

お知らせ版 第190号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(2)71

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 **食品衛生の窓** 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

食中毒発生状況報告(東京都)
令和3年1月~令和3年10月31日
総件数 60件
総患者数 422名
(昨年同期)
総件数 94件
総患者数 3,214名

東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

指定成分等含有食品による健康被害情報の届出が義務化されました

令和2年6月1日から施行された改正食品衛生法第8条により、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であつて、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含む食品(以下、「指定成分等含有食品」という。)による健康被害情報の届出制度が定められました。

指定成分等含有食品を取扱う営業者は、厚生労働大臣が定める製造又は加工の基準に従つて適正な製造・品質管理を行ない、その関与が疑われる健康被害情報を得た場合は都道府県知事等へ届出することが義務づけられています。

これまで、食品衛生法で健康食品による健康被害情報の収集が制度化されておらず、製造管理が不適切で成分等の含有量が均一でなかったり、摂取目安量が科学的根拠に基づいていないことなどから、健康食品の摂取との関係が疑われる健康被害事例があった場合に、法的措置を講じるのに十分な情報を収集することが困難でした。指定成分等含有食品の健康被害情報の届出義務化により、営業者から健康被害情報を速やかに収集できるようになり、必要な措置を講じやすくなりました。

●厚生労働大臣が指定している成分等食品衛生法第8条第1項に規定する食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物として、令和3年11月現在、次のものが指定されています。

- 1 コレウス・フォルスコリア
 - 2 ドオウレン
 - 3 ブエラリア・ミリフィカ
 - 4 ブラックコホシユ
- 指定成分等は、別名で流通していることもあり、厚生労働省からの通知に別名の代表例が示されていますので、参考にして下さい。
- 〔通知〕食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第8条の施行に伴う関係法令等の整備について(令和2年3月27日付け 生食発0327第3号)

●健康被害情報の届出範囲
1 症状の重篤度にかかわらず、指定成分等含有食品による健康被害と疑われる事例
(指定成分等含有食品を摂取した人に生じた健康の影響や体調変化に係るあらゆる事象であり、因果関係が不明のものを含みます。医師の診断等により因果関係が明確に否定されるものは、除外されます。)

●届出先
届出を行う営業者等の事業所又は製造所の所在地を管轄する保健所に届け出てください。

なお、指定成分等含有食品の表示内容に責任を有する者(表示責任者)が届出することもできます。

●届出時期の目安
情報を入手した日から起算して概ね30日以内(死亡を含む重篤な場合は15日以内)に届け出てください。

ただし、発生件数の急激な増加や広範囲に

行ける安全管理責任者を設置するなどして、健康被害情報を適正に管理できるようにすることが望まれます。

●届出情報の取扱い(図2参照)
保健所に届け出られた健康被害情報は、都道府県等から厚生労働省へ報告します。

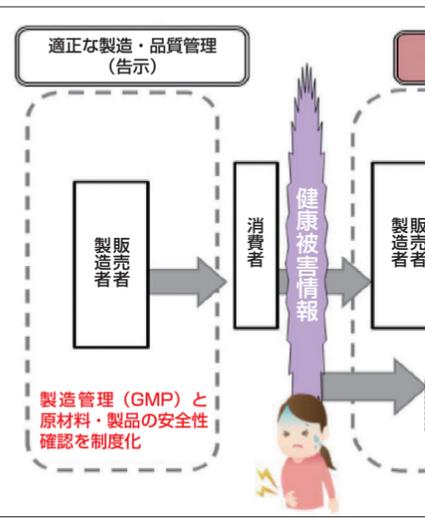
厚生労働省では、集積した情報をもとに薬事・食品衛生審議会等の専門家の科学的な知見に基づき対応を検討し、必要に応じて注意喚起、改善指導、販売禁止等の措置を行います。

第1号様式(第5条関係) (第一号)

健康食品の摂取に伴う有害事象情報提供票		送付先
報告者氏名(役職)	会社名(部署名)	〒
所在地	電話番号	代表番号
情報受付日	年 月 日	
情報提供者	摂取者本人・摂取者の家族等・医療機関・その他()	
<small>該当箇所にチェック又は空欄に記入してください(複数回答可)。指定成分等を含む食品の場合、*の付いている項目は必ず記入し、それ以外の項目については、可能な範囲で情報を収集してください。【それ以外の健康食品】においては、可能な範囲で情報を収集してください。</small>		
指定成分等	* 指定成分等名	(μg/mg/g)
<input type="checkbox"/> 含有あり	* 指定成分等の1日摂取目安量	(μg/mg/g)
<input type="checkbox"/> 含有なし	* 管理成分の1日摂取目安量	(μg/mg/g)
<input type="checkbox"/> 不明		
1 症状	<input type="checkbox"/> 発熱 <input type="checkbox"/> 腹痛 <input type="checkbox"/> 臨床検査値の異常(具体的な項目)	
	<input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 下痢 <input type="checkbox"/> 吐気・嘔吐	
	<input type="checkbox"/> 倦怠感 <input type="checkbox"/> 呼吸困難 <input type="checkbox"/> その他(具体的な症状)	
	<input type="checkbox"/> かゆみ・発疹 <input type="checkbox"/> 呼吸困難 <input type="checkbox"/> その他(具体的な症状)	
	<input type="checkbox"/> 食欲不振 <input type="checkbox"/> 不正性器出血	
	<input type="checkbox"/> 黄疸 <input type="checkbox"/> 月経不順	
* 症状発現日	年 月 日(明)又は 摂取日(明)	<input type="checkbox"/> 不明

図1 健康食品の摂取に伴う有害事象情報提供票

生の可能性が示唆されるような研究報告等。国内外の学術雑誌等に掲載された研究報告や、発表・未発表にかかわらず営業者等が行った研究報告で、具体的には疫学調査報告、健康被害件数の集計・分析、動物等を用いた



●健康被害情報の収集・評価・対応体制
指定成分等含有食品を取扱う営業者は、健康被害情報を消費者等から受け付け、適切に評価し、保健所に届け出ることができるよう体制を整えておく必要があります。

表示責任者が届出を行う場合は、表示責任者と表示責任者以外の営業者は互いの業務の範囲を明確にし、連絡体制を整えてください。

また、表示責任者においては、販売部門に属さず健康被害情報の収集、検討、届出等の業務を適正かつ円滑に遂行

●実施時期及び実施機関
1) 実施時期
令和3年12月1日(水)から同月30日(木)まで

2) 実施機関
⑦東京都(保健所、健康安全研究所) ⑧特別区・八王子市・町田市(保健所、各区市検査機関)

●重点的に監視指導を行う項目
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るクリスマスケーキ、正月用そうじ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、流通食品の検査を実施します。

2) 集団給食施設に対する監視指導(ノロウイルス、腸管出血性大腸菌対策)
ノロウイルスや腸管出血性大腸菌による食中毒を未然に防止するため、食中毒を発生した場合に重症化するため、食中毒のある高齢者や子供等が利用する社会福祉施設や、大規模な患者発生につ

●結果の公表
上記の一斉監視事業の実施結果については、12月下旬に速報としてお知らせする予定です。

冬の味覚 生かき・ふぐ

正しい取扱いで提供しましょう

かき・ふぐの美味しい季節がやってきました！冬の味覚、かきや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】

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・焼き・フライに鍋と、いろいろなメニューのバリエーションが楽しめますが、ノロウイルスによる食中毒をはじめ、生かきの取扱いには特に注意が必要です。

東京都では、これまで「かきの取扱方法等に関する要綱」により営業者の遵守事項を定め、食中毒の発生防止を図ってきました。

今般、食品衛生法が改正され、食品を取り扱う営業者に「HACCP」に沿った衛生管理」が制度化されたことなどから、本要綱は令和3年5月31日をもって廃止となりました。

それに伴い、これまで営業者の皆様に毎年度保健所等に御提出いただいていた「生食用かきの取扱届出」は不要となります。

生かきを取り扱う営業者の皆様は、これまで遵守いただいていた事項などを参考に、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
加工者氏名	株式会社▲▲商店
加工者住所	◇県◇市◇町◇番地

今シーズンも引き続き、ノロウイルス食中毒等を引き起こさないよう生かきの取扱いには注意してください。

【ふぐ編】

東京都では、「東京都ふぐの取扱い規制条例」により、ふぐの取扱いを規制しています。

丸ふぐや有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐは、ふぐ調理師以外の人は取り扱うことができません。ただし、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でも保健所に届出を行うことで、販売・調理・加工が可能です。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。

【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。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ましょう。

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、都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。

《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分を別にし、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。

【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	ふぐ処理者又はふぐ処理者の立会いの下にふぐを処理させなければならない。
施設基準	<ul style="list-style-type: none"> 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度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には、保健所への届出を行う必要があります。

ふぐ加工製品を取り扱う営業者は、取扱いの留意事項を守り安全なふぐの販売等を行います。

【ふぐ加工製品取扱の留意事項】

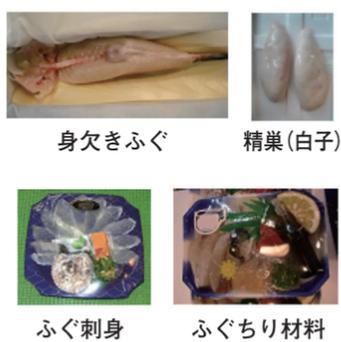
○条例で定める「ふぐ加工製品」有毒部位が除去等されたものであって、次のものをいいます。
身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ塩蔵品、ふぐ調味加工品、ふぐそう菜等

○「書写」
届出施設で取扱い可能な「ふぐ加工製品」次の2つの条件を満たすふぐ加工製品は、届出施設で取り扱うことができます。

条件1 容器包装に入れられていること
条件2 法令で定める表示があること
○「届出施設」でできること
飲食店では

身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐそう菜等のふぐ加工製品を調理し、提供できます。

魚介類販売店では
仕入れた身欠きふぐ及び精巢をそのまま販売できません（小分け再包装はできません）
身欠きふぐをふぐ刺身やふぐちり材料などに加工し、容器包装に入れて法令で定める表示を行い、販売することができます。



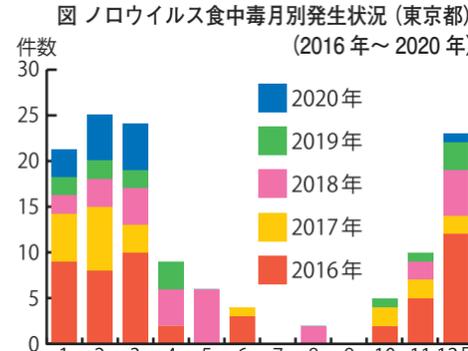
【ふぐの取扱いに係る制度の見直し】

食品衛生法改正や、国による「ふぐ処理者の認定基準」が策定されたことなどを踏まえ、今後、東京都におけるふぐの取扱い等に関する制度（試験制度やふぐ加工製品取扱届出等）が見直されます。

《東京都食品安全審議会答申》
<https://www.fukushoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/jourei/fousin.html>

制度変更は、都条例改正後となります。今後、東京都HPの情報等に御注意ください。

対策は万全ですか？ ノロウイルス 食中毒に注意！



秋から冬にかけては、ノロウイルスの食中毒が増える時期です。図に示しましたが、特に12月から3月にノロウイルスの食中毒が多く発生しています。ただし、2019年（平成31年）からノロウイルスによる食中毒は減少しています。昨シーズン（2020年9月から2021年8月）のノロウイルス食中毒は発生が少なく、発生件数は6件（速報値）です。過去10年間に都内でノロウイルス食中毒の発生が多

かった2012年（平成24年）は59件発生していたので、非常に少なくなっています。新型コロナウイルス感染症流行の影響で会食の機会が減ったということもありますし、感染症予防のために手洗い励行、マスク着用、三密回避が浸透したためか、ノロウイルス等が原因の感染性胃腸炎患者が少なかつたこともその要因と考えられます。ノロウイルス食中毒の多くは、ノロウイルスに感染した食品関係従事者が、調理、製造の過程で食品にノロウイルスを付着させたことが原因で発生しています。市中でノロウイルスに感染している人が減ったので、従事者もノロウイルスに感染することが減ったと考えられます。

とはいえ昨シーズンに発生したノロウイルス食中毒は、ノロウイルスに感染した従事者が食品を汚染したことが原因の事例が多く、中には前日におう吐、腹痛、下痢などの胃腸炎症状があり、症状がおさまったので調理・製造をしたことが食中毒発生につながったという事例が起きています。

《事例》ある飲食店で刺身を食べた複数のグループの方が、食べた1日から2日後に下痢、おう吐等の症状が出て、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、その従業員は調理した日の体調は問題なかったのですが、前日におう吐をしており、おさまったので出勤したということがわかりました。

《症状がおさまっても油断できないノロウイルス》
ノロウイルスに感染しおう吐、下痢等をしたときには、症状がおさまっても少なくとも1週間はふん便にノロウイルスが大量に排出され続け、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ます。ウイルスの便への不顕性感染者でも、同じように便に多くのノロウイルスが排出されています。ノロウイルスは100個以下でも感染するといわれていますので、手洗いが不十分ではほんの少量でも手にウイルスが付着していれば、手を介して周囲に感染が広がったり、食中毒が発生する恐れがあります。症状の有無に関わらず、トイレ後や調理前の十分な手洗いが重要です。

ノロウイルスは人の腸管内で増殖して、感染が広がっていきますので、食中毒予防には従事者の健康管理が重要なポイントとなります。始業時に健康に異常がないことを確認するとともに、それ以前にも体調不良がなかったかどうかを確認できるようにすると、食中毒予防に効果的です。

《ノロウイルス食中毒予防は4原則でノロウイルス食中毒予防法は、次の4原則にまとめられます。》

【原則1】ノロウイルスを持ち込まない
従事者の健康管理に留意し、記録する。体調不良者は調理従事させないなど、ノロウイルスを調理場内に持ち込まないようにする。また、従事者自身が、感染を避け、普段からハイリスタな食品（加熱不十分な二枚貝など）を食べない、こまめに手洗いをし、などの自己管理を行う。

【原則2】ノロウイルスを広げない
従事者、客用トイレの消毒、手洗いの徹底、調理場・調理器具の適切な洗浄・殺菌を行い、万一反従事者がノロウイルスに感染していても、広がらないよう対応する。

【原則3】ノロウイルスをやっつける
適切な加熱の順守。二枚貝などのノロウイルス汚染の可能性のある食品は、中心温度85から90度で90秒以上加熱する。

【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つっていると仮定して対策を講じる。適切な手洗いの励行、人や食材からの汚染を防ぐため、器具・施設設備の洗浄・消毒を行う。

《おわりに》
ノロウイルスは少量で感染を引き起こします。体調不良者は調理、製造に従事しないこと、症状がおさまってもはまだウイルスが排出されているので、施設としてどのように対応するかを平常時から決めておくことが大切です。また、ノロウイルスに感染しても症状が出るとは限らないので、特に流行する冬季には、誰もがノロウイルスを保有している前提で手洗いの励行を心がけ、食中毒予防に努めてください。

秋から冬にかけては、ノロウイルスの食中毒が増える時期です。図に示しましたが、特に12月から3月にノロウイルスの食中毒が多く発生しています。ただし、2019年（平成31年）からノロウイルスによる食中毒は減少しています。昨シーズン（2020年9月から2021年8月）のノロウイルス食中毒は発生が少なく、発生件数は6件（速報値）です。過去10年間に都内でノロウイルス食中毒の発生が多

かった2012年（平成24年）は59件発生していたので、非常に少なくなっています。新型コロナウイルス感染症流行の影響で会食の機会が減ったということもありますし、感染症予防のために手洗い励行、マスク着用、三密回避が浸透したためか、ノロウイルス等が原因の感染性胃腸炎患者が少なかつたこともその要因と考えられます。ノロウイルス食中毒の多くは、ノロウイルスに感染した食品関係従事者が、調理、製造の過程で食品にノロウイルスを付着させたことが原因で発生しています。市中でノロウイルスに感染している人が減ったので、従事者もノロウイルスに感染することが減ったと考えられます。

とはいえ昨シーズンに発生したノロウイルス食中毒は、ノロウイルスに感染した従事者が食品を汚染したことが原因の事例が多く、中には前日におう吐、腹痛、下痢などの胃腸炎症状があり、症状がおさまったので調理・製造をしたことが食中毒発生につながったという事例が起きています。

《事例》ある飲食店で刺身を食べた複数のグループの方が、食べた1日から2日後に下痢、おう吐等の症状が出て、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、その従業員は調理した日の体調は問題なかったのですが、前日におう吐をしており、おさまったので出勤したということがわかりました。

《症状がおさまっても油断できないノロウイルス》
ノロウイルスに感染しおう吐、下痢等をしたときには、症状がおさまっても少なくとも1週間はふん便にノロウイルスが大量に排出され続け、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ます。ウイルスの便への不顕性感染者でも、同じように便に多くのノロウイルスが排出されています。ノロウイルスは100個以下でも感染するといわれていますので、手洗いが不十分ではほんの少量でも手にウイルスが付着していれば、手を介して周囲に感染が広がったり、食中毒が発生する恐れがあります。症状の有無に関わらず、トイレ後や調理前の十分な手洗いが重要です。

ノロウイルスは人の腸管内で増殖して、感染が広がっていきますので、食中毒予防には従事者の健康管理が重要なポイントとなります。始業時に健康に異常がないことを確認するとともに、それ以前にも体調不良がなかったかどうかを確認できるようにすると、食中毒予防に効果的です。

《ノロウイルス食中毒予防は4原則でノロウイルス食中毒予防法は、次の4原則にまとめられます。》

【原則1】ノロウイルスを持ち込まない
従事者の健康管理に留意し、記録する。体調不良者は調理従事させないなど、ノロウイルスを調理場内に持ち込まないようにする。また、従事者自身が、感染を避け、普段からハイリスタな食品（加熱不十分な二枚貝など）を食べない、こまめに手洗いをし、などの自己管理を行う。

【原則2】ノロウイルスを広げない
従事者、客用トイレの消毒、手洗いの徹底、調理場・調理器具の適切な洗浄・殺菌を行い、万一反従事者がノロウイルスに感染していても、広がらないよう対応する。

【原則3】ノロウイルスをやっつける
適切な加熱の順守。二枚貝などのノロウイルス汚染の可能性のある食品は、中心温度85から90度で90秒以上加熱する。

【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つっていると仮定して対策を講じる。適切な手洗いの励行、人や食材からの汚染を防ぐため、器具・施設設備の洗浄・消毒を行う。

《おわりに》
ノロウイルスは少量で感染を引き起こします。体調不良者は調理、製造に従事しないこと、症状がおさまってもはまだウイルスが排出されているので、施設としてどのように対応するかを平常時から決めておくことが大切です。また、ノロウイルスに感染しても症状が出るとは限らないので、特に流行する冬季には、誰もがノロウイルスを保有している前提で手洗いの励行を心がけ、食中毒予防に努めてください。