

～食品衛生情報～No.67

平成30年2月1日号

目次	食中毒発生状況（平成29年12月31日現在）	1
	あなたのお店は大丈夫？異物混入苦情	2
	削除予定添加物について	2
	HACCPが制度化されます！！	3
	平成29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29年12月31日現在）

平成29年12月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数126件、患者数2,510名です。（平成28年は、事件数136件、患者数2,309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	10	11	10	5	10	16	9	12	13	17	9	4	126
患者数	142	*1,240	143	6	174	134	60	201	62	108	102	135	2,510

*家庭における食中毒での死者1名を含む

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	24	1,539
細菌	カンピロバクター	44	292
	黄色ブドウ球菌	4	42
	ウエルシュ菌	4	244
	腸管出血性大腸菌		
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌 ^{*1}	1	177
	セレウス菌	1	2
	ボツリヌス菌	1	1 ^{*2}
	A 群溶血性レンサ球菌	1	27
	サルモネラ及び カンピロバクター	1	14
寄生虫	アニサキス	41	44
	シュードテラノバ	2	2
	クドア・セプテンブクタータ	1	14
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	112
合計		126	2,510

平成29年東京都内の食中毒発生状況は、前年と比べて事件数は減少しましたが、患者数は増加しています。

内訳としては、カンピロバクター、アニサキスを病因物質とする事件の件数、患者数が共に増加しました。ノロウイルスに関しては、事件数は減少しましたが、患者数は大幅に増加しています。カンピロバクター、アニサキス、ノロウイルスの発生件数は全体の8割以上も占めているため、正しい知識を身につけて、食中毒を予防していきましょう。

一方、江戸川区内ではここ数年で最多の、年間8件の食中毒が発生しました。内訳は、アニサキス症によるものが4件、カンピロバクターによるものが3件、病因物質不明のものが1件でした。

*1 病原性は十分解明されていない

*2 家庭における食中毒での死者1名を含む

あなたのお店は大丈夫？異物混入苦情

平成28年度、江戸川保健所には188件の苦情が寄せられ、そのうち異物混入に関するものは32件でした。平成29年度は12月31日現在、18件の異物混入に関する苦情が寄せられています。異物は、原材料の受け入れ時、調理加工時、提供時等あらゆる段階で混入する恐れがあり、異物の種類に関しても、虫、金属、髪の毛、プラスチック等多岐にわたります。異物混入は、お客様の健康被害にもつながる恐れがあるため、常に注意を払う必要があります。

下記に示したのは、実際に保健所に寄せられた異物に関する苦情の一例です。

事例	原因
そばから金属異物	そばをゆでる金属製のザルを洗浄するための金タワシの一部が欠損、ザルの目に絡まり、そばを茹でた際に外れ、混入した。
惣菜から髪の毛	頭髪を覆うヘアネットを身に着けずに製造の作業をし、目視点検も不十分であったため、抜けた髪の毛が惣菜に混入した。
寿司からプラスチック片	厨房の床の劣化部分から床材の一部がはがれ、床から低い位置に保管していた米に混入した。

～異物混入予防チェックリスト～

厨房は整理整頓されていますか？

調理器具等に破損はありませんか？破損しやすい材質のものを使っていませんか？

調理に関係の無い物を厨房に持ち込んでいませんか？

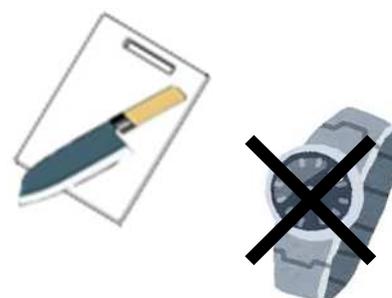
床材や天井に剥がれや劣化はありませんか？

服装は適切ですか？ヘアネット等はつけていますか？

異物の目視確認を適宜行っていますか？

害虫の発生はありませんか？

チェックが少なかった方は、改めて異物混入対策を見直してみましょう！



削除予定添加物について

現在、販売実態が無いと思われる既存添加物196品目について、実態調査が行われています。本調査で申出の無かった既存添加物は、今後添加物としての販売等が禁止されます。詳しくは厚生労働省のホームページをご確認ください。

『削除予定添加物名簿の作成に係る既存添加物の販売等調査について（周知依頼）』
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000188409.html>

H A C C P が制度化されます！！

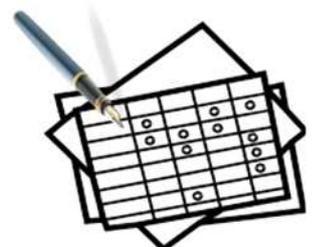
江戸川区食品衛生推進員として活動している小林と申します。平成30年に食品衛生法が改正され、すべての食品事業者に対しHACCP(ハサップ)(詳細は下記参照)による衛生管理が制度化されます。そこで今回は、HACCP 導入を考える上で私が取り組んでいることについてお話してみたいと思います。

私は区内で長年、豆腐店を経営しております。お客様への店頭販売や学校の給食用に納品を行っており、異物混入のリスクは毎日避けられないものであります。私は日頃から食品衛生協会会員に配布されている食品衛生自主管理点検表などに冷蔵温度や身だしなみチェックなどを記録するよう心掛けています。記録票類を日常的につける事によって、衛生管理状況をお客様に説明することができ『こういった衛生管理を行っているから当店の豆腐は安心です』と言うことができます。

また、万が一異物混入があった場合には、どの部分で管理不足があったのかを検討する材料にもなります。今後、制度化される HACCP をスムーズに導入していくために大切になってくるものの1つは、上記でお伝えした記録表類(体調管理、温度管理など)の作成です。

みなさまはお店の衛生管理の日々の記録は行っていますでしょうか。もしも何も行っていないという方がいらっしゃいましたら、まずは従業員の体調管理や冷蔵庫の温度チェックなどの記録をつけることから始めてみましょう。

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。



~~~~~  
**< H A C C P ( H a z a r d A n a l y s i s a n d C r i t i c a l C o n t r o l P o i n t ) の制度化とは? >**

HACCP 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重要管理点を設定し、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。

厚生労働省は平成30年をめどにこのHACCPの導入を義務化する方針を明らかにしており、その背景には2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて日本の食品衛生管理を国際標準に合わせるという目的があります。

今後、全ての食品等事業者が、衛生管理計画を作成し、手洗いの励行等の一般衛生管理に加え、事業者の規模等に応じた HACCP による衛生管理を実施することが求められます。



具体的に何をすればいいの？  
何か参考にできるものはないの？

日本食品衛生協会が小規模な一般飲食店事業者向けに『 HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書 』を作成しました！手引書の内容は、厚生労働省等のホームページ上で公開されていますので、詳しくは以下の URL よりご確認ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

検索

## 「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29年12月末現在196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29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

(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                 |
|-------------|------|--------------------|
| 30年3月 6日(火) | 14時  | 許可期限が平成30年3月末で満了の方 |
| 30年3月 7日(水) | 14時  | 許可期限が平成30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8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              |
|-------------|------|-----------------|
| 30年2月22日(木) | 14時  | 東部区民館 集会室けやき・まつ |
| 30年3月 8日(木) | 14時  | 総合文化センター 2階会議室  |
| 30年3月22日(木) | 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             |
|-------------|------|----------------|
| 30年2月13日(火) | 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、ホームページをご覧ください。

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