

～食品衛生情報～No.79

令和2年2月1日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（令和2年1月15日現在）・・・1
- 食品表示の切り替えはもうお済みですか？・・・2
- HACCP 連載～安全が“見える”店舗への道⑤～・・・3
- 令和元年度各種食品衛生講習会のお知らせ・・・4



食中毒発生状況（令和2年1月15日現在）

令和2年1月15日現在（速報値）の2019年の東京都内の食中毒発生状況は、事件数117件、患者数859名です。（2018年は、事件数185件、患者数1,917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	16	10	7	10	11	7	6	12	9	9	117
患者数	81	34	156	90	20	32	28	113	97	77	52	79	859



≪病因物質別発生件数≫

		累計(12/31 まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	14	265
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	36	189
	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	3	196
	セレウス菌	1	20
	サルモネラ	2	18
	腸管出血性大腸菌	4	18
	腸管出血性大腸菌/ カンピロバクター	1	2
	サルモネラ及び カンピロバクター	1	7
寄生虫	アニサキス	49	51
	シュードテラノーバ	1	1
化学物質	ヒスタミン	1	7
	塩素系漂白剤		
自然毒	動物性自然毒		
不明		3	81
合計		117	859

2019年に東京都内で起きた食中毒は件数、患者数ともに例年を大きく下回りました。また、昨年の区内食中毒発生件数は5件で、3件がアニサキスによるものでした。アニサキス食中毒の事例の中にはいわしやアジが原因食品として疑われた事例もありました。

保健所では食中毒に関する様々なパンフレットを用意しています。カンピロバクターやアニサキス等、提供前の正しい対策で予防可能な食中毒を減らし、食を安全に楽しめるよう、今年も引き続き食品事故や食中毒の防止に努めましょう。



食品表示の切り替えはもうお済みですか？

食品の表示に係る規定を統一した「食品表示法」が、平成27年4月に施行されました。加工食品や添加物は令和2年4月1日以降、新しい表示のルールに切り替えを行う必要があります。

令和2年4月の完全施行に向けて、適正な表示に移行できるよう準備を進めましょう。

<主な改正点>

改正点①②	名称	〇〇〇	栄養成分表示 (1食(80g)当たり)	熱量	●●kcal	改正点④
	原材料名	○(国産)、▼、◇(大豆を含む)		たんぱく質	△g	
	添加物	●、▼(乳由来)		脂質	□g	
	内容量	〇個		炭水化物	◆g	
賞味期限	20XX.X.X	食塩相当量		▽g		
改正点③	保存方法	～				
	製造者	名称(氏名)、住所				

① 原材料名、添加物の表示方法

添加物とその他原材料を項目分け又は、記号(「/」)や改行等で明確に区分的ことが必要です(令和4年4月1日以降は一番多く含まれる原材料への原料原産地表示も必要です)。

② アレルゲン表示

特定原材料7品目(卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、そば、えび、かに)の表示ルールが変更されます。パンの小麦やマヨネーズの卵など、アレルゲンを含むことが表示しなくとも容易に判別できる食品(特定加工食品)についてもアレルゲン表示が必要になります。

表記の方法は、個々の原材料の直後にアレルゲンを括弧書きする「個別表示」が原則ですが、例外的に特定原材料を原材料の直後にまとめて一括表示する方法も可能です。

個別表示

原材料名 マカロニ(小麦を含む、国内製造)、
玉ねぎ、マヨネーズ(卵を含む)、砂
糖、食塩

一括表示

原材料名 マカロニ(国内製造)、玉ねぎ、マヨ
ネーズ、砂糖、食塩、(一部に小麦・
卵を含む)

③ 製造所固有記号の使用方法

原則、製造所(加工所)の所在地、製造者(加工者)の氏名や名称を表示します。例外的に、同一製品を2箇所以上の製造所で製造する場合のみ消費者庁長官に届け出ることによって、製造所固有記号が使用できます。その場合にも情報提供を求められたときの連絡先や製造所所在地が確認できるURL等、定められた情報を表示する必要があります。

④ 栄養成分表示の義務化・ナトリウムの表示方法

原則として、消費者向けに販売される包装済み加工食品および添加物に栄養成分表示が必要となります(※)。必ず「栄養成分表示」と表記し、食品単位や、栄養成分を順番通りに明記します。また、今まで「ナトリウム」と表示していたものは「食塩相当量」で表示します。

(※) 以下に該当する場合は栄養成分表示の省略が可能です

- 表示可能面積が概ね30cm²以下のもの
- 酒類
- 栄養供給源としての寄与が小さいもの
- 極めて短期間で原材料が変更されるもの
- 小規模事業者が販売するもの

HACCP連載～安全が“見える”店舗への道⑤～

リスクを知る → 計画を作る → 実行する → 記録する

本連載もいよいよ大詰めです。前回までで、ご自分のお店で実施する衛生管理の計画を作成することができました。最後にやるべきことは実行することと記録を残すことです。

①実行する

計画を実行する前に・・・全ての項目にチェックが付きますか？

- 手洗いは消毒薬が補充され、ペーパータオルが設置されている
- 店で使用している設備・器具は割れや欠けが無い
- 店内は清掃が行き届いている
- 従業員は衛生教育を受け、衛生管理の意義を理解している

これらがおざなりになってしまうと、施設の衛生レベルはなかなか向上していきません。施設全体・従業員全員で衛生管理計画を実行していきましょう。

本連載を通して協力いただいている「柿の木坂更科（北篠崎二丁目）」では、作成した計画を厨房付近に掲示しています（10月1日号参照）。こういった取り組みも従業員全員への意識付けとして役立ちます。

②記録する

記録はきちんと衛生管理をしていたことの証拠であり、業務手順の見直しにも役立ちます。また、今後保健所が監視をする際には、この記録を見て日常的な管理状況を確認することになります。『食品衛生管理ファイル』にはカレンダー形式で毎日1行だけ書き込めば良い、見やすい記録表が用意されています。毎日の記録を習慣付けましょう。

記録表		2019年4月分										責任者確認欄	印
点検の目安	一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名
	①原材料の受入確認	②冷蔵庫内温度の確認	③冷凍庫内温度の確認	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業員の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施	非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	
点検の目安	外包装の状況など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用（冷蔵庫内の区分など）	探検用手袋等、便座等の消毒	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など 体調・手指の備 清潔な作業着	トイレル後、調理前、ゴミを触った後など	下記の操作が正しく行われたか					
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	×	×	○	○	○	×	
1 (月)	○	5	-20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	柏木
2 (火)	○	6	-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○	柏木
3 (水)													

=記入上の注意=
●○か×で記入します。
●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項
●ハンバーグの中が赤かったので再加熱してから提供した
●Aさんがトイレのあと手を洗っていないだったので、直ちに手洗いさせました



毎日1行、コツコツと！

「30・10 運動」で食べ残しを削減！

飲食店等から発生した生ごみのうち約 6 割が食べ残しと言われております。そこで、宴会等での食べ残しを減らすための取り組みである「30・10 運動」の輪が日本全国に広がっています。

江戸川区においても「おそとで実践！30・10 運動」と称し、乾杯後 30 分間と宴会終了前 10 分間は自席で食事を楽しむことを推奨しています。飲食店様向けに卓上ポップやコースター等の PR 物品をご用意しておりますので、ぜひご利用ください。

(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 30・10 運動

検索

令和元年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

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。※会場の都合により日程等が変更する場合がございます。最新の講習会情報は江戸川区のホームページでも確認できます。

《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
(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
令和2年2月26日(水)	14時	許可期限が令和2年3月末で満了の方 ※中止
令和2年2月27日(木)	14時	許可期限が令和2年4月末で満了の方 ※中止

《実務講習会》事前予約は不要です。

(3月11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
令和2年2月19日(水)	14時	東部区民館 集会室けやき・まつ
令和2年3月11日(水)	14時	総合文化センター 2階会議室 ※中止
令和2年3月19日(木)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室 ※中止

《食品表示講習会》(対象者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
令和2年2月20日(木)	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