

令和2年6月22日

食品関係団体各位

大阪府健康医療部長
大阪市健康局長
堺市保健所長
豊中市健康医療部長
吹田市健康医療部長
高槻市健康福祉部長
枚方市健康福祉部長
八尾市健康まちづくり部長
寝屋川市保健所長
東大阪市健康部長

食中毒防止の徹底について

日頃は食品衛生行政の推進に格段の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。また、今般の新型コロナウイルス感染症への適切な感染防止対策の実施に御尽力いただき、ありがとうございます。

さて、大阪府域における令和元年の食中毒発生件数は61件（患者数952名）でした。鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒や調理従事者からの食品汚染が疑われるノロウイルスによる食中毒が多く発生していますが、腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌等の細菌による食中毒も依然として発生しています。細菌性食中毒は夏場を中心に発生しやすいことから、食中毒予防対策はこれからの季節において一層強化する必要があります。

貴団体におかれましては、食中毒予防の3原則について傘下協会員・組合員の方々に改めて周知徹底していただくとともに、食中毒防止に努めていただきますようお願いいたします。

また、食品衛生法の改正により、令和2年6月1日（1年間の経過措置期間があり、本格施行は令和3年6月1日）から原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることになりました。HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた準備をしていただくことにつきましても、傘下協会員・組合員の方々に周知していただくようお願いいたします。

なお、行政から随時、食品に係る健康被害に関する注意情報などを食の安全安心メールマガジンにより発信しておりますので、是非この機会に御登録（無料）いただき、皆様の食品衛生に関する知識の向上にお役立てください。

食中毒予防の3原則

(1) つけない

- ア 清潔な材料を使用する。
- イ 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行う。
- ウ 手洗いを十分に行う。
- エ 食器・調理器具類は、使用后殺菌消毒し、衛生的に保管する。
- オ ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫を駆除する。

(2) 増やさない

- ア 速やかに調理し、早く喫食する。
- イ 食品は表示された保存温度のとおり保管する。

(3) やっつける

加熱する必要があるものは、中心部まで十分に加熱する。目安は中心部75℃1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)。

(参考)

・食品衛生法の改正について

食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日法律第46号)が公布されました。主な変更点は、原則として全ての食品等事業者を対象としたHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設があります。

詳しくは厚生労働省ホームページを御参照ください。

「食品衛生法の改正について」(厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

「HACCP(ハサップ)」(厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

・大阪府食の安全安心メールマガジンの登録方法

(携帯電話からも登録できます。)

- ① 「osakashoku@req.jp」へ空メールを送信してください。
- ② 折り返しメールが届きますので、記載されたURLにアクセスして必要事項を記入のうえ、送信してください。

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/> (大阪府ホームページ)