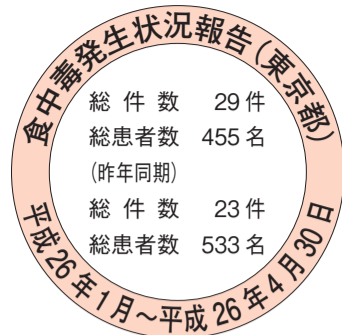


お知らせ版 第160号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(25)63

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「加熱」
細菌性食中毒予防三原則



夏の食品衛生

一斉監視が

実施されます

6月2日～8月30日

肉の生食提供など重点に

夏を迎えるにあたり、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、東京都及び特別区・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。

実施時期

平成二十六年六月二日(月曜日)から八月三十日(土曜日)まで

実施機関

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)
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) 食肉等の取扱い指導
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。

特に、ユッケ等の生食用食肉については規格基準の遵守の徹底、牛レバー刺しの提供禁止や鶏肉、豚肉の生食での提供の中止についても、引き続き、指導を徹底します。

(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。このような事故を防止するため、食品の取扱等について監視指導を行うとともに、事業者の自主管理を推進します。

(3) 食品の表示に関する監視指導

食品衛生法やJAS法、米トレー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) インターハイ関係施設に対する監視指導

全国高等学校総合体育大会(インターハイ)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や会場で提供する弁当の調理施設、大会会場の食品関係施設等を対象に、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については、八月下旬に速報としてお知らせする予定です。

夏の食中毒予防対策について

カンピロバクター、アニサキスに要注意

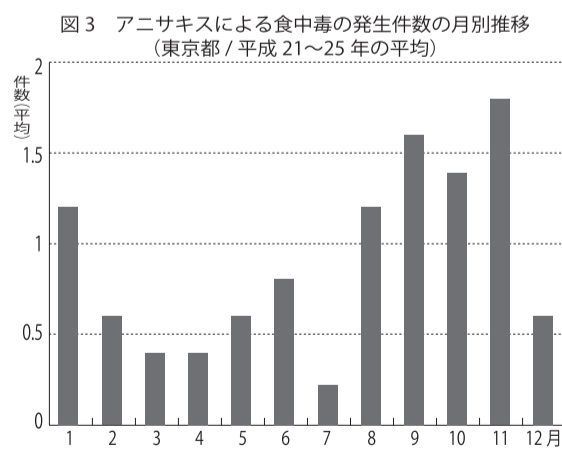
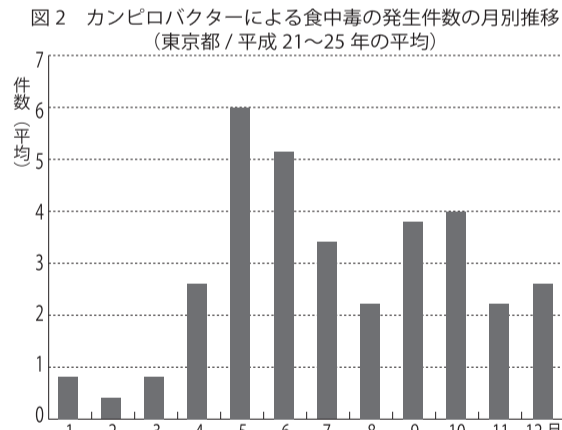
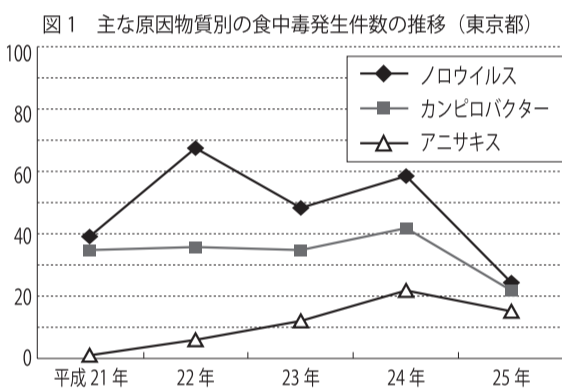
平成二十五年の都内における食中毒の発生件数は、例年に比べて少なく、八十七件でした。食中毒の原因物質については発生件数の多い順に、ノロウイルス(二十五件)、カンピロバクター(二十二件)、そして寄生虫のアニサキス(十五件)でした。

図1に主な原因物質の過去五年間の発生件数を示しました。平成二十一年から平成二十五年までにおいて、食中毒の発生件数が最も多いのはノロウイルス、第二位はカンピロバクターです。なお、最近では、アニサキスによる食中毒が増加傾向にあります。

ノロウイルスによる食中毒は冬場を中心に発生することから、今回は、カンピロバクター及びアニサキスによる食中毒について説明します。

カンピロバクターによる食中毒

カンピロバクターは、鳥類、牛、豚などの家畜やペット、野生動物、野鳥などあらゆる動物に分布しています。牛には数%から四十%、鳥類には五十%から八十%の保有率があるといわれています。カンピロバクターによる食中毒について、月別の発生件数(過去五年間の平均)を図2に示しました。食中毒は、五月から七月にかけてと九月、十月に多く発生しています。



食中毒の発生原因

- 1 鶏肉などの肉類(内臓肉を含む)は、中心部まで十分に加熱する。
- 2 生肉を取り扱った後は、手指を洗浄、消毒する。
- 3 調理器具の使用後は、よく洗浄し、熱湯消毒、乾燥させる。

アニサキスによる食中毒

わが国では、寿司や刺身など魚介類を生食する習慣があり、最近では鮮魚や活魚の広域流通システムの発達に伴い、さまざまな魚種が生食されるようになっています。その中には、アニサキスが寄生しているものもあり、実際にアニサキスによる食中毒が増加しています。アニサキスによる食中毒について、月別の発生件数(過去五年間の平均)を図3に示しました。アニサキスによる食中毒は、五月から十一月にかけて増加する傾向にあるようです。

肉類は十分な加熱を。魚介類の保存4度以下で

夏季は、暑さや睡眠不足、冷房の影響などで体調を崩しやすいです。調理に従事する皆さんは健康管理に努め、お客様に安全な食品を提供するようにしましょう。

別の発生件数(過去五年間の平均)を図3に示しました。アニサキスによる食中毒は、五月から十一月にかけて増加する傾向にあるようです。

食中毒の発生原因

- 1 アニサキスは加熱又は冷凍により死滅するので、中心部まで加熱するか、冷凍する。(マイナス二十度で二十四時間以上)
- 2 一般に、アニサキスは魚介類の筋肉よりも内臓に多く寄生しています。刺身などで生食する際は、より新鮮なものを選び、早めに内臓を取り除き、保存する場合は、低温(四度以下)で保存する。
- 3 刺身や寿司などの調理時や提供の際には、身に付着していないか、しっかりと確認する。
- 4 アニサキスは、傷を受けると胃や腸への侵入性が著しく低下するので、なめろろ等を調理する際は、細かく刻む。

野菜は洗って食べるもの？

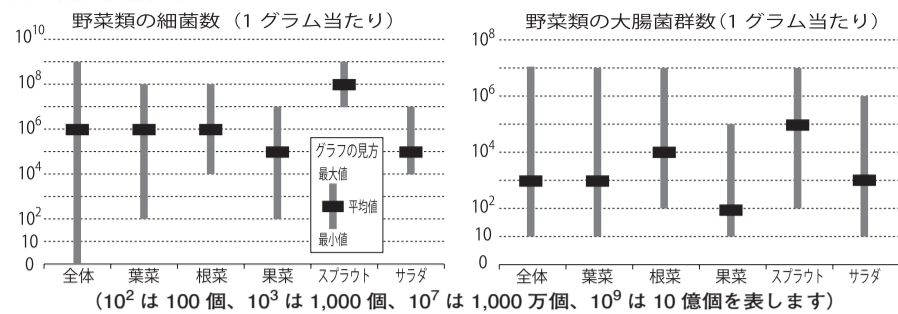
野菜、特に生で食べることもある野菜の衛生状態は、大変気になるものです。洗わなければダメなのか、そのまま食べてもいいのか、その疑問に答えてくれる調査結果がありましたので、ダイジェストでご紹介します。

野菜の衛生的実態調査結果

この調査は、東京都が、野菜の衛生状態を把握するため、平成二十一年七月から平成二十三年十月まで大田市場内に流通する、生で食べられることのある野菜を対象に行なったものです。

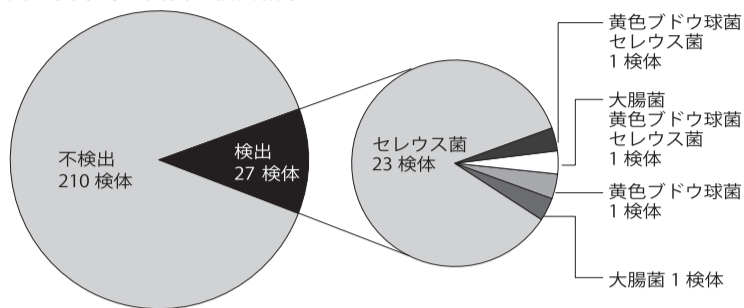
(1) 細菌検査結果

図1 細菌検査結果



細菌数は検体一gあたり百十億台(平均値百万台)、大腸菌群数は検体一gあたり十〜千万台

図2 食中毒起因菌の検出結果



食中毒起因菌は十一% (二百三十七検体中二十七検体) から検出されました。食中毒起因菌の内訳は、土壤中に多く存在するセレウス菌が二十三検体から検出されました。細菌数及び大腸菌群数が有意に高かったスプラウトからは、食中毒起因菌が十五%(二十七検体中四検体) から検出されました。

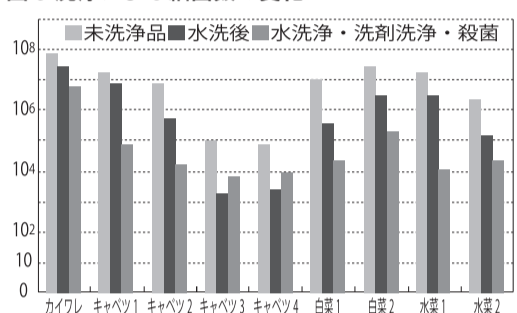
(2) 食中毒起因菌の検査結果

食中毒起因菌は十一% (二百三十七検体中二十七検体) から検出されました。食中毒起因菌の内訳は、土壤中に多く存在するセレウス菌が二十三検体から検出されました。細菌数及び大腸菌群数が有意に高かったスプラウトからは、食中毒起因菌が十五%(二十七検体中四検体) から検出されました。

(3) 洗浄試験

しかし、海外で大規模食中毒を起こしているサルモネラ、腸管出血性大腸菌O157は検出されませんでした(図2)。

図3 洗浄による細菌数の変化



また、サラダ用カット野菜には洗浄済みのものもあります。洗浄済みかどうかは、表示を確認してください。

●低温で保存する
カット野菜、葉物野菜、スプラウトなどは、菌を増やさないよう低温(十℃前後)で保存しましょう。

野菜を取り扱うポイント

野菜は程度の差こそあれ様々な微生物が付着しています。特に野菜を生で提供する場合は、次のことに注意しましょう。

●しっかりと洗浄する
流水で十分洗浄してください。特に、野菜を加熱しないで食べるときは、ていねいに洗浄してください。

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26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。

また、点検表の裏面には、近年、食中毒発生件数の第1位を占めているノロウイルス食中毒について、予防のポイントを記載しました。

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。

平成26年6月分		定期的点検項目							責任者確認欄
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	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧		
1(日) 友引	冷蔵庫の温度	手指の洗浄殺菌	仕入時の検品の健康	従事者の健康	表示の確認				
2(月) 先負	冷蔵庫の温度	手指の洗浄殺菌	仕入時の検品の健康	従事者の健康	表示の確認				
3(火) 仏滅	冷蔵庫の温度	手指の洗浄殺菌	仕入時の検品の健康	従事者の健康	表示の確認				
4(水) 大安	冷蔵庫の温度	手指の洗浄殺菌	仕入時の検品の健康	従事者の健康	表示の確認				
5(木) 赤口 芒種	冷蔵庫の温度	手指の洗浄殺菌	仕入時の検品の健康	従事者の健康	表示の確認				

自主点検表の活用にあたって

- 平成26年4月から平成27年5月までのカレンダー式になっています。
- 点検表としてだけでなく、施設の予定表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。
- 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すで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、自主管理点検表の表紙ウラ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。
- 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。
- 定期的点検項目は、該当する月日を記入してください。
- 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。



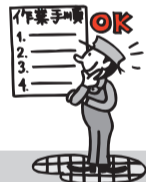
点検項目の字数が多く、自主管理点検表の点検項目欄に記載できない場合があると思われます。その際は、項目番号を記載するか、字数を短縮するなど、独自の方法で記載してください。

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。

◆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

