

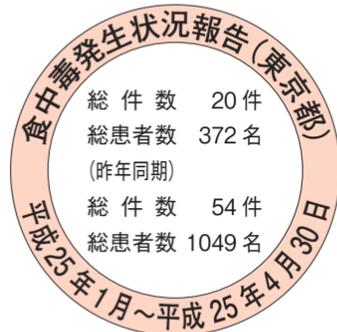
お知らせ版 第156号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(24)77

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

夏の食品衛生 一斉監視を 実施します

6月1日
～8月31日

延べ17万軒を監視指導

食肉の取扱いなど重点

夏を迎えるに当たり、食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施します。

期間中、飲食店営業や食品の製造業、販売業等の施設を対象に、都・区・市合わせて延べ十七万軒の監視指導を予定しています。

実施時期及び実施期間

(1) 実施時期
平成二十五年六月一日から同年八月三十一日まで

(2) 実施機関
ア 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)
イ 特別区・八王子市・町田市(保健所、各区市検査機関)

重点監視指導項目

(1) 食肉等の取扱指導
腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒を防止するため、食肉の生食での提供について、監視指導を行います。

(2) 大量調理施設に対する監視指導
弁当製造施設、ホテル、集団給食施設等の一度に大量の食品を製造する施設では、食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性があります。

(3) 食品の表示に関する監視指導
食品衛生法やJAS法、米トレイサビリティ法等に基づく表示の適正化の徹底を図るため、製造業、販売業、流通業等を対象として、賞味期限や添加物等の表示事項について監視指導を行います。

(4) 「スポーツ祭東京2013」に関する食品関係施設
「スポーツ祭東京2013」における食中毒等の発生を防止するため、選手等大会参加者が宿泊するホテル等や会場で提供する弁当の調理施設等を対象に、事前及び大会開催中の監視指導を行います。

その他

一斉監視事業の実施結果は、八月下旬に速報としてお知らせする予定です。

やかんなど、金属製の容器の使用 方法にご注意下さい！

酸性飲料による金属容器の成分の溶出に伴う中毒

暑さが増して、冷たい飲み物の需要が増える季節がやってきました。でも、飲料を保管する場合には、取扱いに注意しないと事故につながる可能性があります。

例えば金属製の容器の場合、使い方によっては容器の金属成分が飲み物の中に溶け出して食中毒を起こすことがあります。



「金属製の容器で食中毒」

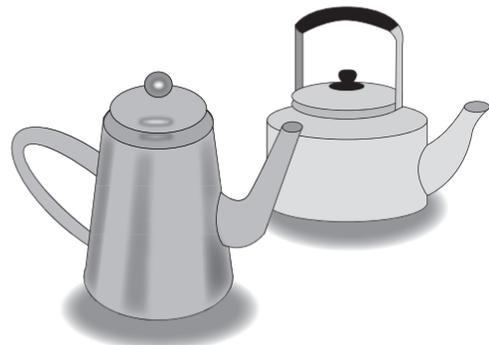
身の回りには、アルミニウムや銅、鉄など、様々な金属で作られた容器や調理器具があります。

これらの容器や調理器具では、酸性の食品に接触すると金属が溶け出すことがあります。

通常、酸性の食品に触れても短時間で溶け出す金属の量はごく微量です。また、市販されているもの多くは内側をコーティングして、金属と食品が直接接触しないようにしています。

金属が過剰に溶け出すことがないよう、様々な工夫がなされているため、食中毒のおそれはほとんどありません。

しかし、容器や調理器具に傷がついたり、酸性飲料を長時間保管する



などの誤った方法で使用したりすると、金属成分が食品や飲み物中に過剰に溶け出し、思わぬ事故につながる可能性があります。特に、銅は多量に摂取すると食中毒を起こします。

ここで、古くなったやかんを使っていたことが事故につながった事例を紹介しましょう。

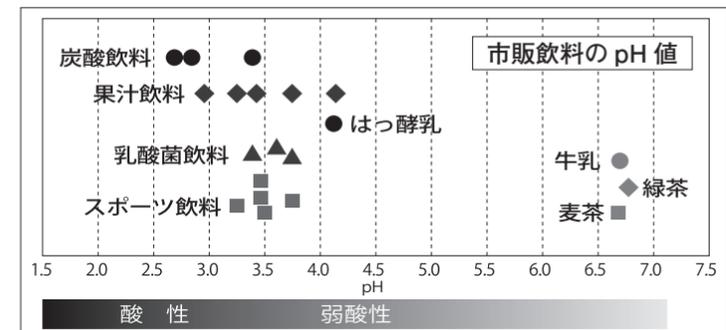
炭酸や果汁、スポーツ飲料など(酸性飲料)

●古くなったやかんによる事故例
保育園でやかんを用いて乳酸菌飲料を作ったところ、それを飲んだ園児十五名が吐き気、おう吐の症状を呈しました。園長などが飲み残しの乳酸菌飲料を口に含んだところ、苦味、金属味を感じました。

やかんはアルミニウム製のものと思われましたが、長期間にわたって麦茶を沸かす際に使われており、内側が黒色に変色し、金属の一部が腐食していました。

検査の結果、飲み残しの乳酸菌飲料から高濃度の銅(六十七ppm)が検出され、やかん内側の黒色変色部分からも銅が検出されました。

再現実験などの結果から、やかん内側から検出された銅は、水道水やお茶等に含まれる微量の銅イオンが、銅よりもイオンになりやすい(イオン化傾向が高い)やかん表面のアルミニウムと置き換わって蓄積したものと推定されました。



(東京都健康安全研究センター HP から引用)

●酸性飲料ってどんなものがあるの?」
酸性の飲料には、主に炭酸飲料や乳酸菌飲料、果汁飲料、スポーツ飲料が挙げられます。

飲み物に含まれる酸性の物質には、炭酸、乳酸、ビタミンC、クエン酸(柑橘類を始めとする果物に多く含まれます)などがあり、こうした物質を多く含む飲み物は、酸性度が高くなります。

飲料の酸性度については図を御覧ください。

「どのようなことに気を付けたいの?」
これまで起きた食中毒例では、銅製の調理器具を用い、酸性度の高い食品を加熱調理したこと又は長時間保管したことによって食品・飲み物の中に銅が溶け出し、その食品・飲み物を飲食したことにより発生しています。

銅以外の金属製の容器でも、表面に傷がついたり、酸性度が高い食品で使用したりすると、同じように食品中に微量の金属成分が溶け出すことがあります。

アルミニウムや鉄では、溶け出す金属で食中毒を起こすことは考えにくいですが、容器が腐食することがあります。

金属製の容器を使用する際は、以下の点に注意しましょう。

●容器の内部にサビや傷がないか、よく確認しましょう
サビや傷があると、本来食品や飲み物が触れない部分が露出して、そこから金属成分が溶け出すことがあります。

特に、落したりぶつけたりした場合、外見上異常がないように見えても中は破損していることがあります。

使用する前によく確認しましょう。

●酸性度の高い飲み物や食べ物や金属製の容器に長時間保管しないようにしましょう
炭酸飲料や乳酸菌飲料、果汁飲料などの酸性度の高い飲み物や食べ物や金属製の容器に入れると、飲み物・食べ物の中に金属が溶け出すことがあります。容器や飲み物の注意書きをよく確認し、長時間の保管は避けましょう。

もし長時間保管した場合は、通常と異なる味や色になっていないか、よく確かめましょう。

●容器は、定期的に新しいものに交換しましょう
古くなった容器は、劣化により内部が破損していることがあります。思わぬ事故を防ぐためにも、定期的に新しいものに交換しましょう。

カンピロバクター食中毒対策を

都内の食中毒件数の約三割
カンピロバクター食中毒の特徴
どのような食品が原因?

カンピロバクター食中毒は、平成二十四年に都内で発生した食中毒件数の約三割を占めました。発症件数の第一位はノロウイルス（五十九件）で、カンピロバクター（四十二件）はそれに次いで第二位でした。

また、平成二十四年の東京都内の細菌性食中毒発生件数に占める割合では、カンピロバクターが八割以上となっています（図1）。

このように、カンピロバクターは食中毒を予防する上で非常に重要な病原物質であることが分かります。

発生時期は?

平成二十四年の東京都内のカンピロバクター食中毒の発生状況を図2に示しました。一月を除いて毎月発生し、特に六月、七月に多発しています。

平成二十四年七月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することが禁止されました。その直前に牛のレバー刺しを含む食事を喫食してカンピロバクターによる食中毒を起こす事例が都内で六件発生しました。喫食日は六月二十八日から同月三十日にかけてであり、レバー刺し等が禁止される直前のいわゆる駆け込み需要で食中毒が発生したと考えられました。

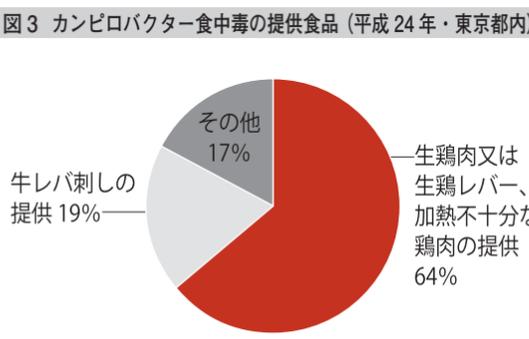
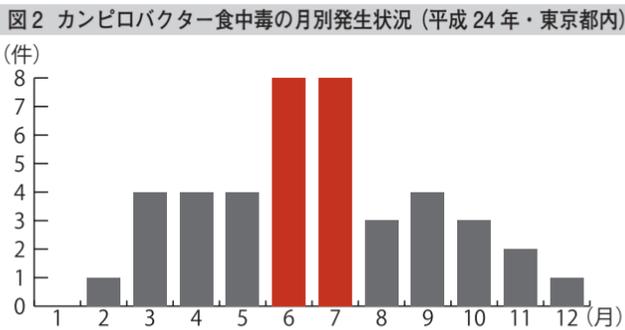
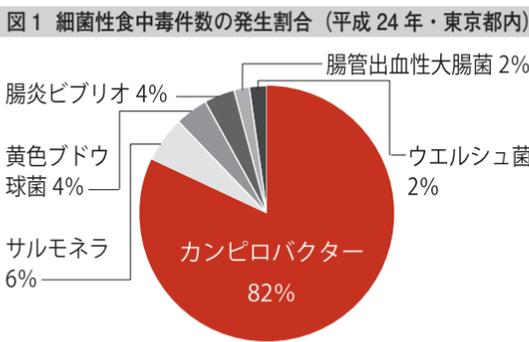
カンピロバクター食中毒の予防

カンピロバクターは、微好気性といつて、酸素が少しある環境を好みます。増殖温度は三十一℃から四十六℃で、鶏などの鳥類、牛、豚など動物の消化管に生育しており、これら動物のふん便から検出されることがあります。

東京都が行った調査では、流通している鶏肉の四割〜六割からカンピロバクターが検出されており、鶏肉の扱いは十分に注意する必要があります。

平成二十四年に東京都内で発生したカンピロバクター食中毒で提供されていた食品を図3に示します。生鶏肉、生鶏レバーの提供が六十四％あり、牛レバー刺しの提供が十九％、その他が十七％です。

また、食中毒の原因としては、肉類の生食や加熱不足のほか、調理器具や手指を介した二次汚染が原因と考えられた事例もありません。



食品衛生自主管理点検表

食品衛生法では、食品等事業者の責務が明記され、「食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生法上の危害の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。」とされています。このことから、食品営業者の皆様には、自主管理とこれに係る記録の作成とその保存が必要となってきます。

平成25年度の食品衛生自主管理点検表につきましては、各月のカレンダー下段部分にその季節に多く発生している食中毒菌についての解説（主な原因食品・予防ポイント）を付け加えさせていただきます。

本年度も自主管理を進めるために「食品衛生自主管理点検表」を御活用ください。

◆点検項目一覧◆

1. 食品の取扱い

- ①先入れ先出しは良いか
- ②冷蔵庫の詰め過ぎはないか
- ③冷蔵庫の温度は適切か（冷蔵品10℃以下・魚介類4℃以下・冷凍食品マイナス15℃以下、温度記載推奨）
- ④中心部まで加熱できたか
- ⑤器具・容器の洗浄消毒は行っているか
- ⑥製品・調理品の保存温度は適切か（具体的に温度を設定）
- ⑦食品が露出している場所で清掃をしていないか
- ⑧まな板・包丁等は肉、魚、製品用等の使い分けができていないか
- ⑨食品の放冷は速やかに行えているか
- ⑩肉や魚は蓋つきの容器に保管できているか
- ⑪冷蔵庫内で相互汚染が生じない方法で保存しているか
- ⑫製品の表示事項を点検したか



2. 食品取扱い設備の管理

- ①機械器具類は清潔に保ち、目的に応じて使用しているか
- ②機械器具類及び計器類を整備したか
- ③ふきん・まな板・包丁等は消毒し乾燥させたか

3. 仕入れ・原材料

- ①伝票の整理保管は行われているか
- ②添加物・期限等、表示の確認はしたか
- ③食品の仕入れ時に品質・鮮度・表示・温度について点検したか
- ④仕入れ量は適切であるか

4. 従事者の衛生管理

- ①下痢や腹痛のある者はいないか
- ②作業服は清潔か
- ③帽子着用と髪の毛混入対策は行われているか
- ④手洗場に消毒薬の充填はされているか
- ⑤作業場内では専用の履物を履いているか



5. 施設の管理

- ①施設は整理整頓し清潔に保っているか
- ②ねずみ・昆虫等の駆除作業を実施し記録しているか
- ③作業場の窓及び出入り口等は開放していないか

6. 給水及び汚物処理

- ①廃棄物容器は常に清潔にしているか
- ②廃棄物は適正に処理しているか
- ③トイレは常に清潔な状態になっているか

7. 衛生管理体制

- ①危害や苦情発生時の責任者の連絡体制はあるか
- ②食品衛生責任者は常在し責務を遂行しているか
- ③現場の問題点を経営者に伝達できているか
- ④問題点の改善や改善計画の作成が行えているか



平成25年6月分

定期的点検項目
検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除
(実施日= 月 日)

責任者確認欄
印

営業施設活用欄 (ご自由にお使いください)	点検項目							記載者名
	① 冷蔵庫の温度	② 手指の洗浄殺菌	③原材料等の仕入れ時の検品	④従事者の健康	⑤表示の確認	⑥	⑦	
1 (土) 友引	℃	℃						
2 (日) 先負	℃	℃						
3 (月) 仏滅	℃	℃						
4 (火) 大安	℃	℃						
5 (水) 赤口 芒種	℃	℃						
6 (木) 先勝	℃	℃						
7 (金) 友引	℃	℃						

自主点検表の活用にあたって

- ①平成25年4月から平成26年5月までのカレンダー式になっています。
- ②点検表としてだけでなく、施設の手帳などとして活用できるよう「営業施設活用欄」や六曜等を盛り込んであります。
- ③点検項目は7項目とし、そのうち、①から⑤までの5項目は重要事項として既に印刷してあります。
- ⑥⑦の2項目は、空欄にしてありますので施設にあった点検項目を記載してください。
- ⑥⑦に記載する点検項目につきましては、自主管理点検表の最終ページ及び下記の点検項目一覧又は東食協ホームページを参考にしてください。
- ④点検項目欄は、○△×と記載するようになっていますが、施設独自の記載方法で記載していただいても結構です。
- ⑤定期点検項目は、該当する月日を記入してください。
- ⑥使い終わった自主管理点検表は3年間保存してください。



点検項目の字数が多く、自主管理点検表の点検項目欄に記載できない場合があると思われます。その際は、項目番号を記載するか、字数を短縮するなど、独自の方法で記載してください。

自主管理点検表を活用して、安全で安心できる食品の提供に努めましょう。