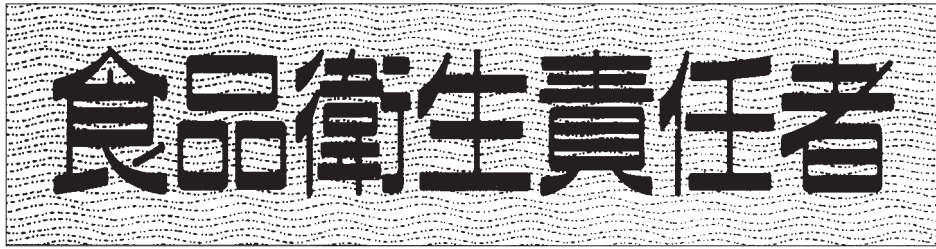


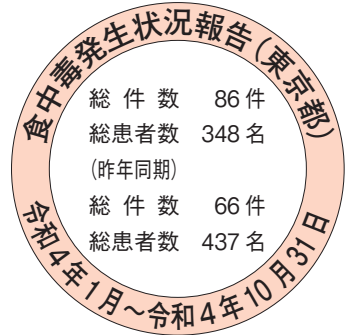
お知らせ版 第194号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(3)82



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 <https://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」
“やっつける”
「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



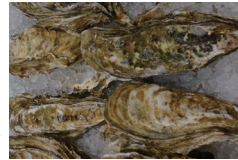
東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

冬の味覚 生かき・ふぐ

正しい取扱いで提供を

冬が旬のかき、ふぐの適正な取扱いについて、あらためて確認しましょう。

《かき編》



冬が旬の真牡蠣の水揚げは10月頃から4月頃まで、寒い時ほど旨味が乗り、美味しくなります。かきは栄養価も高く、古くから一般に親しまれている食品です。

生食で、加熱と様々なメニューがありますが、ノロウイルスによる食中毒など、生かきの取扱いには特に注意が必要です。

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月より、食品を取り扱う業者による「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。

生かきを取り扱う業者の皆様は、生食用かきの保存基準の遵守や二次汚染防止、十分な加熱など、生かきを取り扱う際の衛生管理事項について、衛生管理計画や、衛生管理マニュアル等に定めるなどの対策をとり、かきによる食中毒の発生の防止に努めましょう。

ここで、あらためて生かきの衛生的な取扱いのポイントをとまめしたので参考にしてください。

●生かきの衛生的な取扱いのポイント
生かきには「生食用」と「加熱調理用」の区別があります。生かきによる食中毒防止のため、生食用かきには、成分規格等規格基準が定められており、これに適合した取扱いをする必要があります。

《生食用かきの規格基準(抜粋)》
○保存基準
・生食用かき：10℃以下
・生食用冷凍かき：-15℃以下
《生かきの表示事項》
食品表示法により次の事項を容器包装に表示するよう義務づけられています。

生食用かきの例

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	株式会社▲▲商店 ○県○市○町○一○

●生かきを取り扱う際の注意事項
●生食用かき、生食用冷凍かきの保存基準を厳守する。
●かきの鮮度保持等のため、販売量を見込み、適切な量を取扱う。
●適正に表示されたものを取り扱い、期限内に販売、使用する。
●従事者を介して、又はドリップ等により他の食品を汚染しないよう、生かきの取扱いの作業前後に手洗いをし、器具等を使い分ける等、適切に取り扱う。

●カキフライなど加熱提供する場合は、中心温度85℃から90℃で90秒間以上となるよう十分に加熱する。
●仕入、販売に関する記録を作成、保存する。

《生かき販売の際の注意事項》
●生食用と加熱調理用は販売区画を別にし、消費者等が誤認しないようにする。
●むき身の生食用かきは、加工者の包装形態のまま販売する。
今シーズンも事故のないよう生かきの取扱いに注意しましょう。

《ふぐ編》
東京都では、「東京都ふぐの取扱い規制条例」(以下「ふぐ条例」という)により、丸体のふぐや有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐの取扱いを規制しています。

●丸ふぐ等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しています。
営業者は、ふぐの取扱い

【ふぐの処理に係る食品衛生法施行規則の改正】
営業者の義務
施設基準
ふぐ処理者又はふぐ処理者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。
除去した有毒部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。
ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

●ふぐ条例が改正されました！
食品衛生法改正や、国による「ふぐ処理者の認定基準」が策定されたこと等を背景に、令和4年4月にふぐ条例が改正されました。

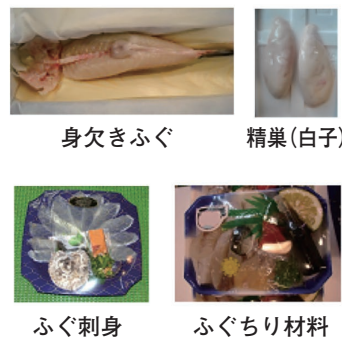
を行う施設ごとに、その施設でふぐの取扱いに従事する専任のふぐ調理師を定め、知事の認証を受ける必要があります。

丸ふぐや有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐを取り扱う場合は、ふぐ取扱所の認証手続を保健所で行い、ふぐ取扱所認証書を受けてから営業を開始しなければなりません。

なお、食品衛生法改正に伴い、食品衛生法施行規則に、ふぐの処理を行う営業者の義務や施設基準が新たに定められました。

未処理のふぐの取扱いに当たっては、ふぐ条例に規定するふぐ調理師の義務を厳守するとともに、これらの新基準、特に、ふぐの処理をするための器具について、「専用の器具を備えること」が必要となりますので御注意ください。

正しい取扱い方法やルールを守り、安全な「冬の味覚 ふぐ」を提供しましょう。



ふぐ条例改正のポイントを解説します。
●ふぐ加工製品取扱届出制度廃止
令和4年4月から、以下のふぐ加工製品は、保健所への届出不要で取り扱うことができます。
・有毒部位が確実に除去された身欠きふぐ、精巢
・ふぐ刺身、ふぐそう菜その他そのまま食用に供されるもの
・ふぐちり材料その他加熱等の調理を行い食用に供されるもの

●実施時期及び実施機関
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

食品衛生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多発する時期です。歳末期を迎えるにあたり、都民の食の安全を確保するため、都内で保健所を設置している都及び特別区・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。

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

●実施時期
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで
令和4年12月1日(木)～30日(金)まで

は不要です。
新試験内容・免許の詳細については、都H Pで御案内します。
◆新試験・免許制度
東京都福祉保健局健康安全部健康安全課

試験・免許担当 ☎03・5320・4358
◆ふぐ条例改正に関するお問合せ
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 乳肉水産担当 ☎03・5320・4413

ノロウイルス食中毒にご注意！

4原則（つけない・やっつける・持ち込まない・拡げない）徹底を

新型コロナウイルスの流行に伴う行動制限が緩和されつつあり、飲食店を営業されている方々も年末に向けて準備を進めているかと思いますが、これからの時期はノロウイルス食中毒に注意が必要です。

図に示したとおり、気温が低くなる秋から冬にかけては、例年ノロウイルスの食中毒が増えてくる時期です。令和3年9月から令和4年8月までのノロウイルス食中毒の発件数は7件（速報値）で、過去10年間で最も発件数の多かった平成24年（56件）と比較すると大きく減少しています。これは、昨年は新型コロナウイルスの流行に伴い、会食機会が減少したことが原因と考えられます。また、感染症予防のためにマスクの着用や手洗いの習慣が広く浸透し、ノロウイルスの流行が抑えられたことも大きな要因でしょう。しかし、人の移動や接触が活発になると、ノロウイルス感染が増加する可能性があります。つまり、調理に携わる従業員の方々も、ノロウイルスに感染するリスクが高まるということです。近年のノロウイルス食中毒の多くは従業員由来、特に調理時点では体調不良のなかった従業員がノロウイルスに感染していて、食品にノロ

ウイルスを付けてしまったことが原因で発生しています。このため、これからの時期は特に、体調不良の有無に関わらず、ノロウイルスに感染しているかもしれないと意識して調理を行うことが重要です。ここで、令和4年に発生したノロウイルス食中毒の事例を紹介します。

【事例】

ある飲食店で焼肉等を食べた1グループ7名のうちの4名が、食べた1日から2日後におう吐、下痢等の症状が出て、検便の結果ノロウイルスが検出されました。飲食店の従業員1名の検便からもノロウイルスが検出されました。調査の結果、その従業員は下痢等の体調不良は呈していませんでした。また、調理時にはゴム手袋を両手に付けていました。しかし、ゴム手袋を過信したためか、手洗いが徹底されておらず、ゴム手袋の装着時に、ゴム手袋の外側にノロウイルスを付着させてしまった可能性が考えられました。ノロウイルスが付着したゴム手袋でカットされた生肉や野菜を触ってしまつと、食品もノロウイルスに汚染されてしまいます。

ノロウイルスの感染力を甘く見てはいけません

ノロウイルスに感染しおう吐、下痢等をしたときには、ふん便や吐物とともにノロウイルスが大量に排出されます。その量は、便1g当たり1万から10億個というデータがあり、発症者に限らず、非発症のノロウイルス保有者も、同量のノロウイルスを排出します。ノロウイルスは、100個以下で人に感染すると言われていて、仮にノロウイルスの健康保菌者のふん便が1gあれば、理論上では1000万人をノロウイルスに感染させることが可能です。ノロウイルスに感染した場合、症

状が軽快した後も数週間に渡ってノロウイルスが便とともに排出されます。症状が軽快し調理業務に復帰した際には、手洗い等の対策をより意識して従事することが重要です。

ノロウイルス食中毒を防ぐための4原則

食中毒予防の3原則は、「つけない」「ふやさない」「やっつける」です。このうち「ふやさない」についてですが、ノロウイルスは人の腸管内でのみ増殖するという特徴があるため該当しません。食品に付いたノロウイルスは、冷蔵庫で保管しようが、常温で保管しようが、増えません。しかし、ノロウイルスは非常に少ない量で人に感染することが可能なため、増えなくても食品に付いた量で食中毒を起こすことがあります。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐには、「つけない」と「やっつける」に加えて、「持ち込まない」、「拡げない」の4つの対策を徹底することが重要です。ここで、ノロウイルス食中毒を防ぐための4原則について、詳細に説明します。

原則1▼ノロウイルスを持ち込まない

営業者は始業前に従業員の健康チェックを行い、体調不良者が従事することがないようにしましょう。ノロウイルスは一定期間ふん便とともに排出されるという特徴をふまえて、健康チェックは当日の体調不良の有無だけでなく、前日以前も含めたチェックも実施しましょう。従業員自身も、生や加熱不十分のカキ、二枚貝等のノロウイルスのリスクが高い食品の喫食は普段から避ける、吐物の処理は調理に携わらない人に任せるなど、ノロウイルスに感染しないよう行動することが重要です。また、厨房に入る前には必ず手を洗いましょう。

原則2▼ノロウイルスを拡げない

従事者用、客用トイレはこまめに清掃し、清潔な状態を保ちましょう。特に、ノロウイルスの流行期は便器内だけでなく、水栓レバーやドアノブ、手洗いの蛇口も汚染されているリスクがあるため、0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭しましょう。ただし、次亜塩素酸ナトリウム溶液には金属を腐食させる作用があるため、清拭10分後の水拭きを忘れずに。

原則3▼ノロウイルスをやっつける

ノロウイルスを加熱でやっつけるためには、中心温度85から90度で90秒以上の加熱が必要です。一般的な細菌は75度で1分の加熱でやっつけることができるので、ノロウイルスは細菌と比べて熱に強いことがわかります。カキ等の二枚貝を調理する際の加熱条件には注意しましょう。

原則4▼ノロウイルスをつけない

少量でも感染することから、誰もがノロウイルスを持っていると仮定し、食品にノロウイルスを付けない対策を行う必要があります。具体的には、適切な手洗い、塩素系漂白剤や熱湯を用いた調理器具や食器の洗浄・消毒、食材毎の調理器具の使い分けによる二次汚染・交差汚染の防止が挙げられます。コロナ禍でアルコール消毒が普及しましたが、ノロウイルスにはアルコール消毒はあまり効果がありません。流水と石鹸で時間をかけた手洗いをこまめに行いましょう。

むすび

ノロウイルスは感染力が強く、食中毒を起こした際には多数の患者を発生させる病原因物質です。ノロウイルスによる食中毒を防ぐには、手洗いの徹底といった従業員教育や、従業員が体調不良の際に休みやすい職場環境を作るなど、営業者のマネジメント能力が問われます。また、従業員自らも、自分はノロウイルスに感染しているかもしれないと普段から意識することが重要です。あの時休んでいれば、あの時しっかり手を洗っていたら、と食中毒を起こしてから後悔しないように、今後も引き続きノロウイルス食中毒対策を推進していきましょう。

ちょっと待って！お肉の生食

加熱不十分な食肉による腸管出血性大腸菌食中毒で死者

食中毒事件）を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の規格基準の設定や食品等事業者への監視指導、消費者への注意喚起等を行っているところでありますが、今般、レアステーキと称するユッケ様の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157（以下、O157）による食中毒事例が発生しました。食中毒防止の観点から、食肉は中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の加熱方法により加熱調理をするよう指導してきたところですが、当該事例は加熱調理が不十分であったことが一要因とされていることから、以下の5点に留意し、生食用食肉の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について監視指導の徹底をお願いします。なお、重症事例発生を防止する観点から、生食用食肉であっても、子供、高齢者その他抵抗力の弱い者が喫食しないよう、引き続き関係事業者、消費者等への注意喚起をお願いします。

①生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉をレアステーキと呼称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに喫食する蓋然性が高い態様で販売又は提供しないこと。
②生食用食肉として販売する際には、生食用食肉の加工基準、成分規格及び保存基準に適合したものであることを確認すること。
③生食用食肉を取り扱う飲食店営業には調理基準が適用される。
④生食用食肉を取り扱う飲食店営業において、生食用食肉を調理する際は、食中毒防止の観点から、速やかに提供して消費者に喫食させること。なお、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）をする場合は、食肉の中心部まで十分に加熱調理したものを提供すること。
⑤食肉を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

【事件概要】

通知は別添で、9月15日時点での

当該食中毒事件の概要を次のように記載しています。

(1) 京都府が府内において発生したO157感染患者について調査した結果、8月22日と26日に、府内の食料品店が販売した「ローストビーフ」を喫食していた。

(2) 他の自治体が探知した腸管出血性大腸菌感染症の患者が8月23日と25日に同一店で購入した「レアステーキ」を喫食していた。

(3) 京都府は、共通の食事が当該店で購入したものであること、有症者の発症状況が類似しており、有症者5名の便からO157が検出されたこと、医師から届出があったことから、当該店における食中毒と断定、9月6日付けで営業停止処分を行った。

(4) 営業停止処分後、有症者が追加され、うち「レアステーキ」を喫食した90代女性1名が入院先の医療機関で死亡した。9月15日時点・有症者22名（死亡した患者を除く）。

(5) 当該店が販売した、商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。

(6) 当該店は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、「レアステーキ」及び「ローストビーフ」の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられる。

【都の対応】

以上を受け、都は食肉等の取扱いについて歳末一斉監視で重点的に監視指導を行うこととし、ホームページ「食品衛生の窓」で、「社会通念上ユッケと呼称される生の食肉を食べたことによる腸管出血性大腸菌食中毒で、死者が出ています！」と注意喚起を行っています。

掲載ページは「ちょっと待って！お肉の生食」というタイトルで、本年6月作成の「肉の生食等による食中毒予防のポイントをまとめた普及啓発用リーフレット」も掲載されています。URLは以下のとおりです。ぜひご利用いただき、食中毒予防に努めてください。

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anzen_info/nana/index.html