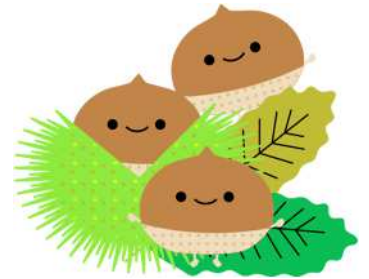


～食品衛生情報～No.53

平成27年10月1日号

目次

- 食中毒発生状況（平成27年9月15日現在）・・・ 1
- 食品の表示が変わりました！
- 第3回原材料名の表示のルールが変更されます・・・ 2
- 弁当等人力販売業について・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 平成27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27年9月15日現在）

平成27年9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113件、患者数1,784名です。（昨年同期は、事件数69件、患者数754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	23	13	17	12	14	13	16	3	2				113
患者数	780	227	212	146	94	152	155	14	4				1,784

病因物質別発生件数

		累計(9/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	48	1,320
	サポウイルス	0	0
細菌	カンピロバクター	35	218
	黄色ブドウ球菌	2	23
	ウエルシュ菌	1	10
	サルモネラ	5	85
	腸管出血性大腸菌	3	26
	セレウス菌	2	8
	チフス菌	0	0
寄生虫	アニサキス	10	11
	クドア・セブテンブククタータ	0	0
化学物質	ヒスタミン	5	49
自然毒	植物性自然毒	1	2
不明		1	32
合計		113	1,784

平成27年当初から多発していたノロウイルス食中毒の発生件数は落ち着いてきました。しかし、10月から流行シーズンになり、注意が必要です。

また、4月以降から、カンピロバクターによる食中毒が頻発しています。

カンピロバクター食中毒の主な原因は、加熱不十分な食肉の提供や、手や調理器具類を介しての二次汚染です。

食肉は中心部まで十分に加熱し（75℃ 1分間以上）取扱った手や調理器具類の洗浄消毒には、注意を払いましょう。

食品の表示が変わりました！

連載

平成27年4月1日より、食品表示法が施行されました。今まで食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律で別々に定められていた表示の方法が、1つにまとめられました。全4回の第3回目は製造所固有記号の表示方法についてお伝えします。

第3回 製造所固有記号について

原則として、製造所固有記号が使用できなくなります。※

【旧基準】

販売者	株式会社	AB
	東京都江戸川区～	

製造所固有記号



【新基準】

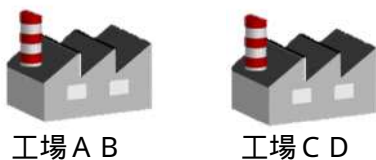
販売者	株式会社	
	東京都江戸川区～	
製造者	株式会社	
	神奈川県～	

※ 同一製品を2つ以上の製造所で製造している場合には、例外的に製造所固有記号を使用することが可能となります。

ただし、その場合は、以下のいずれかの事項を表示する必要があります。

- ① 製造所についての問い合わせを回答する連絡先
- ② 製造所の情報が記載されているウェブサイトのアドレス等
- ③ 同一製品を製造しているすべての製造所所在地等

製造所固有記号が使用できる例



同一製品を製造する工場が2つ以上ある

製造所固有記号を使用する場合の表示例

販売者	株式会社	AB
	東京都江戸川区～	
製造所の情報は下記に お問い合わせください。		
03 -		-

新基準による表示は、食品表示法の施行日（平成27年4月1日）から以下の経過措置期間が設けられています。

生鮮食品 1年6か月（平成28年9月30日まで）

添加物、加工食品、栄養成分表示 5年（平成32年3月31日まで）

弁当等人力販売業の許可について

食品製造業等取締条例の一部が改正され、これまで弁当類及びそう菜類を人力により移動しながら販売していた「行商」（届出制）が、新たに「弁当等人力販売業」（許可制）となります。平成27年10月1日から施行されますので、その概要についてお知らせします。

なぜ、「弁当等人力販売業」の制度ができたのですか？

近年、都心のオフィス街を中心に、昼食時に路上に弁当等を並べてサラリーマン等に販売する形態が多く見られていますが、屋外で弁当等を大量に並べて販売する行為は、不適切な温度管理など、衛生上の問題が課題となっていました。

そこで、衛生管理の向上をはかるために、「弁当等人力販売業」の制度を新たに規定し、今後は、保冷容器等の設備や、食品衛生責任者の設置を義務付けることになりました。

弁当等人力販売業の許可申請について

設備（運搬用具及び運搬容器）ごとに営業許可の申請をします。

弁当等人力販売業者として販売に従事する者は、許可設備ごとに許可済証の交付申請をしなければなりません。

弁当等を販売する人ごとに、**「食品衛生責任者の資格」**が必要です。



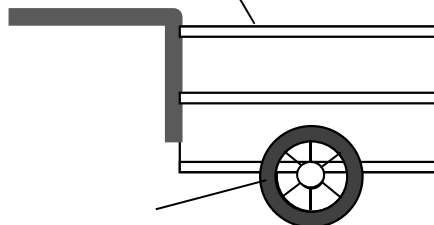
どのような設備が必要ですか？

主な設備基準について

運搬用具

（リヤカー、人力車等）

消毒用薬品を備えること

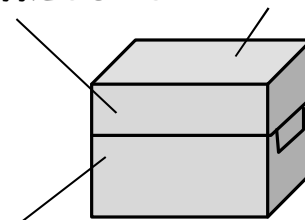


歩道の縁石や踏切等を
乗り越えられること

運搬容器

開閉部はファスナー等で
密閉性を持たせること

容器表面は遮光シートで
遮光性を持たせること



断熱機能を有した材質を
用いていること

容器内部は、金属や
合成樹脂等、容易に
洗浄できる構造である
こと

内部に温度計を備えること

**「弁当等人力販売業」の営業を行う場合は
主たる営業地を所管する保健所まであらかじめご相談ください**

平成27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
 (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
11月 5日(木)	14時	許可期限が平成27年11・12月末で満了の方
28年1月14日(木)	14時	許可期限が平成28年1・2月末で満了の方
28年3月 2日(水)	14時	許可期限が平成28年3月末で満了の方
28年3月 3日(木)	14時	許可期限が平成28年4月末で満了の方

実務講習会 (すべての営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21日(水)	14時	小松川区民館 2階集会室第1
11月19日(木)	14時	葛西区民館 集会室第1
11月26日(木)	14時	総合文化センター 2階会議室



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
10月15日(木)	14時	調理パン・弁当・和生菓子	総合文化センター 3階研修室
10月29日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター 2階会議室

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！

～出張講習会のお知らせ～

江戸川保健所では店舗、製造所等に伺い、食中毒予防についてお話する出張講習会も行っています。

ご希望がございましたら、お気軽にお問い合わせください。



10人以上で
出張講習会

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34~39
 江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)
 連絡先 3542-0161