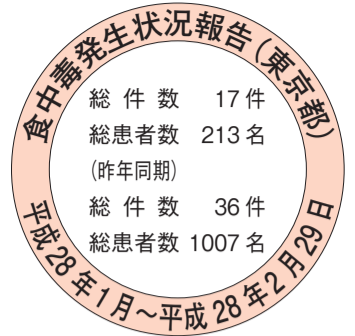


お知らせ版 第167号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(26)63

# 食品衛生責任者

発行：東京都 編集：一般社団法人東京都食品衛生協会  
 東京都・食品監視課のホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速にやっつける」「加熱」  
 細菌性食中毒予防三原則



東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

## 食品衛生歳末一斉監視の実施結果

### 立入数は昨年を約4000軒上回る

中間報告  
12月1日～15日

東京都及び特別区・八王子市・町田市は、様々な食品が大量に流通し、また、ノロウイルス食中毒が流行する歳末期において、食中毒の発生を未然に防止し、食品の安全性を確保するため、十二月一日から同月三十日まで、食品関係事業者等に対する食品衛生一斉監視を実施しました。このたび、十二月十五日までの実施結果が公表されました。この期間、食品関係営業施設、延べ五万三千八百二十軒に対して立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。また、二千九百九十検体の食品について検査を実施し、成分規格を超える大腸菌(最確数)を検出した「生食用かき」等、計四検体の違反を発見し、必要な措置を行いました。(表1)

### 重点監視事業の結果

#### ノロウイルス食中毒防止対策(表2)

過去のノロウイルス食中毒発生状況から、発生件数の多い宴会施設等の飲食店及び大規模な患者発生につながるやすい弁当調理施設、集団給食施設等の大量調理施設等、延べ六千八百七十九軒に対して立入検査を実施し、食品の取扱

いや従事者の衛生管理等のノロウイルス食中毒予防について監視指導を実施しました。その結果、二百八十一軒に対して指導を行いました。また、ノロウイルス食中毒に関する講習会を、食品関係事業者に対し八十八回、都民に対し十三回開催し、それぞれ三千八百三十六人、二百八十七人の参加者を得ま

#### クリスマス、年末年始用食品等の検査(表3、表4)

短期間で大量に製造され流通するクリスマスケーキ、正月用そうざい等の年末年始用食品を中心に二千九百九十検体について検査を実施しました。その結果、成分規格を超える大腸菌(最確数)を検出した「生食用かき」等、計四検体(違反率〇・二三%)の食品衛

#### 化学検査

保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品等の化学検査を二百七十二項目実施しました。その結果、残留基準を超える農薬を検出した「さといも」

#### 細菌検査

成分規格、食中毒菌等の細菌検査を一万二千八百五十四項目実施しました。その結果、成分規格を超える大腸菌(最確数)を検出した「生食用かき」二検体が食品衛生法違反となりました。

#### 食品の表示に関する監視指導(表5)

期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、十二万八千九百品目の食品について、食品表示法に基づく表示監視を実施しました。その結果、八百二十八品目の食品について、表示の改善を指導しました。

#### 今後の予定

上記の一斉監視事業の実施結果については、事業実施後に取りまとめ、食品衛生関係事業報告において公表を行う予定です。

各種お問合せはこちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所  
 食品衛生コンサルタント部  
 ☎03・39334・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会(本部)  
 ☎03・3404・0121 (島しょ)

☎03・3934・5821 (技研)

▽東京食品総合事務所  
 カッコ内は管轄の支部

▽銀座総合事務所  
 (千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区)  
 ☎03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所  
 (みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区)  
 ☎03・5458・1631

▽新宿総合事務所  
 (新宿区・中野区・世田谷区・杉並区)  
 ☎03・3363・3791

▽池袋総合事務所  
 (豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区)  
 ☎03・3984・6701

▽立川総合事務所  
 (立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部)  
 ☎042・524・7020

表1 立入監視指導実施結果

|         | 立入検査実施状況 |          |        |          |    |    | 取去検査実施状況 |        |   |
|---------|----------|----------|--------|----------|----|----|----------|--------|---|
|         | 立入延軒数    | 行政措置実施軒数 | 行政指導件数 | 措置件数(再掲) |    |    | 総検査検体数   | 法違反検体数 |   |
|         |          |          |        | 行政指導     |    |    |          |        |   |
| 合計      | 53,820   | 1,483    | 1,538  | 1,497    | 18 | 23 | 0        | 2,990  | 4 |
| 製造・処理施設 | 4,765    | 181      | 211    | 186      | 14 | 11 | 0        | 1,229  | 0 |
| 販売施設    | 33,763   | 597      | 604    | 600      | 0  | 4  | 0        | 1,319  | 4 |
| 調理施設    | 14,722   | 650      | 668    | 656      | 4  | 8  | 0        | 343    | 0 |
| その他     | 570      | 55       | 55     | 55       | 0  | 0  | 0        | 99     | 0 |

表2 重点監視指導結果

|          | 立入検査実施状況 |          |        |      |   |   | 取去検査実施状況 |        |   |
|----------|----------|----------|--------|------|---|---|----------|--------|---|
|          | 立入延軒数    | 行政措置実施軒数 | 行政指導件数 | 内訳   |   |   | 総検査品目数   | 法違反品目数 |   |
|          |          |          |        | 行政指導 |   |   |          |        |   |
| ノロウイルス対策 | 6,879    | 281      | 284    | 277  | 2 | 5 | 0        | 313    | 0 |

表3 食品等の取去検査結果

|     | 総検査検体数 | (内訳)    |       |        |        |            |        |            |
|-----|--------|---------|-------|--------|--------|------------|--------|------------|
|     |        | 法違反     |       | 総検査項目数 | 細菌検査   |            | 化学検査   |            |
|     |        | 検体数(再掲) | 違反率   |        | 項目数    | 法違反項目数(再掲) | 項目数    | 法違反項目数(再掲) |
| 合計  | 2,990  | 4       | 0.13% | 32,966 | 12,854 | 2          | 20,112 | 2          |
| 国産品 | 2,680  | 2       | 0.07% | 27,713 | 12,279 | 2          | 15,434 | 0          |
| 輸入品 | 310    | 2       | 0.65% | 5,253  | 575    | 0          | 4,678  | 2          |

表4 取去検査により発見された法違反品及び措置

| 番号 | 違反条文         | 違反内容       | 分類         | 一般名称         | 検査結果                                       |
|----|--------------|------------|------------|--------------|--|
| 1  | 食品衛生法第11条第2項 | 成分規格違反     | 魚介類及びその加工品 | 生食用かき        | 大腸菌 最確数 5400/100 グラム検出(成分規格 230/100 グラム以下) |
| 2  |              |            |            | 生食用かき        | 大腸菌 最確数 460/100 グラム検出(成分規格 230/100 グラム以下)  |
| 3  | 食品衛生法第11条第3項 | 農薬等の残留基準違反 | 農産物及びその加工品 | 【輸】さといも(中国)  | クロルピリホス※1 0.04ppmを検出(残留基準 0.01ppm)         |
| 4  |              |            |            | 【輸】チコリ(ベルギー) | メタラキシル及びメフェノキサム※2 0.04ppmを検出(一律基準 0.01ppm) |

※【輸】は、輸入品を示す。  
 ※1 クロルピリホス：殺虫剤として使用される農薬  
 ※2 メタラキシル及びメフェノキサム：殺菌剤として使用される農薬

表5 表示監視指導結果

|               | 検査品目数   | 違反・不適正表示品目数 |       |
|---------------|---------|-------------|-------|
|               |         | 表示品目数       | 違反率   |
| 食品表示法に基づく表示監視 | 128,009 | 828         | 0.65% |

# ノロウイルス食中毒が最多に

## 平成27年 東京都の食中毒発生状況 〈速報〉

### 概況

平成二十七年の東京都における食中毒の発生状況の主な特徴は、次のとおりです。

① 過去十年間で、発生件数は最も多く、患者数は平成十八年に次いで多いものでした。

② 病因物質別では、ノロウイルスによるものが最も多く発生しました。

③ 原因施設別では、一般飲食店におけるものが最も多く発生しました。

### 食中毒発生件数及び患者数

平成二十七年の東京都における食中毒事件は、発生件数四百九十九件、患者数二千二百五十八名（速報値）で、発生件数では過去十年間で最も多く、昨年（百三十三件）に比べて四十六件増加し、患者数は昨年（千九十六名）に比べて千六百六十二名増加となりました。（図1）

### 食中毒は一年中発生

月別の発生件数は、一月の二十三件が最多で、次いで三月（十九件）、七月（十六件）となり、八月が四件で最少となりました。（図2）

図1 年次別食中毒発生状況

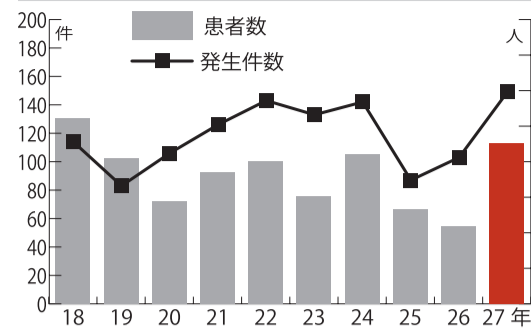


図2 月別の食中毒発生状況

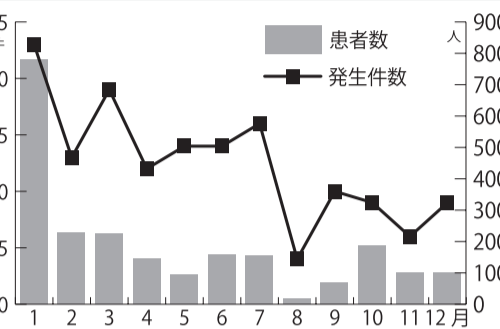


図3 病因物質別の食中毒発生件数

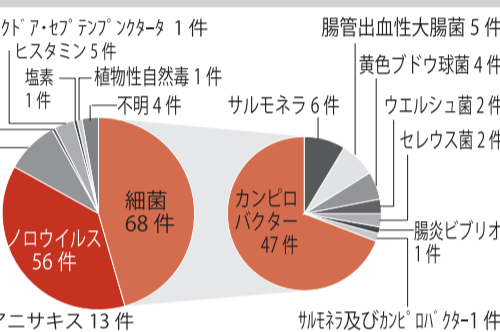


図4 主な病因物質の食中毒発生件数の推移

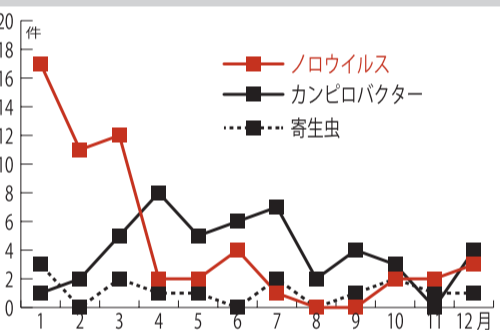
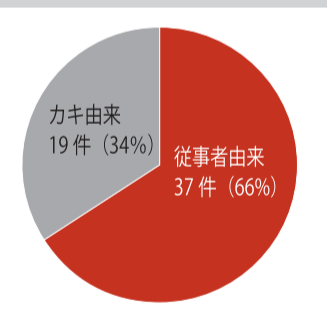


図5 ノロウイルス食中毒の発生要因



病原因物質別発生件数を図3に示しました。平成二十七年は、ノロウイルスが五十六件（三十八％）で最も多く、次いで細菌性食中毒の原因物質のひとつであるカンピロバクターが四十七件（三十二％）、寄生虫のアニサキスが十三件（九％）で、およそ八割（七十八％）を占めました。特に、ノロウイルスによる食中毒の発生件数は昨年（三十五件）に比べて二・七倍（二・七倍）となりました。また、カンピロバクターによる食中毒発生件数も昨年（三十一件）に比べて一・一倍増加しました。

### 病原因物質別発生状況

細菌性食中毒の中でカンピロバクターに次いで多かったのはサルモネラで、事件数六件、患者数八百八名でした。発生原因としては、鶏卵や食肉の取扱不良によるものが四件、不顕性感染した従事者の手洗い不良などによるものが一件ありました。

腸炎ビブリオによる食中毒は、九月に魚介類販売業及び飲食店営業の両方の許可を得た施設で調理されたサンマの塩焼きが原因となりました。調査の結果、焼き上がったサンマの塩焼きが店内で二次汚染されたこと、又は、十分に洗浄、殺菌していない発泡スチロール製容器に入れたことで、配送から客に提供されるまで数時間常温におかれた間に、腸炎ビブリオが増殖し、これを喫食した十八名のうち四名が食中毒となったものです。

ノロウイルスによる食中毒は、発生件数（五十六件）及び患者数（千五百七十六名）ともに最多となりました。月別発生状況としては、一月から三月までの三か月間で四十件発生し、一年間の発生件数の七十一％を占めています。また、ノロウイルスによる食中毒の発生が無かったのは、八月及び九月のみでしたので、ほぼ一年を通じて発生したと言えます。

アニサキスによる食中毒が十三件、クドア・セブテンプリンクターによるものが一件発生しました。アニサキスによる食中毒の発生時期に特徴はなく、ほぼ一年中発生しています。喫食食品としては、サバ、ブリ、アジ、イワシ、カツオ、サケ、イカなどの刺身やすしなどのメニューが挙げられています。

ヒスタミンによる食中毒を防止するには、①鮮度や管理状態の良い物を購入する、②低温管理の徹底、③冷蔵庫で保管する場合も、長期間の保存は避ける、④仕入先等から検査結果を手するなどして、安全性を確認することが大切です。

「つけない」「洗淨」手指、調理器具、食材等を良く洗う。「区別する」まな板、包丁等の調理器具を食材ごとに使い分ける。手指は、専用の手洗い器で洗淨する。「増やさない」「温度管理」低温管理を行い、調理後はなるべく早く食べる。「やっつける」〔加熱調理〕食品は中心部まで十分に加熱する。〔殺菌・消毒〕調理器具等を熱湯又は塩素剤で殺菌する。

### 細菌性食中毒

腸炎ビブリオによる食中毒は、九月に魚介類販売業及び飲食店営業の両方の許可を得た施設で調理されたサンマの塩焼きが原因となりました。調査の結果、焼き上がったサンマの塩焼きが店内で二次汚染されたこと、又は、十分に洗浄、殺菌していない発泡スチロール製容器に入れたことで、配送から客に提供されるまで数時間常温におかれた間に、腸炎ビブリオが増殖し、これを喫食した十八名のうち四名が食中毒となったものです。

### ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は、発生件数（五十六件）及び患者数（千五百七十六名）ともに最多となりました。月別発生状況としては、一月から三月までの三か月間で四十件発生し、一年間の発生件数の七十一％を占めています。また、ノロウイルスによる食中毒の発生が無かったのは、八月及び九月のみでしたので、ほぼ一年を通じて発生したと言えます。

### 寄生虫

アニサキスによる食中毒が十三件、クドア・セブテンプリンクターによるものが一件発生しました。アニサキスによる食中毒の発生時期に特徴はなく、ほぼ一年中発生しています。喫食食品としては、サバ、ブリ、アジ、イワシ、カツオ、サケ、イカなどの刺身やすしなどのメニューが挙げられています。

### 化学物質

ヒスタミンによる食中毒が五件発生しました。発生月別では、一月、六月、七月（二件）、八月に発生しており、気温の高い夏場に多いようですが、冷凍の原料を使用すれば一年中発生する可能性があります。

### 原因施設別発生状況

施設別発生件数を図6に示しました。原因施設で最も多かったのは飲食店（一般）で百十件（七十四％）、飲食店（すし）七件、飲食店（仕出し）五件、集団給食（要許可）三件、集団給食（届出）四件、魚介類販売業二件などでした。

### 食中毒を防止するために

食中毒を予防するための「特別薬」はありません。今一度、食中毒予防の三原則を確認し、着実に実行しましょう。

### 食中毒を防止するために

食中毒を予防するための「特別薬」はありません。今一度、食中毒予防の三原則を確認し、着実に実行しましょう。

### 食中毒を防止するために

食中毒を予防するための「特別薬」はありません。今一度、食中毒予防の三原則を確認し、着実に実行しましょう。

### 食中毒を防止するために

食中毒を予防するための「特別薬」はありません。今一度、食中毒予防の三原則を確認し、着実に実行しましょう。

### 食中毒を防止するために

食中毒を予防するための「特別薬」はありません。今一度、食中毒予防の三原則を確認し、着実に実行しましょう。

図6 原因施設別の食中毒発生件数

