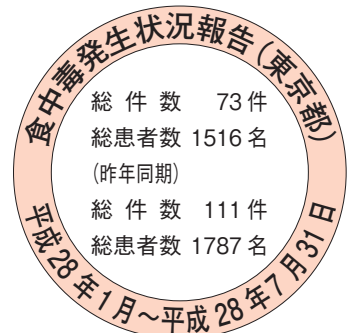


お知らせ版 第169号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(27)80

# 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」「迅速または冷却」「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>

表1 総括表

	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	行政措置実施件数	(内訳)			不利益処分	総検査検体数	法違反検体数
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他			
合計	102,432	2,761	2,950	2,753	118	79	0	6,332	7
製造・処理施設	9,758	214	242	195	19	28	0	1,443	3
販売施設	59,690	1,295	1,326	1,308	12	6	0	1,948	4
調理施設	31,273	1,143	1,253	1,138	71	44	0	2,587	0
その他	1,711	109	129	112	16	1	0	354	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	行政措置実施件数	(内訳)			不利益処分	総検査検体数	法違反検体数
				口頭注意	指導文書交付 (衛生注意指導票含む)	その他			
食肉等の取扱施設に対する一斉監視指導	11,263	181	186	175	10	1	0	302	0

表3 食肉の生食での提供等に対する監視指導

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱い種類(再掲)※							その他
			規格基準等が定められている食肉						鶏刺し及び鶏レバー等	
			牛レバー	牛ユッケ等生食用牛肉	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等		
合計	4,054	475	0	68	1	0	6	261	187	5
飲食店営業	3,148	451	0	66	1	0	6	233	186	5
食肉販売業	802	22	0	1	0	0	0	27	1	0
食肉処理業	104	2	0	1	0	0	0	1	0	0

※複数計上であるため、その合計は「食肉を生食等で取り扱う軒数」と一致しない。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

表4 弁当等人力販売業の監視指導結果

	立入延軒数	行政措置実施軒数	指導内容※				不利益処分
			弁当の温度管理	運搬容器の基準	表示	許可済証・販売従事者	
弁当等人力販売業の監視指導	231	74	52	40	30	20	0

※複数計上であるため、その合計は「行政措置実施軒数」と一致しない。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●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、アレルギー表示を中心に、二十万七千七百五十三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。

●食品等の収去検査結果  
 食品等六千三百三十二検体について、五万八千六百五十三項目の検査を実施し、七検体(七項目)の違反を発見しました(違反率〇・一一%)。

●食品等の収去検査結果  
 食品等六千三百三十二検体について、五万八千六百五十三項目の検査を実施し、七検体(七項目)の違反を発見しました(違反率〇・一一%)。

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	違反率
食品表示法に基づく表示監視	207,753	482	0.23%

## 立入監視指導結果(表1)

都内の製造施設、販売施設、調理施設等の食品関係営業施設、延べ十萬二千四百三十二軒に立入り、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、取扱食品の表示等について監視指導を行いました。

●重点監視指導  
 視指導を行いました。その結果、二千七百六十一軒に対し、延べ二千九百五十件の指導を実施しました。

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、東京都及び特別区・八王子市・町田市は、六月一日から八月三十一日までの期間、食品関係事業者等に対する夏の食品衛生一斉監視を実施しています。このたび、六月一日から七月三十一日までの実施結果について、速報値を取りまとめました。七月三十一日までに都内の食品関係営業施設、延べ十萬二千四百三十二軒に対し、監視指導を行いました。また、食品等六千三百三十二検体について五万八千六百五十三項目の検査を実施し、食品衛生法又は食品表示法に違反する食品七検体(違反率〇・一一%)を発見し、改善指導や回収の指示等必要な措置を行いました。

# 今夏の食品衛生一斉監視 実施結果まとめ

中間報告  
 6月1日~7月31日

●食肉等の取扱施設に対する監視指導(表2、表3)  
 主に焼肉店等の飲食店や食肉販売店等延べ一萬二千二百六十三軒に立入り、ユッケ等の生食用牛肉や豚の食肉に関する規格基準遵守、鶏肉やジビエ等の適切な取扱いについて監視指導を行いました。その結果、百八十一軒に対し、生食での提供の中止等について指導しました。豚レバーを生食としてメニューに掲載していた一軒に対しては、ただちにメニューから削除



# 寄生虫による食中毒にご用心！

## 寄生虫による食中毒が増えています

魚介類や肉類、野菜などには、寄生虫がいることがあります。食べても健康に影響がないものもありますが、種類によっては腹痛や下痢などを引き起こしたり、激しい痛みを伴うものもあります。寄生虫は過去のものと考えている方も多いと思いますが、近年、寄生虫による食中毒が増加傾向にあり、都内で発生した病原因物質別の食中毒発生件数では、ノロウイルス、カンピロバクターに次いで第三位となっています（図1参照）。

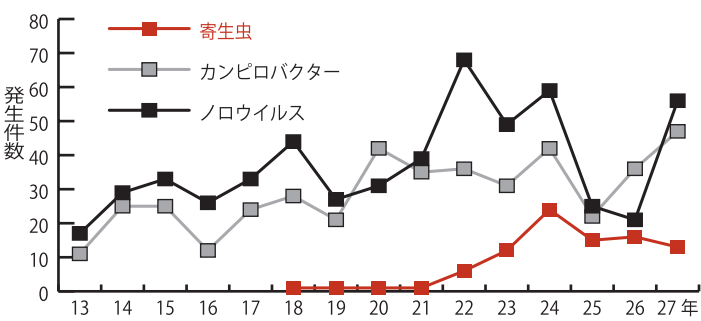
## 食中毒を引き起こす寄生虫について

食中毒の原因となる主な寄生虫及びその特徴について、表1にまとめました。魚介類を介するもの、肉を介するもの、水や野菜を介するものなど、様々な種類の寄生虫が存在します。

表1 食中毒の原因となる主な寄生虫について

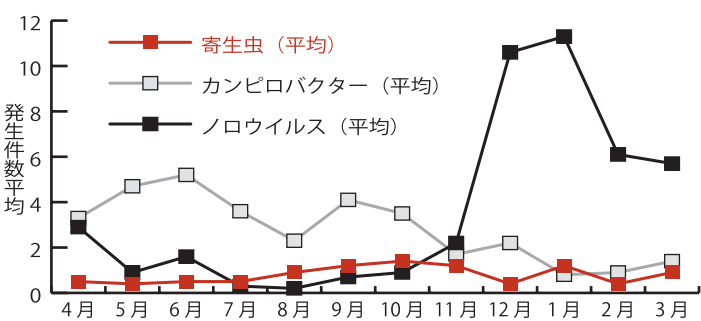
寄生虫名	主な原因食品	主なヒトへの影響
アニサキス	サバ、サンマ、アジ、イカ、サケなど	激しい腹痛、吐き気
クドア・セブテンプクター	ヒラメ	一過性の下痢、腹痛
日本海裂頭条虫	サケ、マス類（特にトキシラス）	下痢、腹部膨満感
旋尾線虫	ホタルイカ	腸閉塞、みみずばれ
横川吸虫	シラウオ、アユなど	腹痛、下痢
サルコシステイス・フェアリー	ウマ	一過性の下痢、腹痛
トキソプラズマ	ブタ、ヤギ、ヒツジなど	妊娠中に初感染した場合、流産など
旋毛虫	イノシシ、クマなどの野生鳥獣	発熱、筋肉痛、脳炎
クリプトスポリジウム	ヒト、動物のふん便で汚染された水、食品	激しい下痢、腹痛
回虫	寄生虫卵が付着した野菜	腹痛、おう吐、下痢

図1 主な病原因物質の食中毒発生件数の年次推移（都内）



乳白色で、体長二から三センチメートルくらいで、肉眼で確認できます。魚種により、うず巻き状になって寄生していることもあり

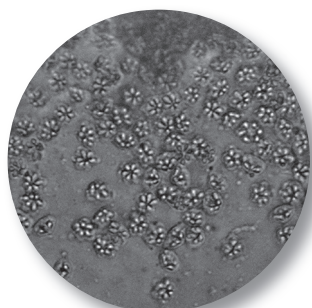
図2 主な病原因物質の月別発生件数（平均）（平成18年4月～平成28年3月 / 都内）



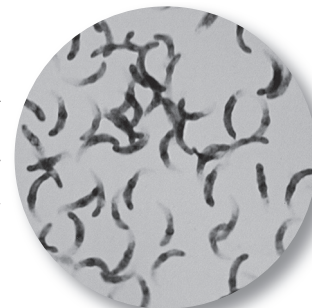
このほかにも、スルメイカ、イワシ、ニシン、アジ、ホッケ、タラ、マス、キンメダイなど、多数の魚介類にアニサキスが寄生して



アニサキス



クドア・セブテンプクター



サルコシステイス・フェアリー

※画像は東京都健康安全研究センター提供

## 魚介類、肉類は十分に冷凍または加熱を

【特徴】ヒラメの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生したヒラメを生で食べると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリの半透明の袋（偽シスト）に、多数の直径約十マイクロメートルの胞子が入っています。この胞子は肉眼では見えません（※一マイクロメートルは、一ミリメートルの千分の一の長さ）。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

【特徴】ウマの筋肉中に寄生します。この寄生虫が多く寄生した馬肉を生食すると、腹痛、下痢等の症状を引き起こします。

【形態】長さ数ミリから一センチメートルの濃い白色の袋（シスト）の中に、十五から十七マイクロメートルの多数のプラズモジイト（三日月状の虫体）が入っています。このプラズモジイトは肉眼では見えません。

## 寄生虫による食中毒予防について（まとめ）

寄生虫による食中毒予防方法として、一般的なポイントをまとめました。

### 【主な寄生虫による食中毒予防のポイント】

- ① 生野菜等は、調理、喫食前に流水でよく洗う。
- ② 魚介類、肉類は十分に冷凍または加熱する。
- ③ イノシシ、クマ、は虫類等は、生では食べない。
- ④ 魚は、内臓の寄生虫が筋肉に移行することがあるので、鮮魚の内臓はなるべく早く取り除く。
- ⑤ 魚を調理するときには、内臓や内臓に近い筋肉に寄生虫がいることが多いので、よく見て寄生虫がいれば加熱調理する。
- ⑥ タラ、サバ類や、川魚のように寄生虫の多い魚や内臓は、生食を避ける。
- ⑦ 特に川魚を調理する際、目に見えない寄生虫が手やまな板等の調理器具を介して感染することがあるので、調理後は手や調理器具をよく洗浄する。調理器具は、洗浄後、さらに熱湯で消毒する。

食中毒を引き起こす寄生虫については不明な点も多いですが、皆様におかれましては、常に新しい情報や知見を入手して対策を講じることにより、お客様により安全な食品を提供するようにしましょう。