



健康づくり通信

長崎県は健康長寿日本一を目指しています！

第200号 令和3年8月

長崎県県北保健所
長崎県平戸市田平町里免1126-1
TEL:0950-57-3933 FAX:0950-57-3666
ホームページ

<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/hukushi-hoken/kenkodukuri/kenkozukuri-kenhoku/>

※イラストは転載禁止

今月のテーマ：食品衛生法の改正とアニサキス食中毒予防について

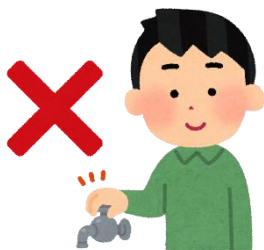
1. 食品衛生法の改正について

令和3年6月1日から改正食品衛生法が施行されます。それに伴い、許可業種の見直し、新たに届出が必要な業種があります。

食品衛生法の改正により、施設基準等が大幅に変更となるため、今回の手続きでは「新規許可申請」となります。

変更点① 施設基準が変わります！

例えば、、、 手洗い設備：洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること



※ 設備を直ちに改良することは難しいと思いますので、計画的な改修・更新をお願いします。
(保健所も継続的に指導・助言を行います)

変更点② 業種区分が見直されます！ (詳しくは2枚目をご覧ください)

例えば、、、

• 喫茶店営業は飲食店営業に、あん類製造業は菓子製造業に統合されます。

• 乳類販売業、包装された食肉や魚介類のみの販売業、冰雪販売業、冷凍・冷蔵倉庫業、缶詰又は瓶詰食品製造業・ソース類製造業の一部
⇒ 許可業種から届出業種に自動移行します。手続きは不要です。

• 条例許可業種であった魚介類加工業

⇒ 法律による許可業種(水産製品製造業)に移行します。

令和6年5月31日までに新しい食品衛生法に基づく許可への切替えが必要です。

• 条例許可業種であった無店舗魚介類販売業

⇒ 届出業種に移行します。

11月30日までに保健所への届出が必要

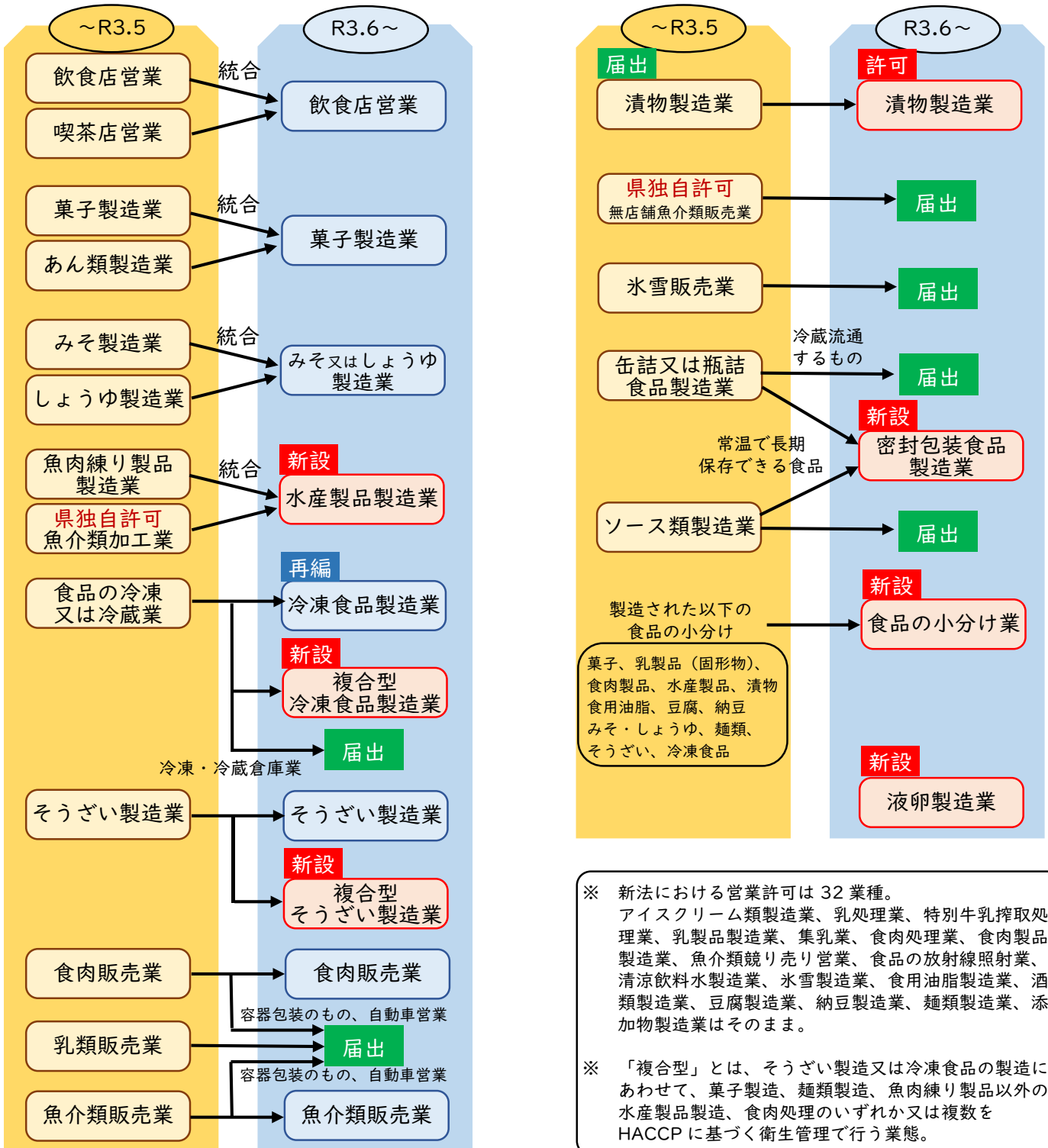


営業許可制度が変わります

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から食品営業の許可制度が変更になります。

現在お持ちの旧法の許可期限が到来するまでに、新法による新規許可の取得が必要です。

※ 通常であれば、許可期限の約1か月前に更新手続きをしていただきますが、法改正により施設基準等が変更となったため、「更新手続き」ではなく「新規許可申請」をしていただきます。



※ 新法における営業許可は32業種。
アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、集乳業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚介類競り売り営業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、冰雪製造業、食用油脂製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、添加物製造業はそのまま。

※ 「複合型」とは、そうざい製造又は冷凍食品の製造にあわせて、菓子製造、麺類製造、魚肉練り製品以外の水産製品製造、食肉処理のいずれか又は複数をHACCPに基づく衛生管理で行う業態。

2. アニサキス食中毒予防について

アニサキスはサバ、アジ、イワシ、サンマ、カツオなどの青魚、イカなどの内臓に寄生している寄生虫です。魚介類の内臓に寄生しているアニサキスの幼虫は、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動します。アニサキスが寄生している魚介類を生又は加熱不十分な状態で食べることによりアニサキス食中毒が発生します。ここ数年増加傾向にあり、注意が必要です。

アニサキスによる食中毒（アニサキス症）の症状は？

- 2～8時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じます。（胃アニサキス症）
- 10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じます。（腸アニサキス症）
- ※多くが胃アニサキス症です。
- ※激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

胃の内視鏡検査（写真提供：立川相互病院消化器内科・浦崎裕二先生）



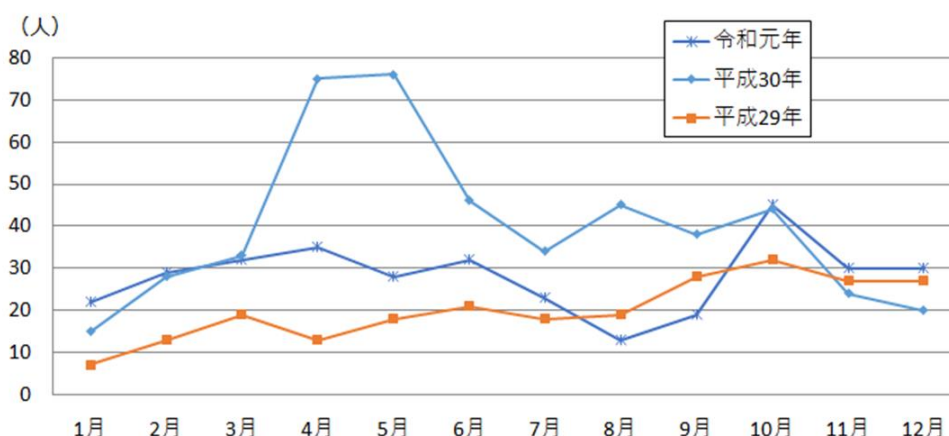
胃の粘膜に滲入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキスの幼虫を摘出する（診断と治療を兼ねる処置）

アニサキスの発生状況（全国患者数）平成29年～令和元年（厚生労働省ホームページより引用）

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	総計
令和元年	22	29	32	35	28	32	23	13	19	45	30	30	338
平成30年	15	28	33	75	76	46	34	45	38	44	24	20	478
平成29年	7	13	19	13	18	21	18	19	28	32	27	27	242



予防方法

- ◆加熱してください。（アニサキス幼虫は60℃では数秒で、70℃以上では瞬時に死滅します。）
- ◆冷凍してください。（-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。）
- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆魚の内臓を生で提供しないでください。
- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- ※一般的な料理で使う程度の量や濃度（塩・わさび・酢など）では、アニサキス幼虫は死滅しません。