

令和6年6月27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  
八尾市保健所長  
寝屋川市保健所長  
東大阪市保健所長

#### 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、大阪府全域における令和5年の食中毒発生件数は37件（患者数424名）でした。カンピロバクターによる食中毒や調理従事者からの食品汚染によるノロウイルス食中毒が多く発生したほか、ウエルシュ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、ウイルス性食中毒ともに年間を通して発生していることから、季節を問わず食中毒予防対策を行う必要があります。

また、HACCPに沿った衛生管理については制度化から3年が経過し、今後はさらに定着が求められています。傘下協会員・組合員の方々におかれましては、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 手洗いを十分に行う。
- イ 食器・調理器具類は食材や用途によって使い分け、使用の都度、洗浄消毒する。

### (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

### ○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](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。