

問屋・流通拠点向け 食品衛生情報

小分け作業で 注意すべきポイント

1 従事者の衛生管理

食中毒予防の観点から、食品を扱う人の衛生管理は非常に重要です。
ノロウイルス食中毒は、令和7年に都内で発生した食中毒の事件数・患者数ともに最多となり、原因の大半は**従事者から食品への二次汚染**でした。

加工・小分けにより過去に事件が起きています！

刻み海苔による大規模食中毒事件



海苔の刻み作業と袋詰めを委託されていた加工業者の従事者は、吐き気の症状があったにもかかわらず、自身がノロウイルスに感染しているとは思わず、素手で作業を行っていました。

海苔の裁断機や施設のトイレのふき取り検査を行ったところ、ノロウイルスが検出され、手洗いが不十分だったことが考えられました。汚染された刻み海苔は全国に出荷され、全国で2,000名を超える患者が発生しました。



東京都
ノロウイルス対策
リーフレット等
はこちら

石けんで爪・手首・親指まで！
2度洗いが効果的！

★ポイント

- ・食品を取り扱う前やトイレの後は**正しい手洗い**を行いましょう。
- ・食品は**素手では触らず**、清潔な手に使い捨て手袋を着用しまししょう。
- ・トイレは定期的な清掃と消毒を行いましょう。
- ・少しでも体調がすぐれない場合は、**責任者に報告し作業は行わないようにしまししょう**。感染が疑われる人が身近にいる場合も、食品に触れる作業は控えましよう。

(感染しても症状が軽い場合や、無症状の場合があります。)



いざという時に、体調の悪い人が
休みやすい環境づくりが大切です。

2 異物混入対策

食品の異物混入事例は、虫や毛髪、プラスチックなどが挙げられます。特に金属やプラスチック等の鋭利な物が混入した場合は、口内を傷つけるなど健康被害を引き起こすこともあり、大変危険です。

★ポイント

- ・備品類の整理整頓をするとともに、
不要なものは作業室へ持ち込まないようにしまししょう。
 - ・器具の破損や摩耗を定期的に確認しまししょう。
 - ・清潔な作業着、ヘアネット、マスクを着用しまししょう。
 - ・作業室内を清潔に保ち、虫やねずみ等の発生を防ぎまししょう。
- これらを**ルール化し、従事者全員に周知・定着させる**ことが重要です。

定位置・定数管理



裏面へつづく

3 アレルゲン管理

アレルゲンは、少量でも混入すると命に関わる健康被害につながる可能性があります。混入を防ぐために、以下の取り組みを実施しましょう。

★ポイント

- ① 取り扱う食品にどのアレルゲン（卵、乳、小麦など）が含まれているか、最新の仕様書や表示で確認しましょう。
- ② アレルゲンを含む食品を取り扱っている場合は、他の食品とアレルゲンが混ざらないよう（交差接触防止）、作業ルールを決めましょう。

例) 作業場所や時間を分ける／器具を専用化する／見た目で区別できるようにする／保管棚の区分け など

- ☆ アレルゲン管理の重要性や取組方針を従事者に周知し、定期的な研修で定着させることが重要です。
- ☆ アレルゲン管理が難しい場合は、取引先と事前に文書で取り決めておきましょう。

さらに詳しい情報は
はこちら

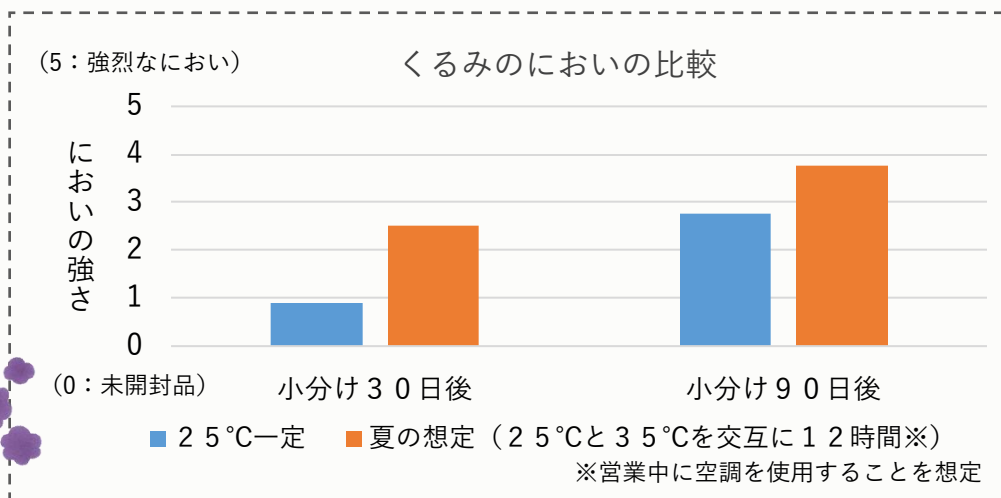


「食品アレルゲン管理
ガイドブック」



4 品質劣化対策

当課では、常温食品を大袋で仕入れ、開封・小分けした場合、品質がどのように変化するかを調べました。脂質が多く酸化しやすい「くるみ」を対象に、温度条件を変えて保管し、においの強さを比較したところ、高温で長期間保管したもののほど酸化臭（傷んだ油のにおい）が強くなることが分かりました。



★ポイント

商品を開封した場合は品質が劣化しやすくなり、特に高温下で保管すると劣化が進むことがわかりました。できるだけ気温が上がりにくい冷暗所で保管し、開封後は早めに使い切りましょう。

〔問い合わせ〕
東京都健康安全研究センター
食品監視第二課
TEL:042-529-8899

小分け作業のポイントについて、
従業員教育に使える動画を公開
しています。
日々の教育にご活用ください。

