

# ～食品衛生情報～No.70

平成30年8月1日号

目次	食中毒発生状況（平成30年7月15日現在）.....	1
	「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました.....	2
	第21回食品衛生大会が開催されました.....	3
	食べきりレシピ大募集！.....	4
	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7月15日現在）

平成30年7月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数90件、患者数1,025名です（去年同期は、事件数68件、患者数1,898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	11	1						90
患者数	303	133	130	193	201	64	1						1,025

### 病因物質別発生件数

		累計(7/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	19	638
	サポウイルス	1	81
	A群ロタウイルス	1	7
細菌	カンピロバクター	15	115
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	3	94
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	1	6
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	8
寄生虫	アニサキス	44	45
	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		
	塩素系漂白剤	2	3
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	20
合計		90	1,025

東京都内の食中毒発生状況は、去年同期に比べると、患者数は減少していますが、事件数は増加しています。

特にアニサキスは、去年同期の事件数が20件であるのに対し、今年は44件と大幅に増加しています。引き続き、魚の冷凍・加熱・目視確認を徹底し、アニサキス食中毒を防ぎましょう。（アニサキスの記事は、食品衛生情報 No.69号に掲載されています。）

また、夏は細菌による食中毒が増える時期ですが、ノロウイルス食中毒も発生することがあります。調理する際は、十分な手洗いや食材の加熱を行って食中毒の防止に努めましょう。

# 「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました

平成30年6月13日、「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。

食品衛生法の一部改正に関する主な内容は、7項目あります。それぞれの概要については、以下のとおりです。

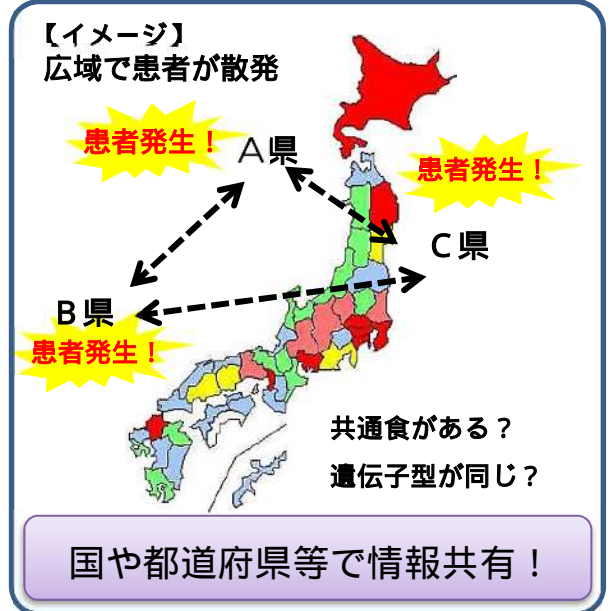
## 食品衛生法の一部改正に関する主な内容

### 広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置に関する事項

昨年夏に関東を中心に発生した広域的な食中毒事案における課題を踏まえ、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国や都道府県等が相互に連携・協力することが明記されました。

また、厚生労働大臣は、緊急を要する場合に、国や都道府県等その他関係機関により構成される「広域連携協議会」を活用して、広域的な食中毒事案への対応に努めることになりました。

8月中旬から、関東地方を中心に同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157 の感染者が多発した食中毒事案。共通の食品からの感染や保菌者からの二次感染で広域化している可能性があった。



### 事業者自らが重要工程管理等を行う衛生管理制度の導入（HACCPに沿った衛生管理制度化）に関する事項

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に沿った衛生管理の実施が求められます。HACCPに沿った衛生管理については、対象業者によって以下の2種類に分かれます。

#### (1) 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組

（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】 事業者の規模等を考慮 と畜場 食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く）

#### (2) 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

各業界団体の作成した手引書は、厚生労働省のホームページに掲載されています。

【対象事業者】 小規模事業者（今後、検討） 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（菓子・豆腐の製造販売、食肉・魚介類の販売など） 提供する品目が多く変更頻度が頻繁な業種（飲食店、給食施設、惣菜・弁当の製造など） 一般衛生管理での対応で管理が可能な業種 等（包装食品の販売、食品の運搬・保管など）

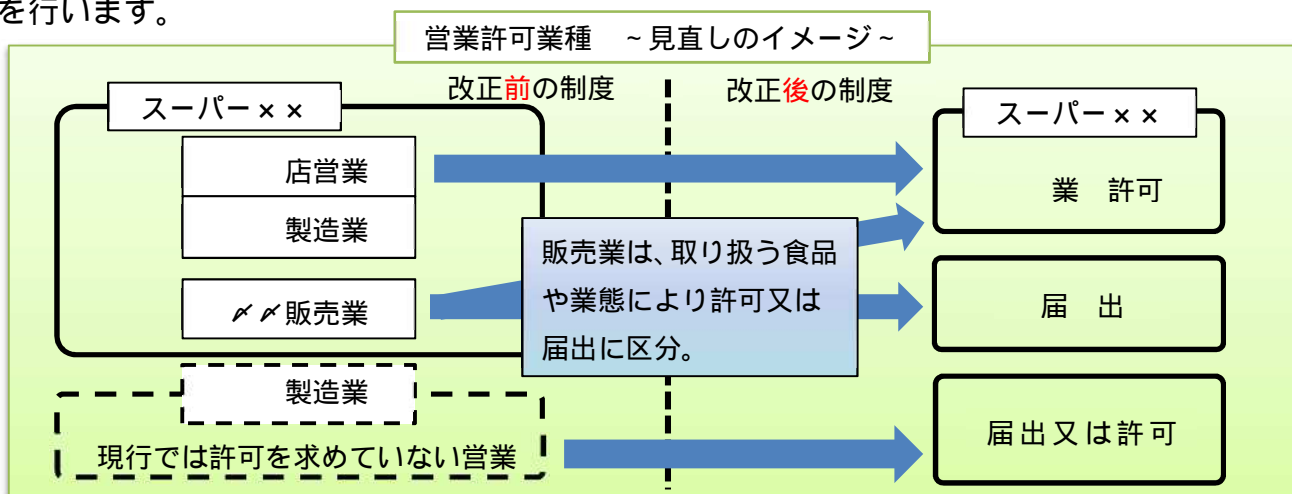
**特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設に関する事項**  
 健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品によって健康被害の発生、又は生じさせる恐れがある旨の情報を得た場合は、事業者から行政へ健康被害情報の届出を行うことが求められます。

**安全性を評価した物質のみを食品用器具・容器包装に使用可能とする仕組み（ポジティブリスト制度）の導入に関する事項**

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行います。

**営業の許可及び営業の届出に関する事項**

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種以外の事業者の届出制の創設を行います。



**食品等の回収の届出に関する事項**

事業者が食品等の自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みを構築します。

**食品等の輸入及び輸出に関する事項**

乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等を輸入要件化します。

**第 2 1 回食品衛生大会が開催されました**

食品衛生推進員レポート

毎年恒例となりました食品衛生大会が、江戸川区と江戸川区食品衛生協会の共催で、6月28日に江戸川区総合文化センターで開催されました。

第一部では昨年同様座談会形式で進められ、今年のテーマは、「食で支える、子どもの健やかな成長」としました。坂上食品衛生推進員が進行役を務め、保健所職員と、江戸川区子ども家庭部児童女性課成長支援係の上坂係長、「江戸川仕出し弁当組合」の櫻井組合長、「NPO 法人キッズドア」の和泉様、「フードネット江戸川」の堀田理事長、食品衛生推進員の関根様にご登壇いただき、子どもの成長支援で特に食にまつわる部分を中心にディスカッションを進めました。

第二部の式典では食品衛生協会会員の中から10名が食品衛生自主管理功労者として表彰されました。

区民、食品衛生協会会員、ファミリーヘルス推進員の方々など281名がご来場いただき、大変盛況な大会となりました。

報告者：食品衛生推進員 高津 隆子



食品ロスを削減!!

江戸川区では平成30年度より、食品ロス削減のために普段何気なく捨てている食材や、余りがちな食材を使った食べきりレシピを募集します。応募いただいたレシピは区HPに掲載するほか、レシピカードにしてイベントで広く配布します。みなさんのアイデアでおいしく!たのしく!食品ロスを削減しましょう!ご応募お待ちしております。

(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 食べきりレシピ大募集!

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。

**業態別講習会** (対象者の方には、別途封書にて通知いたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
9月13日(木)	14時	洋生・和生菓子	総合文化センター 2階会議室
10月11日(木)	14時	食肉販売業・処理業	総合文化センター 3階研修室
10月25日(木)	14時	調理パン・弁当	総合文化センター 3階研修室

**実務講習会** (すべての事業者の方が対象です。また、事前予約は不要です。)

日付	開始時刻	場所
10月1日(月)	14時	葛西健康サポートセンター 3階集会室第4・5・6
10月17日(水)	14時	小松川区民館 集会室第1

**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
9月6日(木)	14時	許可期限が平成30年9・10月末で満了の方
10月31日(水)	14時	許可期限が平成30年11月末で満了の方
11月1日(木)	14時	許可期限が平成30年12月末で満了の方

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