

食品衛生歳末一斉監視事業を実施します **冬号**

～令和4年12月1日から12月28日まで～

歳末は、贈答用・クリスマス用・正月用などの食品が短期間に大量に流通する季節です。

また、ノロウイルスによる食中毒・感染症が急激に流行する季節でもあります。

芝浦食肉衛生検査所（以下「衛生検査所」という。）では、歳末における食中毒予防や適正表示の徹底などを図るため、食肉市場内の食品取扱施設・取扱者、食肉輸送車、表示等の一斉監視を実施します。御協力をよろしくお願いいたします。

歳末の監視では、夏期に指摘した事項の改善状況についても確認しています！

●夏期衛生監視での指摘事項（抜粋）

- ・床や壁、機械器具類の清掃不良や破損、故障
- ・製品冷蔵庫等の整理整頓
- ・清掃用具等の不衛生な管理
- ・表示保管温度と異なる温度での保管
- ・期限切れ製品の保管



- ・作業場及び製品庫の整理・整頓・清掃をする
- ・故障や破損したものは修理、修繕する
- ・不衛生な物品は洗浄や交換をする、清潔な状態を保つ
- ・適切な表示及び保管を行う
- ・不要なものは持ち込まない

●HACCP検証での確認事項（抜粋）

- ・軍手の使用や破損したエプロンによる汚染・異物混入等を防止するための管理規定を整備しているか。
- ・マニュアルで規定している使用水等の残留塩素基準濃度の測定記録を整備、実施しているか。
- ・段ボールやフィルム等の資材の搬入記録を整備、実施しているか。

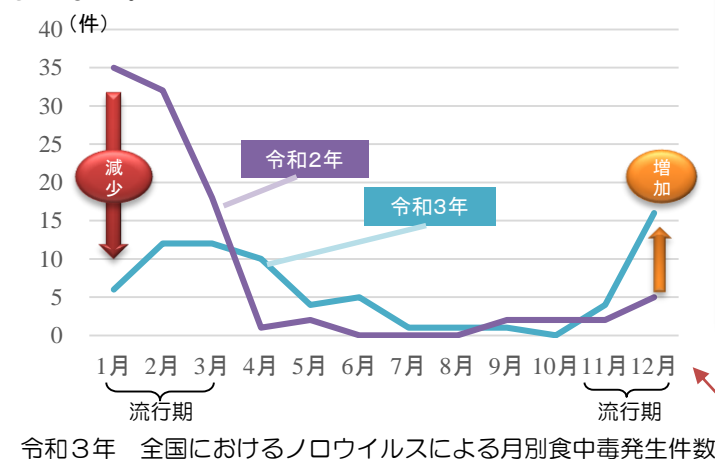
●ノロウイルスが流行する季節です ～冬季は特に注意！～

冬季は気温の低下や空気の乾燥により、ウイルスの感染力が増加します。さらに、体温の低下によって体の免疫力が低下することで、ウイルスによる食中毒・感染症が発生しやすい時期です。

昨年のノロウイルスによる食中毒患者数は、流行期は例年より少ないものの、4月は過去5年間で最大でした。

ノロウイルスだけでなく、新型コロナウイルス感染症予防としても、手洗いやマスクの着用、器具の洗浄・消毒を徹底などが重要になります。

今年度も引き続き、手指等の洗浄消毒やマスクの着用を徹底し、ウイルスを職場に持ち込まないようにしましょう。



一般的衛生管理の視点からみる感染対策

① 健康管理の記録

- ・従業員に健康状態を正確に記録させる。（無意識なチェックをしていないか確認し、従業員の衛生意識を高めましょう。）
- ・症状があるときは食品を直接取扱う作業をさせない。

② 手洗い等の徹底

- ・正しいタイミングと正しい手順で手を洗う。
【せっけんの使用と短時間でも2度洗いが効果的！】
- ・始業前・休憩前後・トイレの後は、念入りに洗う。
- ・手袋は適切な頻度で交換する。

③ 器具の洗浄・消毒

- ・ノロウイルスは、塩素消毒や加熱が有効です。（一般的な細菌と異なり、エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。）

作業台、ふきん、タオル等
：洗剤などで十分に洗浄した後、**次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）**で浸すように拭く又は浸す。
まな板、包丁、へら、食器等
：**熱湯（85℃以上）で1分以上加熱**する。

ノロウイルスによる都道府県別食中毒発生件数は、東京都は8件であり全国1位（令和3年）

手を正しく洗えていますか？

手洗いは食中毒・感染症予防の基本です！正しい手順で、しっかり洗いましょう！

●手洗いクイズ～正しく手を洗って食中毒を予防しよう～



①石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



②手の甲をのぼすようにこすります。



③指先・爪の間を念入りにこすります。



④指の間を洗います。



⑤親指と手のひらをねじり洗います。



⑥手首も忘れずに洗います。(①～⑥で30秒程度)



⑦十分に水で流します。(20秒) <<ここまでを2回繰り返す>>

(1)

どちらが正解？

(2)



⑧ペーパータオルや清潔なタオルでよく拭きます。



⑨必要に応じて消毒します。



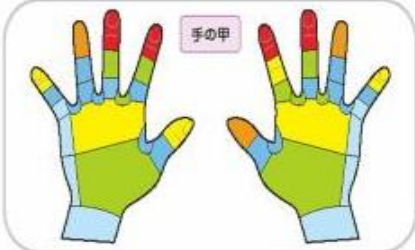
⑧必要に応じて消毒します。



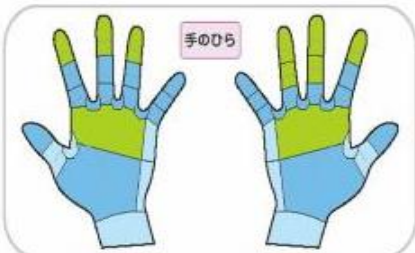
⑨ペーパータオルや清潔なタオルでよく拭きます。

こたえは本面下部に記載しています。

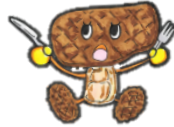
▼洗い残しは、ここだ！



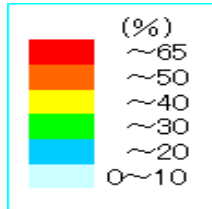
手の甲



手のひら



手の甲側・指先に洗い残しが多くなっています。



▲洗い残した人の割合

手洗い・消毒は新型コロナウイルス感染予防にも効果的です

手洗いは、たとえ流水だけであったとしても、ウイルスを流すことができるため有効です。石けんを使った手洗いは新型コロナウイルスの膜を壊すことができるので、更に有効です。

また、流水と石けんでの手洗いができない時は、手指消毒用アルコールも同様に脂肪の膜を壊すことによって感染力を失わせることができます。(厚生労働省HPより)

腸管出血性大腸菌O157食中毒事例

令和4年8月、京都府内でレアステーキと称されるユッケ様の食品が提供され、喫食した人のうち、90代女性1名が死亡しました。

当該施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、食肉の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられます。

✓再確認しましょう

- 当市場から出荷される豚肉、豚内蔵、牛肝臓は生食用として販売することはできません。
→「加熱用」等の表示をしっかりとください。
- 当施設で処理された食肉は、加熱して提供されることが前提です。
- 飲食店において、加熱調理して提供する食肉は、中心部を75℃で1分間以上またはこれと同等の過熱効果を有する方法により加熱調理しましょう。
- 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌してください。