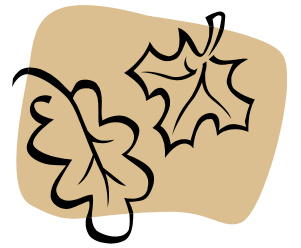


～食品衛生情報～ No.29

平成23年9月29日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成23年8月31日現在）……………1
- 生食用牛肉の規格基準が10月1日から施行されます……………2
- 第14回食品衛生大会が開催されました……………3
- 食品衛生街頭相談が開催されました……………4
- 平成23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23年8月31日現在）

平成23年8月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数77件、患者数711名です。（昨年同期は事件数96件、患者1336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	19	6	3	4	16	14	10	5					77
患者数	161	120	52	39	160	102	42	35					711

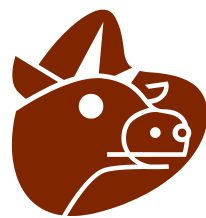
		平成23年累計 (8/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	34	449
	サポウイルス	1	5
細菌	カンピロバクター	21	104
	黄色ブドウ球菌	2	7
	ウエルシュ菌	2	48
	サルモネラ	5	49
	腸管出血性大腸菌	3	7
	カンピロバクター、 病原性大腸菌	1	4
ウイルス 及び細菌	ノロウイルス、 カンピロバクター	1	8
寄生虫	アニサキス	2	2
化学物質	次亜塩素酸	1	2
	ヒスタミン	1	1
不明		3	25
合計		77	711

東京都内で発生した食中毒事件の発生件数は昨年と比べ、減少傾向にあります。しかし、全国的には9月に入ってから、大手ファミリーレストランチェーンによる食中毒や給食施設での食中毒が発生しています。

都内で8月に起きた食中毒事件5件の原因物質の内訳は、ノロウイルスが1件、カンピロバクターが1件、黄色ブドウ球菌が2件、不明が1件でした。

また、季節も秋になり、涼しく過ごしやすいようになってきましたが、ノロウイルス食中毒が増えてくる時期でもあります。従業員の体調管理や手洗い・消毒の徹底など、日頃の衛生管理により一層尽力していきましょう！！

規格基準に適合しない施設で 牛肉の生食提供はできません！



4月に富山県等の焼肉店で発生した牛の生食による食中毒事件を受け、厚生労働省が策定した
生食用牛肉の規格基準が10月1日から施行されます。

★対象となる食品

生食用として提供する牛刺し、牛タタキ、ユッケ、タルタルステーキ等

【生食用牛肉の加工をする場合】

枝肉等を仕入れ、生食用に加工する業者が満たさなければいけない主な基準は、以下のとおりです。

<加工基準>

- 生食用食肉の加工は、**他の設備と区分された場所で行うこと。また、専用の手洗い・シンク・器具や手指の消毒設備及び専用の器具が必要**
- 生食用食肉の加工は、食肉の衛生等に関する講習会（3時間）の受講（認定生食用食肉取扱者）など一定の要件を満たした者が行うこと
- 肉塊表面を加熱殺菌すること（原材料として使う牛肉は、凍結していないものを枝肉から衛生的に切り出し、速やかに気密性のある容器包装に入れ、密封する。その後、表面から1cmの深さを60℃で2分間以上加熱する方法で殺菌し、すみやかに4℃以下に冷却すること）

<成分規格>

- 生食用牛肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない
加工した生食用牛肉は、定期的に検査^{※1}を実施し、成分規格に適合していることを確認し、その記録を1年間保存しなければならない
※1 検査は25gずつ25検体を検査し、全て腸内細菌科菌群が陰性であることを確認すること

<保存基準>

- 生食用牛肉は、4℃以下（冷凍品は-15℃以下）で保存しなければならない

<表示基準>

生食用牛肉の容器包装には、通常に表示に加えて、以下の表示が必要です。

- 生食用である旨
- とさつ又は解体が行われたと畜場の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該と畜場の名称及びと畜場である旨
- 加工施設の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該加工施設の名称及び加工施設である旨
- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

【飲食店などで生食用牛肉を仕入れて、調理する場合】

生食用として上記の規格基準に適合した牛肉（容器包装に入れ生食用と表示された牛肉）を仕入れ、細切など^{※2}の調理だけを行う営業者が満たさなければならない主な調理基準は、以下のとおりです。

＜調理基準＞

- 生食用牛肉の調理は、**他の設備と区分された場所で行うこと。また、専用の手洗い・シンク・器具や手指の消毒設備及び専用の調理器具が必要**
- 使用する生食用牛肉は、生食用として適切に加工されたものを仕入れること
- 生食用食肉の調理は、食品衛生責任者又は東京都などが認定した食肉の衛生等に関する講習会（3時間）を受講した者が行うこと
- 生食用食肉は、4℃（冷凍状態のものは-15℃）以下で保存すること
- 調理後は速やかに提供すること

※2 この調理基準が適用される調理とは、以下のような場合です。

- 生食用牛肉の肉塊を仕入れ、柵どり、刺身等に切り分けし提供する場合
- 柵状にされた生食用牛肉を仕入れ、刺身等に切り分けし提供する場合 など

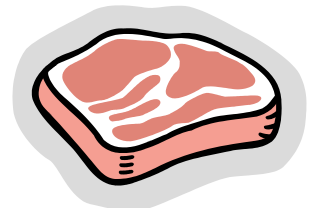
＜表示基準＞

次の事項を店舗の見やすい場所やメニューに表示しなければなりません。

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

◎規格基準に適合しない生食用牛肉を提供してしまうと・・・

食品衛生法違反として当該食品の廃棄命令や営業停止、店舗名公表などの行政処分や、罰則（2年以下の懲役または200万円以下の罰金）の対象となることがあります！



腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の一部の食中毒菌は、家畜の腸内に存在することから、食肉の加工・調理において、これらの微生物を完全に除去することは困難です。

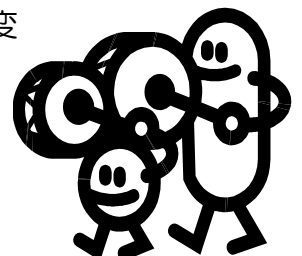
このため、規格基準を守った生食用牛肉であっても100%安全ではなく、牛肉の生食は基本的に避けるべきであると考えられます。特に、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないよう、また、食べさせないよう十分な注意が必要です。

第14回食品衛生大会が開催されました

毎年恒例の食品衛生大会が、江戸川区と食品衛生推進員および食品衛生協会の主催で7月26日に江戸川区総合文化センターで開催されました。

当日は、食品衛生推進員（消費者代表）の倉内推進員が総合司会を務められ、食品関係者およびファミリーヘルス推進員など約400名の方にご参加いただき、大変盛況な会となりました。今年も昨年と同様、第一部の食品衛生講話と第二部の式典の間にアトラクションを行い、江戸川区少年少女オーケストラによる演奏が大変好評でした。

ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。



食品衛生街頭相談が開催されました

夏恒例の食品衛生街頭相談が、8月3日に小岩駅ビルP o P o 地下1階で開催されました。当日は約1600名の消費者の方に食品衛生に関する展示と説明をご覧いただき、うち950名の方に食品衛生に関するアンケートにご協力いただきました。

アンケートの集計結果によると例年どおり、食中毒への関心が高い結果となりましたが、加えて今年は放射性物質汚染に対する不安がそれと並んで高い結果となりました。また、自由意見にも放射性物質汚染に関連した書き込みが多くありました。

ご参加いただいた皆さま、また街頭相談に訪れて下さった皆さま、ありがとうございました。



平成23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講習会のみ掲載しています。年に1回は講習会を受けましょう。

《許可更新の方の講習会》（場所は小岩アーバンプラザ）

※ 営業許可の更新の方には、ハガキでご連絡いたします。

日付	開始時刻	対象
10月27日(木)	14時	許可期限が平成23年11・12月末の方
1月12日(木)	14時	許可期限が平成24年1・2月末の方



《その他の講習会》

日付	開始時刻	内容	場所
10月13日(木)	14時	調理パン・弁当・和生	総合文化センター 研修室
11月4日(金)	14時	食品衛生実務講習会	葛西区民館
11月24日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター 会議室

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！

発行元・問い合わせ

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当

3658-3177（内線31～38）

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161（銀座総合事務所）