

東京都の食品衛生の 取組について

東京都 福祉保健局
健康安全部 食品監視課

本日の内容

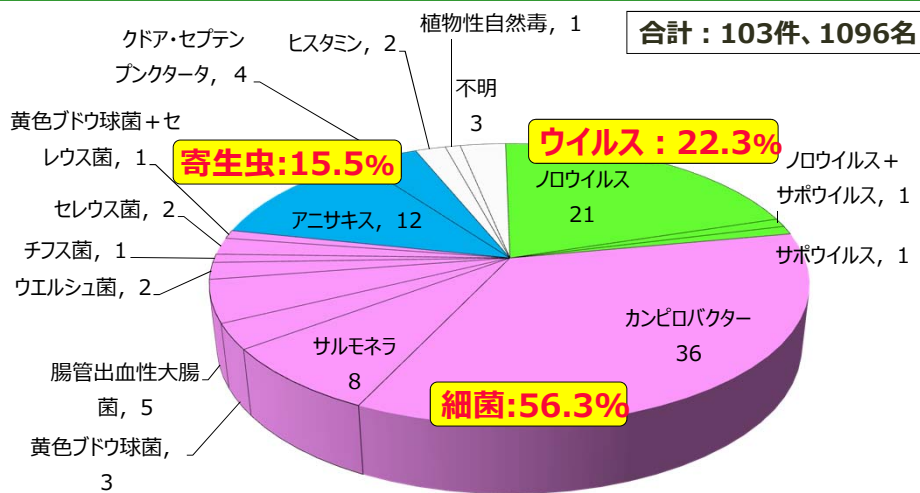
- ・食品衛生関係の計画
- ・執行体制
- ・付録 1 食中毒予防
- ・付録 2 ヒスタミン食中毒

東京都における 食品衛生関係の計画

平成26年の食中毒発生状況(東京都)

	発生件数	患者数
平成26年	103	1,096
平成25年	87	1,324
平年 (平成26年までの 10年間の平均)	113.6	1,851

病因物質別食中毒発生件数(平成26年／東京都)



東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

食中毒の発生について | 東京都 - Windows Internet Explorer

http://www.metro.tokyo.gv.jp/NET/OSHRASE/2015/08/20p03100.htm

報道発表資料 (2015年8月8日)

[ツイートする](#)

食中毒の発生について

保育園で発生した食中毒

平成27年7月31日
福祉保健局

東久留米市内の保育園で食中毒が発生しましたのでお知らせいたします。

探知

7月30日(木曜)午後1時40分、東久留米市内の保育園の職員から多摩小平保健所に「給食を提供したところ、園児20名程度が口の周りに発赤が出た。園児は食べた際、「辛い」と言っていた。ヒスタミンによる食中毒ではないか。」との旨、連絡があった。

調査結果

多摩小平保健所は、探知後すぐに調査を開始した。

- 患者は保育園の園児28名及び職員1名の計29名で、当該園で調理、提供された給食を7月30日(木曜)午前11時30分頃から喫食したところ、同日午後0時00分から午後3時30分にかけて、発赤、頭痛等の症状を呈していた。
- 患者の共通食は保育園の給食のみで、全員が焼き魚(イワシ)を喫食していた。
- 給食で提供されたイワシの残品からヒスタミンを検出した。

決定

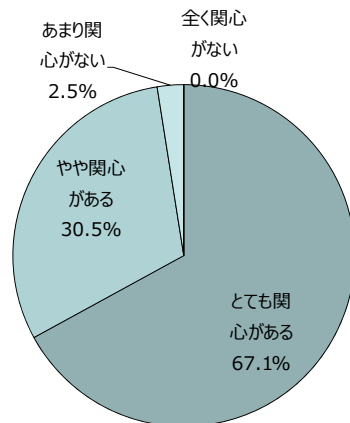
多摩小平保健所は、本日、下記の理由により、本件を保育園が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- 給食で提供されたイワシの残品からヒスタミンを検出した。
- 患者の共通食は保育園の給食のみで、全員が焼き魚(イワシ)を喫食していた。
- 症状及び潜伏時間がヒスタミンによるものと一致していた。
- 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

ページが表示されました

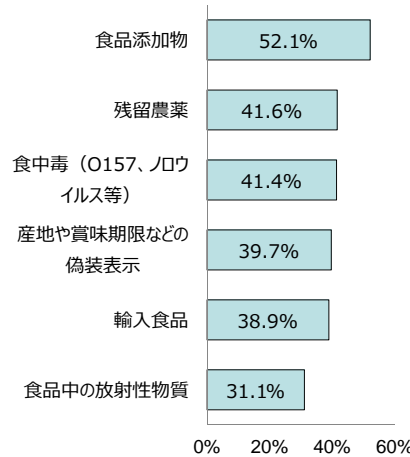
インターネット都政モニターアンケート (H25.10実施)

Q1 食品の安全性に関心がありますか。



【全体】(N=195)

Q2 食品の安全性について、特に不安に思っていることは何ですか。(複数回答)



0% 20% 40% 60%

東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

行政計画（食品安全関係）

- 東京都食品安全推進計画（H27～32年）
 - 根拠：東京都食品安全条例
 - 特色：食品の安全確保施策を総合的・計画的に推進するため策定

→ http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/jourei/keikaku_3.html
- 東京都食品衛生監視指導計画（単年度）
 - 根拠：食品衛生法
 - 特色：国の指針を基に、地域性を加味して策定

→ http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kansi/h27_keikaku.html

東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

食品安全推進計画の主な施策 (★: 重点施策)

施策の柱1 国際基準等を見据えた事業者による安全確保の推進

- ★ 東京都エコ農産物認証制度の推進
- ★ 国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進
- ★ 国際基準であるHACCP導入支援



施策の柱2 情報収集や調査、監視指導等に基づく安全対策の推進

- ★ 食品安全情報評価委員会による分析・評価
- ★ 輸入食品対策
- ★ 「健康食品」対策
- ★ 法令・条例に基づく適正表示の指導
- ★ 食品安全に関する健康危機管理体制の整備



施策の柱3 世界への情報発信、関係者による相互理解と協力の推進

- ★ 食品中の放射性物質モニタリング検査結果等、食品安全情報の世界への発信
- ★ 食品の安全に関するリスクコミュニケーションの推進
- ★ 総合的な食物アレルギー対策の推進



施策の基盤 安全を確保する施策の基盤づくり

- ・食品安全に関する基礎研究の推進
- ・食品安全に係わる人材の計画的な育成



重点施策2

国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進

食品衛生自主管理認証制度は、事業者が自主的に行っている衛生管理の取組を、国際規格と整合させた基準に基づいて、民間の指定審査事業者が認証する制度です。この制度を普及することにより、事業者の取組を促進し、営業施設全体の衛生水準の向上を図ります。



※対象は食品衛生法及び食品製造業等取締条例に規定された業種



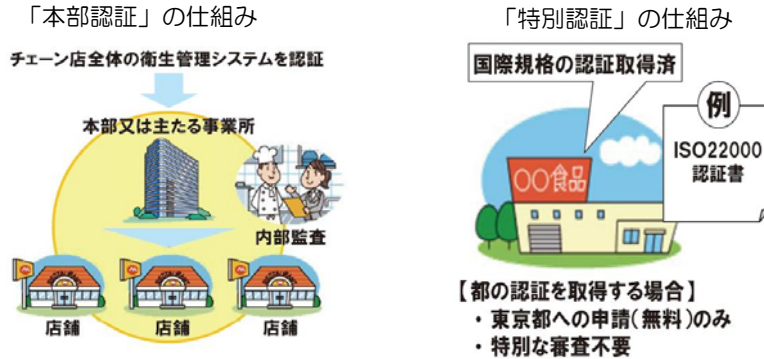
【認証マーク】

重点施策2

国際規格と整合させた食品衛生自主管理認証制度の推進

○ 「本部認証」や「特別認証」の活用による認証取得の促進

チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として認証する「本部認証」や、国際規格等の認証書を提出するだけでマニュアル審査や実地審査が不要となる「特別認証」といった仕組みを活用し、認証取得を促進します。



東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

重点施策11

総合的な食物アレルギー対策の推進

食品へのアレルギー物質混入防止の技術指導やアレルギー表示の適正化を推進するとともに、食物アレルギーの相談や緊急時対応等に係る人材の育成を支援し、食物アレルギーを持つ人が安心して生活できる環境づくりを進めます。

○ 食品の製造・調理段階でのアレルギー物質混入防止に向けた技術指導

食品の製造や調理段階において、意図しないアレルギー物質の混入防止を図るため、施設への技術指導を行います。



○ アレルギー表示の適正化

食品への表示が義務付けられているアレルギー物質(小麦、そば、落花生、乳、卵、えび、かに)について、検査も取り入れながら食品の製造施設や販売施設などへの監視指導を実施し、アレルギー表示の適正化を図ります。

また、外食等におけるアレルギー物質の情報提供について、国の規制の動向を見据え、適切に対応していきます。

東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

総合的な食物アレルギー対策の推進

○ 学校、保育所、幼稚園等におけるアレルギー疾患の相談、
緊急時対応等に係る人材の育成

食物アレルギーを持つ子供の日常生活の管理や、食物アレルギーの症状が起きた時の緊急時対応等について、学校、保育所、幼稚園等への関係者向けの研修の実施や、関係各局が連携して、基礎的な知識の普及などを行い、誰もが安心して生活できる環境づくりを進めます。

食物アレルギー緊急時対応マニュアル



学校・保育所・幼稚園等においては、アレルギー疾患を持つ子供たちへの対応が求められています。これまで都では「食物アレルギー対応ガイドブック」を発行するなどアレルギー対策を進めてきましたが、昨今、アレルギー症状を起こし緊急に対応した報告が相次いでいます。

そこで、各施設が緊急時対応への備えを強化するため、平成25年7月に緊急時対応マニュアルを作成し、都内の公立・私立学校、保育所、幼稚園等の全教職員に配布しました。

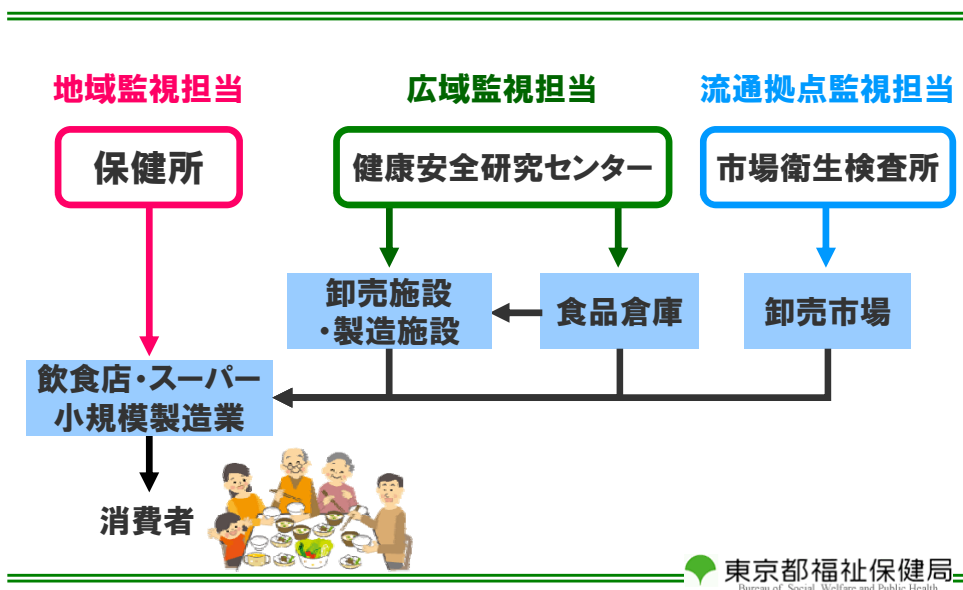
- 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」
http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_kankyo/allergy/to_public/kinkyu-manual/

執行体制

東京都の食品衛生監視体制



各事業所の役割



ご清聴ありがとうございました。

付録 1

食中毒予防について

食中毒予防の3原則
自身の体調管理
手洗いについて

食中毒予防の3原則

食中毒予防の3原則

原則1 : **つけない**

二次汚染防止

原則2 : **ふやさない**

・冷やす
・早く食べる

原則3 : **やっつける**

加熱殺菌等

食中毒予防の3原則

原則1 : **つけない**

二次汚染防止

2原則での対応が必要なことも！

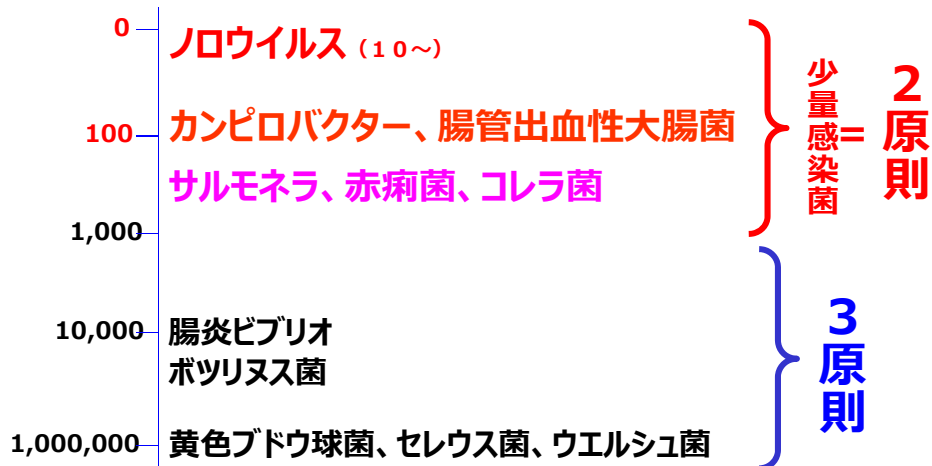
原則3 : **やっつける**

加熱殺菌等

東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

発症菌量

症状がでる菌数



※食中毒の原因となる菌の中には、発症菌量が明確でないものもある

東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

自身の体調管理

① 常に調理従事者であることの自覚を持つ

- ・感染の恐れのある二枚貝等を食べない
- ・家庭内での感染防止
- ・日常的な手洗いの施行

② 体調不良の時は、食品を取り扱わない

- ・責任者に必ず報告
- ・自己判断は禁物
- ・病院を受診した際は、感染性腸炎ではないかを確認

③ 記録をつける

- ・毎日つけること
- ・記録する意味を理解すること

手洗いについて



東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

手洗い前のチェックポイント

- ◎ 爪は短く切ってますか？
- ◎ 時計や指輪をはずしていますか？

汚れが残りやすいところ



- 指先
- 指の間
- 親指の周り
- 手首
- 手のしわ

東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

手を洗うタイミング

- ・作業前
- ・汚れたものに触れたとき
- ・トイレの後
- ・調理を始める前
- ・生の肉・魚・卵・泥付き野菜を触った後
- ・料理を盛り付ける前
- ・配膳の前後



手洗い手順

①石けんをつけ
手のひらをよく
こする。



②手の甲を
のばすように
こする。



③指先・爪の間
を念入りに
こする。



④指の間を
洗う。



⑤親指と手の
ひらをねじり
洗います。

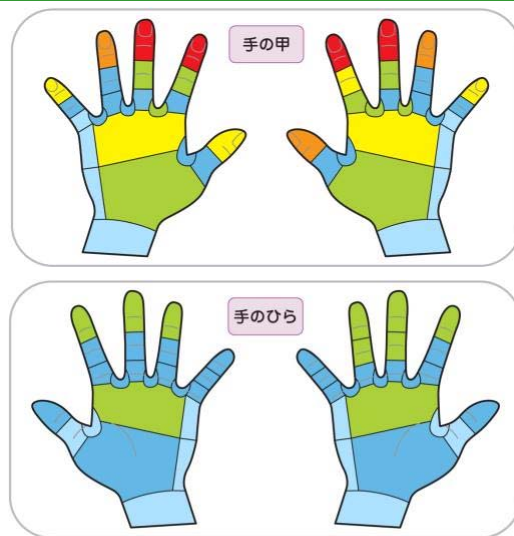


⑥手首も
忘れずに洗う。

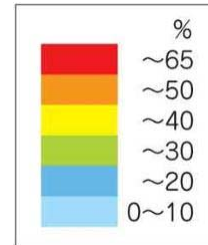


⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭く。

汚れが残りやすいところ



洗い残した人の割合



平成21年、22年に多摩小平保健所が実施した、1,412名の調査結果より

手洗い後のアルコール消毒

- ・アルコールは、多くの食中毒菌に対して有効である。
- ・十分な手洗い後、手に残った水分をペーパータオルなどで拭き取ってから、アルコールを手に噴きかけ、両手で全体に擦り込む。

アルコール使用時の注意点

- ・アルコール噴霧後は、自然乾燥させること。
- ・アルコールには**最適濃度（70～80%）**が存在する。
手指が濡れた状態でアルコールを使用するときは、多少多めに使用すること。
- ・大切なのは、あくまでも**手洗い**！



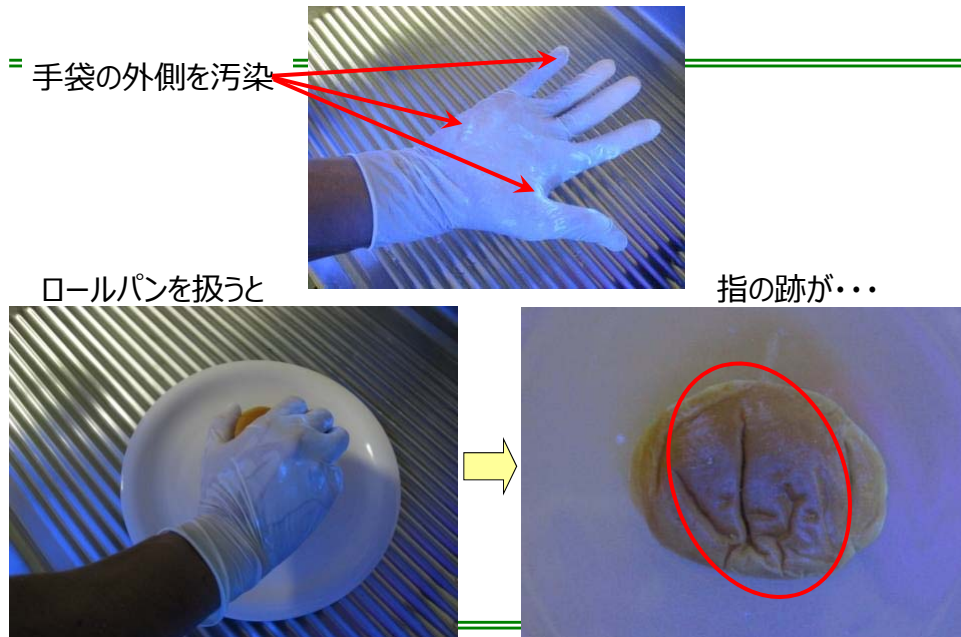
手袋を過信しないこと

- ・使用前にはしっかり手を洗う
- ・余計な所を触らない
 - 髪の手、顔
 - 冷蔵庫等の取っ手、水道カラン、フキン 等
- ・適切に交換

手袋交換のタイミング（原則）

- ・作業開始前及び用便後
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ・食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ・配膳の前

汚れた手で手袋を装着すると

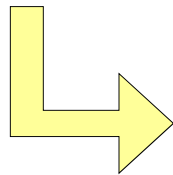


サニーレタスを洗っても

水洗後、千切って盛付



茹でたブロッコリーも



揚げたコロッケも



シンクで手洗いしてませんか？

シンクのほうが作業場に近くて、こまめに手洗いが出来る
のでは？？



シンクで洗うと**二次汚染**の危険大！
次に作業する食材にウイルスがうつってしまいます。

汚れた手で作業をすると水道栓もシ
ンクも作業台も汚染



ヒスタミン食中毒

ヒスタミン

ヒスタミンを多く蓄積した食品を摂取することにより、アレルギー様の症状をおこす。

症状

接触時、舌や唇にピリピリとした刺激を感じる場合がある
吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、頭痛、顔面紅潮、発疹

潜伏時間

接触直後から一時間以内に発症

ヒスタミン生成過程

食品中のヒスチジン



ヒスチジン脱炭酸酵素を有する細菌による分解

ヒスタミン→毛細血管拡張、平滑筋収縮、胃酸分泌作用等
加熱により分解されない

ヒスタミン食中毒の原因食品

ヒスチジン含量の多いマグロ、イワシ、ブリ、サンマ、サバ等

- ・汚染や温度管理不良で*Morganella morganii*等の細菌が増殖
- ・温度が高いと急激にヒスタミンが生成されることがある
- ・ヒスタミンは腐敗臭が生ずる前に生成される
- ・ヒスタミンは加熱によっても分解されない



東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health

予防方法

- ・温度管理がきちんとされた鮮度の良いものを選ぶ
- ・常温放置しない
- ・低温であっても、長期間保存しない
- ・冷凍状態→解凍→冷凍状態の繰り返しをしない。
- ・冷蔵庫内が十分に冷えているか定期的に確認
- ・冷蔵庫内の詰めすぎにも注意（庫内の7割が限度）



東京都福祉保健局
Bureau of Social Welfare and Public Health