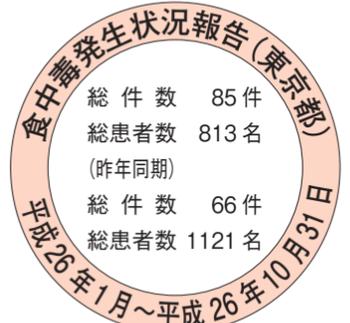


# 食品衛生責任者

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」「迅速に冷却」「加熱」  
細菌性食中毒予防三原則



年末年始の事故防止

## 食品衛生歳末一斉監視を 実施します

12月1日～30日

### クリスマス、年末年始用 食品の検査を実施

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。

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。

期間中、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。

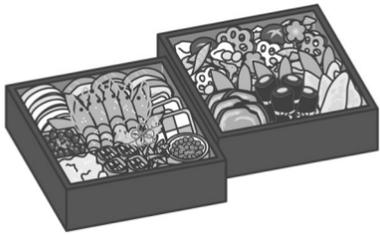
#### ●実施時期及び実施 機関

##### (1) 実施時期

平成二十六年十二月一日(月)から同月三十日(火)まで

##### (2) 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



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) 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

食品衛生法や農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)等に基づく表示の適正化を図るため、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

食品衛生歳末一斉監視指導の実

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。

## ノロウイルスを予防しましょう まずは、調理従事者の感染予防から

お知らせ

例年、11月頃からノロウイルスによる食中毒の多発期を迎えます。ノロウイルス食中毒の防止対策、調理従事者の感染予防について、再確認しましょう。

に食品を調理した場合、食品がウイルスに汚染され、この食品を食べると感染します。

ノロウイルスを含むふん便やおう吐物を処理した際に、手に付いたウイルスや不適切な処理で残ったウイルスが、口から取り込まれて感染します。

ノロウイルスによる食中毒は、二枚貝、特に生カキを原因食としたケースが報告されています。

しかし、最近では調理従事者由来とされる事例が、二枚貝が関与する事例より多くなっています。

理由としては、ノロウイルスに感染しても発症しない「不顕性感染」した調理従事者の関与する事例が増えたことが考えられます。

調理従事者は、手洗いの徹底とともに、自らがノロウイルスに感染しないよう、日ごろから食生活をはじめとした感染防止対策に取り組む必要があります。

### 予防の基本は十分な手洗い

ノロウイルス食中毒の防止対策

①手洗いは感染予防の基本であり、石けんを使い十分にこすり洗いし、水で洗い流すことで、ウイルスは大幅に減少する。こすり洗いは三〇秒間を目安に二回行う。

②調理従事者が、おう吐、下痢等の症状のある場合には、直接食品に触れる作業には従事しない。

③食品の盛り付け作業には、使い捨て手袋を使用し、適宜、交換する。

④二枚貝(カキ、アサリ、シジミ等)など、ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、八十五～九十度で九十秒間以上加熱する。

⑤二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄し、熱湯で殺菌するか、〇・〇二%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品の調理に使用する。

●調理従事者の感染予防

調理従事者が感染しないためには、次のような注意が必要です。

①食生活では、二枚貝の生食に注意し、外出後の手洗いを徹底する。

②おう吐物で食器類が汚染された場合は、調理場の外で消毒してから調理場へ戻す。

③お店のトイレ等を掃除する際には、感染しないよう十分に注意する。汚物(おう吐物・ふん便)の適切な処理の方法は別掲のとおり。

④使用した布やペーパータオル等は、すぐにビニール袋に入れ、処分する。

⑤汚物が付着した床とその周囲は〇・一%次亜塩素酸ナトリウムをしみこませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すようにふく。

⑥処理する際に使用した着衣は、廃棄が望ましいが、再使用する場合は、適切に消毒後、他の衣類と区別して洗濯する。

⑦手袋は、付着した汚物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返して外す。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じようにビニール袋に入れ、処分する。

⑧最後に、石けんを使用して、十分に手洗いを行う。

①処理する人以外は近づかないようにする。

②処理する人は手袋とマスク、エプロン等を着用する。

③汚物は、布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、汚れた面を折り込みながら静かにぬぐい取る。

④使用した布やペーパータオル等は、すぐにビニール袋に入れ、処分する。

⑤汚物が付着した床とその周囲は〇・一%次亜塩素酸ナトリウムをしみこませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すようにふく。

⑥処理する際に使用した着衣は、廃棄が望ましいが、再使用する場合は、適切に消毒後、他の衣類と区別して洗濯する。

⑦手袋は、付着した汚物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返して外す。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じようにビニール袋に入れ、処分する。

⑧最後に、石けんを使用して、十分に手洗いを行う。

⑨処理する人自身は感染しないよう、また、ノロウイルスが残らないように、確実に消毒をします。

「処理セット」予め準備しておく、速やかに処理できます。

【処理セット】  
使い捨て手袋、マスク、エプロンやガウン、ふき取るための布やペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、バケツなど

#### 《参考》

次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方(原液濃度6%の場合)  
※

◆衣類、調理器具等の消毒(〇・〇2%次亜塩素酸ナトリウム)  
原液20ミリをバケツに入れ、水を加えて6リットルにする。

◆汚物等の消毒(〇・1%次亜塩素酸ナトリウム)  
原液100ミリをバケツに入れ、水を加えて6リットルにする。

※一般的な市販品の濃度は、5～6%ですが、製品の表示で濃度を確認してください。

次亜塩素酸ナトリウムには漂白作用があります。薬剤の一使用上の注意を確認してください。

また消毒する際に塩素ガスが発生することがあるので、使用時は十分に換気してください。

次亜塩素酸ナトリウムは、子供などの手の届かない場所に保管してください。

# 食品の放射性物質 モニタリング検査の現況

平成二十三年三月、東日本大震災に伴い発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故により、放射性物質が東日本の広い範囲に放出されました。一部の食品から高い値の放射性セシウムが検出されるなど、事故による食品への悪影響が明らかになりました。

東京都では、この事故の発生以前から、チェルノブイリ原発事故を契機とした「輸入食品の放射性物質モニタリング検査」に取り組みを進めてきましたが、国内での原発事故発生を受け、平成二十三年十一月より検査体制を拡充し、国産食品も検査対象にすることとしました。

現在、国内に流通する食品については、生産地・出荷地において放射性セシウムに関する出荷前検査が実施され、基準値を超える食品は流通しない仕組みが構築されています。東京都が行う流通食品のモニタリング検査は、この生産地・出荷地の取組に加え、都内のスーパーマーケット等の一般小売

表 流通食品のモニタリング検査の結果  
(平成23年11月～26年10月)

検査対象	検体数	検出下限値を超えた検体数	食品衛生法で定める基準値を超えた検体数
国産食品	3,367	31	0
輸入食品	296	12	*1

\*セルビア産冷凍ブルーベリー

店に流通する食品を対象とした検査を実施することで、より一層都民の食の安全・安心を確保するものとなっています。

## 流通食品のモニタリング検査の実施内容

流通食品のモニタリング検査では、主として、都民が日常的に摂取する食品、子供が継続的に摂取する食品を対象としており、国産食品は年間一千検体、輸入食品は年間百検体を検査することとしています。これは、週当たりで計算すると概ね二十～三十検体の数量です。

## 検体選定の考え方

検査対象食品は、国産食品及び輸入食品について、それぞれ次のとおりの考え方にに基づき選定しています。

一般消費者向けの国産食品については、都民の日常的な食生活に近づくよう、「都民の健康・栄養状況調査」の結果に基づき、野菜類、魚介類といった食品群ごとに、実際の都民の摂取量を考慮して検査対象を選定しています。

## 検査方法

検査は、一般食品、飲料水、牛乳及び乳児用食品で異なる基準値が適用されるので、それぞれに適した手法を用います。

## 都民の食の安全・安心を確保

トロメーターにより、スクリーニング検査を行います。このスクリーニング検査の結果、放射性セシウムの計測値（スクリーニング値）が五十Bq/kgを超えた場合、ゲルマニウム半導体検出器を用いて確定検査を行います。

飲料水、牛乳及び乳児用食品については、一般食品よりも厳しい基準値が設定されているため、スクリーニング検査は行わず、最初から確定検査を行います。

## 実施結果

平成二十三年十一月から今年十月末までの累計で、都内に流通する国産食品三千三百六十七検体、輸入食品二百九十六検体の検査を実施してきました。これらの結果は、国内外へ正確な情報発信を行うため、日本語及び英語で、東京都ホームページにて公表しています。

(<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ryuutu/index.html>)  
これまで、「三十一検体の国産食品から、検出下限値(※)を超

える放射性セシウムを検出しましたが、基準値を超えるものはありませんでした。また、十二検体の輸入食品から、検出下限値を超える放射性セシウムを検出し、うち一検体（セルビア産冷凍ブルーベリー）は、基準値を超えていました。この冷凍ブルーベリーは、法違反品として回収・公表されています（現在は公表期間終了）。

## 今後の展望

国産食品からの放射性セシウムの検出状況を見ると、検出頻度・濃度ともに低下傾向にあります。国内の各生産地・出荷地における取組みが、着実に成果をあげているものと見られます。

一方、放射性セシウムが検出されやすい食品を重点的な検査対象としている輸入食品では、依然として、放射性セシウムが一定程度の頻度・濃度で検出されています。

チェルノブイリの事故から間もなく三十年が経とうとしています。が、食品の種類によっては、放出された放射性物質による汚染の影響が、長期に渡って残るようです。

東京都は、今後も、都内に流通する食品の検査を継続するとともに、その検査結果については、二〇二〇年のオリンピック・パラリンピック開催も見据え、広く国内外へ公表していく予定です。

# ふぐ加工製品を取り扱う場合には注意が必要です

## 東京都のふぐ取扱い規制条例



(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。

東京都では、「東京都ふぐの取扱い規制条例（以下「条例」とします）」においてふぐの取扱いを規制しています。

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26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26年〇月〇日
消費期限	平成26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

平成二十四年十月一日から、今までふぐ調理師以外は取り扱えなかったふぐ加工製品について、一定の条件を満たせば、ふぐ調理師以外の人でも販売・調理等が可能になりました。

ただし、ふぐ調理師以外の人が取り扱えるふぐ加工製品は限られており、また取り扱う場合には保健所に届け出るほか、継続的に守らなければならない事項があります。

## 【保健所への届出方法】

営業所がある最寄り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】

- ① 届け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一年間保管すること。

## 【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。

- 保健所に届出をせずに、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。
- 条例で定められた表示をせずに、ふぐ加工製品を販売した。
- 有毒部位が除去されていないふぐ（写真1）を使用した。

## 【ふぐ加工製品について、不明な点があった場合は】

「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、営業所がある最寄りの保健所に御相談ください。また、ふぐ加工製品については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>