

|              |   |
|--------------|---|
| Title        | 食品営業者の「自主衛生管理」と「自主検査」の必要性について   |
| Author(s)    | 村田, 章   |
| Citation     | makoto. 1985, 51, p. 2-5  |
| Version Type | VoR   |
| URL          | <a href="https://doi.org/10.18910/86027">https://doi.org/10.18910/86027</a> |
| rights       |   |
| Note         |   |

*Osaka University Knowledge Archive : OUKA*

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

# 食品営業者の「自主衛生管理」と 「自主検査」の必要性について

社団法人大阪食品衛生協会

専務理事 村田 章

近年食品産業の発達により、製造、加工技術の著しい進歩に伴い、加工食品の大量生産と真空包装及び、低温技術の改良、或は高速道路網の整備等々により、食品の広域流通化は直接外国からの食品と原材料が多量輸入される結果となり、今や我が国の食生活は飽食の時代とでも云おうか、我々は非常に豊かな食生活を営んでいる。更に加えて近年消費者の食品に対するニーズはますます多様化し、これに対応すべく食品業界も目覚ましい努力をつづけている。こうした環境の変化に加え最近特に脚光を浴びてきた消費者の健康志向をうけて、食品衛生の確保は我々にとってますます重要な課題である。

飲んだり食べたりするということは、健康を維持増進するだけでなく、食欲という楽しみの泉でもあり、きびしい現在の社会情勢の中での生活に憩いと潤いを与え、心に安らぎをもたらすものである。反面、複雑な食品製造工程においては、わずかな不注意のために、一步誤れば人間の幸福を根底からくつがえすことにもなりかねない。現に食品による事故（食中毒）は、毎年のように発生し後を断たない現状である。特に昨年6月、新聞紙上でもさわがれた熊本県の名産品として古くから知られているカラシレンコンによる食中毒事件（ボツリヌス菌による）のように、患者37名中死者11名に及ぶ事件もある。高温多湿の我が国は、特に夏から秋にかけて食中毒の発生が年間を通じて一番多い。

先程も述べたように、食品を製造し、販売している食品営業者は、国民の健康増進のために社会的に大きく貢献している反面、自分等の職業に対しても大きな責任を感じている。

食品営業者によって組織している社団法人大阪食品衛生協会は、常に食品の安全確保を大きな目的として活躍をしている。衛生知識の普及、啓発、食品衛生コンサルタント業務を行うと共に食品業者自らが衛生管理をすべきであるとの自覚のもとに、自主衛生管理の徹底を期すべく地域毎に（保健所管内）食品衛生指導員制度を設け（府下約4,000名）、当協会長から委嘱された会員が、営業者の衛生管理又

は業界のレベルアップのために衛生的な相談指導に当たっている。

昨今、食品営業施設はハイテク時代にふさわしく新しい衛生設備の導入により、食品営業施設の改善はまさに瞠目に値しよう。これは食品営業者自体の衛生管理意識も高まり、自主管理指導も広く行なわれるようになったことと、又消費者の衛生思想向上のため清潔な施設でなければ利用しなくなった為である。だが、前述のように食中毒は絶えない。

「熊本県のカラシレンコン事件」のように、食品保存システムの過信もあるし飲食提供業態の多層化に起因するものもあろう。或いは、食材自体についても生産地、捕獲場所が世界中に拡大された結果、食中毒細菌源の増幅と新しく法定食中毒菌の追認までされている。一方、在来菌も漸次耐性を強めつつある現状である。

安全な食品の確保には自主衛生管理と共に自主検査の徹底を図る必要がある。自主衛生管理の判別については施設の清潔は勿論のこと、食品事故を起し易い細菌或いは法的規格を定められている食品添加物の適正使用等の、検査結果によらなければ判明し難い。

大きな食品製造工場であれば自社に検査室を設け自主検査ができるが、大部分の食品営業施設は検査機関に依頼しなければならない。

当協会としては、食品営業者の自主検査のための検査施設が必要であることを痛感し、昭和47年、都島区桜の宮に簡易検査室を設け検査を実施してきたが、狹隘のため昭和57年4月、大阪府、大阪市並びに営業者のご支援、ご協力を頂き、大正区三軒家2-11-13（電話554-7450）に現在の社団法人大阪食品衛生協会、食品検査センターの名称で新築移転し同年11月、食品衛生法に基づく厚生大臣指定検査機関となり、自主検査施設に加えて検査内容が公的性を帯びようになった。この指定検査機関になるには、各種の理化学的検査や微生物学的検査など公的検査機関に準ずる検査と指導を行ない得る設備、機械、技術者を置かねばならない。特に当検査セン

ターは食品営業者の自主検査のための施設であるため、規格違反が検出された場合、製造行程のどの部分で基準違反になるのか、原因究明の指導、資料提供、情報収集等々のコンサルタント業務も行い安全な製品の確保につとめている。

大食協「食品検査センター」の実施内容を簡単に紹介しよう。

① 化学部

- A 理化学検査（食品と添加物、金属類、有害性物質）
- B 栄養分析（水分、蛋白質、脂肪、糖質、灰分、ビタミン類など）
- C 規格検査（食品及び添加物、器具、容器、包装、水質）

② 細菌部

- A 微生物検査（一般生菌、大腸菌、ブドウ球菌など食中毒の原因菌、カビ、酵母など）
- B 特殊検査（落下細菌、手指、器具容器包装などの拭きとり、空気汚染など）
- C 糞便検査（赤痢、チフス菌など法定伝染病菌

や、サルモネラなど食中毒菌）

③ 製品検査（かんすい、色素製剤など）

これは公的検査機関又は指定検査機関のみ実施可。

この③以外の検査はすべて食品関係営業者の自主的衛生管理の必要性からセンターに持ち込まれたものが殆んどで、同じ食品工場でも大メーカは自社に検査施設が完備されているため、大メーカの検査依頼は自社検査成績とのクロスチェックのためか、或は自社製品の証明書を得るためである。

当検査センターに持ち込まれる食品は中小企業の食品業者であり、検査件数の9割を占めている。各種の検査を行うことによって、自社製品並びに衛生取扱いの真の状況が把握できるものであり、行政検査（保健所が実施するもの）でなくあくまでも自主検査であるため、検査結果が良ければ自信を持ち、悪ければ即改善し改めて再検査を行う。そして自主検査を習慣づけ消費者に安全な食品を提供することは、食品営業者の社会的責務である。

（昭和59年度）

検査実施検体数及び項目数

| 月別 | 細菌    |        | 化学    |       | 牛乳    |        | 製品  |       | 合計     |        |
|----|-------|--------|-------|-------|-------|--------|-----|-------|--------|--------|
|    | 検体数   | 項目     | 検体数   | 項目    | 検体数   | 項目     | 検体数 | 項目    | 検体数    | 項目     |
| 4  | 651   | 980    | 105   | 365   | 348   | 1,317  | 14  | 56    | 1,118  | 2,718  |
| 5  | 745   | 1,250  | 136   | 322   | 338   | 1,332  | 122 | 1,016 | 1,341  | 3,920  |
| 6  | 1,156 | 1,807  | 233   | 1,029 | 345   | 1,327  | 1   | 4     | 1,735  | 4,167  |
| 7  | 1,110 | 1,805  | 246   | 626   | 617   | 1,497  | 74  | 644   | 2,047  | 4,572  |
| 8  | 1,093 | 1,801  | 112   | 399   | 558   | 1,421  | 74  | 656   | 1,837  | 4,277  |
| 9  | 1,173 | 1,829  | 162   | 394   | 448   | 1,302  | 58  | 532   | 1,841  | 4,057  |
| 10 | 782   | 1,156  | 172   | 467   | 304   | 1,188  | 129 | 1,044 | 1,387  | 3,855  |
| 11 | 552   | 848    | 203   | 435   | 368   | 1,555  | 95  | 908   | 1,218  | 3,746  |
| 12 | 228   | 460    | 349   | 580   | 347   | 1,200  | 43  | 352   | 967    | 2,592  |
| 1  | 154   | 323    | 147   | 705   | 294   | 1,178  | 0   | 0     | 595    | 2,206  |
| 2  | 460   | 893    | 132   | 428   | 303   | 1,169  | 63  | 600   | 958    | 3,090  |
| 3  | 232   | 490    | 198   | 554   | 291   | 1,125  | 40  | 340   | 761    | 2,509  |
| 計  | 8,336 | 13,642 | 2,195 | 6,304 | 4,561 | 15,611 | 713 | 6,152 | 15,805 | 41,709 |

備考 保存テストのため、試験項目数は現時点で不確定のもの

化学検査・細菌検査項目数

| 分類     | 化学検査     | 検査項目数 | 分類         | 化学検査  | 検査項目数  | 分類     | 細菌検査   | 件数      |
|--------|----------|-------|------------|-------|--------|--------|--------|---------|
| 食品添加物  | 保存料(SDA) | 736   | 一般成分       | 栄養分析  | 954    | 一般検査   | 一般生菌数  | 3,852   |
|        | 保存料(他)   | 0     |            | ビタミン類 | 117    |        | 大腸菌群   | 3,469   |
|        | 合成着色料    | 229   |            | アミノ酸類 | 29     |        | 大腸菌    | 82      |
|        | 発色剤      | 104   |            | 各種糖類  | 33     |        | 大腸菌最確数 | 79      |
|        | 漂白剤      | 206   |            | 糖度    | 53     |        | 耐熱性菌数  | 145     |
|        | 合成甘味料    | 153   |            | 澱粉    | 19     |        | カビ・酵母  | 287     |
|        | 酸化防止剤    | 43    |            | 食塩    | 73     |        | 乳酸菌    | 26      |
|        | 殺菌剤      | 21    |            | PH・酸度 | 186    |        | ビフィズス菌 | 2       |
|        | 品質保持剤    | 66    |            | アルコール | 38     |        | 嫌気性菌   | 28      |
|        | 糊料       | 0     |            | 水分活性  | 23     |        | その他    | 52      |
|        | その他      | 23    |            | ホルマリン | 3      |        | 小計     | 8,022   |
|        | 小計       | 1,581 |            | カルシウム | 16     |        | 病原細菌   |         |
|        | 有害性元素    | ヒ素    |            | 351   | 抗生物質   |        | 0      | 黄色ブドウ球菌 |
| 重金属    |          | 312   | サボニン       | 6     | 腸炎ビブリオ | 66     |        |         |
| 水銀     |          | 7     | その他        | 47    | セレウス   | 104    |        |         |
| その他    |          | 75    | 小計         | 1,597 | サルモネラ  | 52     |        |         |
| 小計     |          | 745   | 清涼飲料水      | 127   | ボツリヌス  | 4      |        |         |
| 有害性化合物 | 農薬(塩素系)  | 11    | 〃粉末        | 0     | その他    | 12     |        |         |
|        | 農薬(磷系)   | 4     | 水質検査       | 1,587 | 小計     | 1,314  |        |         |
|        | シアン化合物   | 46    | 食添公定規格試験   | 199   | 検便(赤痢) | 4,306  |        |         |
|        | 酸価       | 45    | 洗浄剤公定規格試験  | 16    | 合計     | 13,642 |        |         |
|        | 過酸化物価    | 33    | 合成樹脂公定規格試験 | 157   |        |        |        |         |
|        | その他      | 93    | ガラス製公定規格試験 | 18    |        |        |        |         |
|        | 小計       | 232   | おもちゃ公定規格試験 | 33    |        |        |        |         |
|        |          |       | 陶磁器公定規格試験  | 12    |        |        |        |         |
|        |          |       | 小計         | 2,149 |        |        |        |         |
|        |          |       | 合計         | 6,304 |        |        |        |         |

特殊試験項目数

| 特殊試験     | 検査項目数    |
|----------|----------|
| 苦情食品検査   | 60(149)  |
| 食品保存試験   | 61(344)  |
| 落下細菌試験   | 14(92)   |
| ふきとり細菌試験 | 11(184)  |
| 無菌試験     | 4(11)    |
| 消毒薬試験    | 1(3)     |
| 抗生物質     | 1(4)     |
| 小計       | 152(787) |

食品別化学検査項目数

| 化学検査     | 検査項目数 |
|----------|-------|
| 豆 腐      | 19    |
| 麵 類      | 95    |
| アイスクリーム類 | 10    |
| 水 菓      | 9     |
| 菓 子      | 216   |
| 惣 菜      | 140   |
| 調理パン     | 4     |
| 食肉製品     | 178   |
| 魚肉ねり製品   | 197   |
| 漬 物      | 146   |
| 農産加工品    | 144   |
| 魚介類      | 45    |
| 塩干物      | 46    |

| 化学検査    | 検査項目数 |
|---------|-------|
| 清涼飲料水   | 54    |
| 粉末清涼飲料水 | 6     |
| 調味料     | 154   |
| 健康食品    | 52    |
| 洗 剤     | 14    |
| 器具・容器包装 | 56    |
| おもちゃ    | 9     |
| 水質検査    | 138   |
| 食品添加物   | 282   |
| 輸入ワイン   | 130   |
| その他     | 51    |
| 合計      | 2,195 |

(昭和59年度)

食品別成分規格検査(適・不適比率)

| 項 目<br>食品種別          |       | 細菌・牛乳関係 |    |      | 項 目<br>食品種別            |  | 理化学・製品関係 |      |
|----------------------|-------|---------|----|------|------------------------|--|----------|------|
|                      |       | 総数      | 不適 | 比率%  |                        |  | 不適/総数    | 比率%  |
| アイスクリーム類             |       | 814     | 84 | 10.3 | (食品添加物)                |  | 12/1,576 | 0.8  |
| 水 菓                  |       | 831     | 65 | 7.8  | 漂 白 剤                  |  | 2/209    | 1.0  |
| 食 肉 製 品              |       | 342     | 27 | 7.9  | 品 質 保 持 剤              |  | 3/76     | 3.9  |
| 魚 肉 ね り 製 品          |       | 235     | 24 | 10.2 | 人 口 甘 味 料              |  | 7/114    | 6.1  |
| 水 質 検 査              |       | 211     | 28 | 13.3 |                        |  |          |      |
| 清 涼 飲 料 水            |       | 73      | 0  | 0    | そ の 他                  |  |          |      |
| 粉 末 飲 料 水            |       | 0       | 0  | 0    | 水 分 活 性                |  | 1/14     | 7.1  |
| は っ 酵 乳<br>乳 酸 菌 飲 料 |       | 52      | 1  | 2    | 水 質 検 査                |  | 15/138   | 10.9 |
| 生 食 用 か き            |       | 79      | 1  | 1.2  | 器 具 容 器 包 装<br>規 格 検 査 |  | 3/56     | 5.4  |
| レ ト ル ト 食 品          |       | 21      | 1  | 4.8  | ( 製 品 検 査 )            |  |          |      |
| 冷 凍 食 品              |       | 12      | 1  | 8.3  | か ん 水                  |  | 0/550    | 0    |
| 検 便                  |       | 4,306   | 5  | 0.1  | タ ー ル 色 素 製 剤          |  | 0/163    | 0    |
| 牛 乳                  |       | 1,600   | 27 | 1.6  |                        |  |          |      |
| 乳 飲 料                |       | 330     | 0  | 0    |                        |  |          |      |
| そ の 他                |       |         |    |      |                        |  |          |      |
| 指 導<br>・<br>基 準      | 惣 菜 類 | 501     | 65 | 12.9 |                        |  |          |      |
|                      | 弁 当 類 | 121     | 35 | 28.9 |                        |  |          |      |
|                      | 寿 司 類 | 106     | 28 | 26.4 |                        |  |          |      |

59年度、検査依頼の状況

- ① 自主検査の自覚が高まって来た。  
(特に化学検査が増加)
- ② 百貨店、スーパー等における食品販売店は、消費者ニーズに対応すべく納入食品製造業に対し食品検査成績の添付を義務づけるようになった。そのため、メーカーの商品納入に提出するための食品検査が増加した。(細菌、化学共通)
- ③ 苦情品の検査の増加。
- ④ ミネラルウォーター及び、港湾関係の船舶に使用する飲料水の水質検査が増加。

なお、苦情食品の検査に際し不明なものに対しては更に研究を重ね指導している。その中でも特異なものについて、(社)大阪食品衛生協会、食品検査センターが、食品に発生した *Chromobacterium* による汚染と対策を5月24日、防菌防黴学会に次

の通り発表した。

(前報において、市販「ゆでうどん」の表面に発生していた特異な紫色斑点から、低温性の *Chromobacterium* を分離した。またこの分離菌液を市販「ゆでうどん」の表面に噴霧接種を行ない紫色の斑点を再現させることができた。

今回、この菌は水、土壌等に広く分布されているといわれているので、その汚染防止の対策の一環として、大阪近郊50地区より土壌、汚泥、汚水を採取し本菌の検出を試みたところ、18株の色素産生菌を分離した。そこでさきに「うどん」から分離した *Chromobacterium lividum* と今回の土壌等からの分離菌と関連を検討するため、生物学的性状、殺菌剤として次亜塩素酸ナトリウムエタノールに対する挙動について若干の知見を得たので報告する。)