

お知らせ版 第152号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(23)97

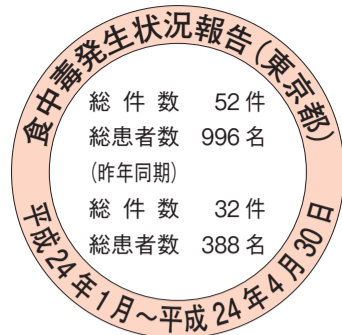
食品衛生責任者

発行：東京都 編集：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> で検索

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に「加熱」

「迅速に「加熱」

細菌性食中毒予防三原則



東京都がふぐ取扱規制条例を改正

10月1日から、ふぐ加工品の取扱いが変わります

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。

条例では、都知事が行う試験に合格したふぐ調理師以外の人がふぐの取扱いに従事することを原則として禁止しています。

また、飲食店や魚介類販売店などでふぐを取扱う場合、店舗ごとに専任のふぐ調理師を置き、都知事の認証を受けることが義務付けられています。

近年、食品流通の変化に伴い、ふぐについても生産地で有毒部位を除去した「身欠きふぐ」をはじめ様々な形態



〈写真1〉身欠きふぐ（トラフグ）



〈写真2〉有毒部位が除去されていないふぐ（ヒレがついているヒガンフグ）
皮が有毒とされるふぐはヒガンフグのほか、マフグ、ショウサイフグ、ゴマフグなどがある



〈写真3〉ふぐ刺

の加工品が流通するようになってきました。

このようなことから、東京都は、ふぐ加工品の安全性を合理的かつ確実に確保するため、平成二十四年三月三十日、条例改正を行い、本年十月一日から、これまでふぐ調理師でなければ取り扱えなかったふぐ加工品について、ふぐ調理師以外の人でも一定の条件を満たせば取扱うことができるようになりました。

ただし、ふぐ調理師以外の人を取り扱えるふぐ加工製品は限られており、取扱いに際しては、継続的に守らなければならない事項があります。

「取り扱えるふぐ加工製品」容器包装に入れられ、条例で規定されている表示がされたものに限り、取り扱うことができます。

◇身欠きふぐ（写真1）
内臓を除去し、皮を剥いだものをい、ふぐドレス、ふぐの開き、ふぐのむき身等を含みます。ただし、マフグやヒガンフグなど、皮が可食部位とされていないふぐで、ひれが付いているものは未処理のふぐであり、ふぐ調理師以外の人には取扱うことはできません（写真2）。

「身欠きふぐ」は、「有毒部位除去済」の表示があるもの以外は取り扱えません。

◇ふぐ刺身（生食用）
「有毒部位除去済」の表示がある身欠きふぐ及び精巢の仕入品をそのまま販売することができますが、店舗で小分けし、再包装して販売することはできません。

また、身欠きふぐをふぐ刺身やふぐ

ちり材料に加工し、容器包装に入れ、条例で規定されている表示（表示例2）を行い、販売することができます。

【保健所への届出方法】
本年十月一日以降、食品事業者の方がふぐ加工製品を取扱うためには、最寄の保健所に届出者の氏名及び住所、並びに施設の名称及び所在地を届けなければならない。届出には手数料がかかります。（多摩地域の場合、届出手料は三千元です。）

【ふぐ加工製品の取扱者の義務事項】
保健所に届出を行い、ふぐ加工製品の取扱いを行う食品事業者の方は、以下の五つ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。

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の管理を行うこと。

【行政処分及び罰則】
届出を行った食品事業者の方が、前述した義務事項の②から⑤までを遵守しなかった場合、又は条例に規定された表示に合わないものを販売した場合は、ふぐ加工製品の取扱いの停止等の行政処分の対象となります。また、違反者の名称等が公表の対象となります。

夏の食品衛生一斉監視を実施します

実施時期及び実施期間

夏を迎えるにあたり、食品の安全性を確保し、食中毒の発生を未然に防止するため、都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施します。

期間中、飲食店営業や食品の製造業、販売業等の施設を対象に、都・区・市合わせて延べ十七万件の監視指導を予定しています。

（1）実施時期 平成二十四年六月一日から同年八月三十一日まで

（2）実施機関 ①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 ②特別区・八王子市・町田市：各区市の保健所及び検査機関

重点監視指導項目

（1）食肉等の取扱施設に対する監視指導

腸管出血性大腸菌食中毒やカンピロバクター食中毒の原因となる、食肉の生食での提供について、引き続き監視指導を行います。

特に、ユッケ等の牛肉については、生食用食肉の規格基準の遵守の徹底を、新たに規格基準設定の手続きが進められている牛レバーについては、生食での提供を中止するよう指導を徹底します。

あわせて、結着肉※やハンバーグ等の、中心部まで十分に加熱する必要がある食肉を提供する施設に対し、適切

6月1日～8月31日 17万軒を監視指導

な加熱方法等について監視指導を行います。

（2）大量調理施設に対する監視指導
弁当製造施設、ホテル、集団給食施設等の一度に大量の食品を製造する施設では、食中毒が発生した際に大規模な患者発生につながる可能性があります。

このような事故を防止するため、食品の取扱い等について監視指導を行うとともに、自主管理マニュアルや自主点検表の作成など、事業者による自主管理への取組を支援します。

（3）食品の表示に関する監視指導

食品衛生法、JAS法、米トレーサビリティ法等に基づく表示の適正化の徹底を図るため、製造業、販売業、流通業等を対象として、賞味期限や添加物、原産地等の表示事項について監視指導を行います。

その他

上記の一斉監視事業の実施結果については、八月下旬に速報としてお知らせする予定です。

*食肉の断片を結着・成型した加工肉で、サイコロステーキ等として販売提供される。肉の内部まで食中毒菌汚染の可能性がある。

身欠きふぐ及び精巢以外のふぐ加工製品を加工又は調理する場合にも届出が必要となります。今まで届出が必要であった容器包装に入れられ、表示されたふぐ刺身やふぐちり材料などをそのまま販売する場合は、届出が不要となります。

【保健所に届出後、認められる取扱い例】

◇飲食店営業
「有毒部位除去済」の表示がある身欠きふぐ、精巢（白子）、ふぐ刺身、ふぐちり材料及びふぐ唐揚げなどを調理・提供することができます。

◇魚介類販売業
「有毒部位除去済」の表示がある身欠きふぐ及び精巢の仕入品をそのまま販売することができますが、店舗で小分けし、再包装して販売することはできません。

また、身欠きふぐをふぐ刺身やふぐちり材料に加工し、容器包装に入れ、条例で規定されている表示があるもののみを使用すること。

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。

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の管理を行うこと。

【行政処分及び罰則】
届出を行った食品事業者の方が、前述した義務事項の②から⑤までを遵守しなかった場合、又は条例に規定された表示に合わないものを販売した場合は、ふぐ加工製品の取扱いの停止等の行政処分の対象となります。また、違反者の名称等が公表の対象となります。

行政処分に従わない場合や、ふぐ加工製品の取扱いの届出を行わない場合は罰則の対象となります。

●講習会を開催します
東京都では、本年十月一日の改正条例の施行に向け「ふぐ加工製品取扱者講習会」を開催します。

開催日程等は、本年八月頃に食品監視課ホームページ「東京都食品衛生の窓」に掲載します。
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.htm>

アニサキス食中毒が急増

シメサバの調理は注意を

アニサキスによる食中毒が急増中

近年、低温流通システムの整備に伴い、一年中どこでも新鮮な魚介類が生でおいしく食べられるようになりました。

しかしその反面、魚介類に寄生しているアニサキスによる食中毒が増加しています。

全国で発生したアニサキスによる食中毒の事件数と患者数は平成十八年頃から急増しており、平成二十二年には事件数二十八件、患者数二十九名となりました(図1)。今年四月までに都内で九件のアニサキスによる食中毒が発生し、原因施設が特定された七軒が営業停止処分となっています。

アニサキスとは

魚に寄生しているのは幼虫で、体長二・三センチ、半透明白色の細長い形をしています(写真)。また、多くは渦巻き状になっていますが、動いていることもあります。

図1 全国アニサキス食中毒事件数および患者数

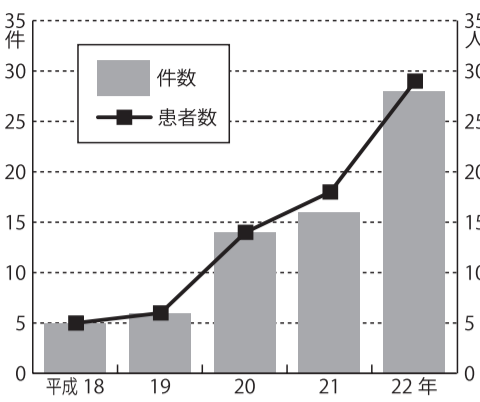
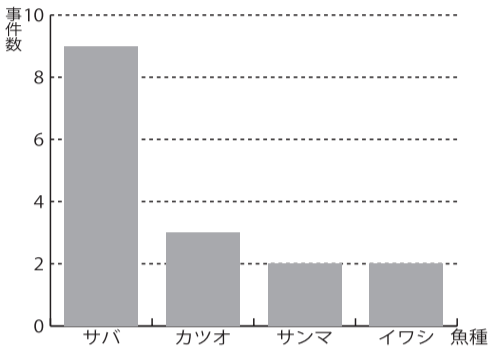


図2 平成22年全国アニサキス食中毒事件の原因となった魚種



(厚生労働省食中毒支援システム 食中毒統計資料より作成)

ていることもあります。

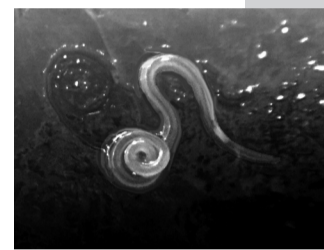
魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し食中毒を起こします。症状は、多くが八時間以内に激しい腹痛を起こし、吐き気、おう吐、じんましんを伴うこともあります。

どんな魚が原因?

平成二十二年の全国のアニサキスによる食中毒のうち、原因となった魚種が明らかとなったものを図2に示しました。

最も食中毒が多かったのはサバで、九件でした。次いで、カツオが三件、サンマ及びイワシがそれぞれ二件でした。

サバのうちシメサバによるものが五件ありました。サバは筋肉部にアニサキスがいて、ことが多く、アニサキス食中毒の起しやすい魚種で、特に十分に冷凍せずに作られたシメサバは危険があります。都内の事例では、一時間冷凍庫で保存したシメサバでも食中毒が



アニサキス

予防法は

- ▼加熱が最も効果的です。
- ▼マイナスイオンで四十八時間以上の冷凍で死滅します。
- ▼魚介類を生食する場合は鮮度の良いものを選び、早期に内臓を除去し、低温(4℃以下)で保存してください。
- ▼目視確認を行い発見した場合、確実に除去を行ってください。特に内臓に近い筋肉部分(ハラス)は注意が必要です。

食品衛生 自主管理点検表

食品衛生法では、食品等事業者の責務が明記され、「食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生法上の危害の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。」とされています。このことから、食品営業者の皆様には、自主管理とこれに係る記録の作成とその保存が必要となってきます。

平成24年度の食品衛生自主管理点検表につきましては、各月のカレンダー下段部分にその季節に多く発生している食中毒菌についての解説(主な原因食品・予防ポイント)を付け加えさせていただきました。

本年度も自主管理を進めるために「食品衛生自主管理点検表」を御活用下さい。

◆点検項目一覧◆

1. 食品の取扱い

- ①先入れ先出しは良いか
- ②冷蔵庫の詰め過ぎはないか
- ③冷蔵庫の温度は良いか(冷蔵品10℃以下・魚介類4℃以下・冷凍食品マイナス15℃以下、温度記載推奨)
- ④中心部まで加熱できたか
- ⑤器具・容器の洗浄消毒は良いか
- ⑥製品・調理品の保存温度は適切か(具体的に温度を設定)
- ⑦食品が露出している場所で清掃をしていないか
- ⑧まな板・包丁等は肉、魚、製品用等の使い分けができていないか
- ⑨食品の放冷は速やかに行っているか
- ⑩肉や魚は蓋つきの容器に保管できているか
- ⑪冷蔵庫内で相互汚染が生じない方法で保存しているか
- ⑫製品の表示事項を点検したか



2. 食品取扱い設備の管理

- ①機械器具類は清潔に保ち、目的に応じて使用しているか
- ②機械器具類及び計器類を整備したか
- ③ふきん・まな板・包丁等は消毒し乾燥させたか

3. 仕入れ・原材料

- ①伝票の整理保管は良いか
- ②添加物・期限等、表示の確認はしたか
- ③食品の仕入れ時に品質・鮮度・表示・温度について点検したか
- ④仕入れ量は適切であるか

4. 従事者の衛生管理

- ①下痢や腹痛のあるものはいないか
- ②作業服は清潔か
- ③帽子着用と髪の毛混入対策は良いか
- ④手洗場に消毒薬の充填はされているか
- ⑤作業場内では専用の履物を履いているか



5. 施設の管理

- ①施設は整理整頓し清潔に保っているか
- ②ねずみ族・昆虫等の駆除作業を実施し記録しているか
- ③作業場の窓及び出入り口等は開放していないか

6. 給水及び汚物処理

- ①廃棄物容器は常に清潔にしているか
- ②廃棄物は適正に処理しているか
- ③トイレは常に清潔な状態になっているか

7. 衛生管理体制

- ①危害や苦情発生時の責任者の連絡体制は良いか
- ②食品衛生責任者は常在し責務を遂行しているか
- ③現場の問題点を経営者に伝達できているか
- ④問題点の改善や改善計画の作成が行えているか



平成24年6月分

| 定期的点検項目 | | 責任者確認欄 |
|------------------------------------|--|--------|
| 検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除 (実施日= 月 日) | | 印 |

| 営業施設活用欄 (ご自由にお使いください) | 点検項目 | | | | | | | 記載者名 |
|--------------------------|----------|-----------|---------------|----------|---------|---|---|------|
| | ① 冷蔵庫の温度 | ② 手指の洗浄殺菌 | ③ 原材料等の仕入時の検品 | ④ 従事者の健康 | ⑤ 表示の確認 | ⑥ | ⑦ | |
| 1 (金) 先負 | ℃ | ℃ | | | | | | |
| 2 (土) 仏滅 | ℃ | ℃ | | | | | | |
| 3 (日) 大安 | ℃ | ℃ | | | | | | |
| 4 (月) 赤口 | ℃ | ℃ | | | | | | |
| 5 (火) 先勝 芒種 | ℃ | ℃ | | | | | | |
| 6 (水) 友引 | ℃ | ℃ | | | | | | |
| 7 (木) 先負 | ℃ | ℃ | | | | | | |

自主点検表の活用にあたって

- ①平成24年4月から平成25年5月までのカレンダー式になっています。
- ②点検表としてだけでなく、施設の予定表などとして活用できるよう「営業施設活用欄」や六曜等を盛り込んであります。
- ③点検項目は7項目とし、そのうち、①から⑤までの5項目は重要事項としてすでに印刷してあります。⑥⑦の2項目は、空欄としてありますので施設にあった点検項目を記載してください。自主管理点検表の最終ページ及び下記の点検項目一覧を参考にしてください。
- ④点検項目欄は、○△×と記載するようになっていますが、施設独自の記載方法で記載していただいても結構です。
- ⑤定期点検項目は、該当する月日を記入してください。
- ⑥使い終わった自主管理点検表は3年間保存してください。



点検項目の字数が多く、自主管理点検表の点検項目欄に記載できない場合があると思われます。その際は、項目番号を記載するか、字数を短縮するなど、独自の方法で記載してください。

自主管理点検表を活用して、安全で安心できる食品の提供に努めましょう。