

## 2017年12月

## 一般財団法人 上越環境科学センター

少し前まで紅葉が綺麗だった山々も雪化粧を始めました。冬の景色の美しさやイベント等も心待ちにしつつ、健康・安全にシーズンを過ごす備えを早めにして冬本番を迎えたいものです。

さて、弊センターは昭和47年12月1日に設立し、このたび創立45周年を迎えました。昨年7月1日に着工した弊センター改築工事も今年9月末日に無事竣工し、大きな節目の年となりました。これまでの間、皆様方から格別のご厚情を賜りましたことに、改めて厚く御礼申し上げます。地域の環境保全や環境教育を支える機関として、また製品開発や品質管理のサポート役として、皆様のお力になれるよう一層精進して参ります。

今回のJECニュースでは、「労働安全衛生法施行令の一部を改正する政令等の施行について」、「『大量調理施設衛生管理マニュアル』の改正について」、「公開講座の概要」について取り上げます。また巻末にて、竣工式の模様をご報告させていただきます。



旧社屋（A棟・B棟）



新社屋（本館棟）

### 1. 労働安全衛生法施行令の一部を改正する政令等の施行について

労働安全衛生法施行令の一部を改正する政令及び労働安全衛生規則の一部を改正する省令が、平成29年8月3日に公布され、シリカ及び結晶質シリカに係る改正については公布日、他の事項については平成30年7月1日より施行となります（一部経過措置有）。改正の概要は以下のとおりです。

<1> 下表①～⑩の物質について、化学物質等の**名称等の表示**（労働安全衛生法第57条第1項）、**名称等の通知**（同法第57条の2第1項）、**危険性又は有害性等の調査等**（同法第57条の3第1項）の措置の対象となる物質に**追加**する。

<2> 下表⑩「ほう酸」は、既に対象物質であった「ほう酸ナトリウム」と統合して、「ほう酸及びそのナトリウム塩」と規定される。

<3> シリカのうち**非晶質のもの**については、**名称等の表示、通知、調査等の対象物質から除き、「結晶質シリカ」を対象とする**（下表⑪）。

**ラベルでアクション!**

- ◎ 名称等の**表示**…ラベル表示
- ◎ 名称等の**通知**…SDSの交付
- ◎ 危険性又は有害性等の調査等…リスクアセスメントの実施等

※結晶質シリカ単体又は結晶質シリカを含有する製剤その他の物について、結晶質と非晶質を峻別せず、引き続き“シリカ”と表示・通知することとして差し支えない。但し、有害性に関わる情報を的確に伝達するという観点から、“結晶性シリカ”と明示することが望ましい。

※**非晶質シリカ**で既に“シリカ”として表示・通知されているものについて修正は不要である。また、**努力義務として引き続き名称等の表示・通知**に努めなければならない。なお、非晶質シリカは結晶質のものに比べ相当有害性は低いとされているが、不活性の粉状物質の吸入自体には注意が必要であり、引き続き粉じん障害予防規則に定める措置等を講じること等により、**高濃度ばく露を避ける**ことが求められる。

物質名	表示義務	通知義務
① ジチオリン酸 O,O-ジエチル-S-(ターシャリープチルチオメチル) (別名 テルブホス)	1 %未満	0.1%未満
② アスファルト	1 %未満	0.1%未満
③ 1-クロロ-2-プロパノール	1 %未満	1 %未満
④ 2-クロロ-1-プロパノール	1 %未満	1 %未満
⑤ フェニルイソシアネート	1 %未満	0.1%未満
⑥ 2,3-ブタンジオン (別名 ジアセチル)	1 %未満	0.1%未満

物質名	表示義務	通知義務
⑦ 2-メキシ-2-メチルブタン (別名 ターシャリーアミルメチルエーテル)	1 %未満	0.1%未満
⑧ ホルランドセメント	1 %未満	1 %未満
⑨ 硫化カルボニル	1 %未満	1 %未満
⑩ ほう酸	0.3%未満	0.1%未満
⑪ 結晶質シリカ	0.1%未満	0.1%未満

表中の数値は表示義務、通知義務の裾切値。(重量%)

## 2. 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

厚生労働省は食中毒発生状況調査結果等を踏まえ、平成 29 年 6 月 16 日に「大量調理施設衛生管理マニュアル」の一部改正しました。改正点は以下のとおりです。なお、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ることが、かねてより望まれています。

(下記はマニュアル抜粋、改正箇所は下線部)

### II 重要管理事項

#### 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

(3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているか確認すること。

(6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2 に従い、流水(食品製造用水として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には、殺菌を行うこと。

#### 5. その他

##### (4) 調理従事者の衛生管理

② 調理従事者は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者の報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便を受けること。検便検査(注 7)には腸管出血性大腸菌の検査をふくめることとし、10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じて(注 8)ノロウイルスの検便検査に努めること。

注 7: ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便 1g 当たり  $10^5$  オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注 8: ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置を取ることが望ましい。

⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。

⑩ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にするため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

## 改正のポイント

新設

包装済食品、乾燥食品、摂取量が少ない食品など汚染リスクは低いと考えられた食材による食中毒も発生!

↓  
★加熱せずに提供する食材を受け入れるにあたっては、受入前の製造加工等における衛生管理の状況も確認する!

新設

★発症や重症化のリスクが高い者への提供は一層注意!

新設

★食中毒発生防止には、製造加工・調理等従事者の健康状態を確認し、体調不良者には当該業務に従事させないことが重要!

一部変更・新設

★ノロウイルス検査は健康状態の確認に加えて、必要な場合のスクリーニング手段として位置づける。

★流行期の 10~3 月は月 1 回以上、又は各食品等事業者の事情に応じ判断して、検査実施に努める!

★検査法によって感度に差がある。ここでは遺伝子型によらず、概ね便 1g 当たり  $10^5$  オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましいとする。結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要!

★有症者は当然のことながら、無症状病原体保有者の可能性も考慮し適切な措置をとる!

変更

・『リアルタイム法等の高感度の』検便検査 という記述からの変更

変更

・『毎日の健康調査及び検便検査等』だけでは措置として不足の為、例示を変更

### III 衛生管理体制

#### 1. 衛生管理体制の確立

- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

一部変更

新設

一部変更

新設

変更

・『リアルタイムPCR法等の高感度の』検便検査 という記述からの変更

変更

・より実態に則した内容に変更

変更

### 3. 公開講座の概要

11月22日弊センター研修室にて、今年度の公開講座を開催致しました。テーマは(1)生物多様性からみたヒアリ問題、(2)特別分析でお手伝いできること、(3)建築物・工作物の解体工事等に伴う石綿飛散防止対策強化とその対応についての三題でした。幅広い内容でしたが、大勢の方から最後まで熱心に聴講いただきました。各テーマの概要をご紹介します。

#### (1) 生物多様性からみたヒアリ問題

種の多様性・遺伝子の多様性・生態系の多様性といった生物の多様性は、人間の生活に恩恵をもたらす。生物多様性＝「生き物が持つ個性とつながり」を守るための国際的な条約や国内の法令があり、その取決めの一つとして特定外来生物による生態系等に係る被害防止がある。今回は「ヒアリ」、「アライグマ」、「アレチウリ」を例に現状と対策について解説。例えば「ヒアリ」定着の最大の防御は在来アリが存在することなのだが、それを理解せずにアリ全てを区別なく駆除しようとする対応は誤りである。



#### (2) 特別分析でお手伝いできること

問題解決のお手伝い、その実例として、金属製品欠陥部分の調査、食品異物の調査、マカロニ変色部の調査、配管詰まりの原因調査、気中に飛散した綿状物質の調査の実施内容と結果を紹介。

#### (3) 建築物・工作物の解体工事等に伴う石綿(アスベスト)飛散防止対策強化とその対応について

民間建築物の解体棟数は年々増加しており、平成40年度の年間約10万棟がピークと見込まれている。解体等工事の増加に伴って、事前調査を義務化、届出義務者を発注者に変更、事前調査結果の掲示を義務化するなど石綿のばく露防止や飛散防止について対策強化が図られてきた。最近では、平成29年5月30日に環境省から、同月31日に厚生労働省から石綿含有仕上塗材の除去等作業に関する通達が出ている。

## 竣工式 並びに見学会の様子

このたび新築された弊センター本館棟にて、10月11日に竣工式を執り行いました。御来賓の上越労働基準監督署 署長様、新潟県上越地域振興局 健康福祉環境部 環境センター長様、新潟県 県民生活部副部長様、同環境対策課長様、新潟県保健環境科学研究所 所長様を始め、大勢の方からご列席賜りました。また、この新築工事にご尽力いただいた株式会社SD 建築研究所様、田中産業株式会社様、株式会社高館組様、田辺建設株式会社様へ感謝状を贈呈させていただきました。



式典の前には、限られた時間ではありましたが、本館棟の見学会を行い、各試験室の様子や所有する測定機器をご覧いただきました。

竣工式以降も、各方面から見学の問合せをいただき、既存のダイオキシン試験棟も含めご覧いただいております。所内見学は随時対応致しますので、ぜひお気軽にお声掛けいただきたいと思います。



## 創立 45 周年にあたり

弊センターは設立以来、時代のニーズに即して健康で快適な社会環境づくりに積極的に取り組んで参りました。この間、大勢の皆様方からご指導とご支援をいただき、お陰様で皆様の信頼に応える環境衛生に係る総合検査機関に成長して参りました。

そして本年創立 45 周年を迎えるにあたり、更に高い品質と信頼性、そして柔軟な対応力を備えるべく新社屋の建設を行いました。これを機に職員一同ますます研鑽・努力し、新たな問題や課題に挑戦して参りますので、皆様には今後とも変わらぬご指導とご愛顧を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。

理事・センター長 田村 三樹夫

一般財団法人 上越環境科学センター

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL : 025-543-7664

FAX : 025-543-7882

E-mail : info@jo-kan.or.jp

URL : <http://www.jo-kan.or.jp>

担当 : 業務課 佐賀・森

来る年が 皆様にとりまして 幸多き年となりますよう心からお祈り申し上げます。

JEC ニュースをご覧くださりありがとうございます。ご意見・ご感想などをお寄せいただければ幸いに存じます。(編集担当:佐賀)