

令和6年



たべものの安心ねット

東京都多摩立川保健所 食品衛生担当

電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

第100号 記念号

(令和6年9月発行)

食品衛生 振り返り！

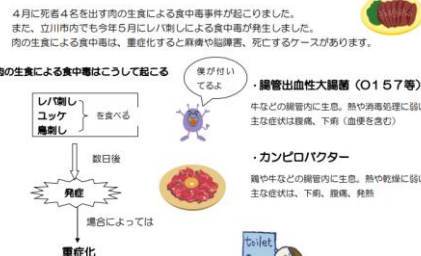
これまで多摩立川保健所では、食品衛生に関わる様々な情報をお伝えしてきました。みなさまにとって身近なことである食中毒予防や食品表示をはじめ、法律の改正に関する事など、その内容は多岐に渡ります。

本号では、みなさまにとって身近な話題を振り返ります。

平成23年

生食用食肉の 規格基準設定

肉の生食は危険です！



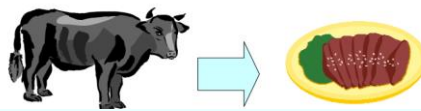
平成23年に発生したユッケ(生の牛肉)を食べて5名が死亡した事件を受けて、厚生労働省は**生食用食肉（牛肉）に厳しい規制（規格基準等）**を設けました。この**基準をクリアした食肉（牛肉）のみ**で喫食することが可能です。

平成 24,27年

牛レバー生食等が 禁止に

レバーの生食は禁止されました！

平成23年4月に富山県で死者5名を出した肉の生食による食中毒事件が起きました。
また、立川市内でも昨年5月にレバー割しによる食中毒が発生しました。
肉やレバーの生食による食中毒は、重症化すると臓器や脳障害で後遺症が残ったり、死亡するケースもあります。



豚肉の生食が禁止されました！

食品衛生法で、平成27年6月12日から豚肉（肝臓等の内臓を含む。）を生食用として販売すること、また飲食店において生又は加熱不十分な状態で提供することが禁止されました。
今後、豚肉を取り扱う飲食店や食肉販売店は、以下のような対応をとることが必要です。

平成24年には**牛のレバーを生食用として販売・提供すること**、平成27年には**豚肉（レバー等の内臓を含む。）を生食用として販売・提供、また加熱不十分な状態で提供することが禁止**されました。
生または加熱不十分な食肉は食べないようにしましょう！

平成27年

冷やしキュウリで O157食中毒

事例1 冷やしキュウリでO157集団食中毒

平成26年度、花火大会で提供された冷やしキュウリを原因とする集団食中毒が起きました。発症者509名、このうち115人が一時入院し、5名が腎不全を伴う合併症「溶血性尿毒症候群(HUS)」を引き起こしました。

原因：ワゴン車内でキュウリを洗剤の液に浸けて、2.1時間後に露店に運んで販売していました。調理者は手を洗っていましたが、水が流さない場合に手指や食肉の汚れを落とすことができません。

原因：ワゴン車内でキュウリを洗剤の液に浸けて、2.1時間後に露店に運んで販売していました。調理者は手を洗っていましたが、水が流さない場合に手指や食肉の汚れを落とすことができません。

原因：ワゴン車内でキュウリを洗剤の液に浸けて、2.1時間後に露店に運んで販売していました。調理者は手を洗っていましたが、水が流さない場合に手指や食肉の汚れを落とすことができません。

原因：ワゴン車内でキュウリを洗剤の液に浸けて、2.1時間後に露店に運んで販売していました。調理者は手を洗っていましたが、水が流さない場合に手指や食肉の汚れを落とすことができません。

都外の花火大会で**O157に汚染された「冷やしキュウリ」**を原因とする**集団食中毒**が発生しました。患者数は500名以上、5名がHUS*を発症しました。手指や食品の**洗浄不備**や**事前に車内で仕込みを行ったこと等が原因**と考えられます。

* HUS：溶血性尿毒症症候群（急性腎不全で命に関わる重篤な病気）

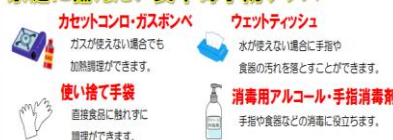
平成29年

災害時の 食中毒予防

災害時の食中毒予防

災害時は、十分な衛生状態を確保することが難しく、過去には避難所において食中毒事故が発生しています。災害時の食中毒予防のポイントを紹介します。

家庭に備えたい食中毒予防グッズ



地震や豪雨による水害等、いつ起こるかわからない自然災害等に備えていただくため、**災害時の食中毒予防等について情報提供**しています。炊き出しの際のポイント等をお伝えしました。

平成29年

ノロウイルス食中毒
～刻み海苔～

ノロウイルスによる食中毒を防ごう！

冬はノロウイルスによる食中毒や感染症が多発する季節です。
ノロウイルスは感染力が強く、10～100個のウイルスで感染します。

便に大量のウイルスが！トイレも危険です！

ノロウイルスは人の腸の中で増殖して、おう吐、下痢、発熱など症状をおこすとともにふん便やおう吐物中に大量に排出されます。また、感染しても全く症状の出ない(不顕性感染)こともあり、その場合でも同様にふん便等にウイルスが排出されます。

また、消費者庁の調査によると、15%の人がトイレの便に手を洗っていないことがわかりました。

感染者(単症状態も含む)の便からは、**1gあたり10億個以上**のノロウイルスが排出されています。



トイレ後の手洗いについて(n=2,000)



消費者庁の調査に協力した消費者調査 (平成27年11月 調査期間) 2017

ノロウイルス食中毒は毎年多く発生しており、保健所では定期的に情報を発信しています。平成29年に4都府県で刻み海苔による食中毒が発生(患者数：約2,000名)しました。海苔を刻む従事者が胃腸炎症状があるにも関わらず、作業を継続したことが原因でした。

平成31年

【解説】
新しい表示制度

平成27年4月から、食品衛生法・JAS法、健康増進法に分かれていた食品の表示ルールを統合した「食品表示法」がスタートしました。2020年4月1日以後に製造される加工食品は、新しい表示ルールによる表示をなくしてはいけません。表示ルールの変更点について解説します。

表示ルールはどのように変わるの？

旧表示法が定められるのは2020年3月31日製造分まで！

変更点1 原材料名の表示方法

名称	旧表示
原材料名	小麦(「国産」)、小麦粉、小麦(「国産」)、砂糖、オリーブ油、ブドウ糖、植物油、生乳、塩、香辛料、乳化剤、膨張剤、香料
内容量	1箱
賞味期限	2019.3.30
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社多摩立川 東京都立川市西町1-1-1

変更点2 原料原産地の表示方法

名称	旧表示
原材料名	小麦(「国産」)、小麦粉、小麦(「国産」)、砂糖、オリーブ油、ブドウ糖、植物油、生乳、塩、香辛料、乳化剤、膨張剤、香料
内容量	1箱
賞味期限	2019.3.30
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社多摩立川 東京都立川市西町1-1-1

変更点3 栄養成分表示の簡略化

栄養成分表示 (1個当たり)	旧表示
エネルギー	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇.〇g

平成27年にそれまで食品衛生法・JAS法・健康増進法に分かれていた食品表示のルールが「食品表示法」に統合されました。新しい制度に段階的に移行され、アレルギー表示の見直しや、国内で製造されるすべての加工食品に「原料原産地」表示が義務化されました。

令和2年

テイクアウト・
デリバリー

テイクアウト・デリバリーされた食品の食中毒にご注意

以前は飲食店内でしか食べられなかったメニューを持ち帰りや配達で提供する飲食店が増えてきました。こうしたサービスはその後の取扱方法によっては、食中毒のリスクが高まる可能性があります。夏は特に細菌による食中毒が起きやすいうちです。注意したいポイントをまとめました。

テイクアウト・デリバリーされた食品を利用する際は

購入時	・ すぐに食べられる量を購入しましょう ・ 表示がある場合、消費期限や保存方法を確認しましょう ・ 表示がない場合は、食べる期限の目安や持ち運び、保存時の注意点をお店の人に確認しましょう
デリバリー	・ 在宅で届くように注文しましょう ・ 要冷蔵食品が冷えていないなど、異常を感じたら食べずに購入先に連絡しましょう
テイクアウト	・ 購入は買い物の最後にして、すぐに持ち帰りましょう (保冷剤を使用する際は、食品の上に置くより効果的です)

新型コロナウイルス感染症の影響で、すぐもり生活が続く中、テイクアウトやデリバリーで食事を提供する飲食店等が増加しました。こうしたサービスは購入後の取扱いによっては、食中毒のリスクが高まるため、注意すべきポイントをまとめました。

令和4年

フリマアプリ

気軽にできるフリマアプリ。だけど…思わぬトラブルが！

スマホがあれば誰でもフリマアプリやSNSで食品を出品したり、購入したりすることができるようになりました。しかし、届いた食品に表示がない等のトラブルに巻き込まれてしまうかもしれません。今回は、フリマアプリで食品を「出品するとき」、「購入するとき」の注意点をまとめました。

フリマアプリとは？

インターネット上で、個人間で物の売買を行うことのできる、主にスマートフォン用のアプリです。トラブルが起きた際は、当事者間で解決することになります。



スマートフォン等を使用して、簡単にフリマアプリやSNSで食品を出品したり、購入できるようになりました。しかし、届いた食品に表示がない、どこで作ったかわからない等のトラブルが懸念されました。購入するとき・出品するときの注意点をまとめました。

今後も多摩立川保健所では、みなさまの食の安全・安心につながる情報を配信していきます。最新版はこちらからもご覧いただけます。→



最後におさらい...食中毒予防三原則！

食中毒予防には、食中毒菌を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」の「三原則」が大事です。

「つけない」



手洗いの徹底・清潔

「増やさない」



速やかな調理・冷却

「やっつける」



加熱・消毒