

食品衛生自治指導員

指導員だより 第240号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前2-6-1
☎03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ
www.toshoku.or.jp

印刷物規格表
第1類印刷番号(26)63

表1 主な変更点

変更事項	【旧】 行商（弁当類及びそう菜類）	【新】 弁当等人力販売業
制度	届出制	許可制
設備要件	なし	あり（保冷容器や温度計等）
食品衛生責任者の設置	設置義務なし	許可設備ごとに販売に従事する者

表2 「弁当等人力販売業」の基準（主なもの）

1 設備の基準	
運搬用具	・人力により移動できる機能を有し、清掃しやすい構造であること。 ・運搬容器、温度計及び消毒用薬品を入れた容器を収容することができるものであること。
運搬容器	・取扱数量に応じた十分な容量があること。 ・直射日光を遮るよう、遮光性を有すること。 ・断熱材を使用する等、外気温や道路の照り返しなどの影響を受けない構造のものであること。 ・運搬容器内は、金属、合成樹脂等の不浸透性材料で作られ、かつ容易に洗浄のできる構造であること。 ・完全に密閉できる蓋を有すること。
温度計	・運搬容器内が見やすい箇所に、温度計を備えること。
手指の消毒設備	・手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を使用しに便利な箇所に備えること。
2 取扱方法等の基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・弁当類及びそう菜類の行商に際して食品の調理又は加工をしてはならない。 ・運搬容器は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。 ・運搬用具及び容器を使用しない場合は、所定の場所に衛生的に保管すること。 ・食品の運搬、販売等の各過程において、保存の温度及び時間については、当該食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態等に応じて適正に管理すること。 ・衛生管理が不適当なため、又は売れ残ったために飲食に供することができなくなった食品は、販売がされることのないよう、速やかに処理すること。 ・長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。 ・運搬容器から食品を取り出して、陳列して販売しないこと。 ・運搬容器の蓋の開閉は最小限にとどめ、適宜保冷剤を使用するなど、温度管理に留意すること。 ・食品の収納に当たっては、十分放冷した後に収納すること。 ・運搬容器内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。 ・容器包装に入れられた食品は、仕入れた状態のまま販売すること。 	

弁当等の行商が許可制に

「弁当等人力販売業」の許可が必要です

人力により移行しながら「弁当類及びそう菜類を販売する行商」については、これまでは食品製造業等取締条例に基づき、保健所に「行商届」を提出することで営業することができましたが、衛生管理を確実に向上させるため、平成二十七年三月三十一日に同条例を改正し、保冷容器及び温度計等の設備や食品衛生責任者の設置等を義務付ける「弁当等人力販売業」の規定の整備を行いました。（表1参照）

このため、弁当類及びそう菜類を販売する「行商」は、平成二十七年十月一日から「弁当等人力販売業」の営業許可を取得する必要があります。営業許可の有効期間は五年です。

※平成二十七年九月三十日までに行商の届出をした者は、同年十二月三十一日まで当該営業を営むことができます。

営業許可は主たる営業地を管轄する保健所に申請します。「弁当等人力販売業」の設備基準に適合していると認められた場合は営業許可書が交付されます。

・弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、許可設備ごとに許可済証の交付申請をしなければなりません。

・許可済証を亡失又はき損したときは、直ちにその事由を記載し、申請し、き損したときは、その許可済証を添え、許可済証の再交付を受けなければなりません。

・弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、営業するときは、許可済証を見やすい箇所に携行しなければなりません。

食品製造業等取締条例を改正

Ⅱ 「弁当等人力販売業」の基準の概要

基準は大きく分けて設備と取扱いとに分かれます。これらの基準の全てを順守する義務があります。

表2にその主な事項を紹介しています。詳細については最寄りの保健所にお問い合わせください。

Ⅲ 菓子等の行商について

弁当類及びそう菜類については「弁当等人力販売業」の営業許可が必要になりましたが、菓子、アイスクリーム類、魚介類（生きていないものを除く）及びその加工品、豆腐及びその加工品の行商については、これまで通り保健所に「行商届」を提出することで営業することができます。

新たに107人を養成

食品衛生自治指導員養成講習会開く

平成二十七年年度の食品衛生自治指導員養成講習会が、九月八日（火）立川商工会議所で、また九月十一日（金）食品衛生センターでそれぞれ開催され、合わせて百七名の方々が受講されました。

養成講習会の概要

この講習会は昭和二十六年四月の食品衛生自治指導員制度創設に伴い、翌昭和二十七年三月から開始されました。

当初は数日間にわたり三十五時間実施されておりましたが、その後設置要綱や推薦基準の改正等を経て、昭和六十一年に一日の講習に変更されました。

これから食品衛生自治指導員に



食品衛生センターで開かれた講習会（9月11日）

本年度は107名が受講

両会場とも午前十時から午後四時まで、指導活動に必要な知識の修得のため、指導員の役割・衛生法規・食品衛生学・現場簡易検査の方法の四科目の講義が行われました。

立川会場では二十七名の方が、また食品衛生センター会場では八十名の方が受講され、講習会終了後、受講者には修了証が交付されました。

先輩自治指導員は指導・助言を

すでに自治指導員として活躍されている方々は、今後、新たな食品衛生自治指導員が委嘱された際には、これまでの経験を基に、活動に当たっての指導・助言をお願いいたします。

また、食品衛生自治指導員の皆様には、更なる食品衛生の自主管理体制の確立に向けて、一層の巡回指導活動を展開していただきますようお願いいたします。

新型ノロウイルス大流行のおそれ

国立感染症研究所が注視

例年、十一月頃から感染性胃腸炎の流行があり、その後、ノロウイルス食中毒の多発期を迎えます。今季については、ノロウイルスの流行が例年より早く、また、大流行になるのではないかと予想されています。

●**年次別のノロウイルス食中毒発生状況(図1)**
平成十年から本年九月十五日までの都内で発生したノロウイルス(平成十四年以前については、小球球形ウイルス)による食中毒の発生状況について図示しました。これによると、ノロウイルスによる食中毒には増加傾向が見られます。発生件数は平成二十二年には過去最多の六十八件、次いで平成二十四年に五十九件でした。その後、平成二十五年及び二十六年には減少しましたが、本年になって急激に増加して、九月十五日までに四十八件発生しており、これから多発期を迎える前に、昨年及び一昨年の発生件数を大きく超えてしまいました。

●**月別・病因物質別の食中毒発生状況(10年間平均)(図2)**
月別の病因物質別発生状況について、過去十年分(平成十七年四月〜平成二十七年三月)の平均発生件数を図示しました。四月から十一月までは、細菌性の食中毒、十一月から三月まではウイルス性の食中毒の発生件数が優位となっております。季節によって二極化しています。特にノロウイルス等のウイルス性の食中毒は、十一月から増加し始め、十二月及び一月に最多発生する傾向があります。

●**ノロウイルス食中毒の発生要因について(図3)**
最近五年間(平成二十二年から二十六年まで)のノロウイルス食中毒の発生要因の割合について図示しました。ノロウイルスによる食中毒の発生要因には、二枚貝の関与が強く、生

図1 年次別のノロウイルス食中毒発生状況



図2 月別・病因物質別の食中毒発生状況(10年間平均)

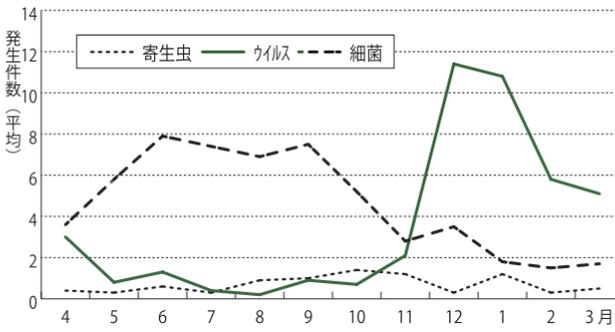
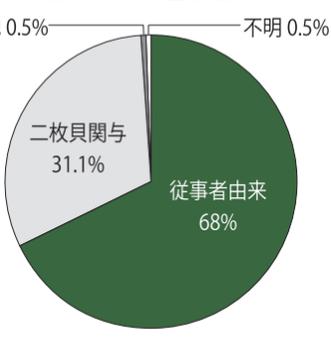


図3 ノロウイルス食中毒の発生要因について(5年間)



解説

ノロウイルスは、冬季に多発する感染性胃腸炎の主要な病原体です。このウイルスには五つの遺伝子型があり、ヒトに感染するのはGⅠ、Ⅱ、Ⅳです。さらに、GⅠは九種類、GⅡは二十二種類の遺伝子型に分類され、それぞれの遺伝子型は抗原性も互いに異なります。これまで、ノロウイルスの流行の主流は「GⅡ・Ⅳ」というタイプの遺伝子型でしたが、今年になって「GⅡ・Ⅰ七」という遺伝子型が急激に増え、詳しい検査の結果、さらに一部の遺伝子型が変異していることがわかりました。

遺伝子の変異によって新たなタイプのウイルスが出現してくると、ヒトがそれまでに獲得した免疫が役に立たなくなるため、これに感染する人が増え、大流行になる可能性があります。

カキを原因食としたケースが報告されてきましたが、最近では調理従事者由来とされる事例が約七割を占めています。これは、下痢などの症状があるにもかかわらず調理作業に従事したり、ノロウイルスに感染して発症しない「不顕性感染」した調理従事者が、手洗い等の不潔で、食品を汚染して食中毒に至る事例が増えたことなどが考えられます。

ノロウイルス食中毒の防止対策

●日頃からノロウイルス感染予防に努める。

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、日頃から食生活をはじめとした感染防止対策に取り組みましょう。

●下痢などの症状がある場合は、調理作業に従事しない

吐き気、おう吐、下痢などの症状がある場合には、ノロウイルスなど食中毒を引き起こす病原体に感染している可能性があります。下痢などの症状がある場合には、調理作業には従事しないで下さい。

●従事者の感染予防

①食生活では、二枚貝の生食に注意

おう吐物・ふん便の適切な処理方法

おう吐物やふん便を処理する人が自身が感染しないように、また、ノロウイルスが残らないように、確実に消毒をしましょう。

- ①処理する人以外は近づかないようにします。
- ②処理する人は手袋とマスク、エプロン等を着用します。
- ③汚物(おう吐物・ふん便)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ります。
- 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、処分します。
- ⑤汚物が付着していた床とその周囲を0.1%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、浸すようにふきます。
- ⑥使用した着衣は、廃棄が望ましいですが、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します。
- 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します。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、処分します。
- ⑧最後に、石けんを使用して、十分に手洗いをを行います。

家庭におけるノロウイルス感染予防対策について

家庭での調理においても、お店での食中毒予防と同様に対応しましょう。

また、家族がノロウイルスに感染した場合、次のことに注意して適切に対応しましょう。

- ①適切な手洗いをします。
- ②手洗い後に使用するタオルは共用せず、個人ごとに専用とするか、ペーパータオルを使用しましょう。
- ③家族が下痢、おう吐をしたときは、感染しないよう十分に注意しましょう(おう吐物・ふん便の適切な処理の方法は、別掲のとおりです)。
- ④汚物が衣類についてしまったら、衣類をビニール袋等に入れ、周囲を汚染しないようにします。八十五℃、一分以上、熱湯消毒するか、0.1%次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)で消毒します。

ノロウイルスの基本情報

●**特徴**
ノロウイルスは食中毒や感染症の原因になるウイルスで、特に、冬季を中心に、一年中発生しています。感染力が非常に強く、百個以下の少量で人に感染し、人の腸管内でウイルスが増えます。ノロウイルスの排出は、感染後、一週間程度続きます。

●**症状**
感染後、二十四時間から四十八時間、吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状が現れます。通常、三日間以内に回復します。

なお、子供や高齢者は、症状が重くなる場合があります。下痢やおう吐で脱水症状になりますので、水分と栄養の補給が必要です。症状がひどい場合には、医療機関で輸液を行うなどの治療が必要になることもあります。

主な感染経路

●**感染経路①(食中毒)**
ふん便中のノロウイルスが河川を経て海に流れ、二枚貝に蓄積します。これを生や加熱不足で食べると食中毒になる危険性があります。

●**感染経路②(食中毒)**
ノロウイルスに感染した人がトイレの後などに十分に手を洗わず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。

●**感染経路③(食中毒ではない)**
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。