

食中毒防止の徹底について

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・八尾市保健所長・寝屋川市保健所長・東大阪市保健所長

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、大阪府全域における令和4年の食中毒発件数は25件(患者数222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等によるノロウイルス食中毒が多く発生したほか、黄色ブドウ球菌を原因とした患者数50名以上の食中毒も発生しました。細菌性食中毒について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。

また、令和3年の改正食品衛生法の完全施行により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、原則全ての食品等事業者が衛生管理計画の作成と実施状況の記録が義務づけられています。

皆様におかれましては、既に取り組んでおられることと存じますが、食中毒予防の3原則の遵守とともにHACCPに沿った衛生管理の適切な実施について傘下協会・組合員の方々に改めて周知徹底していただき、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。

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大阪府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・提供し、早く喫食してもらう。
- 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

加熱する必要のあるものは、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)

HACCPに沿った衛生管理

HACCPとは、原料の受け入れから製造・調理、製品の出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

原則として全ての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要です。衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を1年間程度保管してください。小規模営業者等は、厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。

■ 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

① スマートフォン・携帯電話からご登録の際の手順

右の二次元コードを読み込み、アクセス先の登録フォームへ必要事項を入力してください。

② パソコンからご登録の際の手順

「大阪府 食 メールマガ」で検索もしくは、

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

index.html」へアクセスしていただき、「メールマガジン登録の方法」から手続きをしてください。



食中毒注意報の活用について

大阪市健康局 健康推進部生活衛生課長（食品衛生グループ06-6208-9991）

平素は、大阪市食品衛生行政の推進について格別の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

例年、7月から9月にかけては、高温多湿な気候の影響により、全国的に細菌性食中毒が多く発生しています。

大阪市においても、過去10年間の累計では、同期間に75件の食中毒事件が発生しており、そのうち62件（82.7%）がカンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌といった細菌によるものであることから、この期間における食中毒予防対策は一層強化する必要があります。

大阪市では、7月から9月までの3か月間、下記のとおり「食中毒注意報」の発令事業を実施いたしますので、皆様におかれましても、日頃から食中毒発生防止に御配慮いただいているところではありますが、本趣旨及び発令について関係者各位に広く周知し、食中毒予防に役立てていただきますようお願い申し上げます。

また、7月を食中毒予防月間と定め、夏期食品等の一斉取締りを実施するとともに、食品等事業者や消費者に対し、ポスター等を用いて、食品衛生に関する知識の普及啓発を行いますので、重ねて御協力をお願い申し上げます。

食中毒注意報について

(1) 食中毒注意報の発令基準

(1) 次のアからエの条件をすべて満たすとき

ア 発令日前日の基準値が70以上

イ 発令日前日の最高気温が28℃以上

ウ 発令日前日の最低気温が21℃以上

エ 発令日前々日の平均湿度が70%以上

(2) その他必要と認めるとき

(2) 食中毒注意報の発令方法

食中毒注意報を発令したとき、保健所（生活衛生監視事務所）、各区役所、中央卸売市場食品衛生検査所、中央卸売市場東部市場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所で食中毒注意報発令中の掲示を行います。

また、健康局生活衛生課はテレホンサービス、大阪市ホームページ（平日のみ更新）及びTwitter（平日のみ更新）により、発令の情報を提供します。

【テレホンサービス】 電話番号 06-6208-0963

【ホームページ】 <https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000538852.html>

【Twitter】 大阪市食品安全ニュース (@ocfs_news)



(3) 食中毒注意報の発令有効期間

発令日の午前0時から24時間とし、自動的に解除されます。

(4) 食中毒注意報の実施期間

7月1日（土）から9月30日（土）までの3か月間