

お知らせ版 第158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>

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>

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2日~30日

ノロウイルス対策で大量調理施設を重点監視

歳末期は、クリスマス、年末年始、贈答用等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。歳末期を迎えるにあたり、都民の食の安全を確保するため、東京都、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を行います。

●実施時期及び実施機関

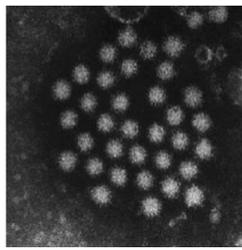
- (1) 実施時期 平成二十五年十二月二日(月)から同月三十日(月)まで
- (2) 実施機関 ア 東京都：保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所 イ 特別区、八王子市及び町田市：保健所及び各区市検査機関

●重点的に監視指導を行う項目

- (1) 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

冬場を中心に、年間を通じて胃腸炎を起こす。塩素系殺菌剤や消毒用アルコールに対しても抵抗性がある(都のホームページより)



ノロウイルス食中毒予防の基本は「きっちり手洗い」と「しっかり加熱」

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弁当調理施設、ホテル、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。

(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、製造業、販売業及び流通業などを対象として、期限表示や添加物、原材料などの表示事項について監視指導を行います。

●その他

食品衛生歳末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。

ふぐ加工製品を取り扱う場合には注意が必要です

都のふぐ取扱規制条例

表示例1

とらふぐ(身欠きふぐ)	
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成25年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇-〇-〇
有毒部位除去済	

*網かけ部分が条例に規定する表示事項

表示例2

名称	ふぐ刺身(生食用)
ふぐの種類	標準和名：とらふぐ(養殖)
原産地	〇〇県
加工年月日	平成25年〇月〇日
消費期限	平成25年〇月△日
保存方法	10℃以下で保存してください
加工者氏名	〇〇株式会社
加工所所在地	東京都〇市〇町〇-〇-〇

*網かけ部分が条例に規定する表示事項

【保健所への届出方法】

営業所がある地域の保健所に届出者の氏名及び住所、施設の名称及び所在地を届け出なければなりません。届出には手数料三千円がかかります。

【ふぐ加工製品の取扱者の義務事項】

ふぐ加工製品の取扱いを行う食品事業者の方は、次の事項を遵守しなければなりません。

- ①届出した際に保健所から交付された「ふぐ加工製品取扱届出済票」を店舗の見やすい場所に掲示すること。
- ②販売や調理・加工に当たっては、容器包装に入れられ、条例で規定されている表示があるもののみ(表示例1、2)を使用すること。
- ③仕入先の住所・氏名、仕入年月日の記録を仕入れた日から二年間保管すること。
- ④「ふぐ加工製品取扱届出済票」の他人への譲渡・貸与の禁止
- ⑤営業者又は食品衛生責任者は、店舗ごとに責任をもってふぐ加工製品を取り扱うこと。

ふぐ調理師以外の人、扱いに一定の条件が必要

「仕入れたふぐ加工製品の表示が適正か確認したい。」など不明な点があれば、営業所がある地域の保健所に御相談ください。また、ふぐ加工製品についてホームページでも情報提供していますので、御参照ください。
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/index2.html>

【実際にあった違反事例】

届出施設で次の行為を行った場合、ふぐ加工製品の取扱いの停止等の行政処分や罰則の対象となります。また、違反者の名称等は公表の対象となります。

- 保健所に届け出せずに、ふぐ加工製品を販売・調理等した。
- 条例で規定されている表示がないふぐ加工製品を取り扱った。
- 仕入れた身欠きふぐ及び白子を小分け再包装し、表示を貼付した。



(写真1)有毒部位が除去されていないふぐ(ヒレが付いているヒガンフグ)。皮が有毒とされるフグは、ヒガンフグのほか、マフグ、シヨウサイフグ、ゴマフグなどがあります

お知らせ

食品衛生 自主管理 認証制度が改正されました

都は食品事業者様の自主的な衛生管理を推進するため、平成十五年から東京都食品衛生自主管理認証制度（以下、「本制度」といいます）を運営しています。現在、三百施設が、本制度を活用して衛生管理に取り組んでいます（Ⅱ表）。このたび、本制度を食品事業者様にとって更に取り組みやすいものとするため、次の仕組みを導入しました。

チェーン店の衛生管理の仕組みについて丸ごと認証を受けられる仕組み（本部認証）（図1）

▼ポイント1 チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として認証します。
▼ポイント2 本部が都内にあれば店舗の場所に制限はありません。また、対象とする店舗の範囲

表 認証施設の内訳

認証区分	認証施設数
給食	80
調理	37
製造	96
加工	11
販売	75
その他	1
合計	300

図1 本部認証のイメージ

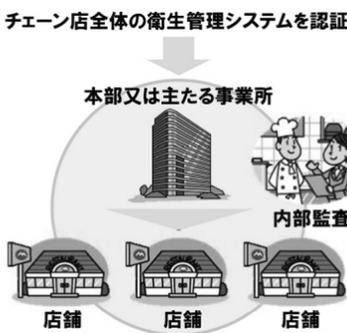


図2 特別認証のイメージ



図3 認証マーク



チェーン店の衛生管理や国際規格にも対応

▼ポイント1 国際規格等の認証等取得している食品事業者様が対象です。
◇対象となる国際認証等 ISO22000、GFSI ベンチマーク規格、総合衛生管理製造過程承認制度
▼ポイント2 マニュアル審査、実地審査はありません。必要書類は国際規格等の認証書の写しだけ。手数料は無料です。
▼ポイント3 認証の対象は、国

国際認証等を受けている場合に審査を簡略化できる仕組み（特別認証）（図2）

は自由に設定できます（例：直営店のみ、都内店舗のみ等）。
▼ポイント3 申請には、本部の統括管理マニュアル、店舗の衛生管理マニュアルが必要。それぞれ、都が定めた認証基準を満たす必要があります。
▼ポイント4 各店舗への実地審査は一定割合（平方根）の店舗に対して行います。

東京都食品衛生自主管理認証制度の概要

◆認証取得のメリット
①衛生管理の維持向上や従業員教育に役立つフォロワーアップサービスを受けられます
●認証施設向け講習会 HACCP 構築、食物アレルギー対策等、多くの施設が抱える

際規格等で認証を受けた範囲のうち、本制度の対象となる施設、工程となります。
●認証施設向けメールマガジン 食中毒発生情報、通知発出情報、講習会案内等を随時発行しています。

●特徴
他の食中毒菌と比較すると、百個以下という極めて少ない量で人に感染し、腸管内で増えます。患者のふん便やおう吐物には一グラムあたり百万から十億個もの大量のウイルスが含まれます。
●主な感染経路
①ウイルス↓食品↓人
ノロウイルスに感染した人が十分に手を洗わずに調理して食品がウイルスに汚染され、その食品を食べた人が感染します。
②ウイルス↓河川↓二枚貝の生食
人のふん便中のノロウイルスが河川を経て海に運ばれ、二枚貝に蓄積され、それを十分に加熱しないで食べた人が感染します。
③ウイルス↓手に付着↓人（感染

気をつけて！ ノロウイルス 従事者由来が7割

症
ノロウイルスを含むふん便やおう吐物を処理した際に手についたウイルス等が、口から取り込まれ人に感染します。
●症状
潜伏期間は二十四時間～四十八時間、主症状は吐き気、おう吐、下痢、発熱等です。通常、三日間以内に回復しますが、ノロウイルスのふん便中への排出は、感染してから一週間程度続きます。
●消毒方法

●食中毒の防止法
ノロウイルス食中毒は、従事者由来と二枚貝の関与が疑われる事例の二つが主な原因であり、予防するためには次のことが重要です。
①調理従事者からの汚染を防止
手洗いを十分に行うこと。石けんを用いてよくこすり洗いをした後、水で十分に洗い流しウイルスを落とすこと。
おう吐、下痢等の症状のある調理従事者は食品に直接触れる作業には従事しないこと。
②食材由来のノロウイルスを殺菌

①他の微生物に比べると熱に強く、十分な加熱殺菌が必要。②アルコールの消毒効果は十分でなく、塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムは効果があります。
●ノロウイルス食中毒の原因
平成二十四年に東京都内で発生した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比較すると、約七十二%が従事者由来で、約二十五%が二枚貝関与事例でした。
●調理従事者自身が感染しない
ノロウイルスの流行期の食器洗浄の際は、手袋等を使用して食べ残しに直接触れないようにする。
・おう吐物で食器類が汚染された場合は、調理場外で消毒してから調理場へ戻すようにする。
・食生活では、二枚貝の生食に注意し、外出後やトイレの後の手洗いを徹底する。
・家族などが下痢、おう吐をした時は、感染しないよう十分に注意する。

●これからが本番
ノロウイルスによる食中毒は九月～十月から発生しはじめ、十二月～一月に多発時期を迎えます。これからが、警戒すべき時期となります。御注意ください。

カキ等の二枚貝は、ノロウイルスを蓄積していることがあるので、中心部まで十分に加熱する。
③調理器具等からの汚染を防止
二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄と消毒を行うことから他の食品の調理に使用する。
●施設設備に関する要件はありません。
このため、将来的に国際規格等を目指す場合に、最初のステップとして活用することもできます。

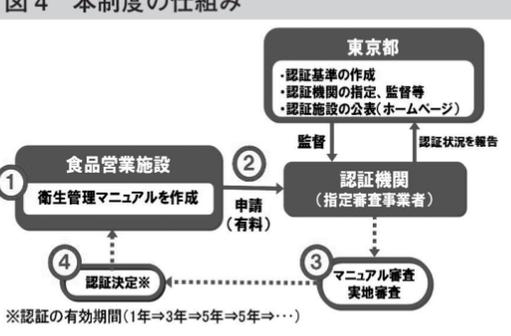
②衛生管理の取組をお客様にアピールできます
●認証取得すると認証マーク（図3）を施設や製品パッケージ、店頭ポップ、ホームページ等に表示することが出来ます。
③従業員のモチベーションが向上

課題をテーマにしたグループワーク形式の研修会や専門家による講習会を無料で受講できます。
●認証施設向けメールマガジン 食中毒発生情報、通知発出情報、講習会案内等を随時発行しています。

◆認証の対象
都内の営業許可施設及び給食施設
・都外で都内流通食品を製造する営業許可施設
・チェーン店の衛生管理の仕組み
●認証基準
一般的な衛生管理に関する要件が中心です。

◆本制度の仕組み（図4）
●認証取得までの流れ
①食品営業施設は認証基準を満たした衛生管理マニュアルを作成
②指定審査事業者に申請（有料）
③指定審査事業者によるマニュアル審査、実地審査
④認証決定、認証書の交付

図4 本制度の仕組み



※認証の有効期間(1年⇒3年⇒5年⇒5年⇒...)