痢を漏らしており、消毒措置も取られていなかったことから、感染源となった可能性が否定できないこと。
- ⑤ 医師からの届出が出ていないこと

## 公益通報者保護法について

公益通報者保護法と食品衛生法  
平成18年4月1日施行

## 公益通報者保護法成立と背景

相次ぐ企業不祥事

雪印乳業の黄色ブドウ球菌食中毒や食品の表示偽装など、食品の安心を揺るがす事件が相次いだ。

他分野でも企業不祥事が相次ぎ企業の法令順守の姿勢が改めて問われる状況が生まれた。

不正摘発の決め手は内部告発

しかし、内部告発者は、企業から見れば排除対象となりかねません。大手運輸会社、日本でもトップの造船所、愛媛県警など告発者の不利益取り扱いが裁判などの係争事案になっていきました。なかなかスムーズに内部告発がなされず、それゆえ発覚も遅れるというのが現状であることから、公益通報者を保護する法律の施行が求められていました。

## 公益通報者保護法のあらまし

法律の基本

公益通報をしたことを理由とする公益通報者の解雇の無効等並びに公益通報に関し事業者及び行政機関がとるべき措置を定めることにより、公益通報者の保護を図る。

目的は2つ

公益通報者を行ったことによる不利益から公益通報者を保護

それによって、公益通報を行いやすくし、国民の生命、身体、財産その他の利益に係わる法令の規定を遵守させる。

## 公益通報とは①

法律の定義(法律で言う公益通報は内部通報とイコールではない)

①労働者(公務員を含む。)が、②不正の目的でなく、③労務提供先等について④「通報対象事実」が生じ又は生じようとする旨を⑤「通報先」に通報すること

## 公益通報とは②

次の4つのすべてを満たすもの

通報者が労働者(労働者の家族、退職予定者を含む)ものである

不正の目的でない

①通報を手段として金品を授受するなど、「不正の利益を得る目的」  
②事業者の従業員など他人に対して、財産上の損害、信用の失墜その他の有形無形の損害を加える加害目的としての「他人に損害を加える目的」  
③「その他の不正の目的」として、公序良俗や信義則に反する目的の通報など社会道徳上違法性が高い通報が考えられる。

法が定める通報対象事実に該当(次のスライド)

通報対象事実が生じ(又は生じようとして)いると信ずるに足りる相当の理由がある

通報の事実等について単なる伝聞等ではなく通報内容を裏付けと思われる内部資料等の証拠を有する場合など相当の根拠を有する場合。

## 通報対象事実とは

①国民の生命、身体、財産その他の利益の保護にかかわる法律として別表に掲げるものに規定する罪の犯罪行為の事実  
犯罪行為(刑罰規定に違反する行為)

②別表に掲げる法律の規定に基づく処分に違反することが①の事実となる場合における当該処分の理由とされている事実等  
最終的に刑罰につながる(刑罰規定に違反する)行為  
(例:「届出義務」⇒「届出義務違反」⇒「勧告」⇒「勧告違反」⇒「命令」⇒「命令違反」⇒「刑罰」)

例えば表示違反⇒営業停止命令⇒命令違反⇒刑罰

(別表)刑法、食品衛生法、金融商品取引法、IAS法、大気汚染防止法、廃棄物処理法、個人情報保護法、その他法令で定める法律(独占禁止法、道路運送車両法等)

## 通報先と保護要件

通報先	保護要件
事業者内部 (内部通報)	通報対象事実が生じ、又は生じようとしていると思料する場合
通報対象事実について 処分又は勧告等をする権限を有する行政機関	通報対象事実が生じ、又は生じようとしていると信ずるに足りる相当の理由がある場合(*)
事業者外部 (通報対象事実の発生又はこれによる被害の拡大を防止するために必要であると認められる者) 報道機関・消費者団体等	上記(*)及び一定の要件(内部通報では証拠隠滅のおそれがあること内部通報後20日以内に調査を行う旨の通知がないこと、人の生命・身体への危害が発生する急迫した危険があること等)を満たす場合

## 公益通報者の保護

保護要件を満たして「公益通報」した労働者(公益通報者)は、以下の保護を受ける。

① 公益通報をしたことを理由とする解雇の無効・その他不利益な取扱いの禁止

② (公益通報者が派遣労働者である場合) 公益通報をしたことを理由とする労働者派遣契約の解除の無効・その他不利益な取扱いの禁止

ただし、禁止規定に違反しても罰則規定はない

ここがポイントの一つ

## 義務

このことで公益通報者を萎縮させないよう参議院の付帯決議

### ① 公益通報者の義務

他人の正当な利益等を害さないようする努力義務

- ・病院の患者の氏名や病歴など、第三者の個人情報
- ・通報する法令違反とは関係のない事業者の営業の秘密
- ・国の安全にかかわる情報etc.

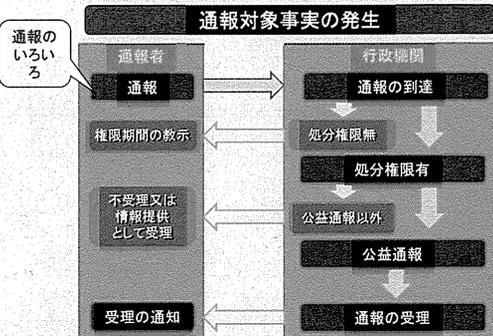
### ② 事業者の義務

是正措置等を公益通報者に通知する努力義務

### ③ 行政機関の義務

- ◆ 公益通報に対し必要な調査及び適当な措置をとる義務
- ◆ 誤って通報を受けた場合、処分等の権限を有する行政機関を教示する義務

## 行政機関への通報を例に 具体的な流れで整理してみましょう



## 通報のいろいろ

### 通報者

被通報者との関係(正社員、パート、アルバイト、派遣労働者、その他(解雇された者を含む退職者、在職者の家族、取引先))  
\* 上記の本人なのに第三者(友人、消費者)のように言う場合もある

名乗っているが匿名希望

全くの匿名

### 通報方法

電話・手紙・FAX・メール・来訪

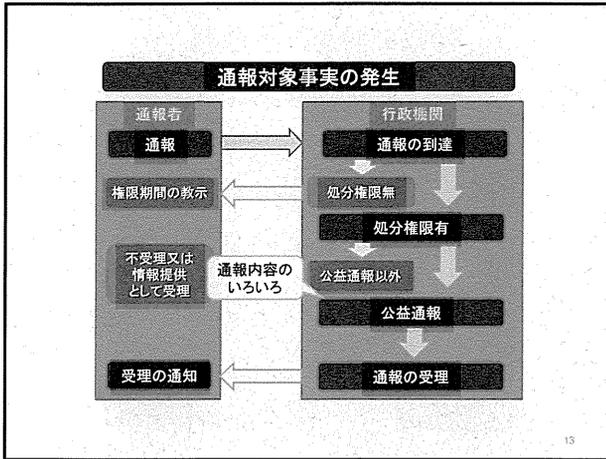
### 通報内容

告発内容のみ、告発内容+証拠書類(写真・文書)

## 通報時の聴取内容の代表例

通報者と会話できる場合の

- ◆ 通報者の情報
- ◆ 通報内容(被通報者名と情報、不正の内容(いつ、どこで、どのような))
- ◆ 対象となる法令違反等は?
- ◆ 不正は生じている、生じようとしている、その他
- ◆ 証拠書類の有無
- ◆ 通報の理由
- ◆ 通報者の希望(調査の留意事項、受理通知の方法等)



### 通報内容と判断 判断 1

- ① 明確に不正を告発したもの  
= はっきりした法令違反 公益通報
- ② その人の判断基準から見て不正ではあるが、法令違反でないもの  
公益通報でないが、調査を要する
- ③ 解雇などを受けたことに対して企業の信用低下を狙ったもの 公益通報でない

### 内部通報 = 保護法対象ではないが 判断 2

◆ 内部通報は様々であり、聴取時、保護法の定義に当てはまらないものも多い。しかし保護法の趣旨の一つは国民の生命、身体、財産その他の利益の保護を図るものであるため、通報内容が法令違反事実があり、信じる足るものであれば当然必要な調査は求められることになる。

◆ 国の通報処理ガイドラインを見てみましょう

### 労働者以外の通報の場合は 判断 3

国の行政機関の通報処理ガイドラインでは

- ① 各行政機関は、労働者でない者からの通報であっても、当該通報が、法第2条第3項に規定する通報対象事実が生じ、又はまさに生じようとしている旨を、当該通報対象事実について処分又は勧告等をする権限を有する行政機関に対し、法第3条第2号に掲げる要件を満たして通報するものである場合は、法第10条第1項に規定する必要な調査及び適当な措置をとるよう努める。(第3条第2号：通報対象事実が生じ、又はまさに生じようとしていると信ずるに足りる相当の理由がある場合)
- ② ①のほか、各行政機関は、法令遵守を図るため、法に基づく公益通報以外の通報を受け付けることができる。この場合において、通報対象となる事実や通報者の範囲、通報処理手続その他必要な事項については、各行政機関が別に定める。

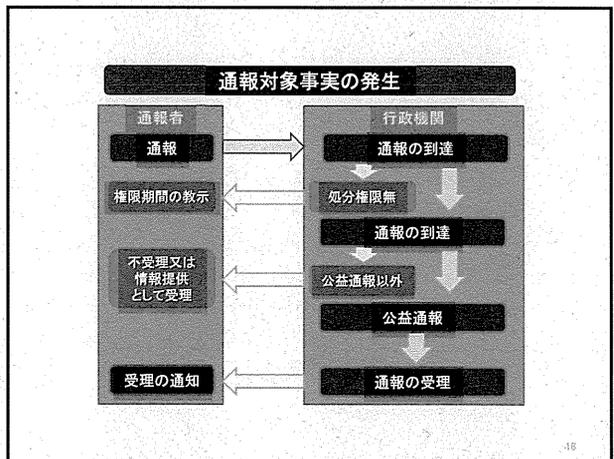
日常の苦情処理

### 受理をしない場合もあるのですか 判断 4

(Q&Aより)

- ★ ある府省庁に対して、当該府省庁の通報対象事実でない事実の通報があった場合
- ★ 通報内容が著しく不分明な通報があった場合
- ★ 通報内容が虚偽であることが明らかな場合

など、そもそも通報を当該府省庁で受理しても何ら対応できないことが窓口で容易に判断できるものについては、そもそも受理をしないという取扱いをすることされています。



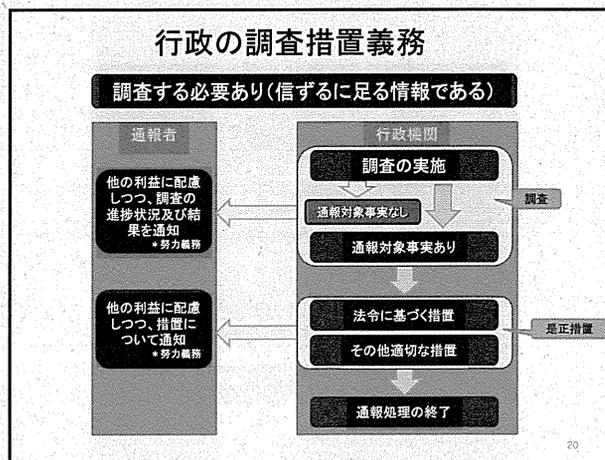
### 調査はしない事案とは 判断 5

「受理はしても調査をしない事案とはどのようなものでしょうか」(Q&Aより)

- 受理をしない回答で挙げたように通報としての形式及び実質を備えていない場合と異なり、形式的には当該府省庁において通報対象事案として定められている事実が通報された場合には、窓口としては受理をせざるを得ないと考えられます。

しかし、受理後に当該事案を検討した上で、調査をする必要性が認められない場合(すでに調査済み、すでに改善済み等)や、調査を行うことが相当でない特段の事情がある場合(調査をすることによってより重大な他の法益が害される等)は、例外的に調査を行わないとの判断をすることとなります。

19



### 調査の緊急性 判断 6

さていよいよ調査です

直ちに対応すべきもの

**例: 問題のある製造がなされた製造品の流通が想定される**

**緊急性はあるが調査法の検討、他機関との連携調整を行う必要があるもの**

**例: 偽装表示のように継続的に行われているものではあるが、きちんとした調査で事実をつかみ措置する必要があるもの。他の法令違反も考える。**

21

### ケースで考えましょう(通報内容)

次のような電話通報がありました。

- ◆通報者 匿名でない  
ファミリーレストランチェーンのセントラルキッチンに勤務する女性
- ◆内容  
ピザ生地を延ばすラインに打ち粉を自動的に振る機械があるが、機械の清掃が不十分でカビのような黒い粉が混ざり、ピザ生地の上に黒い点がついたものが製造された。

22

上司に伝えたが、なかなかラインを止めず、黒い粉のかかった、かなりのピザ生地が流れ焼成ラインを経て出荷待ちである。

「出荷前に止めてもらいたい。」①「内部通報があった事実は言うてよいが、「上司に報告したがラインを止めない」などの具体的な話は本人が特定されるので避けてほしい。」(通報者の希望)②「黒い粉の確認は、出荷待ちの製品を見ていただければわかる」(証拠の内容)

23

### ケースで考えてみよう (判断1)

- このケースは公益通報者保護法の対象になりますか？
- 違反事実 6条違反になるのか…この内容では？
- 通報者は労働者なのでOK
- 信じるに足る内容か
  - ★具体性があるか…内容は具体的
  - ★確認の手段を述べているか(証拠はあるか)
    - ……焼成後のピザを見ればわかる。

(実際 電話の場合は、工場のイメージが湧かず、なかなか状況把握が難しいのが現実である)

- ★匿名ではないし、連絡先もはっきりしている

24

### ケースで考えてみよう(教訓1)

- ◆匿名の場合への対処の基本(電話・面談の場合)
- ★行政へは名乗ってもらう(調査における匿名希望の確保を前提に)
  - ・調査をきちんと報告するため
  - ・不足情報があった場合の対応が必要となる
- ★この場合調査で本人特定がされない配慮・希望をきちんと聞いて置く。

25

### 違反事実の聞きとり

- ☆聞き取り時の注意事項
- ・調査する場合には通報があった旨は相手に伝えることについて了解を取る
- ・違反の具体的内容を詳細に聞き取る。
- ・聴いた内容が法令に違反する行為かどうかについて行政の見解を伝える。
- ・会社の調査で何を確認すれば違反事実がつかめるかその方法を聞きとる。
- ・証拠となるものがあるかを確認する。

25

### ケースで考えてみよう(調査方針の判断)

- 通報者がわからないよう配慮の難しさと判断  
通報事実を隠した調査は可能か  
付きまとう二つの方針の選択
- ・通報事実をできるだけ隠して調査するか
  - ・通報事実を伝え本人が特定されないように調査するか・・・その場合何に注意するか

27

### なぜ通報者の特定を回避しなければならないか

- ・この法律は解雇を未然に防止する(解雇や不利益取扱を禁止はしているが、禁止規定を守らなかった場合の罰則や罰金等は科していない。)ものではない。(つまり解雇権の濫用の具体的内容を規定。民法規定 権利の濫用はこれを許さない。)
- ・そこで通報者が解雇や不利益取扱を受けることがあり、そのことめぐる訴えをせざるを得なくなることも想定される。



26

### 法施行後の問題

ちょっと深く見てみましょう

- ◆ 2006年 会社内部で売買契約ねつ造の内部告発・社員の氏名を窓口の弁護士事務所が会社に報告。自宅待機命令
- ◆ 2007年 高速道路の建設の手抜きを告発。自宅待機の後懲戒解雇。その後会社都合の退職で和解
- ◆ 2007年 ミートホープ事件の内部告発を1年放置

報復1

報復2

29

### ケースで考えてみよう

- ◆このケースの場合の失敗(初回調査)  
最初は通報事実をできるだけ隠すことが方針として伝えられ、調査担当者は、通報事実を極力わからないように、通報事実をぼかして調査を進めた。青いコンテナに黒い粉が混った廃棄を待つ打ち粉が工場内にあったことは確認し通報が事実であることが疑われたが、粉の説明を聞くにとどまった。

30

### ケースで考えてみよう

- ◆そこで再度方針を検討
- 通報者へある程度踏み込んだ通報内容を伝えることへの理解を取る。同時に配慮として「上司に言ったが止めなかった」という通報者特定につながる表現には配慮することでいいかと確認。通報者了解。
- 再度、調査に入ることとなった。

31

### ケースで考えてみよう(教訓2)

- ◆通報事実を告げなければ、調査は困難である
  - その場合の行政の対応上の配慮
- ★ 本人特定がされる可能性のある表現を通報者と確認し、詰めておく。(匿名の場合には不可能)
- ★ 公益通報者保護法があること。犯人探しは行わないよう行政から牽制する。

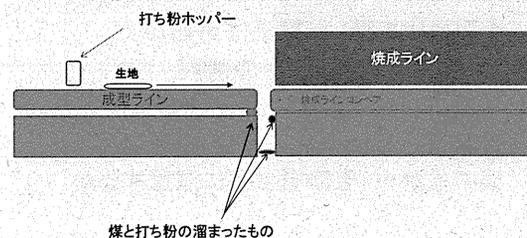
32

### ケースで考えてみよう

- ◆通報事実を伝えた調査で分かったこと
- 黒い粉が打ち粉の機械からビザ生地にかかった事実は認められた。
- 粉について工場内を視察。次のような原因が推察された。
- 黒い粉は焼成ラインから出た煤であることが分かった。焼成釜・ラインコンベアーから出る煤が成型ラインの端に落ちる場所がある。この場所は成型過程の余った打ち粉が溜まる場所でもある。この場所では余った打ち粉と煤が一緒になってしまう。
- 通常はこれを清掃し廃棄するが、使用原料粉と廃棄すべき粉のコンテナの形状・色が一緒だったので廃棄すべき粉をラインのホッパーに投入したことが判明した。(一部床に落ちた粉が混入した可能性が否定できなかった。粉による健康被害は焼成によりないものと思われたが、結果として不衛生な原材料が使用されたことは否めない)

33

### ケースで考えてみよう



34

### ケースで考えてみよう

- ◆この混入物は焼成の煤(廃棄するもの)であり清潔で衛生的な取り扱いをうたった食品衛生法第5条の食品取扱い原則から逸脱したものであることは確かである。(ただしこの条文には罰則はないので、結果として公益通報者保護法の対象ではないことになる)
- ◆事実判明後も工場側は、夜勤時間帯で起きたことであり、夜勤帯責任者に話を聞いたが「すぐラインを止めたので出荷はされていないという」夜勤帯責任者の報告を信じる以外にないと主張。

35

### ケースで考えてみよう

- ◆夜勤帯の従業員の聞き取りはできない状況にあったが、通報は具体的であり信ぴょう性が高い旨告げたところ、出荷した製品について、「全店に点検を行い、黒色の斑点が通常とは異なって出ているものについては廃棄するよう指示する」通達をFAXで送ることとなった。

\* 工場の生産日報の確認では、通常の範囲の廃棄量しか記載がなかったため事故対応がされていない可能性が裏付けられた

36

### ケースで考えてみよう(教訓3)

- ◆このケースでは、通報者特定を避けるために初期調査では事実解明ができなかった。  
調査にあたって、通報者が特定されないように対応することは必要である(ガイドラインにも明記)が、通報事実を伝えずに調査できるもの調査できないものがあり、どこまで会社に伝えるかの判断をケースごとに慎重に検討する必要がある。

37

### ケースで考えてみよう(教訓4)

- 今回の通報ケースは、その瞬間の不衛生取り扱いであった。

このようなケースはたまたま大量仕入れの期限切れ商品の日付を消して販売したケースと同じで、行為が過去のものであり、行為そのものを証拠として撮った写真等がなければ完全な把握と違反行為の立証は難しい。

しかし、直ちに対応したことにより黒い粉が降りかかった事実は確認された。

38

### ケースで考えよう(教訓5)

- ◆偽装表示の場合には、日常的に行われていることであれば、調査時間(実際に行っている時間)、見るべき書類、関係行政機関との連携など十分打ち合わせて対応する必要がある。
- 書類 製造日報、納品伝票、期限設定の根拠書類等、
- 冷蔵庫在庫品の確認
- 作業確認と聞きとり

39

### 公益通報者保護法Q&A

- 公益通報者保護制度ウェブサイト参照
- 匿名は保護対象か…特定されてしまったら対象となる
- 家族は…家族が労働者の代筆を行い、通報文書を郵送した場合など労働者の通報を代行しているにすぎない場合は、その労働者が通報したといえ、保護の対象となります。
- 様々な疑問についてQ&Aが出ています。
- また、逐条解説も載っています。

40

#### 参考

### 厚生労働省訓令

- 平成18年3月31日
- 厚生労働省訓令第11号  
厚生労働省における外部労働者からの公益通報に対する事務手続きに関する訓令  
通報対象事実整理票 別紙様式(第8条関係)  
受付から処理までの経過を記入するものとなっています

41

## 自主管理のポイントとその解説

### 菓子製造業・和菓子編

#### B 和菓子店に共通するチェックポイント

##### 1 想定される危害要因

- \* 和生菓子店の特徴としては、食材が限定されているので、食材から食中毒起因菌、ウイルスなどが製造場所に持ち込まれる頻度はそう高くない。
- \* 和生菓子は、仕上げが手作業となるので、従事者の手などから二次汚染が起こり食中毒が発生する可能性があるため、従事者の健康管理は最も重要な管理ポイントである。
- \* 原材料として危険性のあるものは、柏の葉、桜の葉などの葉物と鶏卵である。ただし、団子店での O157 の集団感染事例もあるので原材料に関する情報には注意が必要である。
- \* 製品そのものは、冷蔵を必要されるものもあるが、多くは常温保存品である。カビ・酵母の発育には注意が必要である。
- \* 餅とり粉の残りに継ぎ足しをしているケースがあるが、餅の水分が移行し、大福等で菌数が非常に多いものができるので適切な管理が必要である。
- \* 餡のもどしなどは昔から行われているが、適切な管理が必要である。

##### 1 食中毒（扱う食材との関係で次の食中毒を想定する）

	菌・ウイルス名	警戒すべき食材
感染型	サルモネラ	卵
	病原性大腸菌	葉物（柏の葉、桜の葉）
毒素型	黄色ブドウ球菌	手荒れ・手指からの汚染
ウイルス	ノロウイルス（小型球形ウイルス・SRSV）	感染した従事者からの汚染
	A型肝炎ウイルス	

## 2 異物混入

髪の毛、ゴキブリ、ガラス、石、スチールたわしの破片、たわし、刷毛の毛

## 2 管理上の留意点

### B-1 調理従事者の危害要因・衛生管理知識の共有化

食品の事故防止のためには、全従事者の衛生管理知識を常に共通のものにしていかなければなりません。調理技術だけでなく、衛生管理の基本を様々な機会を通じて共有するように心掛けましょう。

- ◆ 月一回は従業員研修を実施する（食品衛生情報の伝達）
- ◆ 食品衛生協会無料貸出しビデオなどを活用する
- ◆ 新しい人の採用時には、衛生管理教育を必ず実施する
- ◆ 毎日の健康チェックと対策

朝礼時などに共通管理事項にある従事者の健康状態チェックを行いましょ

う。

大規模の施設では、次のような健康チェック表をつくり管理しましょ

う。

記録の様式例

〇〇月度健康チェック表			氏名		〇〇太郎
日	下痢・吐気・嘔吐	のどの痛み	手指の傷	その他	取った措置
1	○	○	×	○	手袋着用
2	○	○	○	○	
3	×	○	○	○	勤務交代

### 3 使用食材の危険度と具体的な取扱いのポイント

店で使う食材の危険性を共有化し、次の点に注意して取り扱いましょ

#### B-2 柏もちなどの葉物類・餅とり粉（浮粉）の扱い

病原性大腸菌、サルモネラなどの感染防止策

- ◆ 葉物類は十分に流水で洗浄する  
（包んで蒸すと殺菌効果がある）
- ◆ 餅とり粉は、再使用する場合は使用後オーブンで乾燥させる。

#### B-3 卵の取扱い

サルモネラの感染防止策

- ◆ 生地などに使用する卵用の刷毛とゼラチン、シロップ、寒天などに使用する刷毛は必ず明確に区分して専用のもを使用する。

刷毛の消毒は沸騰した湯で1分間煮沸

#### 4 従事者の健康管理

- B-4 ◆ 手指に傷のある場合には、使い捨て手袋などを活用する  
この場合、着用時に表が汚れないように注意し、一度外したら廃棄する
- ◆ 主として、冬期に「お腹にくる風邪」（一般管理事項参照）の症状がある場合には、胃腸炎を起こすウイルス感染が疑われるので、トイレの手洗を十分に行い、また、嘔吐症状がある場合には、口腔内にウイルスが存在する症状がなくなるまで製造、販売に携わることはさける

#### 5 冷蔵庫の取っ手などの定期性清掃と消毒

- B-5 ◆ 冷蔵庫の取っ手は、開閉頻度がきわめて高いことと、食材の取り出しの際に手指を使うことなどから汚染される可能性が高いため、できるだけこまめに拭き取りを行い、アルコールを噴霧しておく
- ◆ この作業を怠ると、冷蔵庫の取っ手が汚染源になる
  - ◆ 布巾は、台布巾器具用布巾など色変えをするなどして使用目的別に区分して使用する
  - ◆ 手を拭くものは、ペーパータオルを使用する

#### 6 仕入れ材料の検品と記録の保管

- B-6 ◆ 仕入れ材料は必ず検品を行なう  
検品は、品質、鮮度、包装の状態、期限表示などをチェックする
- ◆ 仕入れ伝票などは、万が一の事故の時に備えて、整理して保管しておく

#### 7 仕込み品の保管

- B-7 日付管理、先入れ先出しの原則  
仕込み品は、ラップなどに日付を記入しておき、店としての使用の期限を明確にしておく

#### 8 異物混入対策

- B-8 各店で混入する可能性のあるものを全て書き出しましょう  
それに併せて、きちんと器具等の点検を行ないましょう

例

- 頭髪…着帽
- 着衣(セーターその他)の毛…清潔な白衣の着用
- 金属たわしの切れ端…使用後に必ず洗ったものに切れ屑の付着が無いか確認する
- ピーターの継ぎ手部分のバリの点検を行い必要に応じて取り除く。

#### 9 販売部門の衛生教育

- B-9 販売部門の担当者も、手洗やトングの管理・製品管理に注意する
- ◆ トングなどは定期的に洗浄し、また、予備を多めに用意する

- ◆ 手洗は調理従事者と同様の意識で実施する
- ◆ ショーケースは、製造品の販売期限（製造日）をきちんと把握できるよう工夫をする（どの従業員が見てもわかるようにする）
- ◆ ショーケースは、毎日の清掃を行ない、汚れた都度清掃する
- ◆ ショーケースの設置場所に日が当る場合には、日よけなどを設けて直射日光を避ける（冷蔵ケースは温度をチェックし、記録をとっておく）

# 自主管理のポイントとその解説

## 食肉販売業編

### B 食肉販売店に共通するチェックポイント

#### 1 想定される危害要因

- \* 食肉販売業店の特徴としては、食肉に特有の様々な危害要因があるのでこれを排除することを心掛けなければならない。食中毒起因菌（サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌）など危害要因も多い。  
ただし、食肉そのものは加熱後の摂取が前提とされていることから、生で食べるもの（ハムなど）にこれらの菌をつけないようにすることが重要である。
- \* 筋きりを店内で行う場合、食肉内部に菌が侵入するので、ステーキなどでは筋きりを行った旨また、中心部まで十分な加熱をして食べるよう消費者に知らしめることが重要。（表示を行っている場合は、表示にその旨記載する。）
- \* チョッパーについては、細菌汚染も多くなるので毎回・洗浄殺菌を行うこと。

#### 1 食中毒（扱う食材との関係で次の食中毒を想定する）

	菌・ウイルス名	警戒すべき食材
感 染 型	サルモネラ	牛・豚・鶏（内臓を含む）
	腸管出血性大腸菌	
	カンピロバクター	
ウ イ ル ス	ノロウイルス	人
	A型肝炎ウイルス	

#### 2 異物混入

髪の毛、ゴキブリ、ガラス、石、スチールたわしの破片  
包丁の刃

### 2 管理上の留意点

#### B-1 調理従事者の危害要因・衛生管理知識の共有化

食品の事故防止のためには、全従事者の衛生管理知識を常に共通のものにして

いかなければなりません。調理技術だけでなく、衛生管理の基本を様々な機会を通じて共有するように心掛けましょう。

- ◆ 月一回は従業員研修を実施する（食品衛生情報の伝達）
- ◆ 食品衛生協会無料貸出しビデオなどを活用する
- ◆ 新しい人の採用時には、衛生管理教育を必ず実施する
- ◆ 毎日の健康チェックと対策

朝礼時などに共通管理事項にある従事者の健康状態チェックを行いましょよう。

大規模の施設では、次のような健康チェック表をつくり管理しましょう。

記録の様式例

〇〇月度健康チェック表			氏名		〇〇太郎
日	下痢・吐気・嘔吐	のどの痛み	手指の傷	その他	取った措置
1	○	○	×	○	手袋着用
2	○	○	○	○	
3	×	○	○	○	勤務交代

### 3 使用食材の危険度と具体的な取扱いのポイント

店で使う食材の危険性を共有化し、次の点に注意して取り扱いましょよう。

#### B-2 サルモネラ、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなどの防止策

- ◆ ハムスライサーの置き場は、生肉の処理台から離し、専用の台とする。原木の保管は、肉汁などの汚染を受けない場所とする。スライスしたハムの陳列ケースでの陳列場所は、生の肉の汚染を受けない場所とする。
- ◆ ハムスライスを行う前に、スライサー、原木表面、手指の殺菌を行うこと。  
\*牛刺し、牛たたきは23年10月1日から、規格基準が設定されています。この基準を満たさない場合には取り扱いできません。
- ◆ チョッパーは使用洗浄順序を考え適宜洗浄殺菌する  
鶏→洗浄殺菌→豚→洗浄殺菌→牛→牛・豚→洗浄殺菌

### 4 従事者の健康管理

#### B-3 ◆ 手指に傷のある場合には、使い捨て手袋などを活用する

この場合、着用時に表が汚れないように注意し、一度外したら廃棄する

- ◆ 主として、冬期に「お腹にくる風邪」（一般管理事項参照）の症状がある場合には、胃腸炎を起こすウイルス感染が疑われるので、トイレの手洗を十分に行い、また、嘔吐症状がある場合には、口腔内にウイルスが存在す

る症状がなくなるまで製造、販売に携わることはさける

#### 5 冷蔵庫の取っ手などの定期性清掃と消毒

- B-4 ◆ 冷蔵庫の取っ手は、開閉頻度がきわめて高いことと、魚の取り出しの際に手指を使うことなどから汚染される可能性が高いので、できるだけこまめに拭き取りを行い、アルコールを噴霧しておく
- ◆ この作業を怠ると、冷蔵庫の取っ手が汚染源になる
  - ◆ 布巾は、代布巾器具用布巾など色変えをするなどして使用目的別に区分して使用する
  - ◆ 手を拭くものは、ペーパータオルを使用する

#### 6 仕入れ材料の検品と記録の保管

- B-5 ◆ 仕入れ材料は必ず検品を行なう
- 検品は、品質、鮮度、包装の状態、期限表示などをチェックする
- ◆ 仕入れ伝票などは、万が一の事故の時に備えて、整理して保管しておく

#### 7 仕込み品の保管

- B-6 日付管理、先入れ先出しの原則
- フローズンチルド品の温度帯変更者表示きちんと行う。店としての仕入れ品の使用の限を明確にしておく..
- 仕入れ品の先入れ先出しの原則を遵守するよう冷蔵庫内管理方法を工夫する。

#### 8 異物混入対策

- B-7 各店で混入する可能性のあるものを全て書き出しましょう
- それに併せて、きちんと器具等の点検を行ないましょう
- 頭髪…着帽
  - 着衣(セーターその他)の毛…清潔な白衣の着用
  - 金属たわしの切れ端…使用後に必ず洗ったものに切れ屑の付着が無いか確認する
  - 包丁の破片

#### 9 販売部門の衛生教育

- B-9 販売部門の担当者も、手洗や商品管理に注意する
- ◆ 手洗は調理従事者と同様の意識で実施する
  - ◆ ショーケースは、製造品の販売期限をきちんと把握できるよう工夫をする(どの従業員が見てもわかるようにする)
  - ◆ ショーケースは、毎日の清掃を行ない、汚れた都度清掃する
  - ◆ ショーケースの設置場所に日が当たる場合には、日よけなどを設けて直射日

光を避ける（ケース温度をチェックし、記録をとっておく）

- ◆ 冷蔵ショーケースに蛍光灯が付いている場合、蛍光灯付近は蛍光管の発熱で温度が上がる場合があるので注意する。ロードラインは越えないようにする。

# 自主管理のポイントとその解説

## 魚介類販売業編

### B 魚介類販売店に共通するチェックポイント

#### 1 想定される危害要因

- \* 魚介類販売業店の特徴としては、魚介類に特有の様々な危害要因があるのでこれを排除することを心掛けなければならない。食中毒起因菌（腸炎ビブリオ、ナグビブリオなど）ウイルス（ノロウイルス、A型肝炎など）、寄生虫（アニサキス、クドア・セブテンプクタータなど）魚毒（バリトキシン、テトロドトキシン、テトラミン・下痢性・麻痺性貝毒など）など危害要因も多い。
- \* 食中毒菌（腸炎ビブリオ）は、夏場の食中毒の主要原因菌の一つであり、低温管理、真水洗浄が防止のポイントになる。
- \* ウイルスは、二枚貝が冬蓄積するため、二枚貝の浸かった水（シジミ、アサリなど）を捨てる場合は周囲に飛散しないよう十分注意する。貝の小分け作業後はウイルス対策の2度手洗いをを行う。担当者を分け、二枚貝を扱った人が、刺身等の取扱いをしないようにするのも1つの方法。
- \* ヒラメ・メジマグロなどは、粘液胞子虫（クドア・セブテンプクタータ）の食中毒がある。喫食量との関係もあるので提供方法に配慮する。
- \* いわし、さんま刺身などでアニサキス（線虫）の食中毒がある。寄生虫除去に細心の注意を払うこと。（他に、カツオのテナクラリア、イカ、たらのニベリニアなどがあり危害はないができる限りとるようにする）
- \* バイ貝、螺貝はテトラミンがあり唾液腺の適切な除去が必要である。

#### 1 食中毒（扱う食材との関係で次の食中毒を想定する）

	菌・ウイルス名	警戒すべき食材
感 染 型	腸炎ビブリオ・ナグビブリオ	魚介類 特に青柳・小柱、生うになど
	ノロウイルス	カキ・しじみなどの二枚貝、内湾産エビ シラス（生シラスでの丸ごと喫食があるため）
A型肝炎ウイルス		

寄生虫	粘液胞子虫（クドア・セプトエンブークタータ）	ヒラメ・メジマグロ等
	アニサキス	サバ・いわし・サンマ・鮭・するめイカ・たら
魚毒	テトラミン	バイ貝、ほら貝（ヒメエソボラなど）
	テトロドトキシン	ふぐ
	バリトキシン	青ブダイ

## 2 異物混入

髪の毛、ゴキブリ、ガラス、石、スチールたわしの破片  
包丁の刃、

漁獲時使用の針（はえ縄など）（マダラなどはえ縄の針がそのまま入っている場合があり、一匹を丸ごと売るときは消費者へ情報を確実に提供する）

## 2 管理上の留意点

### B-1 調理従事者の危害要因・衛生管理知識の共有化

食品の事故防止のためには、全従事者の衛生管理知識を常に共通のものにしていかなければなりません。調理技術だけでなく、衛生管理の基本を様々な機会を通じて共有するように心掛けましょう。

- ◆ 月一回は従業員研修を実施する（食品衛生情報の伝達）
- ◆ 食品衛生協会無料貸出しビデオなどを活用する
- ◆ 新しい人の採用時には、衛生管理教育を必ず実施する
- ◆ 毎日の健康チェックと対策

朝礼時などに共通管理事項にある従事者の健康状態チェックを行いましょ

う。大規模の施設では、次のような健康チェック表をつくり管理しましょう。

記録の様式例

〇〇月度健康チェック表			氏名		〇〇太郎
日	下痢・吐気・嘔吐	のどの痛み	手指の傷	その他	取った措置
1	○	○	×	○	手袋着用
2	○	○	○	○	
3	×	○	○	○	勤務交代

### 3 使用食材の危険度と具体的な取扱いのポイント

店で使う食材の危険性を共有化し、次の点に注意して取り扱しましょう。

#### B-2 腸炎ビブリオなどの防止策

- ◆ 入荷品の冷蔵管理（4℃以下）を徹底する。（特にウニなど）
- ◆ あさりなど二枚貝類をトロ箱等で販売する場合は、付近に裸売りの食品を陳列しないようにする。（アサリの浸漬水には腸炎ビブリオが存在することがあり、砂だし時に横1.2メートル、縦30センチの範囲まで、水を飛ばし、他の食品を汚染することがある。）
- ◆ 魚介類下処理時の真水洗いの徹底を図る。

#### B-3 ノロウイルスなどの防止策

- ◆ 加熱用のカキにはその旨の表示をする
- ◆ カキについては、生食用であってもノロウイルスの食中毒の危険性を持っていることを認識し、産地情報の把握に努める。冬場の生シラスの販売も控える。
- ◆ シジミ、アサリなどが入ったトロ箱の水は床に撒き散らさないようにする。
- ◆ 小分けをした人は、手指の二度洗いをする。  
ブラックタイガーなどの処理も同様。
- ◆ 人が手当てできれば、刺身作業者と、貝などの小分け作業者を明確に分けるようにする。

#### B-4 寄生虫の防止策

- ◆ 近年サンマ刺身などのアニサキス食中毒が目立っており、冷蔵庫から出して、魚を処理するとき、室温放置時間を短くし、速やかに内臓処理を行う。虫体の確認と除去を注意深く行う。
- ◆ ヒラメ・メジマグロなどの粘液胞子虫クドア・セプトンブークタータについては、現状では、有効な対策はなく、一人当たりの喫食量を抑える商品構成とする。

#### B-5 貝毒の防止策

- ◆ ヒメエゾボラや螺貝の唾液腺にあるテトラミン毒については、唾液腺除去を適切に行う。また消費者への適切な注意を行う。

### 4 従事者の健康管理

- B-6 ◆ 手指に傷のある場合には、使い捨て手袋などを活用する

- この場合、着用時に表が汚れないように注意し、一度外したら廃棄する
- ◆ 主として、冬期に「お腹にくる風邪」（一般管理事項参照）の症状がある場合には、胃腸炎を起こすウイルス感染が疑われるので、トイレの手洗を十分に行い、また、嘔吐症状がある場合には、口腔内にウイルスが存在する症状がなくなるまで製造、販売に携わることはさける

## 5 冷蔵庫の取っ手などの定期性清掃と消毒

- B-7 ◆ 冷蔵庫の取っ手は、開閉頻度がきわめて高いことと、魚の取り出しの際に手指を使うことなどから汚染される可能性が高いため、できるだけこまめに拭き取りを行い、アルコールを噴霧しておく（なお、アルコール噴霧の際には事前に水気を拭き取っておく）
- ◆ この作業を怠ると、冷蔵庫の取っ手が汚染源になる
  - ◆ 布巾は、台布巾器具用布巾など色変えをするなどして使用目的別に区分して使用する
  - ◆ 手を拭くものは、ペーパータオルを使用する

## 6 仕入れ材料の検品と記録の保管

- B-8 ◆ 仕入れ材料は必ず検品を行なう
- 検品は、品質、鮮度、包装の状態、期限表示などをチェックする
- ◆ 仕入れ伝票などは、万が一の事故の時に備えて、整理して保管しておく  
特に生食用カキについて産地海域を記録しておくことよい。

## 7 仕込み品の保管

- B-9 日付管理、先入れ先出しの原則
- フローズンチルド品の温度帯変更者表示きちんと行う。店としての仕入れ品の使用の限を明確にしておく..
- 仕入れ品の先入れ先出しの原則を遵守するよう冷蔵庫内管理方法を工夫する。

## 8 異物混入対策

- B-8 各店で混入する可能性のあるものを全て書き出しましょう  
それに併せて、きちんと器具等の点検を行ないましょう  
例)

- 頭髮…着帽
- 着衣(セーターその他)の毛…清潔な白衣の着用
- 金属たわしの切れ端…使用後に必ず洗ったものに切れ屑の付着が無いか確認する
- 包丁の破片

## 9 販売部門の衛生教育