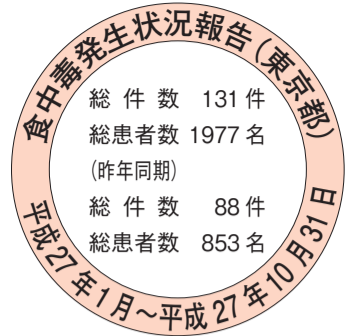


お知らせ版 第166号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(26)63

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>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速」または「冷却」「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>

食品衛生 歳末一斉 監視が始まります

年末年始の事故防止
12月1日~30日

食品表示法に基づく表示の監視も

歳末期には、クリスマス、年末年始、贈答用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本格的に流行する時期です。このため、歳末期における都民の食の安全を確保するため、東京都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品衛生歳末一斉監視を実施します。

●実施時期及び実施機関

(1) 実施時期
平成二十七年十二月一日から同月三十日まで

(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、芝浦食肉衛生検査所
イ 各特別区・八王子市・町田市：保健所、検査機関

●重点的に監視指導を行う項目

(1) ノロウイルス食中毒防止対策(大量調理施設、宴会施設等の一斉監視)

ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、発生件数の多い宴会施設等を有する飲食店や大

規模な患者発生につながる弁当調理施設、ホテル、給食施設等の大量調理施設を対象に重点的に監視指導を行います。

(2) クリスマス、年末年始用食品等の検査

短期間で大量に製造され流通す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、不適切なものを排除するため、流通食品の検査を実施します。

(3) 食品の表示に関する監視指導

食品表示法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、期限表示や添加物、原材料等の表示事項について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、十二月下旬に速報としてお知らせする予定です。

生かきの取扱いについて

「生食用」と「加熱調理用」の区分を

図1 生食用

名称	生かき(生食用)
消費期限	2.7.12.3
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	△△商店(株) ××県××市××町××番地

生かきは、冬の味覚として古くから親しまれている食品ですが、ノロウイルス食中毒の原因ともなることがあり、その取扱いには注意が必要です。

必ず確認しましょう。
●食品衛生法に定められた規格・基準(抜粋)
1 成分規格
ア 細菌数が1gにつき五万以下
イ E.coli(大腸菌) 最確数が100gにつき三百以下
ウ むき身にしたものについては、腸炎ビブリオの最確数が1gにつき百以下
2 保存基準
ア 十℃以下で保存、生食用冷凍かきはマイナス十五℃以下で保存する。
イ 清潔で衛生的で蓋のある容器に入れるか、あるいは包装する。
●食品表示法に定められた表示事項
食品表示法では、容器包装に入られた生かきについて、生食用であるかないかの別、消費期限、採取水域や加工者名等について表示することを義務付けています。(図1及び図2を参照)

図2 生食用以外

名称	生かき(加熱加工用)
消費期限	2.7.12.3
保存方法	10℃以下
採取海域	××県▽▽湾
加工者	△△商店(株) ××県××市××町××番地
販売者	●●食品(株) □□県□□都□□町□□番地

生かきには、「生食用」と「加熱調理用」の区別があり、生食用かきについては、成分規格などの規格基準が定められています。また、容器に入れられた生かきは、消費期限等の表示が義務付けられています。購入する場合は、

ウ むき身の生かきは、加工者が行った包装形態のまま販売し、量り売りは行わないこと。
エ 適正に表示されたものを取り扱うとともに、仕入先及び購入年月日等を明確に把握しておくこと。
オ 加熱調理用のかきとは販売区画を別にして取り扱うこと。
カ 保存基準を厳守すること。
キ 購入者に対し、表示された期限表示内に必ず消費するよう啓発すること。
(2) 飲食店営業者
ア 一日の使用量を的確に把握し、翌日まで持ち越さないよう努めること。
イ 客への提供は、期限表示内のものに限り、
ウ 適正に表示されたものを取り



島しよで開かれた食品衛生責任者養成講習会

扱うとともに、使用したかきの表示に係る関係書類(伝票等)を四十八時間以上保存しておくこと。
エ 保存基準を厳守すること。
2 生食用かき取扱い届の提出
生食用かきを取り扱う者は、あらかじめ営業所所在地を管轄する保健所長等(例：特別区内の卸売市場内営業者は市場衛生検査所長)へ届け出ることとされています。今年度の冬は、新型ノロウイルスが出現したことにより、免疫がないため大勢の人が感染することが危惧されています。
皆さんのお店からノロウイルス食中毒を起さぬよう、取扱いにはくれぐれも御注意ください。
なお、「生食用かき取扱い届」等詳しくは最寄りの保健所にお尋ねください。

食品衛生責任者養成講習会 神津島村と八丈町で開催

東京都知事の指定を受けて当協会が実施している「食品衛生責任者養成講習会(以下「講習会」という。)が、神津島村と八丈町で相次いで開催されました。

講習会は、島しよ部においては、地理的条件等から、これまで八丈町において三年に一回程度と、平成二十三年に小笠原村で開催された以外は実施されていませんでした。

●神津島村において開催
神津島村においては、神津島観

光協会と島しよ保健所神津島支所の御協力を得て、十月五日に初めての講習会が開催されました。当日は、五十六名の受講生が午前・午後の講義を熱心に聞き入り、夕方四時半には、それぞれ食品衛生責任者手帳を受け取って終了しました。

●八丈町でも
また、八丈町では、八丈島食品衛生協会と島しよ保健所八丈出張所の御協力を得て、これまで三年に一回のペースで開催しており、今回は十一月七日に開催の運びとなりました。

●今後とも開催努力を
島しよ部における講習会は様々な制約もあり定期的な開催が困難な状況ですが、今後とも地元関係者の皆様と協力しながら、開催に向けて努力してまいります。

洗剤等の混入による食中毒を防ぎましょう

そのほとんどは不注意と容器に原因が...

洗剤や消毒剤等の化学物質による食中毒は、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒と比べて、発生件数は少ないのですが、新聞報道等によって世間からの注目を浴びることが少なくありません。

そこで、これらの事故がどのようにして起こったのか、どうすれば防げるのか、平成二十三年から平成二十五年までの三年間における都内の食中毒事例を見ながら考えてみることにしましょう。

●発生状況

これらの食中毒の発生は表1をご覧頂ければお判りのとおり、少ないことは間違いありませんが、少ないがゆえに一旦発生すると注目を浴びることもなかりかねません。

また、全国で十二件発生した洗剤等による食中毒のうち、五件は都内で起きているという特徴があります。この原因は不明ですが、少なくとも都内の飲食店は、より注意を払う必要があると言えます。

表1 平成23年から平成25年にかけての洗剤等による食中毒件数（3年間の合計）

項目	全国	都内	備考
全ての食中毒発生件数	3,093件	362件	発生した場所は、1件を除いて飲食店であり、残り1件は齋場での飲食の際に起きたものである。
洗剤等による食中毒発生件数	12件	5件	
全ての食中毒患者数	69,117名	4,942名	
洗剤等による食中毒患者数	44名	20名	

表2 食中毒発生に関連したポイント

	混入・混同された食品	混入・混同した洗剤等	食中毒発生に関連したポイント				
			容器の形状が類似	容器の再利用	保管や作業の場所が同じ	作業時間に問題	従事者の不注意
事例1	焼酎	洗剤		○			○
事例2	揚げ油	洗剤	○		○		○
事例3	みりん	洗剤		○			○
事例4	サラダ油	洗剤	○		○		○
事例5	アイス柚子茶	漂白剤	○		○	○	○

しょう。

それでは、次に都内で発生したこれらの食中毒について詳しく見ることになります。

事例1 「洗剤」が実体は「焼酎」だった

【発症の経緯等】

趣味の仲間十五名が夕方に居酒屋を利用した。そのうち七名が焼酎のボトルを注文し、自分たちでお湯割り等にして飲んだところ、全員が飲用直後に喉の痛みや吐き気などを感じた。

【食中毒に至る経緯】

営業者はポリタンク入り洗剤を空の焼酎びんに移しかえ、表示（ラベル）等せずに保管していた。その後、従業員が焼酎と誤認して酒棚に陳列し、注文を受け提供したため食中毒が起きた。

【原因】

①焼酎の空き瓶に洗剤を入れたこと。②瓶に洗剤である旨の表示（ラベル）をしなかったこと。③営業者と従業員の間の情報伝達がなかったこと。

事例2 揚げ油に「洗剤」が混じっていた

【発症の経緯等】

三名のグループがお昼に飲食店でさつまいもの天ぷらを食べたところ、喫食直後に苦みや舌のピリピリ感などを呈した。

【食中毒に至る経緯】

天ぷらの揚げ油と洗剤はボトルの形状が似ており、さらに同じ場所に置かれていた。従業員はフライヤーに揚げ油と洗剤を投入し、天ぷらを揚げたために食中毒が起きた。従業員は雇用後日が浅く作業に不慣れであった。

【原因】

①揚げ油と洗剤が同じ場所に置かれていたこと。②揚げ油と洗剤の容器の形状が類似していたこと。③従業員が作業に不慣れで揚げ油と洗剤の区別を怠ったこと。

事例3 「洗剤」が混じった天つゆ

【発症の経緯等】

齋場で行われた葬儀後の会食に参加した二十一名中七名が天つゆを口に入れたところ、強い苦みと喉の痛みなどを呈した。

【食中毒に至る経緯】

提供された食事は当日、都外の施設で製造され配達されたものであったが、天つゆは齋場の調理場で、仕出し料理提供者がみりん等を使って調製していた。天つゆを調製の際、みりんと見誤って洗剤を入れたため食中毒が起きた。

【原因】

①洗剤をみりんの空き容器に入れたこと。②作業台上にみりんとして洗剤の容器が並び、取り違えてしまったこと。

事例4 ドレッシングのはずが「洗剤」だった

【発症の経緯等】

二名がお昼前に飲食店でサラダ等を食べたところ、一名が直後に喉がやけるような痛みやめまいなどを呈した。

【食中毒に至る経緯】

開店準備中にドレッシングを調製した際、サラダ油と見誤って液体洗剤を使用したため食中毒が起きた。洗剤はサラダ油と類似した外観の一斗缶に入っていて、厨房に保

管されていた。

①洗剤とサラダ油の一斗缶が厨房内に置かれていたこと。②洗剤とサラダ油の容器の形状が類似していたこと。③従業員が洗剤とサラダ油の区別を怠ったこと。

事例5 アイス柚子茶が「漂白剤」溶液であった

【発症の経緯等】

友人二名と夕方に飲食店で「アイス柚子茶」を飲んだところ、二名とも飲んだ直後に喉の痛み等の症状を呈した。

【食中毒に至る経緯】

柚子茶を調製する容器と漂白剤の希釈液が入った容器が同じ型をしていて、柚子茶を調製する際に誤って、傍にある漂白剤の希釈液を使用したため食中毒が起きた。

【原因】

①柚子茶を調製する容器と漂白剤の希釈液が入った容器が同じ型であったこと。②柚子茶調製作業と漂白剤希釈作業が同一時間・同一スペースで行われていたこと。

●混入事故の原因は

五つの事例を詳しく見てきましたが、そこには次に挙げるのとおり多くの共通するポイントが見て取れます。（表2参照）

一 洗剤や漂白剤の容器と、食品の容器が類似しているため見間違った（三件）。

二 食品の容器を洗剤用等に転用したために食品と勘違いした（二件）。

三 食品と洗剤等の保管場所や作業場所が同じ、あるいは作業時間

が同じなために誤用した（四件）。
四 作業に従事した者の注意が足りなかった（五件）。

●混入事故を防ぐには

洗剤等による混入事故を防ぐためには、前項に掲げたポイントを押さえて対応します。

まず、揚げ油と洗剤がもともと同じような容器に入っているような場合は、容器の形状を変えることはできないため、離れた別の場所に置くことを徹底します。

また、洗剤等のストックは調理場以外の場所に置きます。

次に、空き容器の再利用ですが、少なくとも洗剤、漂白剤その他の薬剤を入れるために転用するのはやめましょう。たとえ容器に油性ペン等で「洗剤」などと書いたとしても誤用リスクは残ります。

また、柚子茶の例のように、食品の調理・調製作業と漂白剤の希釈作業を、同一場所で同一時間に行わないことも重要です。

それと、これが最も肝心なことですが、従事者間の情報伝達をしっかりと行い、例えば漂白剤の希釈液がどこに、どのような容器に入れられて置いてあるか、皆がわかるようにし、使用する際には再度確認します。

また、これらの混入事故は開店直後に発生することが多いとも言われています。五つの事例のうち、事例三を除いては開店直後に起きたことがうかがわれます。特に、従事者の交代制をとっているお店等では、夜に行われた作業の内容が朝の担当者に伝わっていないこともあると考えられます。従事者間の情報伝達・共有がいかに大事であるかを再確認しましょう。

混入事故を防ぐのに特別なことは必要ありません。ここに掲げた事項を実行するだけなのですが、大事なことは「確実に」ということです。そのためには、点検・記録も必要になります。

これを機会に是非、御自分のお店の衛生管理について見直してみてください。

各種お問合せはこちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所

食品衛生コンサルタント部

☎03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会（島しょ）

☎03・3404・0121

（本部）

☎03・3934・5821

（技研）

▽東京食品総合事務所

カック内は管轄の支部

▽銀座総合事務所

（千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区）

☎03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所

（みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区）

☎03・5458・1631

▽新宿総合事務所

（新宿区・中野区・世田谷区・杉並区）

☎03・3363・3791

▽池袋総合事務所

（豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区）

☎03・3984・6701

▽立川総合事務所

（立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部）

☎042・524・7020