

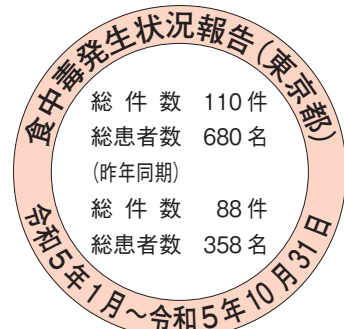
お知らせ版 第198号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(4)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 **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



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

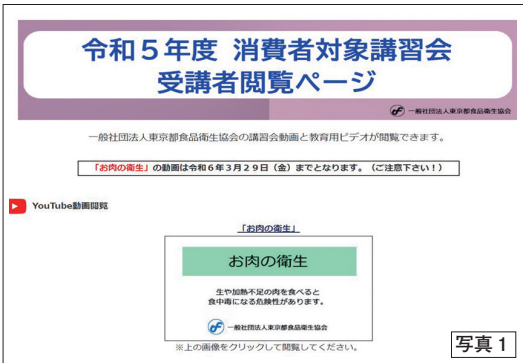
令和5年度

消費者対象講習会 開催中 ～お肉の衛生～

東食協は、東京都より委託を受け、令和5年度消費者対象講習会を10月2日からオンライン配信にて開催しています。

講習会のタイトルは「お肉の衛生」生や加熱不足の肉を食べると食中毒

写真1



毒になる危険性があります。」講師は廣瀬俊之食品安全推進室顧問。講習時間は24分。(写真1)

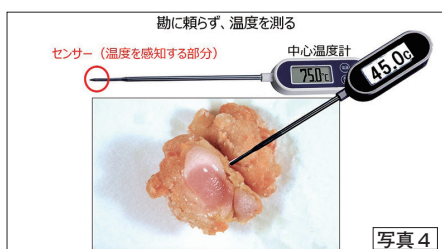
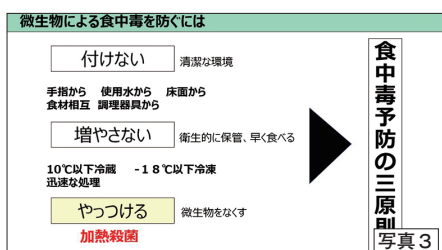
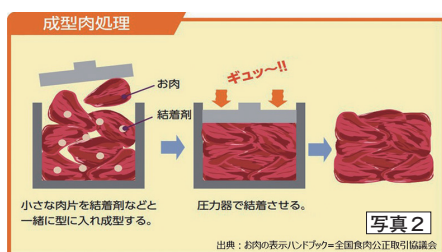
昨年発生したレアステーキと称するユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒事件(1名死亡)をうけ、厚生労働省は都道府県等各自自治体にて令和4年9月16日付で「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」を発出し、生食用食肉の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について監視指導の徹底を通知するとともに、消費者への注意喚起を促しています。

本講習会は、消費者を対象に、腸管出血性大腸菌はもとより、カンピロバクターなどによる生や加熱不足の肉による食中毒防止の徹底について注意喚起を図るために作成しました。以下に、その要旨を掲載します。

初めに、実際に起きた食中毒として、焼肉チェーンのユッケにより5名が死亡した腸管出血性食中毒とギランバレー患者が発生した居酒屋で起こった鶏のお造りが原因の食中毒の2事例をあげ、これらの菌による食中毒では症状が重篤になり、死亡する場合もあること、牛や鶏の汚染実態から牛肉や鶏肉の生食がいかに危険か説明。

カンピロバクターについては病院の検査結果等から、実際の食中毒患者数は統計の約3千倍の可能性があると報告があり、原因食には家庭で調理された料理も多く含まれると思われると解説。

次にジビエを含む肉に付着する細菌やウイルス、寄生虫について、食中毒となった場合、劇症になり、死



亡することもあることを紹介。肉の生食については牛肉、豚肉は原則禁止されている一方、鶏肉は禁止されていないが、多くの患者が発生していると考えられることから生や加熱不足で食べることが避けなければならないと注意喚起。

また、「成型処理」「テンダライズ処理」「タンプリング処理」「インジェクション処理」などの加工肉はブロック肉と異なり内部に細菌汚染の可能性があり、中心部まで加熱するようにと表示がある旨説明。(写真2)

さらに、「食中毒予防の3原則」を紹介し、市販肉には腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラが付着している可能性があり、これらの菌は少量で食中毒発症可能な

ことから、「付けない」「増やさない」では防げない、「肉は新鮮であれば生でOK」ではないと断じ、75℃以上1分間以上加熱する「やっつける」が必要であると強調。(写真3)

加熱については、唐揚げの加熱実験の画像を示し、勘だけではうまく加熱できないと指摘し、「中心温度計」を使って中心温度を測り十分な加熱を確認する必要があると説明。(写真4)

このように肉そのものは加熱で「やっつける」ことが大切だが、肉を調理した後の調理器具から野菜などの食材が汚染される可能性もあり、調理器具の使い分けなど「付けない」「増やさない」も大事であり、食中毒予防は三原則と呼びかける。

近頃話題の低温調理については、食品安全委員会の動画を紹介し、見た目での判断や、自己流アレンジは加熱不足による食中毒の可能性があると注意喚起。

最後に、本年8月、安全と思われるきた馬肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒が発生した事例をあげ、肉の生や加熱不足はやはり危険と言わざるを得ないとし、「安全な食生活のために生や加熱不足のお肉は食べないようにしましょう」と締め括っています。

本講習会は、健康被害を受けやすい子供のいる家庭などで視聴していただくよう、保育園などの施設にチラシを郵送し周知を御願ひしております

が、ご紹介した内容のとおり食品関係事業者の方にも大変参考になります。

このお知らせ版を通してお店を訪れる消費者の方や、お店で働く従業員の方へも案内いただけます。安全な食生活のため、この

食品衛生歳末一斉監視を実施します

機会にぜひ、ご視聴下さい。

【配信期間】令和5年10月2日(令和6年3月29日)

【視聴方法】東食協ホームページを開き「消費者対象講習会」をクリックすると「令和5年度消費者対象講習会閲覧ページ」が開きます。「お肉の衛生」をクリックしてください。

(写真5)

<http://www.toshoku.or.jp>

また、こちらのQRコードから「お肉の衛生」がご覧いただけます。



歳末には、クリスマス、年末年始、贈答用など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。歳末を迎えるに当たり、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、都内全域で、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行います。

●実施時期及び実施機関

(1)実施時期 令和5年12月1日(金)～30日(土)まで

(2)実施機関

⑦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)

①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

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌による食中毒を未然に防止するため、食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある人が利用する社会福祉施設や保育所、大規模な患者発生につながる大量調理施設等を対象に、監視指導を行います。

(3)食肉等の取扱い(生食での提供中止等)に関する監視指導

食肉の生食等による食中毒を防止するため、飲食店等に対し、中心部まで十分に加熱調理を行う等、食肉

等の適切な取扱いについて監視指導を行います。特に、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や、鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供の自粛について指導を徹底します。また、牛肉のユッケ等の生食用食肉については、法の基準が守られるよう指導します。

(4)HACCPの取組支援

HACCPに沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、事業者の規模や衛生管理の取組状況等に応じた指導を行います。

(5)その他

食品表示の適正化を図るため、アレルギー等表示事項について監視指導を行います。

テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に対して、食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行います。また、ふぐを取扱う飲食店や販売店に対し、ふぐの適切な処理等について監視指導を行うほか、ふぐ処理に係る資格の改正(ふぐ取扱責任者)について周知を行います。

●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 かき・ふぐ 適正な取扱いで提供しましょう

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》

冬が旬の真がきの水揚げは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。



かきには、生食や加熱調理品など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の防止に向け、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、食品を取り扱う営業者による「HACCP」に沿った衛生管理」が制度化されました。

生かきを取り扱う営業者の皆様は、生食用かきの保存基準の遵守をはじめ、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の遵守に向けて、衛生管理計画や衛生管理マニュアル等を定め、かきによる食中毒の発生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しま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

《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○ー○

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。
- 生産者から直送される生食用かきを取扱う場合は、検査成績書を取り寄せ、安全の確認に努める。

《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。

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（以下「丸ふぐ」という。）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、営業者とふぐ取扱責任者※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。（※令和5年4月1日より、「ふぐ調理師」の名称は「ふぐ取扱責任者」に

改正されました。）

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取扱責任者を定め、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、ふぐ取扱所認証書の交付を受けて、それを取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければなりません。



なお、食品衛生法の改正に伴い、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取扱責任者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。

【ふぐの処理に係る改正後の食品衛生法施行規則】

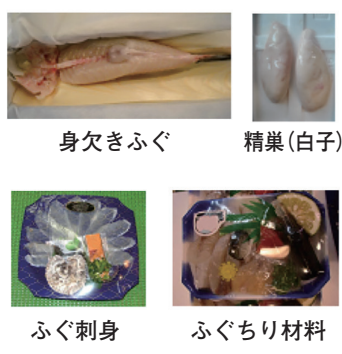
営業者の義務	施設基準
ふぐ処理者又はふぐ処理者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。	除去した有毒部位の保管をするため、施設できる容器等を備えること。
	ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
	ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを-18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

■ふぐ加工製品の取扱い

ふぐ条例改正により、令和4年4月から以下のふぐ加工製品は、保健所への届出をすることなく、取り扱

うことができるようになりました。

- ・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



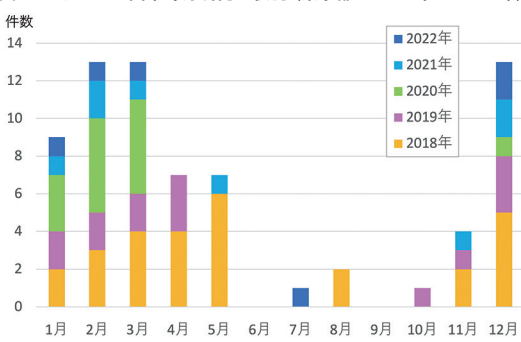
未処理のふぐを販売、貯蔵、処理

ノロウイルス食中毒にご注意！

秋から冬にかけては、例年ノロウイルスによる食中毒が増えてくる時期です。新型コロナウイルスの流行に伴う行動制限もなくなり、飲食店を経営されている方々は年末年始に向け準備を進めていることと思いますが、これからの季節は特に注意が必要です。

都内における過去5年間のノロウイルス食中毒の発生件数は図に示したとおりで、気温が下がる秋口から増加していることが分かります。令和4年のノロウイルス食中毒は6件

図 ノロウイルス食中毒月別発生状況（東京都、2018年～2022年）



することは、従来どおりふぐ取扱責任者免許の取得と、ふぐ取扱所の認証が必要となります。

なお、シヨウサイフグなど皮が不可食のふぐの場合、ヒレが付いた状態の身欠きふぐは、未処理のふぐとして認証施設以外では取り扱えないので御注意ください。

◆ふぐ条例に関するお問合せ・東京都保健医療局健康安全部

食品監視課 乳肉水産担当 ☎03・5320・4413

◆試験・免許制度に関するお問合せ・東京都保健医療局健康安全部健康安全課

試験・免許担当 ☎03・5320・4358



ウイルスが大量に排出され続けます。排出は、長い場合には数週間に及ぶこともあり、感染しても症状のない不顕性感染者も同様に多くのノロウイルスを排出しています。ノロウイルスは100個以下とごく少量でも感染するとされています。そのため、手洗いが不十分で少しでも手にウイルスが残っていれば、周囲に感染を広げたり、食中毒を発生させるおそれがあります。症状の有無に関わらず、トイレの後や調理前の十分な手洗いが大切です。

ノロウイルス食中毒予防4原則

一般的な食中毒予防は、「つけない」「ふやさない」「やっつける」の3原則です。このうち「ふやさない」については、ノロウイルスは人の腸管内でのみ増殖するため、食品に付着した場合、冷蔵保管しても常温で保管しても、増えることはありません。しかし、非常に少量で人に感染するため、食品に付着した量だけ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」「広げない」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、詳しく説明します。

原則1▼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ますので、当日の健康状態だけでなく、前日以前も含めてチェックをしましょう。従業員自身も、生や加熱不十分の二枚貝などリスクの高い食品を普段から食べない、外出後やトイレの後など日常の手洗いも十分に行うなど、ノロウイルスに感染しないよう気を付けて生活することが大切です。また、厨房に入る時には必ず手洗いをしましょう。

原則2▼拭かない

従事者用、客用とも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おそれがあるため、0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒しましょう。ただし、次亜塩素酸ナトリウム溶液は金属を腐食させるため、10分程したら水拭きするのを忘れなく。

原則3▼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度から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分かります。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▼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ことを想定し、食品に付けない対策を行う必要があります。手洗いを徹底し、使い捨て手袋は適切に交換しましょう。コロナ禍でアルコール消毒が普及しましたが、ノロウイルスにアルコールはあまり効果がありません。流水と石鹸による丁寧な手洗いをこまめに行いましょう。

また、塩素系漂白剤や熱湯による調理器具や食器の洗浄・消毒、食材ごとの調理器具の使い分けによる二次汚染防止も大切です。

むすび

ノロウイルスは感染力が強く、多数の患者を発生させやすい病原物質です。ノロウイルスによる食中毒を防ぐには、手洗いや健康管理などの従業員教育や、体調不良時に休みやすい職場環境の整備など、営業者のマネジメント能力が問われます。また、従業員自らも日常生活での感染に気を付けると共に、常に感染しているかもしれないと意識して行動することが大切です。食中毒を起こしてから、あの時休んでいれば、あの時手を洗っていたら、と後悔しないよう、今後もノロウイルス食中毒対策を実践していきましょう。