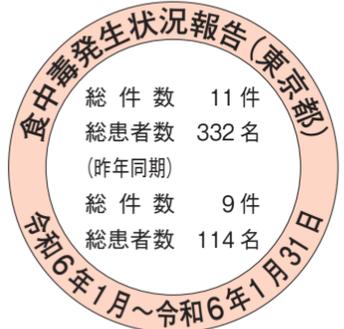


お知らせ版 第199号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(4)80

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」「迅速にやっつける」「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

毎月の振り返り

責任者は定期的に(月に1回程度)記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気が付いたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討します。従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残します。また、メニューや原材料を変更したり、納入業者が変更したり、設備・器具に変更があったりした場合には、衛生管理計画を見直しましょう。

Table with 12 columns (months) and 5 rows (Q1-Q5) for monthly review. Q1: 毎営業日、正しく記録をつけることができたか? Q2: xが多付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題はありましたか? Q3: 従業員が代わりましたか? Q4: メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか? Q5: 新しい設備・器具を購入しましたか?

詳細な記録が必要な箇所については、毎月の振り返り(詳細)ページへ

毎月の振り返り(詳細)

- ① 毎日の記録(毎営業日、正しく記録をつけることができなかった月には、追加で記入)
② xが多付いたところや、クレーム、その他衛生上の問題が多かった時の記録
③ 従業員が代わった時の教育の記録
④ メニュー、原材料、納入業者を変更した場合の記録
⑤ 新しい設備・器具の購入があった際の記録

●衛生管理の実践は地道な継続から 毎月、振り返りの記録を残して対応していくことは、業務の更なる負担と感ずる事業者の方も多いため、定期的な見直しをすることは不可欠なことであり、定期的な見直しが行われてこそ、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取組が見える化し、機能していくこととなります。

「毎月の振り返り」の実施と記録を行いました

小規模な一般飲食店事業者向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が改訂されました

令和6年1月、小規模な一般飲食店事業者向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が改訂されました。今回の改訂では、事業者が実施することとして、「振り返りの実施」が項目として追加され、定期的に振り返りを実施するための様式と記載例が示されました。

変更し、その記録を残します。●食品衛生管理ファイルも変わります。食品衛生管理ファイル1冊分(およそ1年分)の「毎月の振り返り」を見開き1枚でまとめて記載できる仕様として追加し、食品衛生管理ファイルの改訂する予定です(※令和6年度変更予定)。

具体的には、毎月の振り返り項目に、それぞれチェック欄を設け、1カ月1列の記録を残すページと詳細記入用のページを追加します。東京都のホームページでは、今回の改定内容に合わせて、「毎月の振り返り」についての追加シート(両面1枚で1冊分)を作成し、公開しております。



今冬の食品衛生一斉監視実施結果

中間報告

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。都及び特別区・八王子市・町田市は、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、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。

重点監視項目の結果概要

今冬の食品衛生一斉監視では、下記の項目について重点的に監視指導を行っています。①クリスマス、年末年始用食品等の検査

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、ウエルシ菌による食中毒を未然に防止するため、高齢者施設等の集団給食施設に延べ1046件の立入検査を行いました。その結果、施設の改善や適切な手洗いの徹底等について24件の指導を行いました。

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 食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、飲食店等に対し、延べ4565件の立入検査を行いました。その結果、鶏刺し等、鶏肉を生で提供していた施設等に対して、十分な加熱の実施等について254件の指導を行いました。

④HACCPの取組支援 食品等事業者に対し、延べ1万4185件の立入検査を実施し、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。また、講習会を94回開催し、食品等事業者3496名に対して衛生管理計画の作成方法や記録のつけ方等、HACCPに沿った衛生管理の着実な実施に向けた支援を行いました。

⑤その他 テイクアウトや宅配等を実施する飲食店に延べ1482件の立入検査を行いました。その結果、適切な温度管理の実施等21件の指導を行いました。また、ふぐを取扱う飲食店や販売店に延べ4310件の立入検査を行い、ふぐの適切な取扱い等について98件の指導を行いました。

食品表示の適正化を図るため、12万707品目の食品に対し表示監視を行いました。その結果、221品目の不適正表示食品を発見し、表示改善の指導等必要な措置を実施しました。

一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

表 立入監視指導結果(総括表)

Table showing inspection results by facility type. Columns: 立入延件数, 行政措置実施件数, 行政指導(口頭注意, 指導文書交付, 改善報告書徴収等), 不利益処分, 総検査検体数, 違法反検体数. Rows: 合計, 製造・処理施設, 販売施設, 調理施設, その他.

# 令和5年 東京都の食中毒 発生状況〈速報〉

# アニサキスが7年連続トップ

## 患者数の最多はノロウイルス食中毒

### 概況

令和5年(2023年)の東京都における食中毒事件(速報値)は、発生件数137件、患者数878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、患者数ともに前年より増加し、件数は最近10年間の平均(以下「平均」という。)並みとなりました。
- ②病因物質別では、アニサキスによるものが最も多く発生しました。アニサキスは7年連続で発生件数第1位です。
- ③原因施設別では、一般飲食店におけるものが最も多く発生しました。

### 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・患者数ともに6月が最多で、17件、154名でした。6月は細菌性食中毒の発生が8件と年間最多で、集団給食施設におけるものなど比較的患者数の多い事例が複数発生しました。発生件数は、1月、2月及び10月を除き半年並みか半年を上回りました。

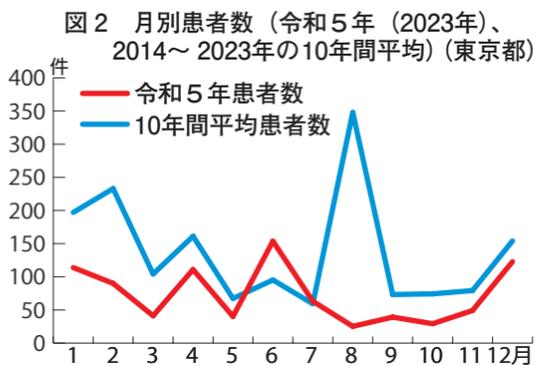
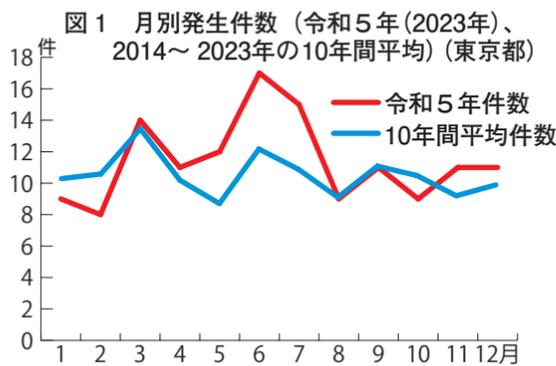


表1 原因施設別発生状況 (令和5年、東京都)

原因施設	件数	患者数	
飲食店	一般	79	608
	すし	14	15
	仕出し	1	9
	そうざい	1	1
	一般、自動車	1	6
集団給食	要許可	3	45
	届出	1	54
飲食店(そうざい)、魚介類販売業	1	1	
魚介類販売業	8	8	
そうざい製造業	1	64	
家庭	6	11	
その他	3	37	
不明	18	19	
合計	137	878	

表2 病因物質別発生状況 (令和5年、東京都)

病因物質	件数	患者数	
細菌	カンピロバクター	29	144
	ウエルシュ菌	4	149
	黄色ブドウ球菌	3	41
	腸管出血性大腸菌	1	3
	サルモネラ	5	59
ウイルス	ノロウイルス	16	358
	アニサキス	70	74
寄生虫	クドア・セブテンブクスター	1	9
	ウエステルマン肺吸虫	1	2
化学物質	ヒスタミン	1	2
	次亜塩素酸ナトリウム	2	3
自然毒	植物性自然毒	3	27
合計	137	878	

特に、新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行された5月以降、夏場にかけて半年を大きく上回っています。

患者数は、前年より増加したものの、平年比では6月と7月を除き下回りました。食中毒1件当たりの平均患者数は約6名で、平年の1件当たり約13名に比べ半分程度でした。これには、患者数100名以上の食中毒が1件のみであったことや、多くが患者数1名のアニサキスによる食中毒が半数を占めたことが影響していると考えられます。

### 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79件(58%)で最多であり、次いで飲食店(すし)14件(10%)、魚介類販売業8件(6%)でした。飲食店(すし)と魚介類販売業で発生した食中毒は、すべてアニサキスによるものでした。

患者数は、多い順に飲食店(一般)608名(69%)、集団給食(合計)99名(11%)、そうざい製造業64名(7%)でした。

病因物質別発生状況を表2に示しました。発生件数は、アニサキス70件(51%)、カンピロバクター29件(21%)、ノロウイルス16件(12%)の上位3物質で全体の約8割を占めました。

### 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79件(58%)で最多であり、次いで飲食店(すし)14件(10%)、魚介類販売業8件(6%)でした。飲食店(すし)と魚介類販売業で発生した食中毒は、すべてアニサキスによるものでした。

患者数は、多い順に飲食店(一般)608名(69%)、集団給食(合計)99名(11%)、そうざい製造業64名(7%)でした。

患者数は144名でした。原因施設は全て飲食店(一般)で、2月を除き年間を通じて発生しました。

カンピロバクターによる食中毒の多くで鶏刺し、鶏わさ、半生の焼き鳥等、生や加熱不十分な鶏肉の提供があり、主な発生要因となっています。鶏肉は、鮮度に関係なくカンピロバクターやサルモネラに汚染されています。そのため、十分な加熱(中心温度75℃1分以上)により確実に殺菌する必要があります。また、鶏肉から他の食品への二次汚染も食中毒の発生要因となります。

ノロウイルスによるものは新型コロナウイルス感染症の流行開始以降で最多となりました。

患者数は149名でした。この食中毒は、加熱調理後の食品が、菌の増殖に適した20℃から50℃の温度帯に長時間置かれることで発生します。大鍋で調理されたカレーや煮物などが、ゆっくりと冷めていく過程で菌が増殖する事例が多く、この温度帯をいかに短時間で通過させるかが食中毒予防のポイントです。

具体的には、①前日調理を避ける、②料理を保管する際は中心温度を10℃以下又は65℃以上に保つ、③加熱後に冷却する場合は、小分けするなどして中心部まで速やかに温度を下げる、④調理時だけでなく提供前に温め直す際も十分に加熱する、といったことがあげられます。

ノロウイルスによる食中毒が16件発生し、患者数は358名でした。ノロウイルスの流行期(1月から3月、及び11月、12月)における発生が12件と75%を占めたものの、4月、7月及び9月にも発生しており、年間を通じて油断はできません。発生要因の多くは調理従事者からの二次汚染によるものと考えられました。調理従事者が胃腸炎症状を呈していた事例もありましたが、大半はノロウイルスに感染しながら無症状であった従事者からの汚染と推察されました。

ノロウイルスによる食中毒予防の原則は、①調理従事者からの食品汚染を防止する(おう吐や下痢等の症状のある人は食品に直接触れる作業をしない、手洗いの徹底、手袋の適切な使用等)、②調理器具等からの汚染を防止する(洗浄と消毒の徹底)、③食材由来のノロウイルスを失活させる(一枚貝等は中心温度85～90℃で90秒以上加熱)です。また、調理従事者はノロウイルスに感染しないよう、家族も含め日頃から体調管理に気をつけることが大切です。

アニサキスによる食中毒が70件発生し、患者数は74名でした。アニサキスは多くの海水魚に寄生しており、様々な魚の生食により季節を問わず食中毒が発生しています。原因となった魚種が特定されたものとしてはイワシ、サバ、ブリ、ヒラメなどがありました。アニサキスによる食中毒の予防には、①加熱調理(70℃以上、又は60℃で1分以上)又は②冷凍処理(中心部までマイナス20℃で24時間以上)が有効です。これらの工程を経ない場合には、漁獲後速やかに内臓を除去し、調理の際には目視でよく確認することが大切です。

10月にはクドア・セブテンブクスターによる食中毒が1件発生しました(患者数9名)。この寄生虫はヒラメに寄生し、大量に寄生されたものを生食することで下痢やおう吐を発生します。予防には中心部までマイナス20℃で4時間以上冷凍するか75℃で5分以上の加熱が有効です。

次亜塩素酸ナトリウムによるものが2件、ヒスタミンによるものが1件発生しました。次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒は、漂白中の器具に入っていた水を誤って客に提供することなどにより過去にも度々発生しています。薬剤による事故を防ぐには、使用中であることをスタッフ全員が分かるようにしておくこと、薬剤を食品の空き容器に保管しないこと、食品の近くに薬剤を置かないことが大切です。

ヒスタミンによる食中毒の多くは赤身魚が原因となります。温度管理に不備があるとヒスタミン産生菌が増殖し、その作用により魚の成分からヒスタミンが生成されます。魚介類は流通過程でしっかりと温度管理されているものを仕入れ、短時間で調理提供しましょう。

植物性自然毒による食中毒は3件発生しました。内訳は、ジャガイモ1件(患者数20名)、毒キノコ1件(テングタケ、患者数4名)、ウリ科植物1件(患者数3名)です。ジャガイモによる食中毒はソラニン類によるもので、芽や緑色に変色した皮の部分、未成熟なイモに多く含まれます。予防のためには、①日光に当たらないよう暗所で保管する、②芽は取り除く、③緑変した部分は厚くむき取る、ことが大切です。

毒キノコとウリ科植物による食中毒はいずれも家庭で発生した事例です。確実に食用と判断できない植物は、絶対に「採らない」「食べない」「人にあげない」ようにしましょう。

### 食中毒を予防するために

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(手洗いなど)②増やさない(温度管理など)③やっつける(加熱など)を着実に実行することが大切です。

現在、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理への取組みが義務づけられています。営業者は食中毒を防ぐための取組みを考えて衛生管理計画を作成し、従業員に周知する必要があります。

しかし、実際に食中毒の原因となった施設には、衛生管理計画の内容を従業員が理解しておらず、決められた計画が実行されていなかったケースも見受けられます。営業者、食品衛生責任者の皆様は定期的に施設の状況を確認し、衛生管理計画の見直しを行うなど、実効性のある取組みをお願いします。