

食品衛生ニュース No. 117

もくじ

- | | |
|------------------|----|
| 遺伝子組み換え食品の表示改正 | 1P |
| 食肉料理の落とし穴！？ | 2P |
| 衛生のポイント テイクアウトの巻 | 3P |
| 害虫対策に取組みましょう | 4P |

発行 2023年 6月 1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おります。

遺伝子組換え表示制度が新しくなりました

安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、食品表示基準に基づき、表示ルールが定められています。遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があり、任意表示が令和5年4月1日から改正されました。

任意表示

これまで、分別生産流通管理をして、意図しない混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品には、任意表示として「遺伝子組換でない」等と表示することができました。

新制度では、「遺伝子組換でない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

〈2023年4月以降は、次のように表示します〉

- 分別生産流通管理をして、意図しない混入を5%以下に抑えている加工食品
→「分別生産流通管理済み」と表示が可能
- 分別生産流通管理をして、遺伝子組み換えの混入がない（不検出）
→「遺伝子組換でない」等の表示が可能

～遺伝子組換え表示制度とは～

安全性が確認された遺伝子組換え作物とその加工食品について、食品表示基準に基づき表示ルールが定められています。

遺伝子組換え食品とは、別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物及びこれを原材料とする加工食品です。国内で流通している遺伝子組換え作物は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく安全性審査を経ています。

食肉料理の落とし穴！？

令和4年に東京都内では、生や加熱不十分な食肉料理によるカンピロバクター食中毒が19件発生し、都内で発生した細菌性食中毒の中で最も多くなりました。

また、野生の鳥獣肉や加熱不十分な食肉からは寄生虫やE型肝炎ウイルス等が検出されることあります。食肉の調理には注意が必要です！

カンピロバクター&E型肝炎ウイルスとは？

【カンピロバクター】

ウシ、ブタ、ニワトリ、ヒツジ、イヌ、ネコ等の動物の腸管内にいます。特に鶏刺し、鶏のタタキ、鶏わさ等、生または加熱不十分な鶏肉が食中毒の原因食品になっています。

○症 状 下痢、腹痛、発熱、吐き気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感等

○潜伏期間 2~7日（平均2~3日）



【E型肝炎ウイルス】

ブタやシカ、イノシシなどの肝臓や肉に感染しています。特にレバー刺しや焼肉等、生または加熱不十分なレバーや野生の鳥獣肉が食中毒の原因食品となっています。

○症 状 黄疸、発熱、おう吐、全身倦怠感 等
ごく稀に劇症化し死に至る場合がある



○潜伏期間 2~9週（平均6週）

カンピロバクター&E型肝炎ウイルス 予防のポイント

【手洗い】

食肉を取り扱った後、調理開始時、トイレの後等には、石けんで手を良く洗いましょう。

【加熱】

食肉は中心部が75℃、1分以上になるよう加熱しましょう。



【器具の洗浄、消毒、使い分け】

使用した調理器具は洗浄後、熱湯や塩素系漂白剤等で消毒し、乾燥させましょう。

調理器具は肉用、野菜用等と専用のものを用意して、二次汚染を防ぎましょう。

衛生のポイント ~テイクアウトの巻~

テイクアウトで提供する食品は、お客様が食べるまでの時間が長くなり、食中毒のリスクが高まります。また、調理場が狭いにもかかわらず、一度に大量の注文を受けると異物混入等が起こりやすくなります。

衛生管理を確実に行い、事故を未然に防ぎましょう。

食中毒予防の3原則

【つけない】

- 調理前やトイレの後等は手洗いを徹底しましょう。
- 調理に使う器具類は、洗浄・消毒したものを使いましょう。



【増やさない】

- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
- 調理後の食品は、10℃以下または65℃以上で保管しましょう。
- 保冷剤や保冷・保温ボックス等を活用して食中毒菌の増殖を抑えましょう。
- 口頭やシール等で提供後、すぐに食べていただくようお客様へ伝えましょう。

【やっつける】

- 食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- 生卵・刺身等の生もの、生野菜等の傷みやすい食品の提供は控えましょう。

異物混入対策



【事例①】

区内飲食店で弁当をテイクアウトしたところ、サラダから生きたゴキブリが出てきました。盛り付けをするまでの間、容器に蓋をしていなかったことが原因と考えされました。

【事例②】

区内飲食店でカレーをテイクアウトしたところ、カレーから金属異物が出てきました。本来使用しないはずの金属たわしを使ったことが原因でした。

【予防のポイント】

- 器具類が破損していないか、調理前に確認しましょう。
- 料理を提供する前に目視で確認しましょう。
- 帽子やネットを着用しましょう。
- ゴキブリ等の害虫の発生状況を定期的に調べ、必要に応じて駆除しましょう。

注文は調理場の
広さや能力に応
じ、無理なく調理
できる数を受け
ましょう！

害虫対策に取組みましょう

暖かくなると、ゴキブリやハエ等の害虫の活動が活発化します。
日ごろから害虫対策に取組み、害虫リスクを軽減しましょう。

害虫にはどのようなリスクがあるの？

【その①】

害虫は、サルモネラ菌等の食中毒菌を媒介することがあります。その害虫が食品を汚染し、食中毒に繋がる可能性があります。

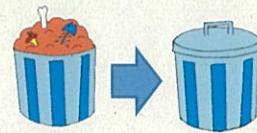
【その②】

害虫または害虫の体の一部が食品に混入し（異物混入）、クレームになる可能性があります。

予防・対策のポイント

【エサを与えない】

- 開封後の食品は、密閉容器に保管しましょう。
- 床に落ちた食品やシンクのゴミ受けを綺麗にしましょう。
- ゴミは蓋付のゴミ箱や倉庫に保管し、長時間放置しないようにしましょう。



【侵入路をふさぐ】

- 窓や出入口には網戸や防虫ネットを取付けましょう。
- 換気扇の隙間等、侵入する可能性のある場所をふさぎましょう。
- 屋外に通じる扉や窓等は、開閉の時間を最小限にしましょう。

※ 夜になると窓から漏れる明かりに虫が集まることがあります。

⇒光が漏れにくいように作業場の窓に遮光シートを貼ることも効果があります。

【巣を作らせない】

- 店内や屋外に不必要的観葉植物や花瓶を置かないようにしましょう。
- 毎日清掃し、食品残渣や汚れを残さないようにしましょう。
- 作業場内の整理整頓を行いましょう。



【調査】

- 定期的に専門業者による生息状況の調査を行い、必要に応じて駆除作業を行いましょう。

衛生害虫にお困りの方は、東京都ペストコントロール協会にご相談ください。
公益社団法人 東京都ペストコントロール協会 ☎ 03-3254-0014