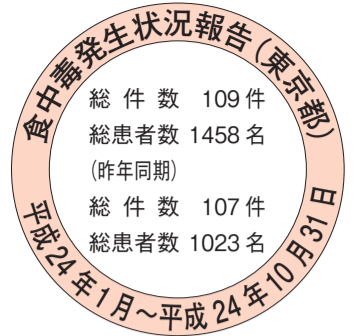


お知らせ版 第154号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(23)97

# 食品衛生責任者

発行：東京都 編集：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>

## 年末年始の事故防止

# 食品衛生歳末一斉監視が実施されます

都・特別区・八王子市・町田市が協力 12月1日～30日

歳末期には、クリスマスや年末年始の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流行する時期です。

歳末期を迎えるに当たり、都民の食の安全を確保するため、東京都並びに特別区、八王子市及び町田市が協力して、食品衛生歳末一斉監視を実施します。期間中は、飲食店や食品の製造業、販売業等の施設を対象に、立入検査や表示検査、食品の抜き取り検査などの監視指導が行われます。

### ●実施時期及び実施機関

(1) 実施時期  
平成二十四年十二月一日(土)から同月三十日(日)まで

### (2) 実施機関

①東京都：保健所、健康安全研究所センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所  
②特別区、八王子市及び町田市：保健所及び各区市検査機関

### ●重点的に監視指導を行う項目

(1) 食中毒防止対策(ノロウイルス、生食用食肉等)

ノロウイルスによる食中毒を未然に防止するため、食中毒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可能性がある弁当調理施設、ホ



食品衛生監視員による監視指導(イメージ)

テル、給食施設などの大量調理施設を対象に重点的に監視指導を行います。また、飲食店等で提供される食肉の生食による食中毒を防止するため、引き続き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、正月用そうざいなど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

食品衛生法やJAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)などに基づく表示の適正化を図るため、食品の製造業、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) フグの取扱いに関する監視指導

ふぐ及びふぐ加工製品が、「東

京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき適正に取り扱われるように、ふぐ取扱い関係営業施設に対し監視指導を行います。

●その他  
本一斉監視指導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。

## 生食用牛肉に関する施設の基準を設けました

平成24年11月1日施行

### お知らせ

平成二十三年四月に発生した飲食店チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒を受けて、厚生労働省では、罰則を伴う強制力のある規制として、生食用牛肉に関する規格基準を設定し、平成二十三年十月一日に施行しました。東京都では、規格基準の内容が確実に守られるように、食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例を改正し、生食用牛肉の加工や調理を行うための具体的な施設の基準を設けました(平成二十四年十一月一日施行)。

### 施設基準のポイント

【施設】  
生食用牛肉の加工又は調理を行う場所は衛生的な場所に設けて、他の作業を行う場所と明確に区分しなければなりません。

【加工】とは  
枝肉から原料肉を切り出し、加熱殺菌及び冷却することを指します。  
【調理】とは  
生食用牛肉に加工された肉塊を、細切や調味・盛り付けることを指します。

### 【洗浄設備】

次の①～③に示す洗浄設備等は、

生食用食肉の取扱いを予定している  
営業者は、事前に保健所に相談を

取扱いを開始する際の報告書(一部分)

年月日	報告者 氏名
年月日	住所
年月日	生食用食肉の取扱い開始報告書
下記のとおり生食用食肉の取扱いを開始したので、食品衛生法施行細則第17条第2項第1号の規定により報告します。	
記	
営業所の所在地	
営業所の名称等	

認定生食用食肉取扱者等設置施設

年月日、生食用食肉に係る開始報告書を受理しました。

施設所在地：  
名称、屋号又は商号：  
東京都 保健所

### 【器具及び計器類】

生食用牛肉が接触する作業台、包丁、まな板等、必要な器具は専用のものを備えなければなりません。

また、生食用牛肉の加工を行う場合は、さらに以下の設備等を専門に備える必要があります。  
①肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する設備又は器具  
②加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する設備又は器具  
③温度計、はかりその他の必要な計器類

### 生食用牛肉の取扱いに係る報告

生食用牛肉の取扱いの開始又は廃止をする場合及び報告内容の変更がある場合は、食品衛生法施行細則に基づき、最寄りの保健所への報告をお願いします。報告様式は、保健所でお渡ししているほか、東京

### 最後に

生食用牛肉の加工・調理を行う場合は、施設基準の他に規格基準も守らなければなりません。

生食用牛肉の取扱いを予定されている事業者の方は、まずは事前に最寄りの保健所に御相談ください。

都内では、鶏肉等の生食によるカンピロバクター食中毒が依然多発しています。また、豚レバー・豚肉の生食は、カンピロバクターやサルモネラ属菌による食中毒だけでなく、寄生虫やE型肝炎の発症原因にもなります。

生食用牛肉・馬肉以外の食肉を生食用として販売・提供しないでください。  
また、馬肉については従前の衛生指導に従って加工・販売してください。

# ノロウイルスに御注意を

## ノロウイルスの食中毒は患者、件数とも一位

平成二十三年の都内の食中毒に占めるノロウイルスの割合は、件数で約三十七%、患者数では約五十三%でした。都内の食中毒患者の半数以上がノロウイルスが原因だったこととなります(図1)。

## ノロウイルスの食中毒は冬場に多発

ノロウイルス食中毒は気温が下がる冬場に多く、図2のように十月頃から発生し、十二月及び一月に多発します。しかし、夏場に発生することもあるため、一年中、気を抜くことはできません。

## ノロウイルス食中毒の原因は従事者由来と二枚貝の生食

過去のノロウイルス食中毒を従事者由来と二枚貝の関与が疑われる事例とで比較すると、約六十七%が従事者由来で、約三十一%が二枚貝関与事例でした(図3)。

図1 平成23年に都内で発生した原因物質別食中毒患者数

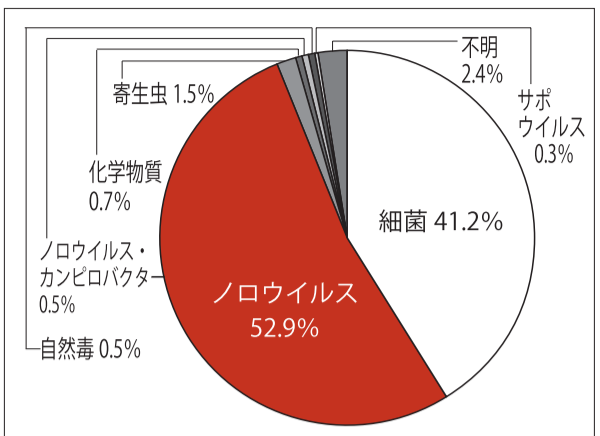


図2 平成23～24年に都内で発生した月別ノロウイルス食中毒件数

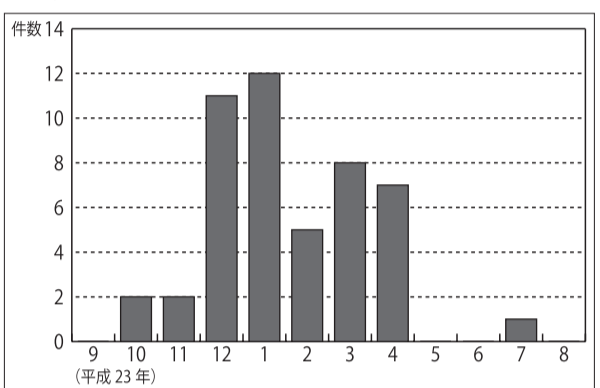
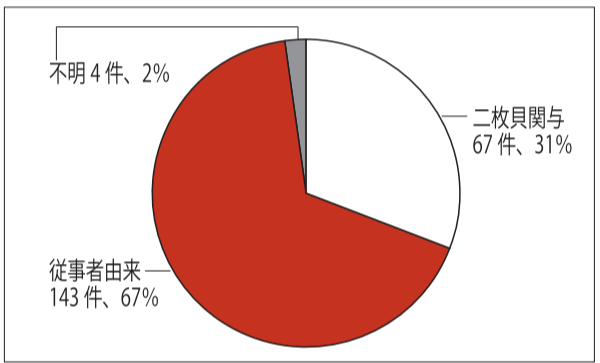


図3 ノロウイルス食中毒事件の発生要因(過去5年間)  
注: 二枚貝関与は喫食メニューに二枚貝が含まれていたものを計上しています。



ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理従事者がノロウイルスに感染し、手洗いが不十分で食品を汚染し、それを食べることでよって発生しています。二枚貝のケースは、ノロウイルスを蓄積した二枚貝を生食することによって発生しています。二枚貝はプランクトンなどのエサと一緒にウイルスも取り込みます。ノロウイルスを取り込んだ二枚貝を生や加熱不足のまま食べると食中毒になる危険があります。

また、現在ノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありませんので、対症療法が行われます。体力の弱い乳幼児や高齢者は脱水症状になりやすいので、水分と栄養の補給が必要です。

## ノロウイルスの食中毒事例

①小学校の給食で食中毒  
平成二十一年十二月十日、保健所に「小学校で百九十二人がおう吐、下痢等の症状で欠席した。」との連絡がありました。

過去五年間、都内でのノロウイルス食中毒の原因と疑われた二枚貝は、カキ五十八件、シジミ二件、アサリ二件、ハマグリ三件、ホンピノス二件でした。

## ノロウイルスによる食中毒の症状は

ノロウイルスを含む食品を食べると、概ね二十四～四十八時間で発症し、吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状が一日二日続きます。

調査の結果、八日に給食を食べた八百十名のうち二百六十二人が九日から十日にかけて、吐き気、下痢などの症状を呈していました。また、患者百四十四人と従事者七人の検便からノロウイルスが検出されました。

八日の給食のメニューはあんかけ焼きそば、揚げワナンタン、いもようかん、牛乳で、加熱後に、使い捨て手袋をした手で直接食品に触れる工程がありました。

保健所は、症状はないが感染していた調理従事者の手洗いが不十分な状態であったため、使い捨て手袋が汚染され、その状態で作業したため、食品にノロウイルスが混入した可能性が高いと推定しました。

## 衛生管理のポイント

●調理従事者を介した食中毒予防には手洗いの徹底が必要。  
●使い捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いを要する。  
●使い捨て手袋を用いて盛り付けを行う時は、盛り付ける食品以外のもに付かない。冷蔵庫の取っ手などに触れた場合は交換する。  
●使い捨て手袋は着用時や使用中に穴が空いていないか確認し、穴が空いたら交換する。  
●調理従事者の感染を防ぐため、トイレ後の手洗いを徹底し、二枚貝は十分加熱して食べる。  
●家族にノロウイルスと疑われる症状の方がいる場合は感染しないよう十分注意する。

## 手洗いを徹底、二枚貝は加熱調理で

餅の提供は素手で行われ、作業前やトイレ後の手洗いが徹底されていませんでした。また、餅をつく時の返しの水は交換されていなかったが、容器は洗浄されておらず、他の器具類も作業の途中で十分な洗浄、消毒を行うことなく使用されてきました。保健所は白や杵、返しの水が何らかの原因によりノロウイルスに汚染され、それらを介して餅が汚染されたと推定しました。

## 衛生管理のポイント

●調理前に手を洗うこと。特にトイレのドアノブ等はノロウイルスに汚染されている可能性があり、トイレでの手洗いはもちろん、調理前もしっかり行うこと。  
●調理器具・シンクなどは洗浄を十分に行い、八十五℃以上の熱湯で一分以上加熱殺菌するか、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度二百ppm)で消毒を行い、二次汚染の防止を図る。  
●餅を提供する際、みたらし、きなこ、あんこなどを、加熱できるメニュー(雑煮、おしるこ等)に変更してリスクの低減を図る。

## 餅つきによる食中毒

平成二十二年一月十二日、保健所に「九日の午前中に幼稚園で餅つきを行ったところ、十日の夜におう吐等の症状を呈した者がいる。」との連絡がありました。

調査の結果、九日に幼稚園で餅つき

平成二十二年一月二十二日、保健所に「キムチを購入して自宅でおう吐、下痢、発熱等の症状を呈した。」との連絡がありました。

## カキ塩辛による食中毒

調査の結果、十九日に販売店でカキ塩辛(カキキムチ)などを購入し、自宅にて喫食した三名が、二十日から下痢、おう吐などを起こしていました。

カキ塩辛の原材料である生カキは加熱調理用でしたが、製造中に加熱されていませんでした。また、カキ塩辛の残品と患者二名のふん便からノロウイルスが検出されたことから、保健所はカキ塩辛を原因とする食中毒と断定しました。

保健所は、原材料である生カキは加熱調理用のもので、製造工程は加熱調理用のもので、製造工程には加熱工程がなかったためノロウイルスの食中毒が発生したものと推定しました。

## 衛生管理のポイント

●加熱調理用のカキや二枚貝は中心部が八十五℃以上で一分以上加熱する。  
●生カキ等の二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

## 弁当による食中毒

本年四月二十九日、保健所に「二十六日に集会所で懇親会を開催し、弁当を食べた数名が吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈している。」との連絡がありました。

調査の結果、二十六日に弁当を食べた二十三名のうち十九人が、二十七日から二十八日にかけて、おう吐、下痢、発熱の症状を呈していました。また、患者十六人と、弁当調理従事者二人の検便からノロウイルスが検出されました。保

健所は、患者の共通食は当該弁当ではなく、発症時間、症状がノロウイルスの食中毒と一致することなどから食中毒と断定しました。弁当製造時に、従業員の子供が発症しており、その子供から同じタイプのノロウイルスが検出されました。

## 衛生管理のポイント

●調理従事者が子供からノロウイルスに感染し、その調理従事者から弁当にノロウイルスが混入し食中毒を起こした可能性が高いと推定されました。  
●家族等に感染が疑われる者がいるときは、調理従事者が感染しないよう十分に注意する。  
●おう吐物を処理する際は、専用の手袋、マスク及びエプロンを着用し、千ppmの次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する。  
●おう吐物処理後は調理、配膳などに従事しない。  
●おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

## 食品取扱者の衛生管理

ノロウイルスは少ない量で感染するので、食品取扱者は特に厳重な注意が必要です。  
①自分の健康状態を管理し、下痢、おう吐がある場合は責任者に報告し、食品を直接取り扱う作業に従事しない。  
②下痢の症状がなくなっても一か月程度、ウイルスの排泄が続くこともある。検便でノロウイルスが検出されている間は、食品を直接取り扱う作業に従事しない。  
③外部からの汚染を防ぎ、調理従事者が感染しないように、客用とは別の従事者専用のトイレを設置する。

④賄い食の衛生管理にも注意するとともに、感染防止のためドアノブ等手のよく触れる場所には洗浄、消毒を実施する。