

# 食品衛生ニュース

# No. 107

## もくじ

- 2020年 東京都の食中毒発生状況・・・1-2P
- HACCPに沿った衛生管理計画を作成しましょう・・・3P
- 営業の届出制度が始まります・・・4P

発行 2021年3月10日

江東区保健所 生活衛生課 食の安全係

TEL 03-3647-5812

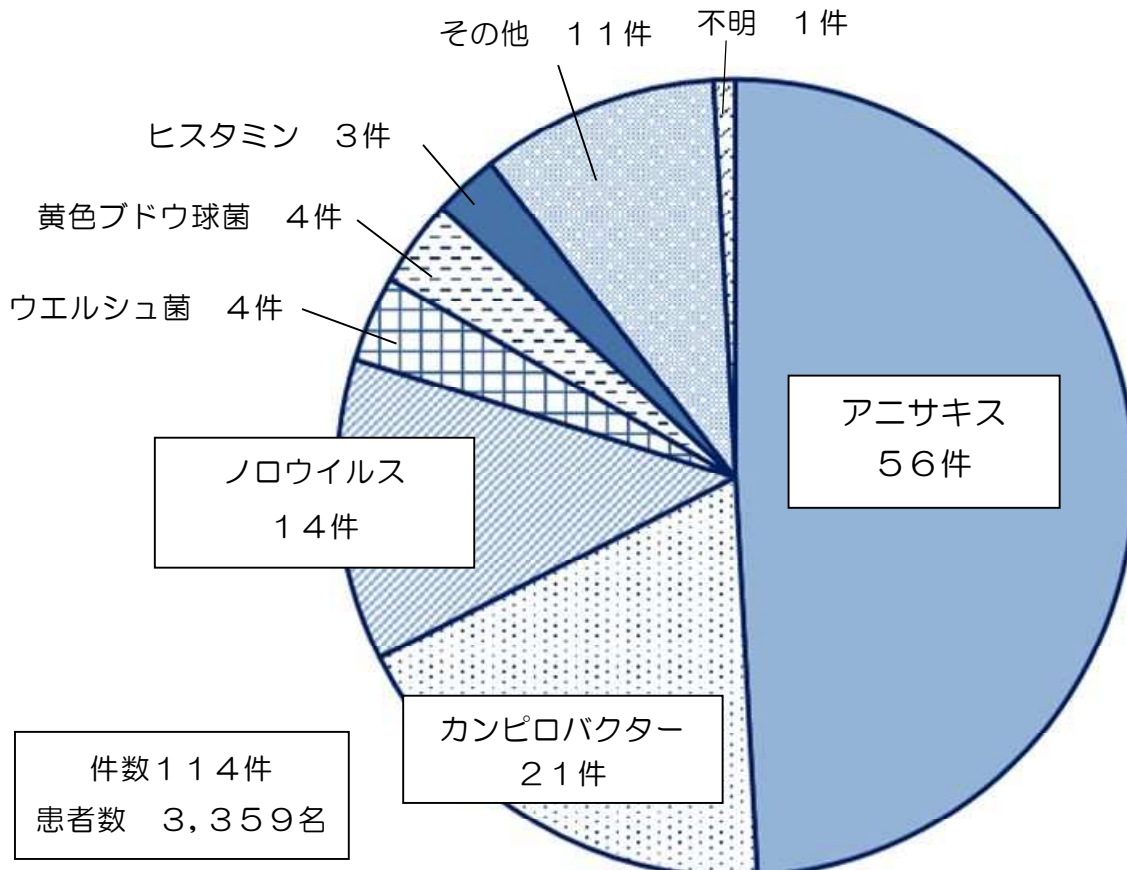
<http://www.city.koto.lg.jp/fukushi/ese/shokuhin/>

\*食品衛生ニュースのバックナンバーはホームページに掲載してあります。

## 2020年 東京都の食中毒発生状況

2020年に東京都で発生した食中毒は事件数114件、患者数3,359名でした。2019年の事件数119件、患者数865名と比べると事件数は減少しましたが、患者数は仕出し弁当が原因の大規模な食中毒（患者数2,548名）が発生したため、大幅に増加しました。

### 《病因物質別の発生件数》



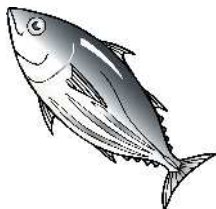
2020年の東京都の食中毒の主な病因物質は、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスが全体の件数の約8割を占めました。

食中毒の主な病因物質の特徴を知り、食中毒予防を徹底しましょう。

### アニサキス

＜原因となる食品＞

サバ、イカ、サンマ、サケ、タラなど様々な生の魚介類。



＜症状＞

食後、数時間から10数時間後に激しい腹痛、吐き気、おう吐などを起こします。

### カンピロバクター

＜原因となる食品＞

- 生または加熱不十分な鶏肉
- 調理中の不適切な取扱いによりカンピロバクターが付いた食品

＜症状＞

食後、2～3日後に腹痛、下痢、発熱、頭痛、おう吐などを起こします。

### ノロウイルス

＜原因となる食品＞

- ノロウイルスに感染した調理人の手指などからノロウイルスが付いた食品 …… 8割
- 生または加熱不十分なカキなどの二枚貝 …… 2割

＜症状＞

食後、1～2日後に下痢、おう吐、発熱、吐き気、腹痛などを起こします。

症状は2～3日で治まりますが、発症後2～3週間はふん便にノロウイルスを排出し続けるため、注意が必要です。

### 食中毒予防方法

#### ① 手洗い

調理前、トイレの後、生の肉や魚などの原材料を扱った後などは、石けんでしっかり手を洗いましょう。

2度洗うと効果的です。

#### ② 調理器具の洗浄・消毒・殺菌

調理器具の使用後は、洗剤で洗浄し、熱湯・次亜塩素酸ナトリウムなどを使って消毒した後、しっかり乾燥させましょう。

#### ③ 調理器具の使い分け

生の肉や魚、加熱済食品用などで調理器具を使い分け、相互汚染が起きないようにしましょう。

#### ④ 十分な加熱

食品は、中心部まで十分に加熱をしましょう。特に、二枚貝や肉はしっかり加熱しましょう。また、アニサキスは加熱すると死滅します。

#### ⑤ 温度管理を行う

要冷蔵品は10℃以下、調理後の食品は10℃以下または60℃以上で保管し、細菌の増殖を抑えましょう。

魚介類は-20℃で24時間冷凍すると、アニサキスが死滅します。

#### ⑥ 体調管理

下痢、おう吐などの症状があるときは調理を控えましょう。



# HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理計画を作成しましょう！

2020年、全国の食品等事業者に、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を実施することが義務化されました。まだ実施していない事業者の方は、衛生管理計画を作成することから取り組みましょう。

## 衛生管理の手順

- ① 衛生管理計画を作成する  
普段取り組んでいる衛生管理方法をマニュアルにします。
- ② 衛生管理を実施する  
①のマニュアルに基づいて衛生管理を実施します。
- ③ 結果を記録する  
実施した記録を残します。問題が発生した場合は、その内容についても記録します。
- ④ 見直す  
定期的に記録を見直し、衛生管理計画を修正します。



## 衛生管理計画の作成方法

基本的な衛生管理とメニュー毎の衛生管理の方法をマニュアルにします。

### (1) 基本的な衛生管理（一般衛生管理）

- ① 原材料の品質などの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- ③ 二次汚染の防止
- ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従業員の健康管理
- ⑦ 手洗いの実施

上記の7項目について、「いつ」「どのように」行うのか、「問題が起きた時どうするか」を決めて文書にします。

### (2) メニュー毎の衛生管理（重要管理計画）

店で提供しているメニューを調理方法により分類し、食中毒などの危害を防ぐためのポイントを決めます。

[例]

調理方法	メニュー	危害を防ぐポイント
加熱しない 冷やす	刺身 冷奴 など 	冷蔵庫から出してすぐに提供したか
加熱する	ハンバーグ 唐揚げ など 	火の強さと加熱時間は十分だったか
加熱後、一度冷ます	ポテトサラダ カレー など 	短時間で冷ましたか

上記は一般飲食店の衛生管理計画の作成方法です。それ以外の業態では、業態に合った衛生管理計画が必要です。

厚生労働省ホームページに掲載されている「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」を参考に、衛生管理計画を作成しましょう！

([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html))

# 営業の届出制度が始まります

食品衛生法が改正され、「営業の届出制度」が令和3年6月1日より始まります。これまで保健所への届出が不要であった食品等事業者の方も、今後は届出が必要になる場合があります。

## 届出が必要な業種

「食品衛生法の許可が必要な業種」と「届出が不要な業種」以外の営業は届出が必要です。以下は届出が必要な業種の例です。

<販売業の例>

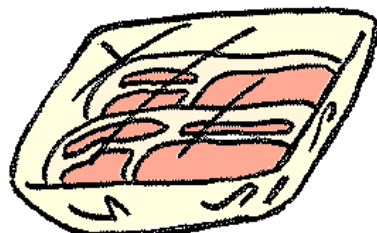
- 乳類販売業
- 食肉販売業（包装品のみの販売）
- 魚介類販売業（包装品のみの販売）
- 弁当販売業
- 野菜果物販売業
- 米穀類販売業

<製造・加工業の例>

- 食酢製造業
- 砂糖製造業
- 精米・精麦業
- 器具、容器包装の製造（合成樹脂が使用された器具、容器包装に限る）

<調理業の例>

- 集団給食施設（1回の提供食数が20食程度以上。委託の場合、飲食店営業の許可が必要）
- コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）



## 届出が不要な業種

以下の業種は届出が不要です。

- 食品又は添加物の輸入業
- 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は届出が必要）
- 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業（食品の例：カップ麺、スナック菓子）
- 合成樹脂以外の器具、容器包装の製造業
- 器具、容器包装の輸入業又は販売業
- 学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設
- 農業・漁業で行う採取の一部と見なせる行為（出荷前の調製等）

## 注意点

- 営業許可を取得した施設についても、届出営業を行う場合は追加の届出が必要です。
- 法に基づく許可から届出に移行する業種（乳類販売業等）をすでに営業中の場合は、新たな届出は不要です。
- 届出が必要な業種をすでに営業中の方は、2021年11月30日までに保健所に届出してください。
- 届出は手数料、更更新手続きの必要がありません。ただし、届出事項に変更があった場合や廃業した場合は届出が必要です。