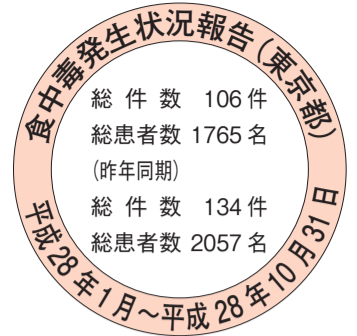


お知らせ版 第170号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(27)80

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>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に冷却」「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>

食品衛生 歳末一斉 監視が始まります

年末年始の事故防止 12月1日から

食品表示法に基づく表示の監視も

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。

●実施時期及び実施機関

- (1) 実施時期 平成二十八年十二月一日から同月三十日まで
- (2) 実施機関 ア 東京都：保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所 芝浦食肉衛生検査所 イ 各特別区：八王子市・町田市：保健所、検査機関

●重点的に監視指導を行う項目

- (1) 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導 (O157、ノロウイルス対策) 今年の八月、都内及び千葉県の高齢者福祉施設で、腸管出血性大腸菌O157による食中毒によって複数名が死亡する事件が発生しました。加えて、冬期はノロウイルスの流行シーズンであることも踏まえ、高齢者福祉施設をはじめとした集団給食施設に対し、食中毒対策の徹底を指導します。
- (2) 食肉の取扱施設に対する監視指導 都内で行われたイベントで大規模な食中毒が発生するなど、今年

はカンピロバクターによる食中毒患者が増加しています。このため、カンピロバクター食中毒の原因となることが多い食肉について、重点的な監視指導を行います。特に、事故が多い鶏肉の生食での提供や、法律で禁止されている牛レバー刺し及び豚肉の生食での提供中止について、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、法違反品等の不良食品を排除するため、流通食品の検査を実施します。

(3) 食品の表示に関する監視指導

都民の適切な商品選択に資するため、食品表示法に基づき、製造業、販売業、流通業等を対象として、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行います。

●その他

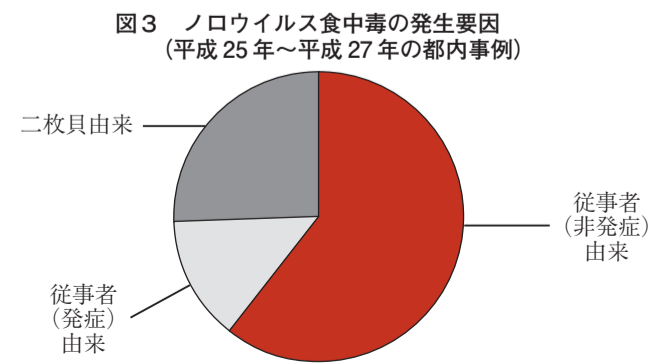
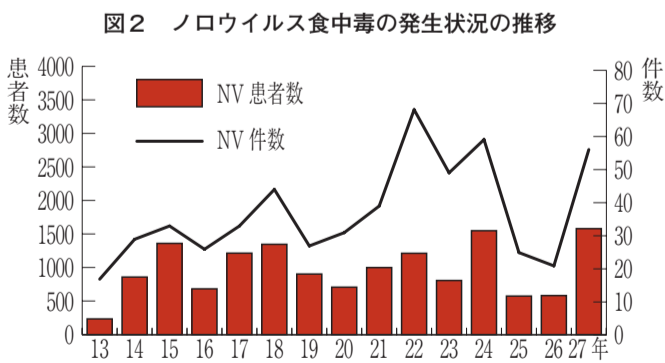
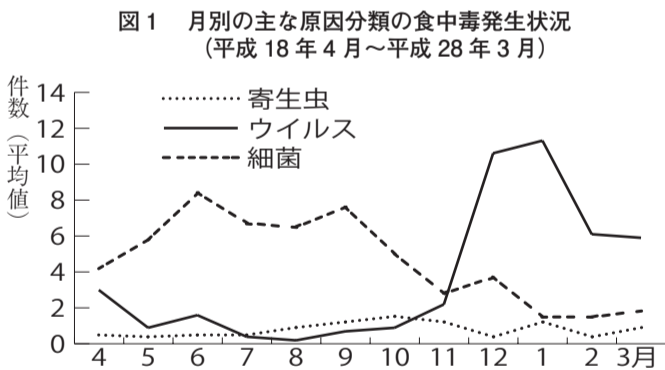
一斉監視事業の実施結果については、十二月下旬に速報としてお知らせする予定です。

ノロウイルス食中毒を防ぎましょう!

～調理従事者は感染予防に努めましょう～

朝晩の冷え込みが著しくなってきました。気温の変化が著しく、身体の調節機能が追いつかない状況です。皆様におかれましては、体調管理に十分お気をつけください。 ◎ノロウイルス食中毒の月別発生状況について 都内の過去十年間の食中毒の原因別別の食中毒の月別の発生状況について、図1に示しました。ノロウイルスをはじめとするウイルス性食中毒は、十一月から増加し始め、翌年の三月までに多く発生していま

す。十一月からは本格的にノロウイルス食中毒対策に取り組む必要があります。 ◎ノロウイルスの遺伝子型について ノロウイルスは、五つの遺伝子群(GI~GV)に大きく分けられ、このうち、人に感染するのは、主にGIとGIIです。さらに、GI型は九種、GIIは二十二種の遺伝子型に分類されます。 ノロウイルスは多くの遺伝子型が存在し、また、遺伝子の組み換えが頻繁に起きて変異型が出現することがあります。変異型に対しては、人が免疫を持っていないことから、大流行につながる可能性があります。 ◎ノロウイルス食中毒の発生件数及び患者数の推移について 平成十八年から二十七年までに都内で発生したノロウイルスによる食中毒の発生件数及び患者数の年次推移について、図2に示しました。これによると、ノロウイルス食中毒の発生ピークが平成十八年、平成二十二年、平成二十四年及び平成二十七年に見られます。平成十八年、二十二年及び二十四年には、ノロウイルスGII4型及びその変異型による食中毒が多く発生しました。平成二十七年には、GII7型による食中毒が多く発生しました。



◎ノロウイルス食中毒の要因別発生状況について(図3) ノロウイルスによる食中毒の発生要因には、従来から生カキを原因食としたケースが報告されてきました。最近では調理従事者由来とされる事例が二枚貝の関与する事例より多くなっています。この理由としては、ノロウイルスに感染しても発症しない「不顕性感染」した調理従事者の関与する事例が増えたことなどが考えられます。また、下痢などの症状があるにもかかわらず調理に従事したことで食中毒を発生させた事例も見られます。 調理従事者は、手洗いの徹底とともに、自らがノロウイルスに感染しないよう、日ごろから食生活をはじめとした感染防止対策に取り組むとともに、胃腸炎症状がある場合には調理作業に従事しないでください。 ●調理従事者の感染予防について ①二枚貝はノロウイルスを蓄積している可能性があります。特に生食する場合には注意しましょう。 ②手洗いは感染予防の基本です。外出から帰宅した際には、手洗いを徹底します。 ③店のトイレ等を掃除する際には、感染しないよう十分に注意しましょう。 ④おう吐物で食器類が汚染された場合は、調理場の外で消毒してから調理場へ戻しましょう。 ⑤家族がノロウイルスに感染した場合には、次のことに注意しましょう。

た場合は、調理場の外で消毒してから調理場へ戻しましょう。 ⑤家族がノロウイルスに感染した場合には、次のことに注意しましょう。 ◇適切な手洗いをを行います。 ◇手洗いに使用するタオルは共用せず、個人ごとに専用とするか、ペーパータオルを使用しましょう。 ◇家族が下痢、おう吐をした時は、感染しないよう適切に処理しましょう。 ●ノロウイルスによる食中毒の防止対策について ①調理前、トイレの後には、石けんを使い、十分にこすり洗いし、水で洗い流します。こすり洗いは、三十秒間を目安に二回行います。 ②調理従事者が、おう吐、下痢等の症状のある場合には、直接食品に触れる作業には従事しないで下さい。 ③食品の盛り付け作業時には、使い捨て手袋を使用し、適宜、交換します。 ④二枚貝は、八十五～九十度で九十秒間以上加熱します。 ⑤二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄し、熱湯で十分に殺菌するか、〇・〇二%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品の調理に使用します。

生カキの取扱いに気を付けましょう

冬を迎えて気を付けたいノロウイルス食中毒については一面で特集として取り上げたところです。ノロウイルス食中毒の原因は、かつては二枚貝の生食といわれていました。現在では調理従事者に由来する事例が多くなっています。しかし、二枚貝、特にカキを生あるいは加熱不足で食べたことが原因の食中毒がすつかり無くなつたわけではありません。

1面の特集でお判りのように、都内で発生したノロウイルス食中毒のうち、カキ等の二枚貝が原因とされるものが約二十五%を占めています。また、平成二十三年から二十七年までの五年間に全国で発生したノロウイルス食中毒のうち約十二%はカキが原因、あるいはカキが原因かもしれないと疑われています。

年までの五年間に全国で発生したノロウイルス食中毒のうち約十二%はカキが原因、あるいはカキが原因かもしれないと疑われています。

生食用のカキは、ノロウイルスに汚染されないように生産することが必要であり、生産地では次のような対策を講じています。

これらのことから、ノロウイルス食中毒の発生防止を図る上で、生産から消費に至る各段階におけるカキの安全対策が重要なポイントであることが判ります。(図参照)

また、定期的な微生物等の検査を行って海域の状況を確認し、基準値を超えた場合は生食用として出荷を停止するなどの措置を行っています。

図 原因別ノロウイルス食中毒発生状況 (全国：平成23年～平成27年の合計)

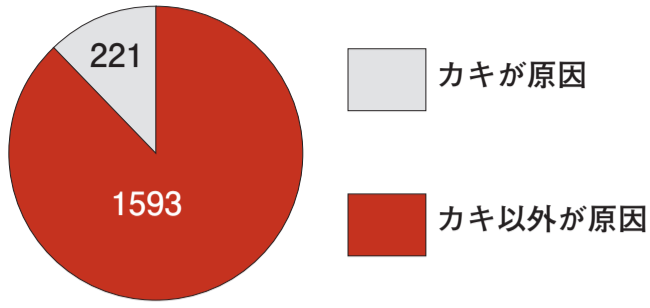


表1 生食用カキ取扱い届の届出先

営業者の区分	届出先
1 特別区内にある卸売市場内営業業者	市場衛生検査所長
2 多摩地区（八王子市及び町田市を除く）の卸売市場内営業業者	健康安全研究センター多摩支所長
3 上記以外で生食用カキを取り扱う営業業者	営業所所在地を管轄する保健所長

表2 生食用カキ取扱い届に記載する内容

営業者の区分	届出内容
1 卸売市場内営業業者で、加工者から直接又は他府県の市場等を経由して仕入れる生食用カキを取り扱う営業業者	●業種、営業所所在地、営業業者名等の他に、 取扱期間、生食用カキの加工所、カキの形態等 ● 流通経路 （卸売市場内営業業者で他府県の市場等を経由して仕入れる生食用カキを取り扱う営業業者は記入） ● 生食用カキの自主検査成績書と表示見本 を添付すること
2 卸売市場外営業業者で、加工者から直送される生食用カキを取り扱う営業業者	●業種、営業所所在地、営業業者名等の他に、 取扱期間、生食用カキの加工所、カキの形態等 ● 流通経路 （市場名又は仕入先）
3 上記以外で生食用カキを取り扱う営業業者	●業種、営業所所在地、営業業者名等の他に、 取扱期間、生食用カキの加工所、カキの形態等 ● 流通経路 （市場名又は仕入先）

1 生産地における対策

ノロウイルスはカキの中心部を八十五℃から九十℃で九十秒以上加熱すれば死滅します。しかし、

2 東京都における対策

カキを安心して食べるためには、生産地は勿論、流通から消費に至る段階での対策も必要です。このため、東京都では、カキによる食中毒の発生を防止するため、生食用カキの取扱いについて「カキの取扱方法等に関する要綱（以下「要綱」といいます）」を定めています。

要綱では、市場内外の事業者について、取扱い方法や保健所等への届け出制などを定めています。その概要は次の通りです。

●生食用カキ

一、営業者の遵守事項

(一) 市場内営業業者

- ① せり売は、原則として市場到着当日のものに限ること。
- ② 仲卸売は、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。
- ③ 販売（せり売又は仲卸売）は、表示された消費期限又は賞味期限（以下「期限表示」という。）内のものに限り、なお、販売にあたっては、その後の流通日数を考慮し、期限表示から十分余裕をもつて行うこと。

(二) 魚介類販売営業業者（行商を含む。以下同じ。）

- 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、期限表示内のものに限ること。
- ③ むき身の生カキは、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。
- ④ 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。
- ⑤ 加熱調理用のカキとは販売区画を別にして取り扱うこと。
- ⑥ 保存基準を厳守すること。
- ⑦ 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。

(三) 飲食店営業業者

- 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、期限表示内のものに限り、なお、使用したカキの表

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。

④ 保存基準を厳守すること。

二、生食用カキ取扱いの届出等

(一) 届出先及び届け出る内容

生食用カキを取り扱う者は、あらかじめ「生食用カキ取扱い届」を表1の区分に従って届け出ることに。

また、「生食用カキ取扱い届」に記載する事項は表2のとおり。

(二) 自主検査の実施

表2の1及び2に該当する者は、適宜自主検査（成分規格検査、貝毒検査及び腸炎ビブリオ検査等）を行い、安全を確認しその結果を一年間保存すること。

●加熱調理用カキ

一、営業者の遵守事項

(一) 市場内営業業者

- 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、期限表示内のものに限ること。
- ③ 加工者別に販売すること。また、新しいものと古いものとの混合販売は行わないこと。
- ④ 洗浄しないこと。
- ⑤ 加熱調理用である旨の表示を行うとともに、生食することができると旨の発言は絶対に行わないこと。
- ⑥ 他の魚介類に触れないようにすること。
- ⑦ 摂氏一〇度以下で保存すること。

(二) 魚介類販売営業業者

- 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、期限表示内のものに限ること。
- ③ 加工者別に販売すること。また、新しいものと古いものとの混合販売は行わないこと。
- ④ 原則として洗浄しないこと。
- ⑤ 客の求めに応じて少量ずつ量

り売りを行う場合は、加熱調理用である旨の表示を行うとともに、生食できるような趣旨の発言は絶対に行わないこと。

⑥ あらかじめ容器包装に入れたもの、適正に表示されたものを取り扱うこと。

⑦ 摂氏一〇度以下で保存すること。

(三) 飲食店営業業者

- 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、期限表示内のものに限り、なお、使用したカキの表

3 細心の注意を払いましょう

この他にも、生食用カキを取り扱う営業業者の皆さんには、食中毒等が発生した場合に備えて、カキを提供してから七日間、殻付きカキは三〜五個、むき身であれば一パック又はむき身にして五個以上、冷凍保存して頂くようお願いしています。

●冷凍カキ

冷凍カキの取扱いに当たっては次の事項を遵守すること。

- ① 解凍して販売しないこと。
- ② 小分けは行わないこと。
- ③ 摂氏零下十五度以下で保存すること。
- ④ 適正に表示されたものを取り扱うこと。