

食の安全安心だより

1. ノロウイルス食中毒

10年ぶりの400件超え

昨年は全国で462件のノロウイルス食中毒が発生しました。400件を超えるのは10年ぶりです。

世田谷区でも2年連続でノロウイルスによる食中毒が発生しています。冬季以外も発生があるため、1年通して予防が必要です。

◆区内ノロウイルス食中毒◆

発生年月	原因食品
2025年3月	飲食店の食事
2026年5月	保育園の給食
2026年6月	飲食店の食事

◆ノロウイルス食中毒予防の4原則◆

○持ちこまない

感染した調理者を介した感染例が多く報告されています
下痢症状がある場合は調理作業は控えましょう

○ひろげない

まな板や包丁、食器などの消毒を徹底しましょう
洗剤などで洗浄後、熱湯で1分以上加熱するか、
塩素消毒液に浸して消毒します

○つけない

調理などの前の手洗いをしっかり行いましょう

○やっつける

中心温度85℃以上で90秒以上加熱しましょう



2. 食品衛生法改正から5年

HACCPの義務化等を含む改正食品衛生法は、2021年6月1日に施行されました。

改正法の施行から5年が経過し、厚生労働省の審議会では、2024年の紅麹事件等を踏まえ、今後の対応策を検討しています。

主な検討事項は右の①～⑤です。今後の動きに注目です。

<食品衛生法改正関係>

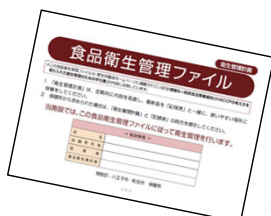
- ① HACCPによる衛生管理の徹底について
- ② 指定成分等含有食品について
- ③ 食品の自主回収届出(リコール)制度について

<紅麹事件関係>

- ④ サプリメントに関する規制のあり方について

<その他>

- ⑤ 自動車による飲食店営業など



目次

1. ノロウイルス食中毒
10年ぶりの400件超え
2. 食品衛生法改正から5年
3. 食品衛生用語解説
4. スポットライト
セレウス菌

HACCPの推進

- ◆ 世田谷区ではHACCP制度の導入・定着支援を行っています



世田谷区HACCP
推進キャラクター
はさPOM

世田谷保健所 生活保健課
食品衛生企画

〒154-0017
世田谷区世田谷4-24-1
城山分庁舎

電話:03(5432)2901
FAX:03(5432)3054

ホームページ:
<https://www.city.setagaya.lg.jp/>



3. 食品衛生用語解説



▶指定成分等含有食品

健康食品の中には、摂り方によっては健康に悪影響を及ぼすおそれのある成分や原料を含むものがあります。こうしたもののうち、特に注意が必要なものは食品衛生法に基づく「指定成分等」として指定されており、現在は次の4つが指定されています。

- ①コレウス・フォルスコリー ②ドオウレン
③プエラリア・ミリフィカ ④ブラックコホシュ

これらを含む食品を扱う事業者には、適切な品質・製造管理が求められています。また、これらの食品による健康被害が疑われる情報を得た場合には、保健所への届出が義務付けられています。

▶食品の自主回収届出(リコール)制度

食品衛生法に違反する、または違反のおそれのある食品を事業者が自主回収する際に、行政への届出を義務付ける制度です。

2021年6月に施行され、健康被害の未然防止と消費者への迅速な情報提供を目的としています。

届出された情報は公表され、健康被害の可能性に応じてClass I～Ⅲに分類されます。これにより、リコール情報の透明性向上と適切な回収対応の促進が図られています。



食品等自主回収情報検索システム
https://i2fas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

4. スポットライト《セレウス菌》

チャーハンやパスタなどの「作り置き」に潜む罠！

セレウス菌は土壌や水など自然界に広く存在する身近な細菌で、さまざまな食品に付着することがあります。

セレウス菌食中毒は、食べてから短時間(30分～6時間)で吐き気やおう吐を引き起こす「おう吐型」と、8～16時間後に腹痛や下痢を引き起こす「下痢型」の2種類があり、日本で発生するセレウス菌食中毒の多くは「おう吐型」です。

この菌の最大の特徴は、「芽胞」と呼ばれるかたい殻のような構造を作ることです。「芽胞」は90℃60分の加熱にも耐えるため、通常の加熱では生き残ってしまいます。



セレウス菌は、お米や小麦などの穀物が大好物で、チャーハン、オムライス、パスタなどの食品で食中毒が発生しています。これらの食品を室温で放置している間に、生き残った菌が増殖し、毒素「セレウリド」を作り出します。この毒素は熱に非常に強く、一度毒素が作られると、食べる前に再加熱しても食中毒を防ぐことはできません。

予防の鉄則は「菌を増やさない」ことです。ご飯や麺類を一度に大量に作ったときは、室温で放置せず、すぐに食べるか、小分けして速やかに冷蔵して保存しましょう。

作り置きの常温放置は絶対NG！

正しい知識を身につけて食中毒を防ごう！