

第2章 健康危機管理体制の充実

第1節 食品の安全確保

■ 現 状

1 都内における食中毒の発生状況

- 平成30年から令和4年までの5年間の平均をとると、都内では毎年120件前後の食中毒事件が発生し、約1,500名もの患者が発生しています(表1)。食中毒の病因物質としては、寄生虫(アニサキス等)、ノロウイルス及びカンピロバクターが、事件数、患者数ともに上位を占めています。

【表1】都内の食中毒発生数

	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
事件数(件)	185	119	114	83	104
患者数(人)	1,917	865	3,359	610	519

出典：東京都の食中毒概要（東京都福祉保健局）

- 魚介類の生食が原因と推定されるアニサキスによる食中毒、調理従事者を介したノロウイルスによる食中毒が近年多く発生しています。また、給食施設等におけるウエルシュ菌食中毒や腸管出血性大腸菌O157などを原因とする広域・散発的な食中毒事案が発生しています。

2 都内における給食施設等の食中毒発生状況

- 過去5年間では、健康被害が発生した際に重症化しやすい高齢者・乳幼児等が利用する都内の給食施設において、28件の食中毒が発生しました(許可施設15件、届出施設12件、届出対象外施設1件)(表2)。病因物質別の発生件数ではウエルシュ菌が最も多く10件(36%)、第2位がノロウイルス7件(25%)、第3位がヒスタミン4件(14%)、第4位が黄色ブドウ球菌3件(11%)、次いでカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ロタウイルス、不明が各1件でした。

【表2】都内の集団給食施設の食中毒発生数

	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
事件数(件)	5	1	11	4	7
患者数(人)	142	76	286	238	195

出典：東京都の食中毒概要（東京都福祉保健局）

3 圏域内における食中毒の発生状況

- 圏域内では過去5年間で18件の食中毒事件が発生し(表3)、カンピロバクター(4件)、アニサキス(4件)、ノロウイルス(3件)で全体の約6割を占めました。

【表3】圏域内の食中毒発生数

	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年
事件数(件)	7	5	3	2	1
患者数(人)	70	35	87	2	1

出典：東京都の食中毒概要（東京都福祉保健局）

4 食中毒の発生要因の状況

- 近年は魚介類の低温流通の普及等により、寄生虫(アニサキス等)による食中毒が急増しています。
- 都内で発生したカンピロバクター食中毒の発生原因は、大半が鶏肉の生食や加熱不十分によるものと推定されています。また、まな板や調理器具類、調理従事者の手指を介して調理中に食品が汚染され、食中毒に至るケースもあります。
- ノロウイルスの感染経路には、ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食又は加熱不十分で食べて感染する経路のほか、調理従事者の手指を介してノロウイルスが付着した食品を食べて感染する経路や、発症者のおう吐物の飛散等によりヒトからヒトへ感染する経路があります。近年は調理従事者を介した事例が多くなっています。

5 HACCP (ハサップ)*¹の取組支援

- 食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施するためには、事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえつつ、取組を進める必要があります。
- 飲食店営業における HACCP 導入・定着に向けて、引き続き、新規施設への導入及び既存施設への定着の更なる推進が必要です。
- ボランティア団体等が福祉を目的として食事を提供する子ども食堂や認知症カフェなど、食の提供形態の多様化に対応した支援が必要です。

6 国や都の施策、取組

- 国は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う小規模な食品製造業者等を支援するため、食品関係団体が策定した業種ごとの手引書を確認し、公開しています。
- 東京都食品衛生協会と東京都は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う小規模な一般飲食店を支援するため、食品衛生管理ファイルを作成・配布しています。
- 東京都は、HACCP に沿った衛生管理を導入するための訪問アドバイス事業を実施しています。
- 東京都の各保健所では、定期的に HACCP 相談会を実施しています。

■ 課 題

1 HACCP 導入・定着支援

令和3年6月の改正食品衛生法施行により、原則全ての食品取扱い事業者に HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことから、HACCP の導入・定着をより一層進めていく必要があります。規模や衛生管理レベルについて様々な施設が存在しており、全ての事業者が着実に導入・定着できるよう、きめ細かな支援が必要です。製造業については高度な衛生管理が必要ですが、手引書だけでは対応が難しい施設が多い現状が見受けられます。

*¹ HACCP (ハサップ) : 国際標準となっている食品衛生管理の手法。原材料から最終製品までの各工程で生じる危害を事業者自らが分析し、その危害防止につながる重要な工程を継続的に監視・記録することで食品の安全を確保する。

また、多様化する食の提供主体や、新たな提供形態(ボランティア給食、テイクアウト等)をとる事業者が安全に食品を提供できるよう、適切な衛生管理の指導や技術的支援が必要です。

食中毒予防に対応するため、HACCP の導入・定着を支援し、事業者の自主衛生管理の向上を図ることが必要です。

2 食品取扱施設の監視指導と自主衛生管理

保健所は、「東京都食品衛生監視指導計画^{*2}」に基づき、食品を取り扱う調理業、製造業等に対して計画的・効率的な監視指導を実施することが必要です。また、食品衛生講習会を開催し、自主衛生管理の重要性や危機管理対策の必要性について啓発する必要があります。

3 食中毒対策

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生した場合に大規模化するおそれのある給食施設、仕出し弁当の調理施設や宴会場等の大量調理施設のほか、重症化しやすい高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設等給食施設を中心に監視指導を行い、自主衛生管理の徹底を図ることが必要です。

カンピロバクターによる食中毒対策として、主に鶏肉を取り扱う調理施設に対し、加熱用である旨の情報の確実な伝達や、十分に加熱したうえでの提供について指導を実施することや、消費者に対しても食中毒リスクについて普及啓発する必要があります。

■ 今後の取組

1 総合的な食品衛生対策の推進

＜保健所＞

- 圏域内の各市、関係機関及び関係団体と緊密に意見交換をして、情報を共有し、総合的な食品安全対策を推進して食中毒の未然防止を図ります。
- 食品衛生協会と連携し、現場簡易検査や実務講習会等を実施し、管内事業者の食品衛生に関する意識の向上を図ります。
- 食中毒等の健康被害や食品衛生法違反等が発生した際は、危機管理対策を速やかに実施し、危害の拡大防止等に取り組みます。

2 食品関係事業者に対する監視指導

＜保健所＞

- 毎年度策定する「食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒のリスクが高い食品を取り扱う施設や苦情施設等に対し、重点的に監視指導を行い、事故等の未然防止を図ります。
- 食中毒が発生した場合に大規模化するおそれのある集団給食施設(学校、保育園、高齢者施設など)、ホテル、仕出し屋等の大量調理施設に対し、ウェルシュ菌や腸管出血性大腸菌、ノロウイルスなどの食中毒予防について一斉監視指導を行うとともに、HACCP の定着促進を図ります。

^{*2} 東京都食品衛生監視指導計画：食品衛生法第24条に基づき、年度ごとに自治体が策定する食品衛生に関する計画。重点的に監視指導を実施すべき事項や事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る事項等について定めることが義務付けられている。

- 食品事業者に対し、食品表示法等に基づく表示事項について、特に消費期限又は賞味期限の設定方法、食品添加物表示、アレルゲン表示等に関する監視指導を重点的に実施し、適正表示の徹底を図ります。

3 食品の安全に関するリスクコミュニケーション

<保健所>

- 都では、「食の安全都民フォーラム^{*3}」など食品の安全に関するテーマについての情報や意見の交流を推進し、関係者間の相互理解を図っています。
- 保健所では、圏域内の食品事業者に対して、衛生講習会等を通じて法令改正や食中毒事例など、最新の情報提供を行います。また、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルス食中毒等の対策に関する普及啓発を行い、地域の食品衛生レベルの向上を図ります。
- ホームページや情報誌を通じて、食の安全に関する正しい知識や最新情報を提供するとともに、関係機関との協働活動として、食品衛生街頭相談等を実施します。

4 飲食店営業等の調理施設における自主管理の向上

<保健所>

- HACCP による衛生管理の制度化を踏まえ、HACCP に基づく自主衛生管理について、飲食店営業に加え、食品製造業等の許可施設を重点対象として、助言指導を行います。
- 食品衛生管理ファイルや手引書だけでは対応が難しい事業者を支援する補助資料等を活用し、HACCP 導入・定着支援を実施します。

■ 評価指標

指標	現状	目標
HACCP に沿った衛生管理計画、記録等による自主衛生管理の適正実施施設数	・マニュアル作成：7,179 施設 ・点検記録実施：4,456 施設	増やす

^{*3} **食の安全都民フォーラム**：都民や事業者、行政等が食に関する正しい情報を共有し、理解を深め、食の安全確保及び安心につなげていくことを目的として、これらの関係者が一堂に会して意見交換等を行うリスクコミュニケーション事業。

HACCP は、1960 年代のアメリカで進められた宇宙計画において、宇宙飛行士が食中毒にならないよう安全な宇宙食を製造しようと考えられたものでした。これが優れた方法だと他の国からも注目され、各国で導入されるようになりました。

日本では、令和 3 年（2021 年）6 月 1 日から、原則全ての食品等を扱う事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことになりました。HACCP とは、原料を仕入れてから食品を出荷するまでの流れの中で、「どこ」の工程で「何が危険いか」を考え、食中毒や異物混入が起きないように効果がある方法を決め、衛生管理を行う手法です。例えば、食品を加熱する工程で、食中毒菌を殺菌するための温度と時間を「75℃以上で 1 分間以上加熱する」と決めたら、温度と時間を測ってこの条件を満たしたことを確認し、測定結果を記録に残します。加熱条件を常に満たしていることを確認することにより、安全な食品を出荷することができるのです。

出典：東京都パンフレット HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に取り組みましょう！

