

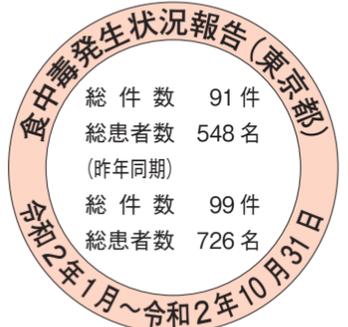
# お知らせ版 第186号

印刷物規格表 第1類 印刷番号(31)115

# 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>

## 飲食店の皆様へのお知らせ

この「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する講習会を都内各所で開催したところ、使いやすいと好評をいただきましたが、実際にお店で使い始めたら疑問や悩みが出てきてお困りの方もおられます。

そのため、東京食品技術研究所ではお店に相談員を派遣して、実際に「食品衛生管理ファイル」を

すべての食品事業者は食品衛生法によりHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられています。

しかし飲食店の場合、メニューの数が多く、変更も多いので一つひとつ細かな管理することが困難です。

そこで東京都と東京都食品衛生協会では、飲食店の皆様がHACCPに沿った衛生管理が簡単にできるよう工夫した「食品衛生管理ファイル」を作成し、配布しています。

## 衛生管理計画を無料診断

### 東食技研が飲食店のHACCP導入をお手伝い

作成するお手伝いをいたします。東京都委託事業のためお店の負担はありません。無料です。

チェーン店以外の一般飲食店、先着260施設を無料で「支援いたしますので、早めにお申し込みください。」

お申し込みは東京都食品衛生協会のホームページ ([http://www.toshoku.or.jp/news/news\\_pdf/20207282.pdf](http://www.toshoku.or.jp/news/news_pdf/20207282.pdf)) から申込書をプリントアウトしていただく

先着で260施設 申し込みはお早めに

## HACCP無料支援申込書

点検するお店

施設名 \_\_\_\_\_

施設住所 〒 \_\_\_\_\_

ご担当者様氏名 \_\_\_\_\_

連絡先電話番号 \_\_\_\_\_

FAX: 03-3934-5827

## 訂正とおわび

食品衛生責任者お知らせ版 第185号でお知らせいたしました「食物アレルギー講習会」につきましては、集合形式からWEBで配信するオンライン形式に変更し開催いたしました。記事の内容と異なる形式での開催となり、参加をご希望されておりました皆様にご迷惑をお掛けしたことをお詫び申し上げます。

東京都福祉保健局健康安全部食品監視課



# 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  
令和2年12月1日(火) から同月30日(水)まで

(2)実施機関  
⑦東京都(保健所、健康安全研究所) ⑧東京都保健衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所

### 重点的に監視指導を行う項目

(1)クリスマス、年末年始用食品等の検査  
短期間に大量に製造されるクリスマス

(2)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)

(3)HACCPの取組支援  
食品衛生法改正により制度化された

冬期はノロウイルスの流行期であることや、平成28年に発生した都内老人ホームで腸管出血性大腸菌O157により複数名が死亡した食中毒を踏まえ、高齢者施設をはじめとした集団給食施設に対し、食中毒対策の指導を徹底します。

冬期はノロウイルスの流行期であることや、平成28年に発生した都内老人ホームで腸管出血性大腸菌O157により複数名が死亡した食中毒を踏まえ、高齢者施設をはじめとした集団給食施設に対し、食中毒対策の指導を徹底します。

### 結果の公表

上記の一斉監視事業の実施結果については、12月下旬に速報としてお知らせする予定です。

# 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。

### ★販売業者のみならず

「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)の販売に際して、(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)を行わなければなりません。

「主として」かどうかは、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。

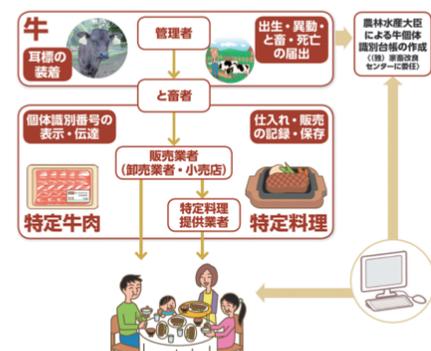
特定料理提供業者は、特定料理(注2)の提供に際して、(1)個体識別番号の表示、(2)帳簿の備付けを行わなければなりません。

農林水産省のHPでは、牛トレーサビリティ制度の詳しい情報を掲載しています。

<https://www.naff.go.jp/j/syouan/tksuu/trace/index.html>



## 牛トレーサビリティ制度の概要



- 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、とさつ・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**  
その牛がとさつ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。)

# 冬の味覚 生かき・ふぐ

## 正しい取扱いで提供を

冬の味覚 牡蠣・フグの季節がめぐって来ましたね。取扱いの準備はできていますか？ 毎年のことですが、今年もまた、取扱いを開始する前に、取扱上の注意を確認しましょう。



牡蠣 丸体のふぐ

食品表示が義務付けられていますので、販売する際や購入する時に必ず確認しましょう。  
また、東京都では食中毒を防止するため、「かきの取扱方法等に関する要綱」を定めています。生かきを取り扱う営業者の皆さんは、次の事を守ってください。

### 1 生食用かきの取扱い

（魚介類販売業者）  
①1日の販売量を的確に把握し、翌日まで持ち越さないよう努めること  
②販売は、期限表示内のもに限り、むき身の生かきは加工者が行った包装形態のまま販売し、量り売りは行わないこと  
③適正に表示されたものを取り扱うとともに、仕入先及び購入年月日等を明確に把握しておくこと  
④加熱調理のかきとは販売区画を別にして取り扱うこと  
⑤保存基準を厳守すること  
⑥購入者に対し、表示された期限表示内に必ず消費するよう啓発すること

### （飲食店事業者）

⑦1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  
⑧客への提供は、期限表示内のもに限り、適正に表示されたものを取り扱うとともに、使用したかきの表示に係る関係書類（伝票等）を48時間以上保存しておくこと  
⑨保存基準を厳守すること

### 2 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、あらかじめ営業所在地を管轄する保健所長（例外II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書」を保健所へ提出した営業者には、「生食用かき取扱い届」のステッカーが交付されるので、店舗内で見えるところに掲示してください。

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牡蠣の取扱いには注意してください。

### 《フグ編》

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

丸体のふぐや有毒部位が除去されていない未処理のふぐは、ふぐ調理師以外の人は取り扱うことができません。ただし、条例で定めるふぐ加工製品については、ふぐ調理師以外の人でも保健所に届出を行うことで、販売、調理、加工が可能です。正しい取扱方法やルールを守り、安全な「冬の味覚 フグ」を提供しましょう。

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

1 丸体のふぐなど未処理のふぐの取扱い  
東京都では、営業者とふぐ調理師の両者の責任の下に、食品の安全性を確保することとしています。

営業者は、ふぐの取扱いを行う施設ごとに、その施設でふぐの取扱いに従事する専任のふぐ調理師を定め、知事の認証を受ける必要があります。ふぐを取扱う場合は、ふぐ取扱所の認証

手続を保健所で行い、ふぐ取扱所認証書を受けてから営業を開始しましょう。

2 ふぐ加工製品の取扱い  
条例で定めるふぐ加工製品を取り扱う場合は、保健所への届出を行う必要があります。ふぐ加工製品を取り扱う営業者は、取扱いの留意事項を守って、安全なふぐの販売等を行います。

ふぐ加工製品の例

「身欠きふぐ」「ふぐ精果」「ふぐ刺身」「ふぐちり材料」

条例で定める「ふぐ加工製品」とは、有毒部位が除去等されたものであって、次のものをいいます（例：身欠きふぐ、精果、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ塩蔵品、ふぐ調味加工品、ふぐそう菜など）。

届出施設で取扱い可能な「ふぐ加工製品」とは、次の2つの条件を満たすふぐ加工製品は、届出施設で取り扱うことができます。

条件1 容器包装に入れられていること  
条件2 法令で定める表示があること

「届出施設」で定めること  
飲食店では…身欠きふぐ、精果、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐそう菜などのふぐ加工製品を調理し、提供できます。  
魚介類販売店では…仕入れた身欠きふぐ及び精果をそのまま販売することができます。小分け再包装はできません。  
身欠きふぐや刺身やふぐちり材料などに加工し、容器包装に入れて法令で定める表示を行い、販売することができます。

## 対策は万全ですか？

# ノロウイルス食中毒に注意！

（2020年8月末から）のノロウイルス等が原因の感染性胃腸炎の発生は、2020年11月8日現在で過去4年よりも少なくなっています。都内のノロウイルス食中毒は、2020年4月以降発生していませんが、発生増加の時期を迎えますので、今一度、施設の点検や従業員への衛生ポイントの周知をお願いするところです。

### 「感染症発生状況を参考に」

昨シーズン（2019年8月末から2020年8月末）も感染性胃腸炎の発生は少なく、ノロウイルス食中毒の発生も少ない状況でした。ノロウイルスに感染した調理従事者が原因で食中毒が発生することが多く、感染症（感染性胃腸炎）の発生状況は食中毒の発生と相関すると考えられます。したがって、ノロウイルス食中毒が多くなる時期の判断に、感染症発生情報を活用することが出来ます。感染性胃腸炎の都内での発生状況は、東京都感染症情報センターのホームページを御確認ください。感染性胃腸炎は、都内の定点医療機関から報告された人数を集計しており、定点医療機関当たりの患者報告数は、都内全体の報告数を一定点医療機関当たり患者数に換算して示しています。

新型コロナウイルス感染症の予防のため、手洗い励行、マスク着用、3密回避が浸透しているためか、今シーズ

図1 感染性胃腸炎とノロウイルス食中毒の発生状況（東京都）  
（2019年40週～2020年13週）



図2 感染性胃腸炎とノロウイルス食中毒の発生状況（東京都）  
（2016年40週～2017年13週）

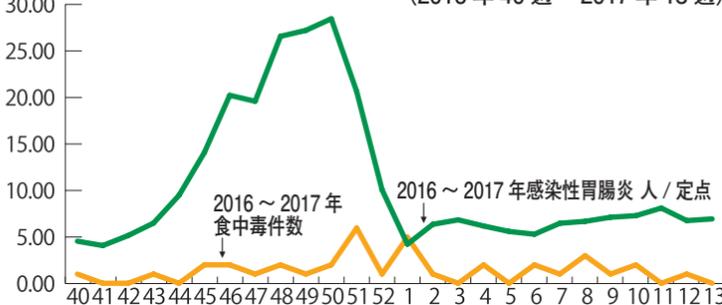


図1に昨シーズン「2019年40週から2020年13週（2019年9月30日～2020年3月29日）」の、図2に感染性胃腸炎が流行した2016年40週から2017年13週（2016年10月3日～2017年4月2日）の感染性胃腸炎の一定点医療機関当たり患者数と都内のノロウイルス食中毒発生件数を週ごとに示しました。

2016年は43週から（10月24日）感染性胃腸炎の報告数が急激に増加しました。一方、食中毒は10月に2件、11月に5件、12月に12件と多く発生しました。2017年第1週以降（1月2日）は感染性胃腸炎の報告数は減りましたが、食中毒は1月に8件、2月には7件と多いまま推移しました。感染性胃腸炎の発生が多い年は、秋冬を通して早い時期から食中毒対策を行っていく必要があります。

昨シーズンは感染性胃腸炎の報告数は2019年52週（12月23日～29日）を頂点にだんだん増減を示し、食中毒発生数は12月から3月に各月3～5件と少ないながらも一定数発生していました。感染症の発生が少ない年でも早めに10月頃からは、ノロウイルス食中毒予防に注意を払う必要があります。

### 事例 調理従事者が体調不良

1月5日に9名で飲食店を利用したところ、1月6日から6名が体調不良を呈したとの連絡が保健所からありました。保健所の調査で、飲食店を1月5日から8日にかけて利用した7グループ20名が1月6日から10日にかけて、下痢、おう吐、腹痛、発熱の症状があったことが判明し、18名のふん便からノロウイルスを検出しました。患者らが食べたメニューは異なっており、海鮮丼、刺身、寿司、魚の西京焼き定食等でした。調理従事者のうち1名は1月5日に腹痛があることを健康確認記録に記入していましたが、玉子焼きのカットや在庫確認作業を行った後、体調不良に気づいた責任者の判断で早退しました。

症状は軟便、腹痛で、検査の結果ふん便からノロウイルスを検出しました。また、無症状の従事者2名のふん便と従業員トイレの拭き取り検体から見直してみてください。

患者が食べたメニューは、症状があった調理従事者がカットした玉子焼きを含むものだけではなかったため、施設内で触れた箇所からの二次汚染や、トイレ等を通じて他の従事者も感染したことが食中毒の要因と考えられました。症状があった調理従事者が触れた食品の廃棄は行われておらず、トイレの消毒は平常時のマニュアルどおりに0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで毎日消毒したとの記録がありました。

本件では、従事者が体調不良を記録し、気づいた時点で作業から外れ、トイレの消毒実施が記録で確認できた点は衛生管理の手順が機能していましたが、始業前の健康確認の結果に対して、内容を確認して迅速な対応ができていれば、食中毒を防止できたのではないかとこの事項がありました。体調不良を申告したものの食品に直接触れる作業に従事してしまったこと、調理した食品を廃棄しなかったこと、手を触れるような場所やトイレをすぐに確認し消毒しなかったことです。ノロウイルス感染者のふん便が付着するような場所は、0.1%の次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が効果的です。

症状が重くなくノロウイルス感染の可能性を十分に考えていなかったかと思われませんが、特にノロウイルス食中毒が発生しやすい時期には、万全を期すことで食中毒を防ぐことができます。

事例から考えれば、食中毒が発生するかどうかの別れ道は、予防ポイントを押さえ実施できていたかと言えますが、衛生管理の手順で見直した方がよい点に気づかないことや大丈夫だろうと考えてしまうことがあるかもしれません。過去の食中毒事例も参考にしながら、改めて自分の施設での対応を見直してみてください。

## 従事者の健康管理を記録しましょう！