

# お知らせ版 第178号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(29) 86

# 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



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

## 歳末一斉監視を実施します

歳末には、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多発する時期です。歳末を迎えるにあたり、都民の食の安全を確保するため、都内で保健所を設置している都及び特別区・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、集団給食施設や飲食店、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都内全域で行います。

### 実施時期及び実施機関

- (1) 実施時期 平成三十年十二月一日(土)～三十日(日)まで
- (2) 実施機関 東京都(保健所、健康安全研究所)、市場衛生検査所及び芝浦食肉センター

### 重点的に監視指導を行う項目

- (1) 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(0157、ノロウイルス対策)
- (2) クリスマス、年末年始用食品等の検査

### 結果の公表

上記の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。

徹底を図るため、期限表示、アレルギー等の表示事項について監視指導を強化します。

(4) その他 近年、飲食店における鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒事故が相次いで発生していることから、鶏肉の適切な提供について監視指導を徹底します。

また、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、宿泊施設の調理場や飲食店等に対して、HACCPに沿った衛生管理について監視指導を徹底します。

## かきのシーズン到来

今年もかきのシーズンに入りました。かきは栄養価も高く、冬の味覚として親しまれている食材です。しかしながら、ノロウイルスによる食中毒等の原因となることがあり、その取扱いには注意が必要です。生かきによる食中毒を防止するため、「生食用」と「加熱調理用」の区別があり、生食用かきには成分規格や保存基準などの規格基準が定められています。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。販売する際、購入する場合には、必ず確認しましょう。

取扱いに注意を

### 生食用かきの例

名称	生かき(生食用)
消費期限	△年 △月 △日
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取海域	◆県 ◆湾
加工者氏名	株式会社 ▲▲商店
加工者住所	◇県◇市◇町◇番地

### 加熱用かきの例

名称	生かき(加熱調理用)
原産地	◆県
消費期限	△年 △月 △日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者氏名	株式会社 ▲▲商店
加工者住所	◇県◇市◇町◇番地

### 生かきの表示事項

容器包装には、食品表示法により表示事項を記載する必要があります。

●成分規格  
▼細菌数が一ダースにつき5万以下▼  
▼E.coli(大腸菌)最少数が百以下につき二百三十以下▼  
▼腸炎ビブリオの最少数が一ダースにつき百以下。(\*最少数とは、試験材料を十倍、百倍と段階的に希釈して培養した試験管の陽性の本数から、実験的に求められている「最少数表」を用いて菌数を算定する方法)

●保存基準  
▼十度以下で保存、生食用冷凍かきはマイナス十五度以下で保存する▼  
清潔で衛生的な容器に入れるかあるいは包装する。

### 生食用かきの規格基準(抜粋)

示すよう義務づけられています。(表示例参照)

東京都では、食品衛生法の規格基準の遵守のほか、「かきの取扱方法等に関する要綱」を策定し、食中毒防止を推進しています。生かきの販売を行う営業者は次の事項を遵守してください。

●生食用かきの取扱い  
①魚介類販売業者  
②飲食店営業業者  
③一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  
④客への提示は、期限表示内

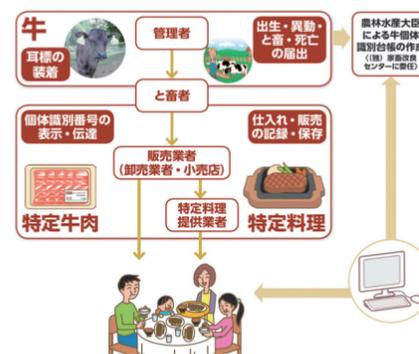
## 「生食用」「加熱調理用」を区別しましょう

今シーズンも引き続き、皆さんの店舗からノロウイルス食中毒等を起こさないよう生かきの取扱いにはくれぐれも注意してください。



●生食用かき取扱い届書の提出  
生食用かきを取り扱う営業者は、あらかじめ営業所所在地を管轄する保健所長(例外、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。「生食用かき取扱い届」を保健所へ提出した営業者は、「生食用かき取扱い届」のステッカーが交付されるので、店舗内の見えるところに掲示してください。

### 牛トレーサビリティ制度の概要



### ★特定料理提供業者のみなさんへ

「特定料理提供業者」とは、主として「焼き肉」「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」を提供している事業者です。

農林水産省のHPで制度の詳しい情報を掲載しています。  
[www.maff.go.jp/ryouan/rikusui/trace/index.html](http://www.maff.go.jp/ryouan/rikusui/trace/index.html)

「販売業者のみなさんへ」  
「販売業者」は、牛肉の販売を行う事業者です。枝肉や部分肉を販売する卸売業者、精肉を販売する小売店・スーパーマーケットなどが該当します。牛肉を原材料とした製品を製造加工し、その卸売を行う製造業者や、弁当等を調理し、その小売を行う中食業者は対象外です。

販売業者は、特定牛肉(注1)の販売に関して、(1)個体識別番号の表示・伝達、(2)帳簿の備付け(仕入及び販売)を行わなければならないとされています。

(注1)「特定牛肉」とは、牛個体識別台帳に記載された牛から得られた牛肉であって、と畜場、部分肉製造、卸売段階における枝肉、部分肉、精肉小売段階における精肉が該当します。対象外の牛肉は、①牛肉を原料又は材料として「製造」したハム、ソーセージなど、「加工」した牛豚合挽き肉などは「調理」した味付けカルビなど②牛肉を肉ひき機でひいたもの③牛肉の枝肉への整形過程で除去される頭部に含まれる「舌」及び「頬肉」、部分肉への整形過程で発生する「くす肉」

## 牛トレーサビリティ制度 ご存知ですか？

BSEのまん延防止措置の確な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報の提供を促進しています。

「主として」とは、「主として」とは、当該営業施設における仕入れ又は販売額の過半を占めているかどうか等を基準として判断します。料理の提供を主たる事業としていないバーやスナック、特定料理が一部メニューに限られているファミリーレストランなどは対象外です。

特定料理提供業者は、特定料理(注2)の提供に関して、(1)個体識別番号の表示、(2)帳簿の備付けを行わなければならないとされています。

(注2)「特定料理」とは、「焼き肉」「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」です。対象外の料理は、①内臓や舌などのホルモン焼き②ユッケやローストビーフなどです。

●耳標装着  
国内で飼養される原則、すべての牛(輸入牛を含む)に、10桁の個体識別番号が印字された耳標が装着されます。

●牛の生産履歴のデータベース化  
個体識別番号によって、その牛の性別や種別(黒毛和種など)に加え、出生から、と畜・死亡までの飼養地などがデータベースに記録されます。

●個体識別番号の表示と記録  
その牛がと畜され牛肉となつてからは、枝肉、部分肉、精肉と加工され流通していく過程で、その取引に関わる販売業者などにより、個体識別番号が表示され、仕入れ・販売の相手などが帳簿に記録・保存されます。

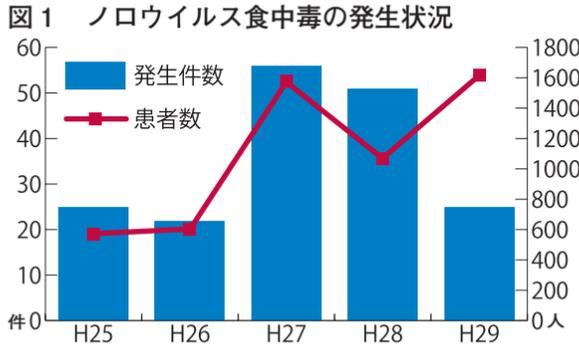
●追跡・遡り可能  
これにより、国産牛肉について、牛の出生から消費者に供給されるまでの間の生産流通履歴情報の把握(トレーサビリティ)が可能となります。(購入した牛肉に表示されている個体識別番号により、インターネットを通じて牛の生産履歴を調べることができます。)



# 今年もシーズンに入りました

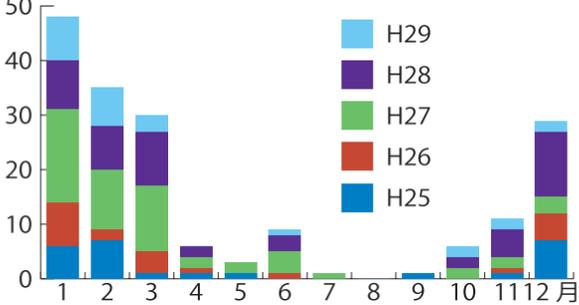
# ノロウイルス食中毒に注意！

## ノロウイルス食中毒の発生状況



ノロウイルスは冬に多発する感染性胃腸炎の主な病原体です。感染力が非常に強く、百個以下の少量で人に感染します。食品中では増殖せず、人の腸管内でしか増殖しません。このため、ノロウイルスの唯一の発生源は人です。さらに、ノロウイルスに感染すると、症状の有無にかかわらず、少なくとも一週間程度は便中にウイルスを排出し続けることがわかっています。場合によっては数週間も排出し続けることもありま

図2 ノロウイルス食中毒の月別発生状況（5年間の積算）

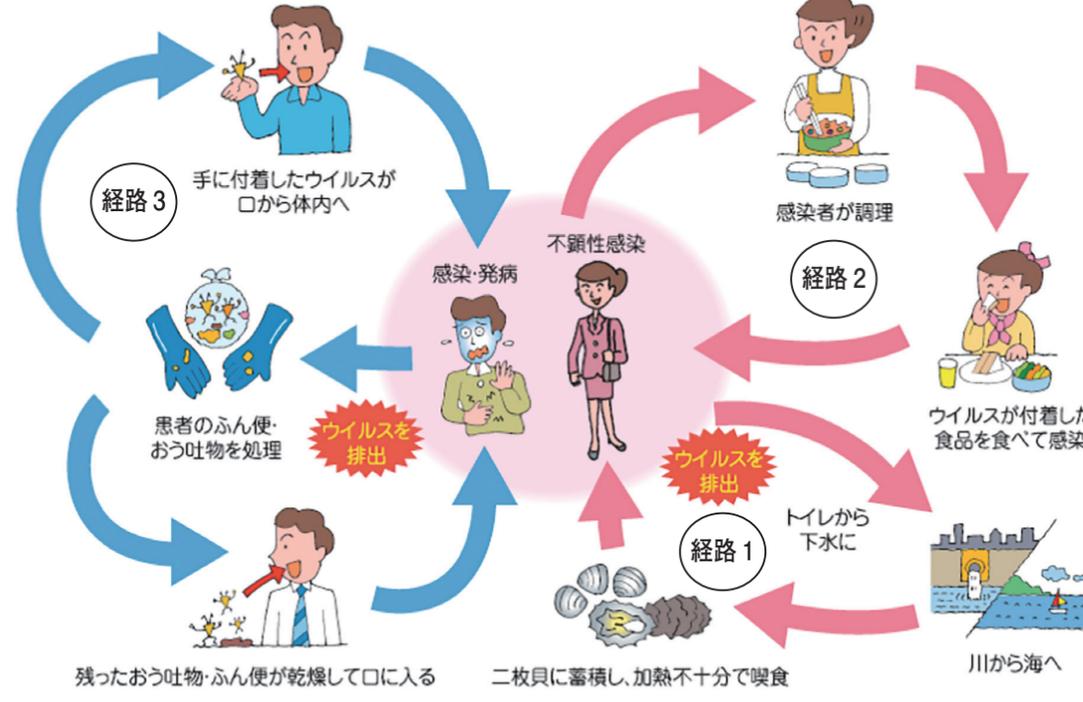


また、月別の発生状況（図2）では、通年発生はあるものの、秋頃から増え始め、冬季（特に十二月から二月）にピークを迎えます。

## ノロウイルスの特徴

感染後、二十四時間から四十八時間程度の潜伏時間を経て、吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状が現れます。通常は三日程度で回復しますが、乳幼児や高齢者などはおう吐、下痢に伴う脱水症状等で症状が重くなる場合があります。

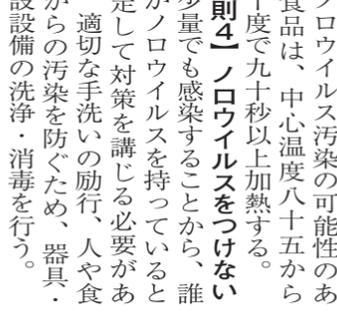
図3 ノロウイルスの感染経路



●**主な感染経路（図3）**  
**経路1**▼食中毒のケース  
 人がふん便中に排出したノロウイルスが、下水とともに河川を経て海に流れ、河口近くに生息する二枚貝に蓄積されます。これらを生や加熱不足で食べると食中毒になることがあります。  
**経路2**▼食中毒のケース  
 ノロウイルスに感染した人がトイレから下水に

●**主要な感染経路（図3）**  
**経路1**▼食中毒のケース  
 人がふん便中に排出したノロウイルスが、下水とともに河川を経て海に流れ、河口近くに生息する二枚貝に蓄積されます。これらを生や加熱不足で食べると食中毒になることがあります。  
**経路2**▼食中毒のケース  
 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。  
**経路3**▼感染症のケース  
 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。

図4 ノロウイルス食中毒の発生要因



●**調理従事者の心得**  
 ①私生活でも感染しないよう注意しましょう。生や加熱不十分の二枚貝を食べない、帰宅後、トイレの後、食事の前等にはしっかりと手洗いをしましょう。②家族の健康管理にも注意しましょう。おう吐や下痢、発熱など、家族や周囲の人の体調を把握しましょう。また、介護時に自分が感染しないよう防御しましょう。

●**おう吐物等処理時の注意点**  
 ①マスク、使い捨て手袋、使い捨てエプロンを装着します。②おう吐物は布やペーパータオル等で外側から中心に向けて、汚れた面を織り込みながら集め、ふき取ります。おう吐物は広範囲に飛び散っているため、目視でわかる範囲より広めにふき取るようにします。③汚れた布などはすぐにビニール袋に入れ、0.1%の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、廃棄します。④さらにふきとった部分を0.2%次亜塩素酸ナトリウム溶液をしみこませた布等で覆うか浸すようにふき取ります。⑤処理時に装着していた装備は、ビニール袋に密封して廃棄し、念のため着ていた衣類は、適切に消毒後、他の衣類とは別に洗濯します。⑥最後に、処理が終わったら、石鹸を使用して手洗いを実施してください。また、汚物が衣類やリネン類についてしまった場合は、汚物を十分に落としてから、八十五度以上で一分間以上熱湯消毒するか、0.2パーセント次

●**トイレの清掃方法のポイント**  
 ノロウイルスは感染者のふん便に大量に含まれるため、排便によりトイレが汚染されます。また体調不良の客がトイレでおう吐することもあり、便器や水洗レバー、ドアノブ、床等の清掃、消毒が必要となります。その際、①調理に関係しない衣服の上に、ビニール手袋、エプロン、マスクを着用し、トイレ用洗剤等を用いて洗浄する。※このとき、酸性のトイレ用洗剤と次亜塩素酸ナトリウム溶液を混ぜると、有毒な塩素ガスが発生するので、絶対に混ぜないように注意が必要です。②便座、床、水洗レバー、手洗いの蛇口、ドアノブ等を0.2%次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した布などで拭く。③十分後に水拭きする。

●**むすび**  
 ノロウイルスは食品中では増加せず、少量で感染を引き起こすことから、そのまま食べる食品に付着してしまったりおしまいです。感染しても症状が出るには限らないので、特に流行する冬季には、誰もがノロウイルスを保有している前提で手洗いの励行を心がけ、食中毒予防に努めてください。

●**ノロウイルス食中毒予防の4原則**  
**原則1** ノロウイルスを持ち込まない  
 従事者の健康管理に留意し、記録する。体調不良者は調理従事させないなど、ノロウイルスを調理場内に持ち込まないようにする。また、従事者自身が、感染を避け、普段からハイリスクな食品（生カキなど）を食べない、こまめに手洗いをする、などの自己管理を行う。

●**調理従事者の心得**  
 ①私生活でも感染しないよう注意しましょう。生や加熱不十分の二枚貝を食べない、帰宅後、トイレの後、食事の前等にはしっかりと手洗いをしましょう。②家族の健康管理にも注意しましょう。おう吐や下痢、発熱など、家族や周囲の人の体調を把握しましょう。また、介護時に自分が感染しないよう防御しましょう。

●**トイレの清掃方法のポイント**  
 ノロウイルスは感染者のふん便に大量に含まれるため、排便によりトイレが汚染されます。また体調不良の客がトイレでおう吐することもあり、便器や水洗レバー、ドアノブ、床等の清掃、消毒が必要となります。その際、①調理に関係しない衣服の上に、ビニール手袋、エプロン、マスクを着用し、トイレ用洗剤等を用いて洗浄する。※このとき、酸性のトイレ用洗剤と次亜塩素酸ナトリウム溶液を混ぜると、有毒な塩素ガスが発生するので、絶対に混ぜないように注意が必要です。②便座、床、水洗レバー、手洗いの蛇口、ドアノブ等を0.2%次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した布などで拭く。③十分後に水拭きする。

●**むすび**  
 ノロウイルスは食品中では増加せず、少量で感染を引き起こすことから、そのまま食べる食品に付着してしまったりおしまいです。感染しても症状が出るには限らないので、特に流行する冬季には、誰もがノロウイルスを保有している前提で手洗いの励行を心がけ、食中毒予防に努めてください。

●**調理従事者の心得**  
 ①私生活でも感染しないよう注意しましょう。生や加熱不十分の二枚貝を食べない、帰宅後、トイレの後、食事の前等にはしっかりと手洗いをしましょう。②家族の健康管理にも注意しましょう。おう吐や下痢、発熱など、家族や周囲の人の体調を把握しましょう。また、介護時に自分が感染しないよう防御しましょう。

●**トイレの清掃方法のポイント**  
 ノロウイルスは感染者のふん便に大量に含まれるため、排便によりトイレが汚染されます。また体調不良の客がトイレでおう吐することもあり、便器や水洗レバー、ドアノブ、床等の清掃、消毒が必要となります。その際、①調理に関係しない衣服の上に、ビニール手袋、エプロン、マスクを着用し、トイレ用洗剤等を用いて洗浄する。※このとき、酸性のトイレ用洗剤と次亜塩素酸ナトリウム溶液を混ぜると、有毒な塩素ガスが発生するので、絶対に混ぜないように注意が必要です。②便座、床、水洗レバー、手洗いの蛇口、ドアノブ等を0.2%次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した布などで拭く。③十分後に水拭きする。

●**むすび**  
 ノロウイルスは食品中では増加せず、少量で感染を引き起こすことから、そのまま食べる食品に付着してしまったりおしまいです。感染しても症状が出るには限らないので、特に流行する冬季には、誰もがノロウイルスを保有している前提で手洗いの励行を心がけ、食中毒予防に努めてください。

●**むすび**  
 ノロウイルスは食品中では増加せず、少量で感染を引き起こすことから、そのまま食べる食品に付着してしまったりおしまいです。感染しても症状が出るには限らないので、特に流行する冬季には、誰もがノロウイルスを保有している前提で手洗いの励行を心がけ、食中毒予防に努めてください。