

第5章

市場衛生ニュース

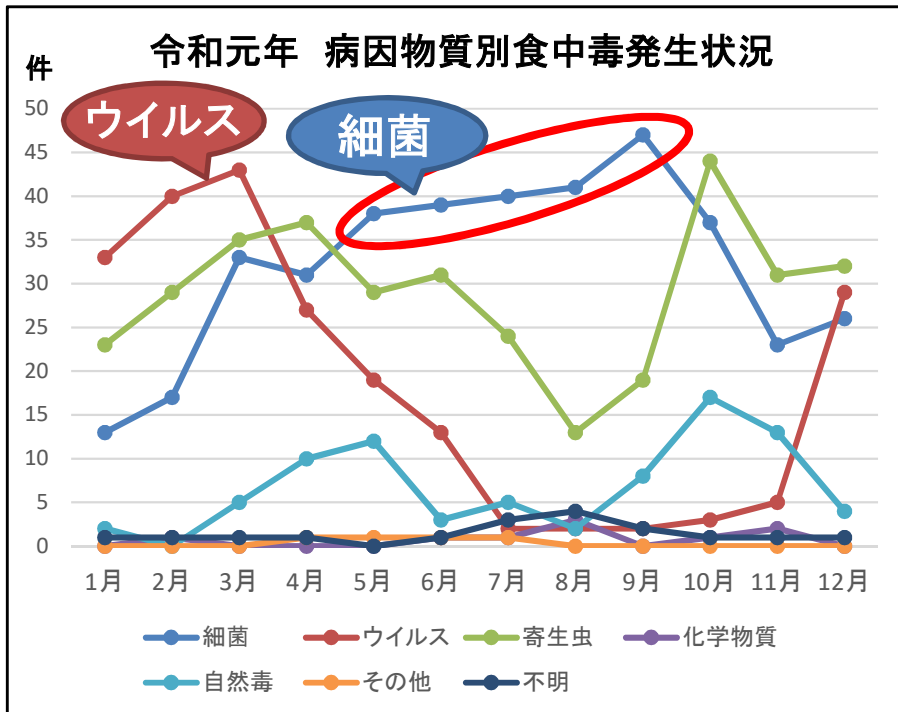
さいたま市場ニュース Vol.1

令和2年6月23日作成



細菌性食中毒に注意！

梅雨が明けると暑い夏がやってきます…
夏場は湿度と気温が高く、**細菌性食中毒**の発生に特に注意が必要です！



食中毒は一年中発生しており注意が必要ですが、高温多湿になる春～夏にかけては、細菌性食中毒が多く、
空気が乾燥する冬場にはウイルス性食中毒が多い傾向にあります。

厚生労働省食中毒統計資料より

食中毒予防3原則

つけない

- 調理前の**手洗いの徹底**
- 調理器具の**洗浄・消毒、使い分け**

手洗いは
30秒×1回より
15秒×2回洗う方が効果的！

増やさない

- 生鮮食品はすぐに**冷蔵庫へ**
- 冷凍・冷蔵設備の不足時には、**冷媒等を活用**

やっつける

- 食品は中心部までしっかり**加熱(75℃・1分以上)**



食品の保存温度を知っていますか？

食品衛生法で**保存温度**が規格基準により定められている食品があります

保存温度	食品の例
-15℃以下	冷凍食品、冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに、冷凍食肉製品、生食用冷凍かき、冷凍魚肉練り製品 等
4℃以下	生食用食肉、ローストビーフ、生ハム 等
10℃以下	牛乳、食肉、生食用かき、生食用鮮魚介類、ゆでだこ、ゆでがに、鯨肉、鯨肉製品、一部の魚肉練り製品 等

- ・保存温度が規格基準により定められていない食品
- ・表示等に規格基準以下の温度が記載されている食品

表示等の**保存温度**を守りましょう!!

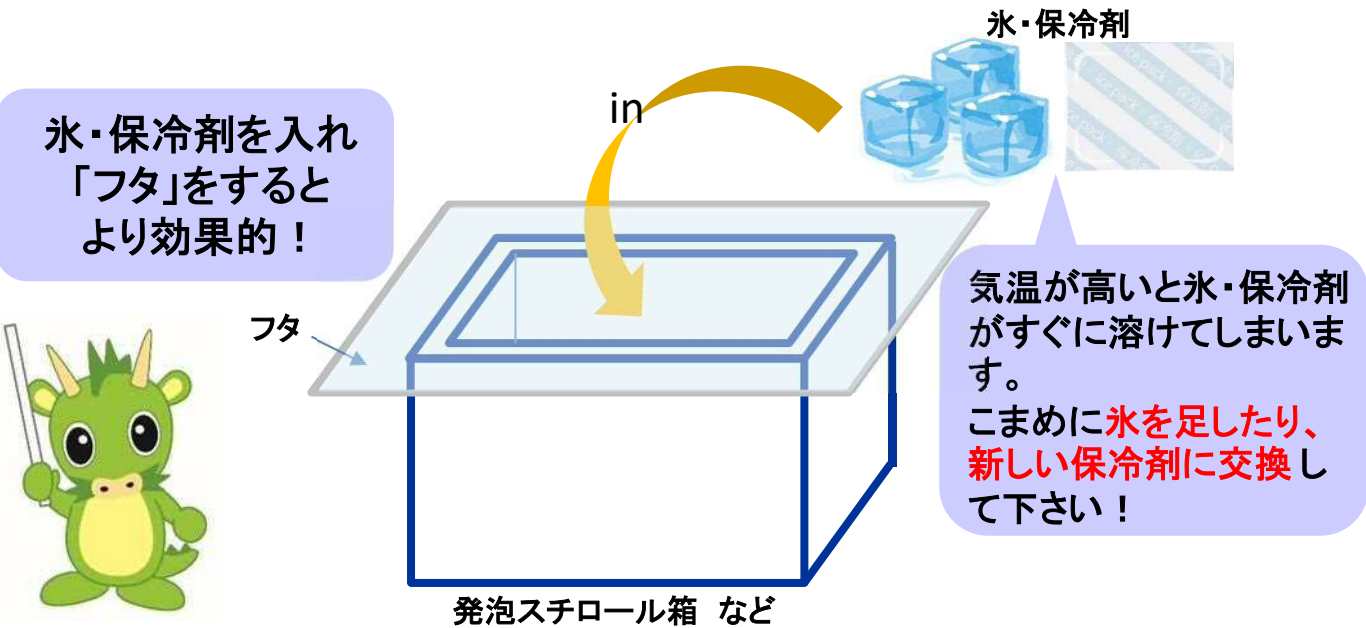
表示に記載されている温度は、科学的根拠に基づき製造者が決めています

賞味・消費期限は、表示に記載のある保存温度で適切に保存した場合の期限です！

食品の陳列方法は適切ですか？

要冷品は、保存温度に従い冷凍庫・冷蔵庫で保管しましょう！

冷凍・冷蔵設備が不足している場合は、**こんな方法が有効です！**



さいたま市場ニュース Vol.2

令和2年9月24日作成

アニサキスによる食中毒が発生しています

アニサキスを原因とする食中毒が全国的に発生しており、ここ数年増加しています。さいたま市においても、昨年度管内で発生した食中毒6件中4件は、アニサキスを原因とする食中毒でした。

《アニサキスとは》

寄生虫(線虫)の一種
長さ2~3cmで白色糸状(幼虫)

《アニサキスが寄生する魚介類》

サバ、アジ、サンマ、カツオ、
イワシ、イカなど

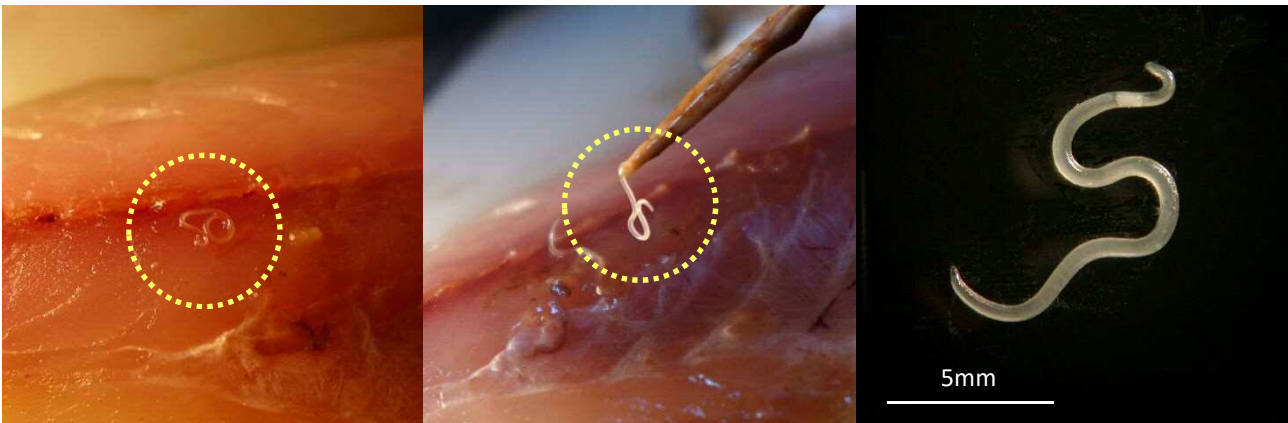
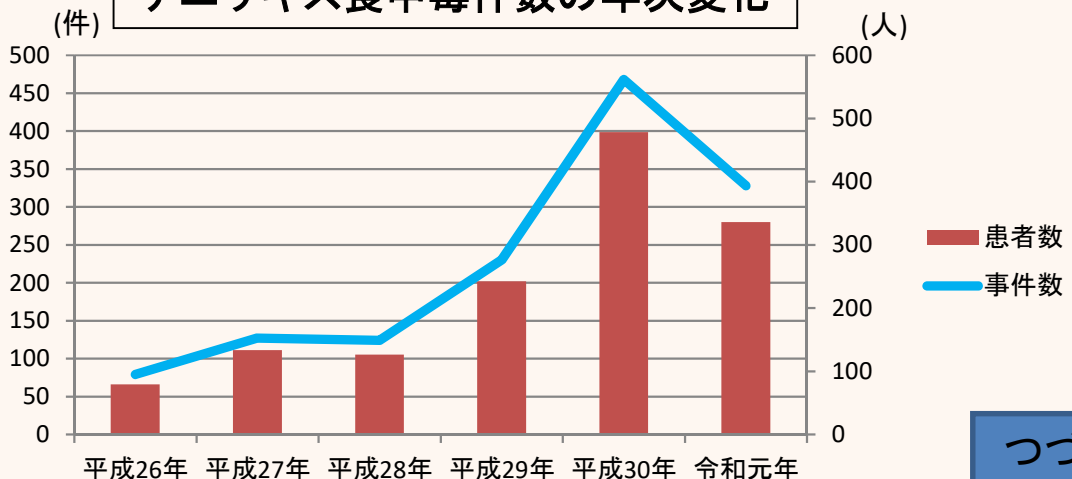


写真:さいたま市保健所食品衛生課

アニサキス食中毒件数の年次変化



厚生労働省統計資料より

つづく

《原因》

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生(不十分な加熱・冷凍)で食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

《症状》

- ◆ 急性胃アニサキス症(食後数時間～十数時間)
みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐
- ◆ 急性腸アニサキス症(食後十数時間～数日)
激しい下腹部痛、腹膜炎症状



- ※ 症例の多くが急性胃アニサキス症です。
- ※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

予防方法

- ◆ **加熱する**(60℃で1分、70℃以上で瞬時に死滅)
- ◆ **冷凍する**(-20℃で24時間以上)
- ◆ **新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く**
内臓を生で食べない
※アニサキスは魚が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています
※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびでは、アニサキスは死滅しません
- ◆ **目視で確認して、アニサキスを除去する**



ツブ貝による食中毒に注意！！

^{だえきせん}
食べる時は唾液腺を取り除きましょう。
(取り除き方は裏面に記載)

ツブ貝を販売する際には購入者に対して唾液腺の取り除き方について、情報提供をお願いします。



《主なツブ貝の種類》

エゾボラ(マツブ)、ヒメエゾボラ、エゾボラモドキ等。

《症状》

食後30～60分ほどで頭痛、めまい、船酔い感、足のふらつき、目のちらつき等の症状が現れます。症状は通常数時間で回復します。



《原因物質》

巻貝の唾液腺の中に含まれる**テトラミン**。

テトラミンはツブ貝がエサを捕食する際に、エサを麻痺させるために使われていると考えられています。

《対策》

調理の際に 唾液腺を確実に除去することが重要 です。

加熱してもテトラミンは分解されません。

【エゾボラ】

大きさは20cm前後で褐色もしくは肌色。唾液腺に「テトラミン」と呼ばれる有害物質を含む。



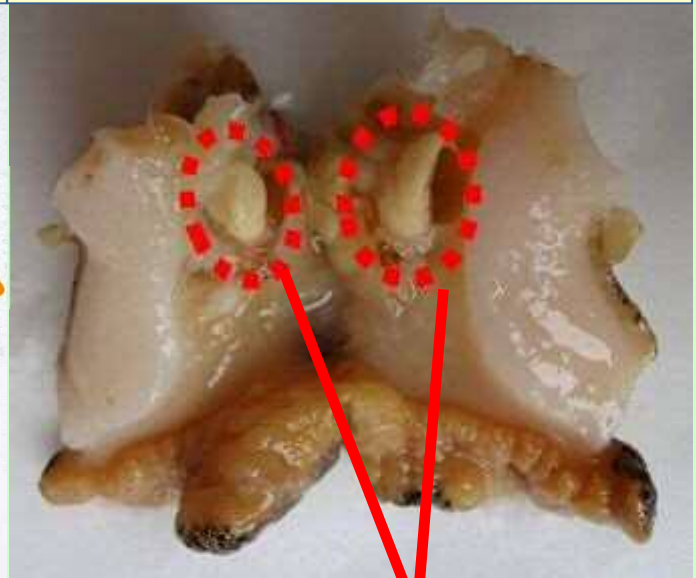
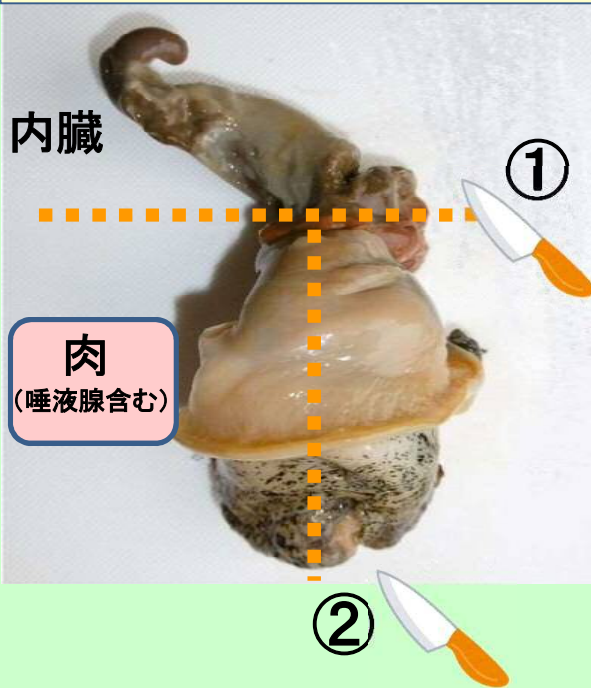
裏面に
つづく

写真:さいたま市保健所食品衛生課

だえきせん 唾液腺の取り除き方

エゾボラのむき身

左右に切り開いた貝の肉部分



唾液腺
(クリーム色)

- ① 内臓部分と肉部分を切断する
- ② 貝蓋を下にして切り口を入れて左右に開く

「唾液腺」を指などで完全に除去してから調理を行う。

写真:さいたま市保健所食品衛生課

だえきせん
唾液腺を取り除いて
おいしく食べよう



発行: さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

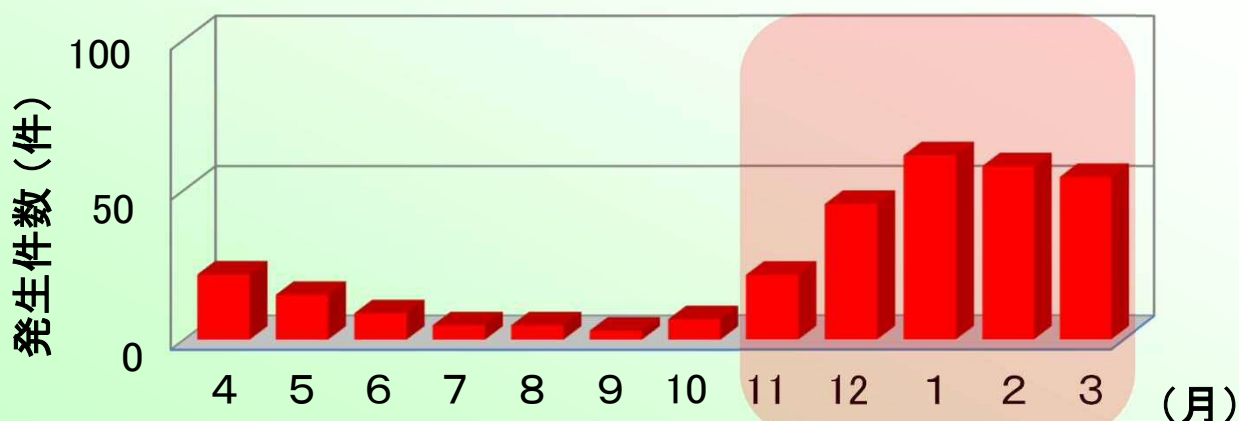
手洗い、消毒、健康管理で予防！

ノロウイルス

ノロウイルスの食中毒発生件数は、
11月～3月に増加しています！！



ノロウイルスによる月別食中毒発生件数 (平成26年度～平成30年度の平均)



厚生労働省統計資料を基に作成

感染経路

【食品からヒトへの感染】

- ・ノロウイルス感染者が調理等をして汚染された食品
- ・ノロウイルスを蓄積した、加熱不十分な二枚貝等※1

【ヒトからヒトへの感染】

- ・感染者の糞便や嘔吐物からの2次感染
- ・家庭や施設内等での飛沫等による感染

※1 二枚貝の例：カキ、あさり、シジミ等



ノロウイルス食中毒の予防ポイント

◆作業前の手洗い

汚れの残りやすいところは念入りに！

- ・ 指先、指の間、爪の間
- ・ 親指の周り、手首、手の甲

トイレの後、食品を取り扱う前に手を洗おう！

手洗いは、2度洗いが効果的だよ!!



◆調理器具の消毒

- ・ 洗剤等で十分に洗浄し、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)での消毒

◆健康管理

- ・ 作業開始前に責任者等が健康状態をチェックして記録する仕組みを作る
- ・ 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない、させない

注意しましょう!!

近年、ノロウイルス食中毒は、食品製造者・調理従事者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が多くなっています。食品を取り扱う際は、十分に注意してください。

作業従事者からの2次汚染を原因と推定される食中毒事例

2017年1月~2月に、「きざみ海苔」を原因食品とする大規模食中毒事例が発生しました。ノロウイルスに汚染された作業従事者の手指等を介して食品が汚染されたと推定されています。



発行：さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

さいたま市場ニュース Vol.5

令和 3年 3月 8日作成

ふぐによる食中毒が発生しました



令和3年1月に飲食店でヒガンフグ(写真)の皮を含む料理を食べた客が、しびれ等ふぐ毒による食中毒症状を呈し、提供した飲食店は営業禁止処分を受けました。



写真の出展
厚生労働省「自然毒
のリスクプロファイル」:
魚類:フグ毒

ヒガンフグの皮は有毒部位であり、提供は禁止されています。

ふぐの可食部位一覧表

科名	種類(種名)	筋肉	皮	精巢
フグ科	クサフグ	○	×	×
	コモンフグ※1	○	×	×
	ヒガンフグ※1	○	×	×
	ショウサイフグ	○	×	○
	マフグ	○	×	○
	メフグ	○	×	○
	アカメフグ	○	×	○
	トラフグ	○	○	○
	カラス	○	○	○
	シマフグ	○	○	○
	ゴマフグ	○	×	○
	カナフグ	○	○	○
	シロサバフグ	○	○	○
	クロサバフグ	○	○	○
	ヨリトフグ	○	○	○
	サンサイフグ	○	×	×
ナシフグ	○※2	×	○※3	
ハリセンボン科	イシガキフグ	○	○	○
	ハリセンボン	○	○	○
	ヒトヅラハリセンボン	○	○	○
	ネズミフグ	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	×	○

×で示された部位、卵巣※、肝臓等の部位並びに表中に示されていない種類のふぐの全ての部位(筋肉、皮、精巢を含む)の販売、提供等は食品衛生法で禁止されています。

※「昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知 フグの衛生確保について」で定められた卵巣・皮の塩蔵品を除く。

※1 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたコモンフグ及びヒガンフグは除く。

※2 有明海、橘湾並びに香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。

※3 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。

・本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグに適用する。

・筋肉には骨を、皮にはヒレを含む

フグの衛生確保について 昭和58年12月2日環乳第59号厚生省環境衛生局長通知 別表1を一部抜粋・編集

ふぐの取り扱いについて

ふぐの取扱いは「埼玉県ふぐの取り扱い等に関する条例」で規制されています

ふぐの調理(有毒部位の除去)を行う場合

ふぐ取扱施設の認定を保健所から受ける必要があります(ふぐ取扱施設の認定)。

丸ふぐ等*及び除毒されたふぐの販売等を行う場合

施設ごとに氏名等の必要事項を保健所に届ける必要があります(ふぐ提供施設の届出)。



(販売品の例)

丸ふぐ、ふぐ刺身、ふぐちり材料、身欠きふぐ(有毒部位が完全に除去されているものに限る)、切り身に衣をつけた未加熱の唐揚げ用ふぐ 等

※丸ふぐ及び有毒部位が付着している身欠きふぐの販売は、ふぐ調理師、ふぐ取扱施設の営業者、ふぐ提供施設の届出済の魚介類販売業への販売に限る(有毒部位が除去されていないふぐを一般消費者に販売することは禁止されています)。

◎ふぐ塩蔵品(ふぐ卵巣塩蔵品及びふぐ皮塩蔵品を除く)、ふぐ乾製品、ふぐそう菜等を販売(製造、加工等を行わない)する場合は届け出の必要はありません。

ふぐを扱っているけど届出を出しているかどうか分からない場合は、保健所までお問い合わせください。



さいたま市場ニュース Vol.6

令和 3年 3月 4日作成

1

令和3年6月1日から、新たに「営業届出制度」が始まります。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、営業許可業種の見直しとともに、**営業許可の対象になっていない業種を営む営業者は、保健所への届出が必要になります(一部の届出対象外の営業者を除く)。**

手続きについて

- ★許可と異なり、施設基準は無く、手数料はかかりません。
- ★更新の必要はありません。届出内容に変更があった場合や廃業した場合は、届出が必要になります。
- ★「食品衛生責任者」の設置が必要になります。
- ★営業届出制度は令和3年6月1日から始まります。既に営業中の営業者は令和3年11月30日までに届出が必要です。

営業届出業種の例

- 旧許可業種であった営業
魚介類販売業(包装品のみ取扱い)、食肉販売業(包装品のみ取扱い)、乳類販売業、冰雪販売業、コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)、食品の冷凍・冷蔵業(倉庫業)
- 許可32業種以外の販売業、製造・加工業
野菜果実卸売業、乾物卸売業、茶類卸売業、雑穀・まめ類卸売業、卵販売業、食料・飲料卸売業、弁当販売業、海藻製造・加工業等
- 合成樹脂製の器具・容器包装の製造業
- 集団給食施設(委託を除く)
- 行商



届出対象外業種

届出の対象とならない業種は、公衆衛生に与える影響が少ない営業として、政令で定められた以下の5業種です。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
- ③ 常温で長期間保存しても食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④ 合成樹脂製以外の器具・容器包装の製造業
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

-55-

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設等

食品衛生責任者の設置について

令和3年6月から原則として、許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります！

食品衛生責任者とは

食品衛生責任者は、店舗において食品衛生上の管理を行う人です。法律では、営業施設の公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることが定められています。

なお、営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重することが定められています。

食品衛生責任者の要件は？

食品衛生責任者の要件は次のいずれかに該当する方です。

- ・調理師、製菓衛生師、栄養士等
- ・都道府県知事等が行う講習会を受講した者
- ・都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

その他については、保健所などへ問い合わせ下さい。



※上記に該当する要件を満たしていない方は、一般社団法人さいたま市食品衛生協会が市長の指定を受けて開催する講習会の過程を修了すると、食品衛生責任者の要件を満たすことができます。詳しい情報は、さいたま市食品衛生協会ホームページをご覧ください。

[さいたま市食品衛生協会](#)

[検索](#)

食品衛生責任者を設置しなくてもよい場合

原則として、許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります。

ただし、公衆衛生に与える影響が少ない営業として規定されている次の業を営む者については、食品衛生責任者を設置する必要はありません。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
- ③ 常温で長期間保存しても食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④ 器具・容器包装の製造業
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

このほか、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設等