

お知らせ版 第182号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(30)91

食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会
 東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp> で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速または冷却」「加熱」
 細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

歳末一斉監視を実施します

歳末期には、クリスマス、年末年始、贈答用の様々な食品が大量に流通します。また、ノロウイルス食中毒が本格的に流行する時期です。このため、歳末期における都民の食の安全を確保するため、東京都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品衛生歳末一斉監視を実施します。期間中、集団給食施設や飲食店、製造業、販売業等の施設を対象に、立入検査や表示検査、食品の抜き取り検査などの監視指導を都内全域で行います。

12月1日～30日

実施時期及び実施機関

- (1)実施時期 令和元年十二月一日(日)から同月三十一日(月)まで
- (2)実施機関 東京都(保健所、健康安全研究センター)、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所

重点的に監視指導を行う項目

- ①特別区・八王子市・町田市(保健所、各区市検査機関)
- (1)老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(〇157、ノロウイルス対策)
- 冬期はノロウイルスの流行期であることや、平成二十八年に発生した都

結果の公表

一斉監視事業の実施結果については、十二月下旬に速報としてお知らせする予定です。

内老人ホームで腸管出血性大腸菌O157により複数名が死亡した食中毒を踏まえ、高齢者施設をはじめとした集団給食施設に対し、食中毒対策の指導を徹底します。

(2)クリスマス、年末年始用食品等の検査 短期間に大量に製造されるクリスマスケーキ、正月用そうざい等の年末年始用食品を中心に、法違反等の不良食品を排除するため、流通食品の検査を重点的に実施します。

(3)HACCPの取組支援 食品衛生法改正により、食品等事業者に制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、来年の法施行に向けて、事業者に対する周知や着実な導入に向けた指導を重点的に行います。

(4)東京2020大会に向けた監視指導 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、大会会場等に飲食物を提供する事業者、観客等の利用が想定される飲食店や宿泊施設の調理場等に対して、監視指導を徹底します。

(5)その他 食品表示法に基づく表示の適正化の徹底を図るため、期限表示や添加物、アレルギー等の表示事項について監視指導を強化します。

また、近年、飲食店における鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒が相次いで発生していることから、鶏肉の適切な提供について監視指導を徹底します。

飲食店の皆様へのお知らせ

東食技研が飲食店のHACCPをサポート

衛生管理計画を無料診断

東京食品技術研究所では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入をお手伝いします。

先着で260施設

食品衛生法が改正され、すべての食品事業者は来年6月までにHACCP

に沿った衛生管理の導入を求められることとなります。

飲食店の場合、メニューの数が多く、調理工程が複雑なことから、作業工程を計画的に管理することが難しいとされています。

そこで東京都と東京都食品衛生協会では、飲食店の皆様がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が簡単にできるよう工夫した「食品衛生管理ファイル」を作成し、会員の皆様に配布しています。

この「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する講習会を都内各所で開催したところ、使いやすいと好評をいただく一方で、幅広い業種、

実地点検の流れ

- ①食協にFAXで申し込み
- ②食協から施設へ連絡
- ③実地点検とアドバイス
- ④衛生管理ファイル作成をお手伝い
- ⑤食協から点検結果を郵送

ご用意いただく書類：営業許可書、食品衛生責任者手帳、食品衛生管理ファイル

そのため、東京食品技術研究所では実際に店舗に相談員を派遣して「食品衛生管理ファイル」をみなさんと一緒に作成するお手伝いをいたします。東京都委託事業のため経費は無料です。

今年度はチェーン店以外の一般飲食店について、先着260施設を無料で御支援いたしますので、早めにお申し込みください。

無料点検に関する問い合わせは、東食技研・食品衛生コンサルタント部 ☎03・3934・5826、FAX 03・3934・5827まで。

HACCP制度化対応に活用を

自主的衛生管理向上実地講習 HACCP制度化への準備、260施設を無料で支援

飲食店事業者の皆様へ
 平成30年6月に食品衛生法が改正されました。すべての食品事業者は、令和2年6月までに「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。

「HACCPに沿った衛生管理って、何をすればいいの?」
 そこで、東京都(保健所)は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」へのスタートを支援します。

衛生管理計画作成支援事業
 都内の小規模一般飲食店事業者 先着260施設を無料で支援します

何をしてくれるの?
 あなたの店舗と作業手順に合わせて「実地講習」に沿った衛生管理計画を作成をお手伝いします。

都が委託した東京食品技術研究所から 相談員が実際に店舗に伺い、あなたの店舗の衛生管理を具体的にアドバイス 改正法で求められる衛生管理を具体的にアドバイスします

画面をご利用してお申し込みください。

東京都食品衛生協会 食品衛生部 東京都食品技術研究所

技術研究所が作成した無料点検のリーフレット

牛トレーサビリティ制度 ご存知ですか?

BSEのまん延防止措置の確実な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報の提供を促進しています。

★販売業者のみならず

「販売業者」は、牛肉の販売を行う事業者です。枝肉や部分肉を販売する卸売業者、精肉を販売する小売店・スーパーマーケットなどが該当します。(牛肉を原材料とした製品を製造加工し、その卸売を行う製造業者や、弁当等を調理し、その小売を行う中食業者は対象外です。)

販売業者は、特定牛肉(注1)の販売に関し、(1)個体識別番号の表示・伝達、(2)帳簿の備付け(仕入及び販売)を行わなければなりません。

(注1)「特定牛肉」とは、牛個体識別台帳に記録された牛から得られた牛肉であって、とさつ、部分肉製造、卸売段階における枝肉部分肉、精肉小売り段階における精肉が該当します。対象外の牛肉は、①牛肉を原料又は材料として「製造」したハム、ソーセージなど、「加工」した牛豚合挽き肉又は「調理」した味付けカルビなど②牛肉を肉ひき機でひいたもの③牛肉の枝肉への整形過程で除去される頭部に含まれる「舌」及び「頬肉」部分肉への整形過程で発生する「くす肉」

★特定料理提供者のみならず

「特定料理提供者」とは、主として「焼き肉」「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」を提供している事業者です。

「主として」かどうかは、当該営業施設における仕入れ又は販売額の過半を占めているかどうか等を基準として判断します。料理の提供を主たる事業としていないバーやスナック、特定料理が一部メニューに限られているファミリーレストランなどは対象外です。

特定料理提供者は、特定料理(注2)の提供に関し、(1)個体識別番号の表示、(2)帳簿の備付けを行わなければなりません。

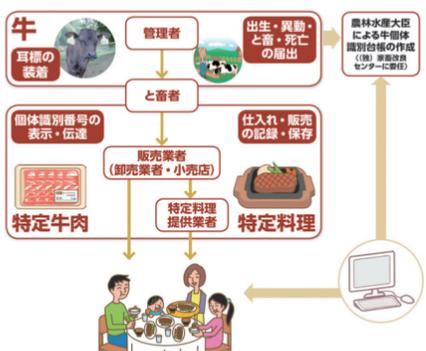
(注2)「特定料理」とは、「焼き肉」「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」です。対象外の料理は、①内臓や舌などのホルモン焼き②ユッケやローストビーフなどです。

農林水産省のHPでは、牛トレーサビリティ制度の詳しい情報を掲載しています。

www.maff.go.jp/j/syoutan/rikusui/trace/index.html



牛トレーサビリティ制度の概要



- 耳標装着** 国内で飼養される、原則、すべての牛(輸入牛を含む)、10桁の個体識別番号が印字された耳標が装着されます。
- 牛の生産履歴のデータベース化** 個体識別番号によって、その牛の性別や種別(黒毛和種など)に加え、出生から、とさつ・死亡までの飼養地などがデータベースに記録されます。
- 個体識別番号の表示と記録** その牛がとさつされ肉肉となつてからは、枝肉、部分肉、精肉と加工され流通していく過程で、その取引に関する販売業者などにより、個体識別番号が表示され、仕入れ・販売の相手などが帳簿に記録・保存されます。
- 追跡・遡及可能** これにより、国産牛肉について、牛の出生から消費者に供給されるまでの間の生産流通履歴情報の把握(トレーサビリティ)が可能となります。(購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットを通じて牛の生産履歴を調べることができます。)

冬の味覚 生かき・ふぐ

正しい取扱いで提供を

生かきやフグが楽しめる季節になりました。取扱いに当たって準備は万全ですか？



「生かき編」
かきは、ビタミン、ミネラルなどの栄養に富み、冬の味覚として古くから親しまれています。
しかしながら、ノロウイルス食中毒の原因となることもあり、生かきの取扱いには注意が必要です。

「生食用」と「加熱調理用」との区別することや、生食用かきの成分規格や保存基準などの規格基準を遵守することが重要です。また、容器に入れた生かきは、消費期限等の表示が義務付けられていますので、購入・販売時に必ず確認しましょう。

- 1 生食用かきの規格基準（抜粋）**
 - ①成分規格
 - 細菌数が1グラムにつき五万以下
 - ・E.coli（大腸菌）最確数※が百以下
 - ・ふき身にしたもの 腸炎ピリオの最確数が1グラムにつき百以下
 - ②保存基準
 - ・10℃以下で保存、生食用冷凍かきはマイナス十五℃以下で保存すること。
- 2 生かきの表示事項**

食品表示法により、下の事項を容器包装に表示する義務が課せられています。

生食用かきの例	生かき（生食用）
名称	生かき（生食用）
消費期限	△年 △月 △日
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取海域	◆県 ◆湾
加工者氏名	株式会社 ▲▲商店
加工者住所	◇県◇市◇町◇番地

また、東京都では「かきの取扱い方法等に関する要綱」を策定し、食中毒防止を推進しています。生かきを取り扱う営業者は、次の事項を遵守してください。

1 生食用かきの取扱い（魚介類販売業者）

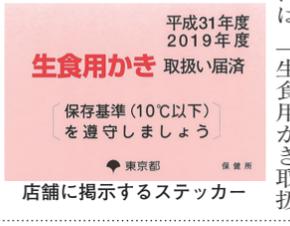
- ① 一日の販売量を的確に把握し、翌日まで持ち越さないよう努めること
- ② 販売は、期限表示内のもに限り、むき身の生かきは、加工者が行った包装形態のまま販売し、量り売りは行わないこと
- ③ 適正に表示されたものを取り扱うとともに、仕入先及び購入年月日等を明確に把握しておくこと
- ④ 加熱調理用のかきとは販売区画を別にして取り扱うこと
- ⑤ 保存基準を厳守すること
- ⑥ 購入者に対し、表示された期限表示内に必ず消費するよう啓発すること

（飲食店事業者）

- ① 一日の使用量を的確に把握し、翌日まで持ち越さないよう努めること
- ② 客への提供は、期限表示内のもに限り、適正に表示されたものを取り扱うとともに、使用したかきの表示に係る関係書類（伝票等）を四十八時間以上保存しておくこと
- ③ 保存基準を厳守すること

2 生食用かき取扱い届書の提出

生食用かきを取り扱う営業者は、あらかじめ営業所所在地を管轄する保健所長（例外、特別区内の卸売市場内営業者は市場衛生検査所長）へ届け出ることとされています。「生食用かき取扱い届」を保健所へ提出した営業者は、「生食用かき取扱い届」のステッカーが交付されるので、店舗内の見えるところに掲示してください。



東京都は、「東京都ふぐの取扱い規制条例」により規制しています。

（ふぐ編）

丸体など有毒部位が除去されていない未処理のふぐは、調理師以外の人が取り扱うことができませんが、有毒部位が除去された身欠きふぐ・ふぐ精巣・ふぐ刺身・ふぐちり材料（Ⅱ写）など条例で定めるふぐ加工製品については、ふぐ調理師以外の人も保健所に届出ること、販売、調理、加工が可能です。



ふぐ加工製品の例
「身欠きふぐ」「ふぐ精巣」「ふぐ刺身」「ふぐちり材料」

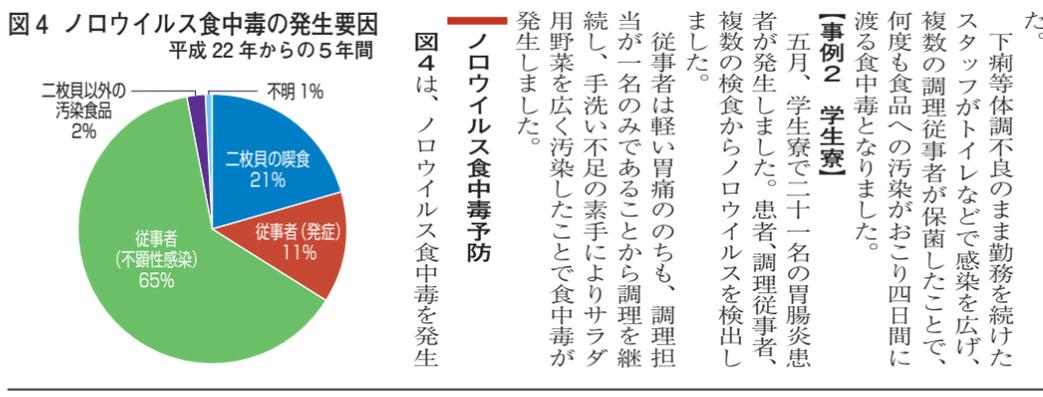
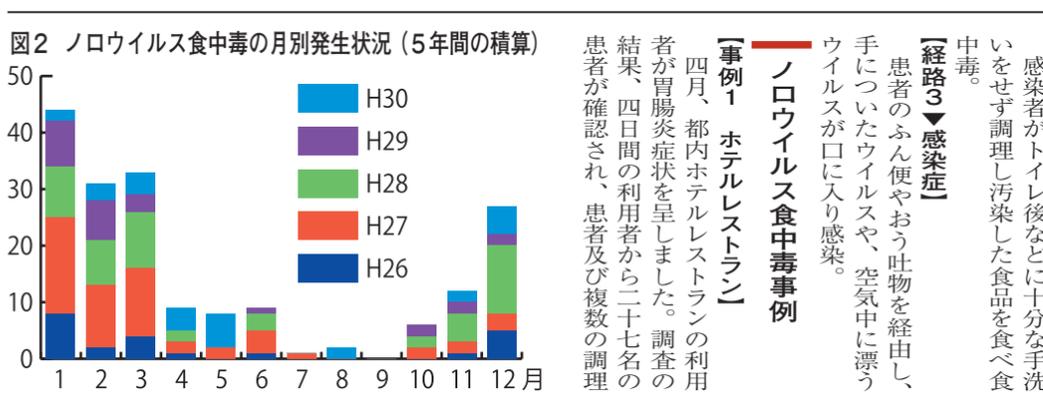
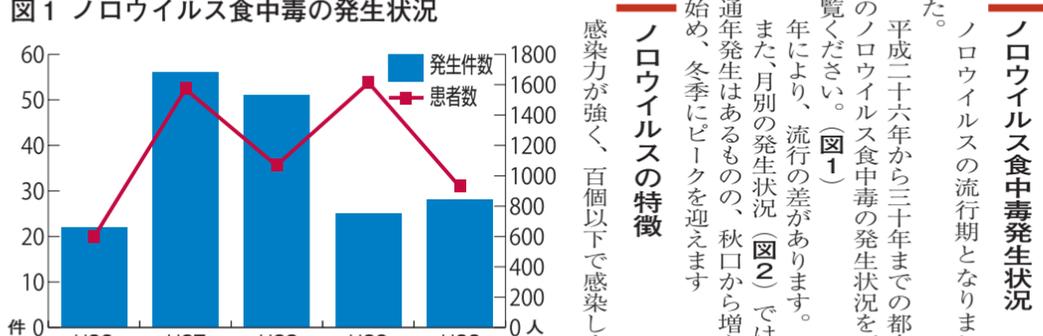
1 未処理のふぐの取扱い

東京都では、営業者とふぐ調理師の両者の責任の下に、食品の安全性を確保することとされています。営業者は、ふぐの取扱い施設において、専任のふぐ調理師を定め、知事の認証を受ける必要があります。認証書は店内の見やすい場所に掲示します。

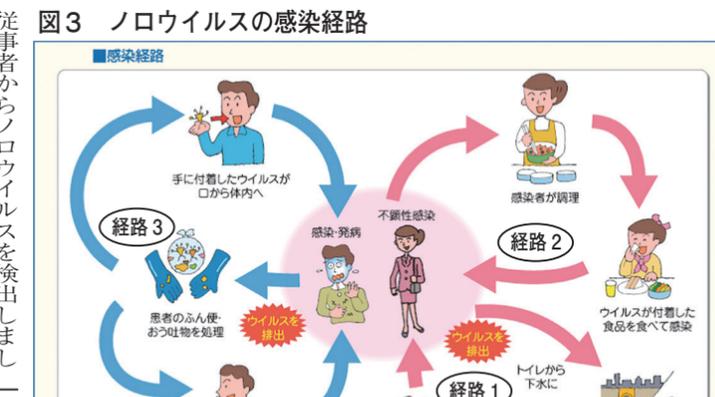
2 ふぐ加工製品の取扱い

条例で定めるふぐ加工製品を取り扱う場合は、保健所へ届出する必要があります。届出済票を掲示するなどの留意事項を守って、安全なふぐの販売等を行います。

対策は万全ですか？ ノロウイルス食中毒に注意！



食品中で増殖せず、人の腸管内でしか増殖しません。唯一の発生源は「人」です。
感染すると、症状の有無にかかわらず、数週間も便中にウイルスを大量に排出し続けることもあり、全てのスタッフがトイレ後や調理前の手洗いを十分に行うことが重要です。また、アルコール消毒に強いことから、次亜塩素酸ナトリウムの使用が推奨されます。



- 【原則1】 持ち込まない、** 従事者の健康チェックで体調不良者は調理させないなど、ノロウイルスを調理場内に持ち込まないようにする。
- 【原則2】 広げない、** トイレの消毒、手洗いの徹底、調理場・調理器具の適切な洗浄・殺菌を行い、従事者が感染していても、広げないようにする。
- 【原則3】 やつつける** 二枚貝などは、中心温度八十五から九十度で九十秒以上加熱する。
- 【原則4】 つけない** 少量でも感染することから、誰もが感染者と仮定し、手洗いの励行、器具・施設設備の洗浄・消毒を行う。

調理従事者の心得

- ① 生や加熱不十分の二枚貝を食べない、帰宅後、トイレの後などこまめに手洗いをする。
- ② 家族や周囲の人の体調にも、注意し、おう吐や下痢など体調不良者から感染しないよう注意する。

経営者・管理者の心得

- ① 従事者教育を徹底し、手洗いや健康管理の重要性について従事者の理解を得る。
- ② 体調不良の従事者の調理による食中毒が多発していることから、代替要員の確保など従事者が体調不良を申し出やすい体制を作る。
- ③ トイレは排便やおう吐で汚染される可能性が常にあることから、便器や水洗レバー、ドアノブ、床等の清掃、消毒を徹底する。

まとめ

ノロウイルスは少量で感染を引き起こし感染しても症状が出るとは限らないので、流行する冬季には、手洗いの励行、健康管理を徹底し食中毒予防に努めましょう。