

～食品衛生情報～No.72

平成30年12月1日号

目次 ○ 食中毒発生状況(平成30年11月15日現在) …………… 1
 ○ ふぐ加工製品を安全に提供するために …………… 2
 ○ 食品衛生推進員レポート「HACCPを学びました」 …… 3
 ○ 平成30年度各種食品衛生講習会のお知らせ …………… 4



食中毒発生状況（平成30年11月15日現在）

平成30年11月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数156件、患者数1,358名です。（昨年同期は、事件数117件、患者数2,299名でした。）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	9	11	13	23	22	15	9	17	31	6	0		156
患者数	303	133	130	202	210	87	46	67	160	20	0		1,358



《病因物質別発生件数》

		累計(11/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	21	675
	サポウイルス	1	81
	A群ロタウイルス	1	8
細菌	カンピロバクター	29	165
	黄色ブドウ球菌	1	6
	腸炎ビブリオ	13	91
	ウエルシュ菌	4	109
	サルモネラ	2	12
	腸管出血性大腸菌	4	64
	その他	2	12
	寄生虫	アニサキス	69
	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セブテンブクタータ	1	7
化学物質	ヒスタミン	1	4
	塩素系漂白剤	2	3
自然毒	動物性自然毒	1	1
不明		3	49
合計		156	1,358

東京都内の食中毒発生状況は、今年に入ってから魚類の寄生虫の一種であるアニサキスを原因とする食中毒の発生件数が多い状況が続いています。

アニサキス食中毒は1件あたりの患者数が少ない特徴があります。そのため、昨年同時期に比べ患者数は減少していますが、発生件数は増加しています。江戸川区内でも、今年だけで合計9件のアニサキス食中毒が発生しています。アニサキス食中毒は、1年中発生します。今後も引き続き注意が必要です。

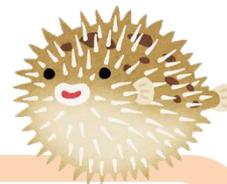
ノロウイルスやサポウイルスなど、ウイルスによる食中毒に注意が必要な季節になりました。

従業員の体調管理や手洗いをしっかり行い、食中毒予防に努めましょう。



ふぐ加工製品を安全に提供するために

これから冬本番！ふぐがおいしい季節です。身欠きふぐなどの除毒済のふぐ加工製品は、保健所への届出をすれば、ふぐ調理師以外の人でも販売、調理・加工することができます。一方で、ふぐ加工製品の取扱い違反事例も発生しています。今一度、ふぐ加工製品の取扱いについて確認をしましょう。



◆ふぐを取り扱える施設について

ふぐ取扱所・・・ふぐ調理師が在所し、東京都からふぐ取扱所として認証を受けている施設。除毒されていないふぐの取扱いが可能です。

ふぐ加工製品取扱届出施設・・・ふぐ取扱所以外の飲食店や魚介類販売店等も、保健所でふぐ加工製品取扱の届出をすることで、除毒済のふぐ加工製品を取扱うことができます。

身欠きふぐ表示例

とらふぐ(身欠きふぐ)	
ふぐの種類	標準和名:トラフグ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇ー〇
有毒部位除去済	

◆除毒済のふぐ加工製品とは？

身欠きふぐ・・・「有毒部位除去済」表示のあるもの
 ふぐ精巢・・・「精巢である旨」表示のあるもの
 ふぐ加工品・・・ふぐ刺身、ふぐ鍋材料など

※ふぐ加工製品取扱施設は容器包装に入れられ、条例で定める表示のあるふぐ加工製品のみ取扱うことができます。(上図参照)

※ショウサイフグなど、ふぐの種類によってはヒシが有毒なものもあります。ヒシ付きのふぐを仕入れる際はふぐの種類にも注意してください。



◆ふぐ加工製品取扱届出施設ができることは？

飲食店・・・ふぐ加工製品(身欠きふぐ、精巢、刺身、鍋材料など)を調理し提供できます。

魚介類販売店・・・仕入れた身欠きふぐ及び精巢を、そのまま販売することができます。身欠きふぐを刺身や鍋材料などに加工し、容器包装に入れて条例で定める表示を行い、販売することができます。



※届出施設で身欠きふぐや精巢の表示を行うことはできません。
 ※身欠きふぐ及び精巢の小分け再包装はできません。

ふぐ加工製品の取扱いには、遵守事項があります！

- 保健所への届出のほか、届出済票の店舗内掲示、仕入記録の作成等が必要となります。
- これらに違反した場合、取扱の禁停止や、違反者の氏名やその内容などが公表となる場合があります。
- 行政処分に従わない場合は6ヵ月以下の懲役又は30万円以下の罰金、届出をしないでふぐ加工製品を取扱った場合は20万円以下の罰金となる場合があります。

届出事項(営業者の住所など)に変更が生じたときや、ふぐの取扱いをやめた時などは保健所への手続きが必要です。詳しくは保健所にお問い合わせください。

ふぐについての詳細は下記の東京都ホームページ(食品衛生の窓「ふぐ加工製品の取扱いについて」)もご覧ください。 <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/index2.html>

HACCPを学びました

食品衛生推進員レポート

江戸川区食品衛生推進員をしております小田と申します。

さて、現在、先進国で採用されている食品衛生管理手法の主流は、HACCPになっております。平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、今後原則としてすべての食品等事業者に対し、一般的な衛生管理（施設内外の清潔保持、ねずみや害虫の駆除など）に加え、HACCPに沿った衛生管理が制度化されます。

私たち江戸川区食品衛生推進員は、10月22日に行われた推進員研修会でHACCPについて学ぶため、「株式会社ピクルスコーポレーション 大宮ファクトリー（埼玉県北足立郡伊奈町）」の工場見学に行きました。こちらの工場は既にHACCPを導入しており、重要管理点(CCP)として「原料の消毒」「金属探知」の2点を設定しているとのことでした。また、定期的に研修を行い、パート・アルバイト含め全員が受講し、モチベーション向上や衛生のレベルアップにつなげていました。従業員数が多くなるほど大変ですが、一丸となって取り組んでおり、頑張っていると感じました。

一般の飲食店がHACCPを導入するためにはまだ課題があると思いますが、従業員の衛生意識向上など、できることから始めていきましょう。

<食品衛生推進員の感想>（感想の一部を抜粋、編集しています。）

- ・設備投資ではなく、徹底した従業員指導による衛生管理によって、HACCPが達成されていると感じた。
- ・日常的に手順を守って管理している様子が伺えた
- ・従業員の指導教育の重要性が感じられた。

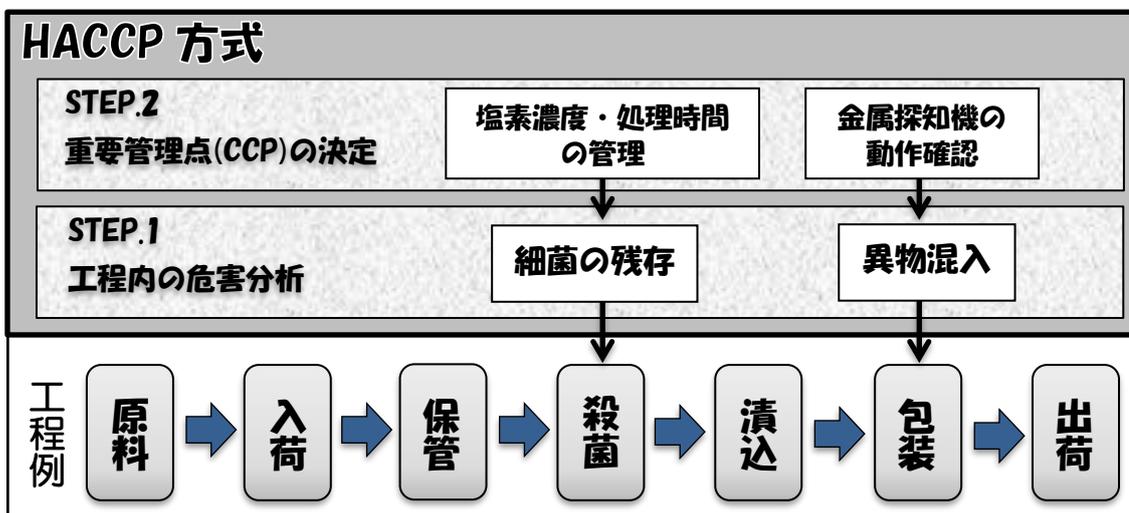
食品衛生推進員とは・・・

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進し、区民の食生活の安全確保に寄与するため、江戸川区長が委嘱している方々のことです。

<HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは？>

原材料の受入から最終製品までの各工程に、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

「HACCP方式の衛生管理」



製品の安全を確保！



「食べきり推進店」にご参加ください

お客様の要望に応えご飯や麺の量の調整、量り売りなど、食品ロス削減につなげている飲食店や小売店を「食べきり推進店」として区ホームページで紹介しています。

食品ロス削減に取り組むことで、店舗のイメージアップやごみ処理コストの削減効果も期待できます。平成30年10月末現在212店舗にご登録いただき、区民から好評を得ています。

まだご登録されていない事業者さん、まずはお気軽にお問合せください。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係



江戸川区 食べきり推進店

検索

平成30年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している食品衛生講習会のみを掲載しています。

少なくとも年に1回は講習会を受け、新しい知識を取り入れるようにしましょう。

衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。

《許可更新の方の講習会》 場所：小岩アーバンプラザ 2階集会室1・2

(営業許可の更新を迎える方には、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
平成31年1月10日(木)	14時	許可期限が平成31年1・2月末で満了の方
平成31年2月27日(水)	14時	許可期限が平成31年3月末で満了の方
平成31年2月28日(木)	14時	許可期限が平成31年4月末で満了の方

《実務講習会》事前予約は不要です。

(3月13日は新規施設の事業者の方が対象です。それ以外はすべての事業者の方が対象です。)

日付	開始時刻	場所
平成31年2月21日(木)	14時	東部区民館 集会室けやき・まつ
平成31年3月13日(水)	14時	総合文化センター 2階会議室
平成31年3月20日(水)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室



《食品表示講習会》対象の方には別途封書にて通知いたします。事前予約制です。

日付	開始時刻	場所
平成31年2月15日(金)	14時	総合文化センター 3階研修室

注意：これらの講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！

食品衛生協会に未加入のお店に、組合加入を勧めましょう！

江戸川区食品衛生協会についての最新情報を知りたい方は、こちらをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当
連絡先 3658-3177 内線34~40
江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)
連絡先 3542-0161