

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3年7月26日作成

営業届出制度の創設

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した。**

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が、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。(詳しくは裏面参照)
- ★営業届出制度は令和3年6月1日から始まっています。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。
- ★営業の届出は保健所窓口での提出とインターネットを用いた食品衛生申請等システムへの入力の2つの方法があります。
(厚労省パンフレット参照)

【届出に必要な情報】

- 届出者の氏名、生年月日、住所
(法人の場合は法人名、代表者名、所在地)
- 施設の所在地、屋号
- 営業の形態、主な取扱食品等
- 食品衛生責任者
(受講した講習会の種類、講習会名、受講年月日等)
※保健所窓口で届出する場合は、食品衛生責任者の資格を証する書類(コピーも可)を持参頂くことをお勧めします。

あなたの施設の営業の形態(業種)は_____になります。
す。



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。



食品衛生責任者の資格を取得するには？

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課程を修了すると、食品衛生責任者の要件を満たすことができます。1日講習を受ける「集合会場型講習会」とパソコンを用いた6時間の「eラーニング講習会」があります。詳しい情報は、一般社団法人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

※他都道府県知事等が行う講習会等を受講することも可能です。

発行:さいたま市保健所 食品衛生課 市場監視係

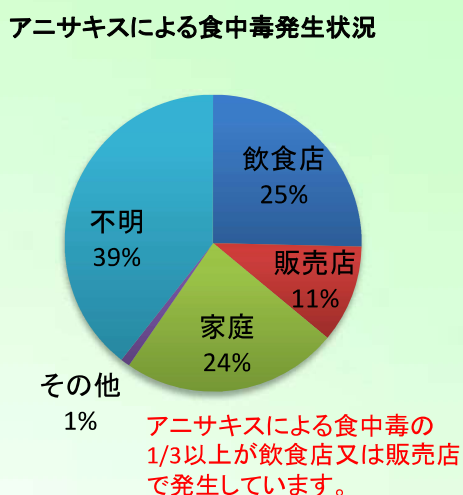
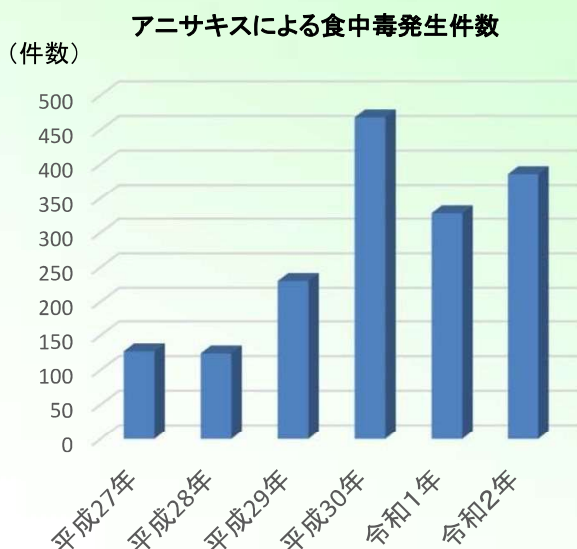
Tel:048-662-7575

Fax:048-652-1536

アニサキスによる食中毒を予防しましょう！



生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が増加しています！！



厚生労働省統計資料より

食中毒の症状

【急性胃アニサキス症】

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を食べた後、数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐。
※アニサキスによる食中毒の多くは、急性胃アニサキス症です。

【急性腸アニサキス症】

食後、十数時間後以降に、激しい下腹部の痛みなど。

原因

アニサキスが寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、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。



アニサキス の特徴

- ◆ 寄生虫（線虫類）
- ◆ 約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆ 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・サケ・イカなど



予防方法

- ◆ **新鮮**な魚を選び、速やかに内臓を取り除く

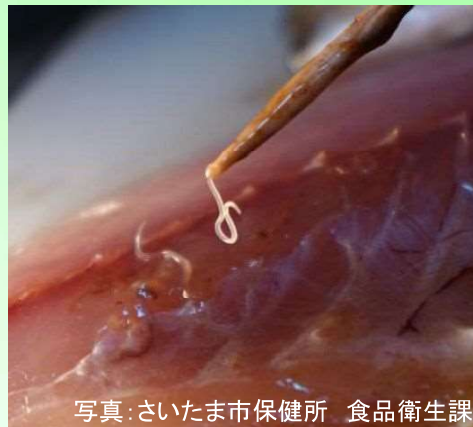
※アニサキスは魚が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

- ◆ **目視**で確認して、アニサキスを除去する

- ◆ **冷凍**する
(-20℃で24時間以上)

- ◆ **加熱**する
(70℃以上または60℃で1分)

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキスは**死滅しません**。



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



ヒスタミン食中毒について

令和3年9月、都内の保育園でさんまの梅味噌焼きを原因食品とするヒスタミンによる食中毒が発生し、17名の園児が顔面紅潮等の症状を呈しました。

ヒスタミン食中毒とは・・・

ヒスタミンという化学物質を大量に摂取することによって発症するアレルギー様の食中毒です。

症状

- ・食べた直後～30分位で、顔面、特に口の周りや耳たぶが赤くなったり、頭痛、じんま疹、発熱などの症状を呈する。
- ・重症になることは少なく、大体6～10時間程で回復する。

原因

ヒスタミンを多く含む食品を食べることにより起こる。

食品中に含まれるヒスチジン(アミノ酸の一種)に、ヒスタミン産生菌の酵素が作用し、分解されることによりできる化学物質

マグロ、カジキ、サバ、サンマ、カツオ等の赤身魚やその加工品に多く含まれる

ヒスチジンが多く含まれる食品を不適切な管理をすることで食品に付いたヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成される。

ヒスチジン



ヒスタミン



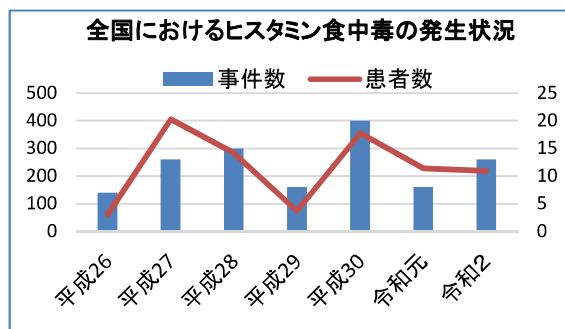
不適切な管理

- 常温に放置
- 冷蔵での長期保存 など



ヒスタミン食中毒の発生状況

ヒスタミン食中毒は毎年10件前後、全国で発生しています。重症になることが少なく、すぐに回復する事が多いため、食中毒としての届出は少ないものの家庭などでの小規模な事例は多発していると思われます。



※厚生労働省HPより

ヒスタミンの特徴

◎ 加熱しても壊れない！

熱に安定しているため、煮ても焼いても分解されることはありません。

◎ 低温でも産生される！

0～10℃で保存していても、ヒスタミンが産生されることがあります。
長期保存する場合は冷凍しましょう！

◎ 冷凍中は増えないが、解凍すると増える！

ヒスチジンをヒスタミンに変える酵素は冷凍状態だと働きませんが、冷蔵温度帯では活性があり、解凍後急速にヒスタミンの生成が進むという報告があります。

◎ 臭いや見た目の変化がない！

ヒスタミンが食品中で産生されても、外見の変化や腐敗臭はありません。しかし、ヒスタミンが大量に産生されていると、食べた時に舌や唇がピリピリすることがあります。

ピリピリしたら、食べるのをやめましょう！

ヒスタミン食中毒予防のポイント

◎ 原材料から喫食までの一貫した低温管理

赤身魚や、その加工品(つみれ、干物等)の陳列時は
トコ箱に必ず氷を入れましょう！

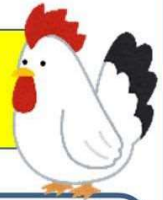
◎ 常温解凍しない

冷蔵庫で解凍し、凍結と解凍の繰り返しは避けてください！

◎ 常温や冷蔵で長時間放置しない

常温での放置は絶対しない！
冷蔵でも長期保存でヒスタミンが産生されることがあります。

鶏肉料理による食中毒について



近年、鶏肉料理を加熱不十分で提供したり、加熱用の鶏肉を非加熱で提供した事によるカンピロバクター食中毒が多発しています。

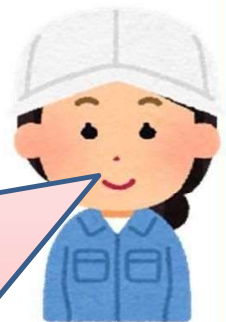
「カンピロバクター」って何？



鶏や牛のお腹の中にいる菌で、他の食中毒菌に比べて、少ない菌数でも食中毒になる場合があります。また、この菌は熱や乾燥に弱い特性を持っています。

【保健所からのお願い】

鶏肉の販売時には、加熱が必要である旨(例:「加熱用」等)、表示や伝票に記載して、確実に情報を伝えて下さい。



ご存知ですか？

- カンピロバクターは、もともと鶏や牛のお腹の中にいる菌なので、新鮮な肉にも付着している場合があります！！
- カンピロバクターは、冷凍しても完全には死にません！！解凍すると再び活動を始めます。

じゃあ、ど～すればいいの？

中心温度 75℃、1分の加熱で死滅します。



75℃、1分

これも重要！！

手指や調理器具についたカンピロバクターが他の食品を汚染してしまう**2次汚染**にも注意しましょう。

鶏肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱うようにしましょう。また、鶏肉に触れた調理器具等は使用后、しっかりと洗浄・消毒を行って、2次汚染を防ぎましょう。

鶏肉はしっかり火を通して(75℃、1分)、おいしく食べよう！！
手洗いや器具の洗浄・消毒も重要です！！



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

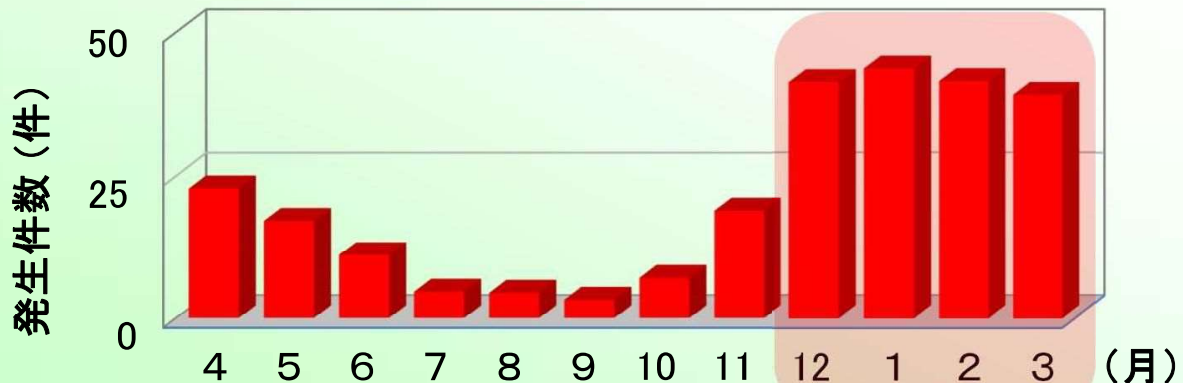
手洗い、消毒、健康管理 で予防！

ノロウイルス

ノロウイルスの食中毒発生件数は、
12月～3月に急増しています！！



ノロウイルスによる月別食中毒発生件数
(平成27年度～令和1年度の平均発生件数)



厚生労働省統計資料を基に作成

感染経路

【食品からの感染】

- ・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

【人からの感染】

- ・感染者の糞便や嘔吐物からの二次感染
- ・家庭や施設内等での飛沫等による感染



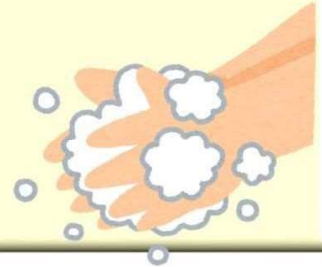


ノロウイルス食中毒の予防ポイント

◆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



◆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』しましょう
- ・ 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



要 注 意 !!

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が原因となる事例が多くなっています。

作業従事者からの二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.6

令和 4年 1月11日作成

ふぐによる食中毒にご注意ください

ふぐの有毒部位を喫食することによる食中毒事件は、毎年発生しています



ふぐによる食中毒発生状況

(厚生労働省統計資料を一部抜粋・編集)



※2021年11月30日までに厚生労働省に報告のあった事例



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出る必要があります(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、加工等は行わない)する場合は届け出の必要はありません

ふぐの可食部位一覧表

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

科名	種類（種名）	部位		
		筋肉	皮	精巣
フグ科	クサフグ	○	×	×
	コモンフグ※1	○	×	×
	ヒガンフグ※1	○	×	×
	シヨウサイフグ	○	×	○
	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	○	○	○
	ヒトツラハリセンボン	○	○	○
	ネズミフグ	○	○	○
ハコフグ科	ハコフグ	○	×	○

※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。

・○は可食部位。

・筋肉には骨を、皮にはヒレを含む

表中の×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、精巣を含む）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。

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