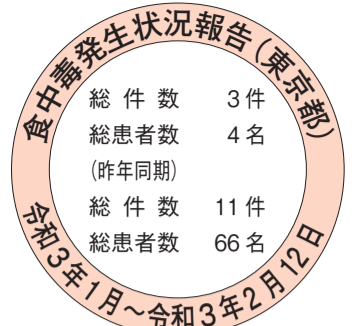


お知らせ版 第187号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(31)115

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

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速やっつけ」「加熱」



東食協ホームページ http://www.toshoku.or.jp

6月1日から「許可や届出」の仕組みが変わります

許可業種の再編・届出業種の創設

改正食品衛生法により、新たに届出業種が創設され、また、営業許可業種が再編成されました。

概要

厚生労働省は、平成30年の食品衛生法の改正により制度化された「HACCP（ハサップ）」に沿った衛生管理

令和3年6月1日以降も継続する営業は、引き続き同じ営業形態での取扱いが可能です。

本年6月1日以降は、再編後の業種となりますが、切り替えにあたっては猶予期間が設けられています。

【法許可を取得している場合】

現在、法許可を取得しており、取扱食品や営業形態に変更がない場合は、

手続は、次のとおり、現在の営業内容によって異なります。

営業許可・届出制度の概要

Summary of business license and notification systems, including current and new regulations from June 1, 2021.

Table listing 32 types of food businesses categorized by their licensing requirements.

Table detailing examples of businesses for notification, divided into manufacturing/processing, catering, and retail.

Table listing businesses that do not require notification, such as food import and storage.

予定されている次の更新申請の手続きの際に新たな法に基づく営業許可に切り替えることとなります。

【食品を取り扱っているが許可や届出をしていない場合】

現在、法や条例の許可や届出が不要であっても、今後は届出営業の対象となる場合があります。

【食品製造業取締条例に基づく営業許可を取得している場合】

当該条例は廃止となりますが、営業は継続可能です。

今回の内容を含まれた食品衛生法の改正に関する詳細は、東京都の食品関係情報サイト「食品衛生の窓」の「食品衛生法の改正について」をご覧ください。

今冬の食品衛生一斉監視

5万3730軒に立ち入り、2700食品を検査

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、またノロウイルス食中毒が多発する歳末期において、食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、12月1日から30日まで、食品関係事業者等に対する歳末の食品衛生一斉監視を実施しています。

実施結果の概要

この期間、食品関係営業施設に延べ5万3730件の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。

重点監視項目の結果

①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流通す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、中心に検査を実施しました。

②老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導

腸管出血性大腸菌O157及びノロウイルスによる食中毒を防止するため、高齢者施設等の給食施設に延べ1046件の立入検査を行い、衛生管理の状況等を確認しました。

③HACCPの取組支援

食品衛生法改正により制度化された、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、講習会を84回開催し、2467名の事業者に対して制度化の周知を行いました。

④食品の表示に関する監視指導

期限表示やアレルギー表示等を中心に、12万9047品目の食品に対し食品表示法に基づく表示監視を行いました。

⑤その他

近年、食中毒が相次いでいる鶏肉等の生又は加熱不十分な調理での提供について、飲食店等に延べ6091件の監視指導を行いました。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ1161件の立入検査を実施し、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行いました。

表1 立入監視指導結果（総括表）

Table showing the results of entry supervision and guidance, including total counts and breakdown by facility type.

# アニサキスが4年連続トップ

## 令和2年 東京都の食中毒発生状況〈速報〉

### 概況

令和2年(2020年)の東京都における食中毒事件(速報値)は、発生件数114件、患者数3,360名でした。発生状況の主な特徴は、次のとおりです。

①発生件数は過去10年間の平均値より少なかったものの、患者数は非常に多く、3千名を超えたのは平成元年以来となりました。

②病因物質別では、アニサキスによる食中毒発生件数が最多でした。アニサキスは4年連続で発生件数1位です。

③原因施設別では、一般飲食店での発生件数が最多でした。また、集団給食での発生件数が10件で、昨年の1件から大幅に増加しました。

### 月別食中毒発生状況図1、図2

月別食中毒発生状況を図1及び図2に示しました。

発生件数は、2月の19件が最多でした。全体的には過去10年間の平均件数を下回った月が多く、上回ったのは2月(19件)、7月(10件)、10月(14件)、11月(14件)の4か月でした。最少は4月(3件)、次に少ないのが5月(5件)で、緊急事態宣言の期間と一致しました。発生件数が多かった2月は、ノロウイルスによる食中毒が多く発生し、9月から11月にかけてはカンピロバクターの発生が多くなりました。

患者数は、8月の2,558名が最多で、次いで2月の251名でした。どちらの月も大規模な食中毒が発生したことによるもので、8月は患者数2,548名の毒素原性大腸菌による食中毒1件が、2月は患者数1,844名のウエルシュ菌による食中毒1件が発生しました。全体的には、発生件数と同様に過去10年間の平均患者数を下回った月が多く、上回ったのは2月(2,511名)、8月(2,558名)、10月(1,433名)、11月(1,300名)の4か月でした。最少は4月(5名)、次に少ないのは6月(9名)でした。

また、植物性自然毒による食中毒の発生が多い4月には、家庭でスイセンを誤食したことによる食中毒が発生し、11月には素人調理によるフケの食中毒が発生しました。

### 原因施設別発生状況(表1)

原因施設別発生状況を表1に示しました。

発生件数は、飲食店(一般)が57件(50%)で一番多く、次いで飲食店(すし)が16件(14%)、集団給食が合計10件(9%)でした。患者数では飲食店(仕出し)が2,746名(82%)、集団給食が合計2,711名(8%)、飲食店(一般)が2,677名(8%)の順でした。

### 病因物質別発生状況表2、図3

病因物質別発生状況を表2に示しました。

発生件数は、多い順にアニサキス56件(49%)、カンピロバクターが21件(18%)、ノロウイルス14件(12%)と全体の約8割を占めており、患者数では毒素原性大腸菌2,548名(76%)、ウエルシュ菌3,366名(10%)、カンピロバクターが1,777名(5%)の順でした。

### 細菌性食中毒

毒素原性大腸菌による食中毒が1件発生し、患者数2,548名でした。仕出し弁当による食中毒で提供食数が多かったため、大規模な食中毒となりました。都内で1,000名を超える食中毒は、平成29年(2017年)の刻みゆりによるノロウイルス食中毒以来でした。毒素原性大腸菌による食中毒は、人のふん便由来で汚染された食品等が原因で発生すると推定されていますが、原因食品の汚染経路の追究は困難です。過去の事例では、加熱工程がない野菜加工品(漬物、和え物等)での食中毒の発生がありました。汚染経路は明らかではありませんでした。

### ウイルス性食中毒

ノロウイルスによる食中毒の発生件数は2010年以降の期間中最少(図3)で、14件でした。1月から3月に13件、12月に1件の発生で、4月以降発生が少ない状況でした。ノロウイルス食中毒の大半が、ノロウイルスを保有していた調理従事者由来での食品汚染が原因ですが、感染症発生動向調査のデータによると都内でのノロウイルス等による感染性胃腸炎の発生が少ない状況が続いています。そのため、調理従事者がノロウイルスに感染することによる食中毒は減少傾向が見られます。ただし、体調不良があった調理従事者が原因となった事例もありましたので、従事者の健康状態を毎日確認し、おう吐、下痢症状のあった従事者は食品に直接触れる作業に従事しないことが食中毒予防のポイントです。

### 寄生虫

アニサキスによる食中毒が56件、シユードテラノーバが2件、ユニカプシユーラ・セリオラエが1件発生しました。

アニサキス及びシユードテラノーバによる食中毒(アニサキス症)は年間を通じて発生しており、刺身や寿司に使われた種々の魚が原因となっており、サバ、アジ、イワシ、ヒラメ、イカなどが喫食された魚種としてあげられました。内臓を早めに除去する、加工の際に目視で確認をする、中心部までマイナス20度で24時間以上の冷凍又は60度で1分以上の加熱をすることがアニサキスによる食中毒の予防法となります。

ユニカプシユーラ・セリオラエは病原性を研究中の寄生虫ですが、下痢症に関与すると思われる事例が過去に発生しています。令和2年に発生した1件は、複数の患者のふん便からこの寄生虫を検出したため、食中毒と決定しました。

### 化学物質

ヒスタミンによる食中毒が3件、次亜塩素酸ナトリウムによるものが1件発生しました。

ヒスタミンによる食中毒は3件とも集団給食で発生しました。ヒスタミン食中毒の原因食品は赤身魚がほとんどですが、令和2年はブリの照り焼き、シイラのごまだれ焼、きつねうどんが原因食品でした。流通全体を通して赤身魚の温度管理に不備があると、ヒスタミン生成菌の増殖に伴い、魚の成分であるヒスタジンからヒスタミンが生成し、食中毒が発生します。ヒスタミンは加熱しても分解しないため、生成させないための温度管理が食中毒予防に重要となります。

次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒は、飲食店で消毒中のボトルに入っていた水を誤って提供したことによるものです。このような事例は過去にも発生しています。消毒中であることが全員にわかるように表示をするなどが対策としてあげられます。

植物性自然毒として、家庭でスイセンを誤食したことによる食中毒が発生しました。庭に自生していたスイセンをニラと誤認したことが原因でした。近年、スイセンによる食中毒は、全国的に多く発生しており、形態や臭いをよく確認し、植えた覚えがない植物は採取しない、よく似た植物が混在しないよう離れた場所に植えるなどの対策が必要です。

### 食中毒を防止するために

食中毒を予防するためには、食中毒予防三原則①つけない②増やさない③やっつけるを着実に実行することが基本です。

食品等事業者はHACCPに沿った食品衛生管理を行うこととなりました。食中毒予防三原則を実行できるよう衛生管理計画を作成し、毎日実行していくもので、これにより食中毒が減少することが期待されています。業界団体が作成した手引書を参考にすることが取り組んでいただくようお願いいたします。

食品は中心温度75度で1分以上加熱する、青果物は十分に洗浄し必要に応じて消毒する、下痢等の症状がある調理従事者は食品に直接触れる作業に従事しない、消毒されていない水を飲用しないなどが食中毒予防法としてあげられます。

カンピロバクターによる食中毒の発生件数は減少しました。大半が飲食店(一般)で発生しましたが、集団給食での食中毒が1件あり患者数は多くなりました。鶏刺し、鶏わさ、焼き鳥等加熱不十分な鶏肉料理や二次汚染が発生要因でした。

ウエルシュ菌による食中毒が4件発生しました。給食、弁当等が原因で提供食数が多く、患者数が合計して336名と多くなりました。前日に大量に調理し、調理後の冷却が速やかに行われなかったなどの理由で、菌が増殖しやすい品温が長く続いたことが発生要因と考えられました。

ノロウイルスによる食中毒の発生件数は2010年以降の期間中最少(図3)で、14件でした。1月から3月に13件、12月に1件の発生で、4月以降発生が少ない状況でした。ノロウイルス食中毒の大半が、ノロウイルスを保有していた調理従事者由来での食品汚染が原因ですが、感染症発生動向調査のデータによると都内でのノロウイルス等による感染性胃腸炎の発生が少ない状況が続いています。そのため、調理従事者がノロウイルスに感染することによる食中毒は減少傾向が見られます。ただし、体調不良があった調理従事者が原因となった事例もありましたので、従事者の健康状態を毎日確認し、おう吐、下痢症状のあった従事者は食品に直接触れる作業に従事しないことが食中毒予防のポイントです。

アニサキスによる食中毒が56件、シユードテラノーバが2件、ユニカプシユーラ・セリオラエが1件発生しました。

アニサキス及びシユードテラノーバによる食中毒(アニサキス症)は年間を通じて発生しており、刺身や寿司に使われた種々の魚が原因となっており、サバ、アジ、イワシ、ヒラメ、イカなどが喫食された魚種としてあげられました。内臓を早めに除去する、加工の際に目視で確認をする、中心部までマイナス20度で24時間以上の冷凍又は60度で1分以上の加熱をすることがアニサキスによる食中毒の予防法となります。

ユニカプシユーラ・セリオラエは病原性を研究中の寄生虫ですが、下痢症に関与すると思われる事例が過去に発生しています。令和2年に発生した1件は、複数の患者のふん便からこの寄生虫を検出したため、食中毒と決定しました。

ヒスタミンによる食中毒が3件、次亜塩素酸ナトリウムによるものが1件発生しました。

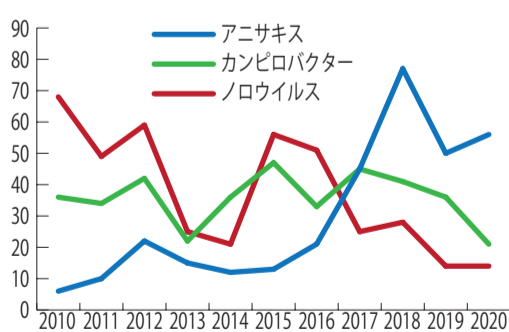
ヒスタミンによる食中毒は3件とも集団給食で発生しました。ヒスタミン食中毒の原因食品は赤身魚がほとんどですが、令和2年はブリの照り焼き、シイラのごまだれ焼、きつねうどんが原因食品でした。流通全体を通して赤身魚の温度管理に不備があると、ヒスタミン生成菌の増殖に伴い、魚の成分であるヒスタジンからヒスタミンが生成し、食中毒が発生します。ヒスタミンは加熱しても分解しないため、生成させないための温度管理が食中毒予防に重要となります。

次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒は、飲食店で消毒中のボトルに入っていた水を誤って提供したことによるものです。このような事例は過去にも発生しています。消毒中であることが全員にわかるように表示をするなどが対策としてあげられます。

植物性自然毒として、家庭でスイセンを誤食したことによる食中毒が発生しました。庭に自生していたスイセンをニラと誤認したことが原因でした。近年、スイセンによる食中毒は、全国的に多く発生しており、形態や臭いをよく確認し、植えた覚えがない植物は採取しない、よく似た植物が混在しないよう離れた場所に植えるなどの対策が必要です。

動物性自然毒による食中毒としては、自分で釣ったフグを素人調理したことによる食中毒が発生しました。フグによる食中毒は命にかかりますので、素人調理は厳禁です。

図3 病因物質別発生件数推移



発生しました。

ヒスタミンによる食中毒は3件とも集団給食で発生しました。ヒスタミン食中毒の原因食品は赤身魚がほとんどですが、令和2年はブリの照り焼き、シイラのごまだれ焼、きつねうどんが原因食品でした。流通全体を通して赤身魚の温度管理に不備があると、ヒスタミン生成菌の増殖に伴い、魚の成分であるヒスタジンからヒスタミンが生成し、食中毒が発生します。ヒスタミンは加熱しても分解しないため、生成させないための温度管理が食中毒予防に重要となります。

次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒は、飲食店で消毒中のボトルに入っていた水を誤って提供したことによるものです。このような事例は過去にも発生しています。消毒中であることが全員にわかるように表示をするなどが対策としてあげられます。

### 自然毒

植物性自然毒として、家庭でスイセンを誤食したことによる食中毒が発生しました。庭に自生していたスイセンをニラと誤認したことが原因でした。近年、スイセンによる食中毒は、全国的に多く発生しており、形態や臭いをよく確認し、植えた覚えがない植物は採取しない、よく似た植物が混在しないよう離れた場所に植えるなどの対策が必要です。

動物性自然毒による食中毒としては、自分で釣ったフグを素人調理したことによる食中毒が発生しました。フグによる食中毒は命にかかりますので、素人調理は厳禁です。

食中毒を予防するためには、食中毒予防三原則①つけない②増やさない③やっつけるを着実に実行することが基本です。

食品等事業者はHACCPに沿った食品衛生管理を行うこととなりました。食中毒予防三原則を実行できるよう衛生管理計画を作成し、毎日実行していくもので、これにより食中毒が減少することが期待されています。業界団体が作成した手引書を参考にすることが取り組んでいただくようお願いいたします。