



平成 30 年 6 月 15 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
豊中市健康福祉部長
高槻市健康福祉部長
枚方市健康部長
八尾市健康まちづくり部長
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。

さて、最近の食中毒の発生状況を見ますと、大阪府全域における平成 29 年の食中毒発生件数は 64 件（患者数 847 名）で、平成 28 年の 94 件（患者数 1,444 名）に比べ、件数、患者数ともに減少しました。しかしながら、病因物質別では、依然としてカンピロバクターによる食中毒が多く、鶏肉の刺身やたたきなど加熱不十分な鶏肉の喫食が主な原因となっています。次いでノロウイルスによる食中毒も多く発生しています。特にカンピロバクターなどの細菌性食中毒は夏場を中心に発生しやすいことから、これからの季節において、食中毒予防対策の一層の強化が必要です。また、近年は生鮮魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒も年間を通じて発生しており、注意が必要です。

さらに、昨年、関東地方で発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒では、死亡に至った事例もあり、社会的な問題になったことから、食品事業者は一層の衛生管理が求められています。

貴団体におかれましては、下記の食中毒予防 3 原則をはじめ、各項目について傘下協会員・組合員の方々に再度周知徹底していただき、食中毒予防に万全を期されますようお願いいたします。

なお、大阪府から随時、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。

記

1 食中毒予防の 3 原則

(1) 清潔の原則

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) 迅速・冷却の原則

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) 加熱の原則

加熱する必要のあるものは、中心部まで十分に加熱する。(中心温度 75℃1分間以上加熱。ただし、原材料に二枚貝を使用する等ノロウイルスによる汚染の恐れがある場合は85～90℃で90秒間以上加熱。)

2 自主衛生管理

(1) 自主衛生管理点検表による点検と記録の保管

(2) 製品の自主検査の実施と衛生管理の徹底

注) 食品衛生法において、食品を供給する事業者は、自らの責任において販売食品等の安全性を確保するため、知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施等の措置を講ずるよう努めなければならないとされています。

3 従業員の衛生教育

衛生教育の実施による従業員の衛生知識の向上(食中毒が多発する時期は特に強化)

4 使用水の検査及び確認

(1) 定期的な水質検査の実施(水道水でも受水槽等から供給される場合は必要)

(2) 残留塩素等の測定(水道水でも受水槽等から供給される場合は必要)

5 必要な情報に関する記録の作成と保存

食中毒などの飲食に起因するものと疑われる事例が発生した場合に、原因と疑われる食品の追跡調査を迅速に行うことを可能とし、被害拡大の未然防止を図るため、原材料や販売する製品の仕入元等に係る記録の作成及び保存を行う。

6 寄生虫対策

寄生虫による食中毒のおそれのある食材(ヒラメ、サバ等)を提供する場合は、凍結又は加熱処理を行う。

7 業種別の留意点の遵守

別紙参照

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。)

「osakashoku@req.jp」へ空メールを送信してください。

バックナンバー <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/>