

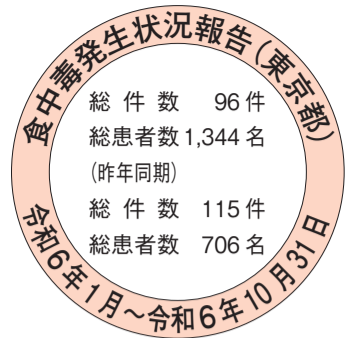
お知らせ版 第202号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(5)98

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>

令和6年度 消費者対象講習会 受講者閲覧ページ

「最近よく聞くハサップって何のことですか?」

令和6年10月25日(金)から令和7年3月31日(月)までとなります。(ご注意ください!)

YouTube動画閲覧

「最近よく聞くハサップって何のことですか?」

写真1

東食協は、東京都より委託を受け、令和6年度消費者対象講習会を10月25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「最近よく聞くハサップって何のことですか?」講習時間は47分。(写真①)

義務化されたHACCPについて

令和6年度 消費者対象講習会開催中

～最近よく聞くハサップって何のことですか?～

「① HACCPって何ですか?」
「② HACCPが導入される前は、食中毒をどのように防止していたのですか?」
「③ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」
「④ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」
「⑤ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

わかりやすく解説し、消費者の皆様にご理解いただくことで、食品事業者の皆様がHACCPに取り組みモチベーションを高め、安全な食生活へつなげていくことを目的としました。10の質問に回答する形式でわかりやすく解説しています。以下にその概要をお示しします。

微生物による食中毒を防ぐには

付けない 増やさない やっつける

清潔な環境を整える 食品の衛生管理・提供 食品を衛生的に処理

手洗いや使用水から床面から食材相互 器具・容器から汚染防止 10℃以下冷蔵 -18℃以下冷凍 迅速な処理 加熱殺菌

食中毒予防の三原則 写真2

HACCPとは

Hazard ハザード(危害) Analysis アナリシス(分析) Critical クリティカル(重要) Control コントロール(管理) Point ポイント(点)

HA 危害要因 食材・工程の中の何が問題かを確認する

CCP 危害要因を除去する工程を特定し、そこを重点的に管理する

HACCP 食材・工程中の危害要因を確認し、それを除去する工程を重点的に管理する 写真3

一般社団法人東京都食品衛生協会

食の安心・安全・五つ星 HACCP TOKYO 認証

食の安心安全五つ星HACCP TOKYO認証を取得して、お店の安心と安全をアピールしませんか?

詳細はここをクリック

注目のニュース

協会本部(食品衛生センター)が台東区寿4-15-7へ移転しました。

食品衛生責任者養成講習会事業

衛生教育事業

責任者養成講習会 最新情報 NEW

消費者対象講習会 NEW

食品衛生責任者について

お知らせ NEW

ここをクリック!

写真5

「⑥ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」
「⑦ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」
「⑧ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」
「⑨ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑩ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

HACCP導入店における衛生管理記録表

食品衛生管理ファイル

写真4

「⑪ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑫ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑬ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑭ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑮ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑯ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑰ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑱ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

「⑲ HACCPが導入された結果、食中毒の発生状況はどうなっていますか?」

冬の味覚 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】

かきは「海のミルク」といわれるほど栄養価が高く、冬の味覚として古くから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、ノロウイルス食中毒等の原因となることもあります。

生かきの取扱いには特に注意が必要です。ここで、生かきの衛生的な取扱いのポイントをまとめましたので、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。生かきによる食中毒を防止するため、生食用かきには、成分規格等の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。

《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◇○◇

東京都では、生かき等特に注意の必要な提供メニュー等に応じた衛生管理のポイントをまとめた「HACCP取組支援資料」を作成しました。資料は、東京都ホームページ「食品衛生の窓 HACCP取組支援」に掲載していますので、衛生管理計画を立てる際の参考に活用ください。

●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り扱う場合は、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。

●生かきを取り扱う営業者の皆様は、保存基準の遵守や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について衛生管理計画等に定め、かきによる食中毒の発生防止に努めましょう。

【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

●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。

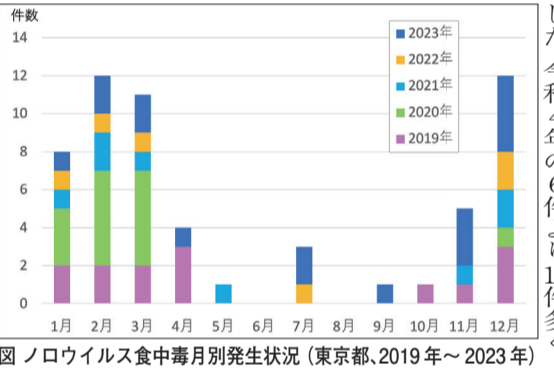
●丸ふぐや有毒部位の除去が不十分な未処理のふぐを取り扱う場合は、ふぐ取扱所の認証手続を保健所で行い、ふぐ取扱所認証書の交付を受けて、それを取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければなりません。

●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。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。



【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。



要があります。また、ふぐを運搬又は貯蔵する場合と同様に、有毒部位を運搬又は貯蔵する際は、紛失又は盗難が生じない処置を講じなければなりません。有毒部位の置忘れや放置は、紛失や盗難が生じるおそれがある不適切な行為です。引き続き、ふぐ取扱責任者は、有毒部位を処分するまでの適切な管理が責務であることを自覚し、処分施設等へ確実に引き渡してください。

【原則1】持ち込まない
体調不良者が調理に従事することがないよう、始業前に従業員の健康チェックを行います。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しましょう。従業員自身も、日頃から生や加熱不十分な二枚貝などリスクの高い食品を避ける、外出後やトイレの後など厨房外でも手洗いを十分に行うなど、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。もちろん、厨房に入る時には必ず手洗いをしましょう。

【原則2】広げない
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。

ノロウイルス食中毒にご注意!

例年秋から冬にかけては、ノロウイルスによる食中毒が増えてくる時期です。飲食店を営み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。

【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とされています。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ますので、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は特に加熱条件に気を付けましょう。

【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つていることを想定し、食品に付けないよう対策を講じる必要があります。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、アルコールはノロウイルスに対する効果が期待できません。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。

【原則1】持ち込まない
調理従事者からの汚染によるもの、ノロウイルスは感染しても症状が出ないこともあるため、調理時に体調不良のなかつた従事者が食品を汚染した事例も発生しています。そのため、これからの季節は特に、体調不良が無かつたとしても、ノロウイルスに感染しているかもしれないと意識して調理を行う必要があります。

【原則2】広げない
週間にわたり大量のノロウイルスがふん便中に排出され続けます。感染しても症状の出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。

【原則3】やっつける
ノロウイルスは人の腸管内で増殖して感染が広がりますので、食中毒予防にはまず調理従事者の健康管理が重要です。

【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つていることを想定し、食品に付けないよう対策を講じる必要があります。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、アルコールはノロウイルスに対する効果が期待できません。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。