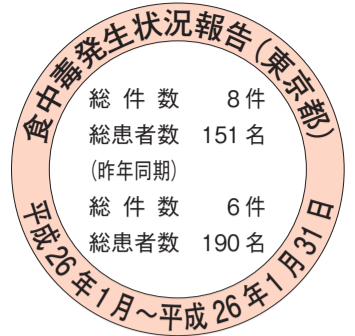


お知らせ版 第159号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(24)77

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>

表1 立入監視指導実施結果

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		表示検査実施状況		
	立入軒数	行政措置実施軒数	行政指導件数	内訳			不利益処分件数	総検査品目数	法違反品目数	表示検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数
				口頭注意	指導文書交付(衛生注意指導票含む)	その他					
合計	49,106	1,495	1,526	1,468	15	43	0	2,775	1	117,922	140
製造施設	4,544	180	185	151	2	32	0	1,171	0		
販売施設	29,596	541	560	555	3	2	0	1,328	1		
調理施設	14,198	735	742	723	10	9	0	208	0		
その他	768	39	39	39	0	0	0	68	0		

表2 ノロウイルス食中毒防止対策

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		講習会実施状況				
	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	講習会実施状況				
				口頭注意	指導文書交付(衛生注意指導票含む)	その他			事業者向け	都民向け	受講者数		
ノロウイルス対策	7,073	315	315	311	3	1	0	98	5	103	4,675	20	545

表3 食品の収去検査結果

	総検査品目数	(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	2,775	1	0.04%	27,048	10,089	1	16,959	0
国産品	2,512	1	0.04%	23,442	9,824	1	13,618	0
輸入品	263	0	0.00%	3,606	265	0	3,341	0

食品衛生歳末一斉監視の実施結果

営業施設延べ4万9106軒を監視指導

中間報告
12月2日～15日

クリスマス、年末年始、贈答用の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を迎えるに当たり、都民の食の安全を確保するため、都及び特別区・八王子市・町田市は、十二月二日から三十日まで、歳末の食品衛生一斉監視を実施し、このたび、十二月十五日までの実施結果をとりまとめました。

この間、食品関係営業施設、延べ四万九千六百軒に対し監視指導を行い、このうち千四百九十五軒に対して食品の取扱い等について指導を実施しました。

また、食品等二千七百七十五検体の収去検査を実施しました。(表1)

重点監視指導実施結果

ノロウイルス食中毒防止対策(大量調理施設、宴会施設等の一斉監視)(表2)

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

設等、延べ七千七十三軒に対し立入検査を実施し、食品の取扱いや従事者の衛生管理等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、三百十五

ノロウイルス防止重点に／検査の0.04%に食品衛生法違反

軒に対して食品の取扱い等につい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百三回、都民に対し二十回開催し、それぞれ四千六百七十五人、五百四十五人の参加者を得ました。

クリスマス、年末年始用食品等の検査(表3)

食品等二千七百七十五検体について、二千七百四十八項目の検査

食品の表示に関する監視指導(表4)

二百六十三検体の輸入食品について、三千六百六十六項目の検査を実施しましたが、食品衛生法違反となつた食品等はありませんでした。

表4 表示監視指導結果

	検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数	違反・不適正表示率
食品衛生法に基づく表示監視	117,922	140	0.12%
JAS法に基づく表示監視	23,471	252	1.07%

今後の予定

本一斉監視事業の実施結果は、「食品衛生関係事業報告」に掲載する予定です。

都福祉保健局

各種お問い合わせはこちらまで

「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・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会(島しょ本部)
 ☎03・3404・0121

☎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

ノロ・カンピロ・アニサキスで7割

東京都 平成25年の食中毒発生状況【速報】

食中毒発生件数：87件

平成二十五年度の東京都における食中毒は、発生件数八十七件、患者数千三百二十四名（速報値）と、発生件数では平成十九年の八十三件以来六年ぶりに百件を下回りました。患者数も平成十三年の九百三十四名以来十二年ぶりの低水準となりました。（図1）

平成二十四年と比較すると件数で五十五件の減少、患者数では七百七十九名の減少となりました。

夏も冬も注意が必要

月別発生件数をみると、八月と十二月の十三件が最多で、次いで九月の十件となり、三月、五月、十月が三件で最少となりました。（図2）

患者数では、六月の二百六十二名が最多で、次いで二月の百九十名、十二月の百六十二名となりました。六月に患者数が多かったのは、弁当によるウエルシ菌の食中毒で二百名を超える食中毒が発生したからです。冬場にノロウイルスによる食中毒が多くなる傾向がありますが、季節を問わず、食中毒が発生して

図1 食中毒発生状況の推移

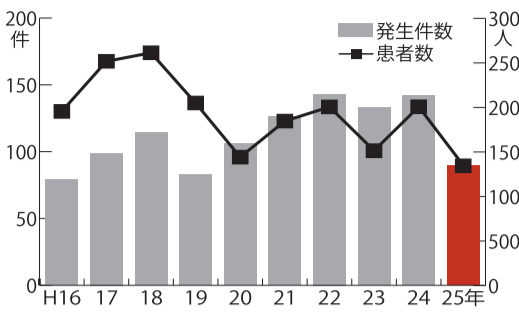


図3 病因物質別食中毒発生件数

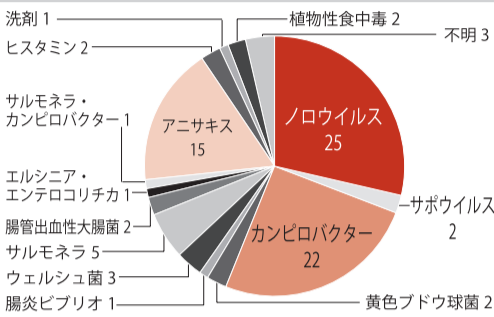
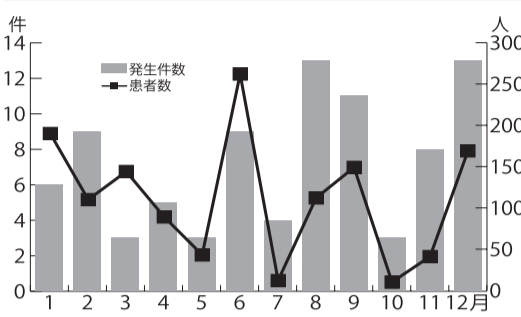


図2 月別食中毒発生件数



病因物質別発生状況

病因物質別発生状況を図3に示しました。

ノロウイルスが二十五件（二九％）、カンピロバクターが二十二件（二五％）、アニサキスが十五件（七％）で全体の七％を占めました。

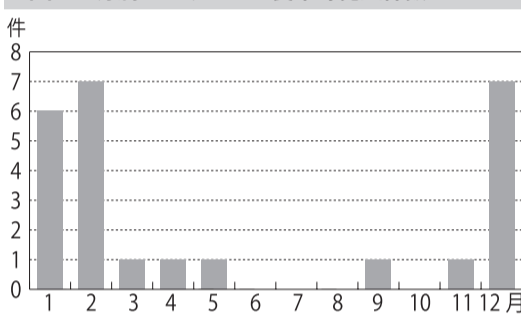
ノロウイルス

病因物質別の発生件数では、ノロウイルスが二十五件のうち、生カキが関与した事例は二件で、残りの九割は調理従事者由来によるものと推定されました。

また、サポウイルスによる食中毒が三月と四月に二件ずつ、合計二件発生しています。三月の二件は、生カキが原因として推定されており、四月の一件は従事者由来が原因として推定されています。

ノロウイルスはノロウイルスと同じカリシウイルス科に属するウイルスで、感染経路、症状などはノロウイルスとほぼ同じです。予防方法も同様で、①手洗い②従事者やその家族の健康管理③調理器具等の熱湯や塩素を用いた殺菌が大切です。

図4 月別ノロウイルス食中毒発生件数

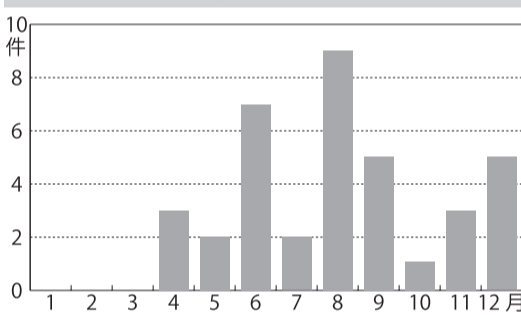


ノロウイルスの月別発生状況は、二月と十二月が最も多く、十二月から二月をピークとした冬場を中心に、概ね九月から五月に発生しています。（図4）

ノロウイルス食中毒二十五件のうち、生カキが関与した事例は二件で、残りの九割は調理従事者由来によるものと推定されました。

また、サポウイルスによる食中毒が三月と四月に二件ずつ、合計二件発生しています。三月の二件は、生カキが原因として推定されており、四月の一件は従事者由来が原因として推定されています。

図5 月別細菌性食中毒発生件数



細菌性食中毒

細菌性食中毒は事件数が三十七件（四三％）で、患者数は五百五十六名（四二％）でした。

細菌性食中毒で最も多かったのはカンピロバクターで二十二件、患者数は百二十九名でした。

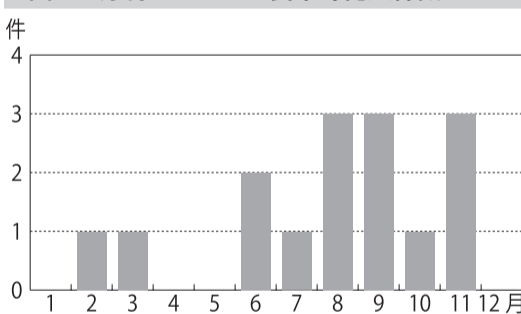
細菌性食中毒の月別発生状況は、発生数第一位が八月、第二位は六月で、四月から十二月まで発生していることがわかります。（図5）

カンピロバクターによる食中毒では、鳥刺し、焼き鳥などの肉肉関係のメニューが、生や半生で提供されている事例が多くありました。

また、昨年目立った牛レバー刺しが提供されていた食中毒事例は、平成二十四年七月二日から、生食用として販売・提供することが禁止されたことから、平成二十五年度の発生はありませんでした。カンピロバクターによる食中毒は平成二十四年の四十二件から二十二件とほぼ半減しましたが、注意が必要な病原体であることは変わりありません。

カンピロバクターに次いで細菌性食中毒で多かったのはサルモネラで事件数が五件、患者数八十七名でした。その他、ウエルシ菌三件、黄色

図6 月別アニサキス食中毒発生件数



アニサキス

アニサキスによる食中毒は、図6のとおり二月から十月まではほぼ一年中発生しました。原因となった食品または疑われた食品で一番多かったのは、シメサバの五件で、その他サシマエ、ヒラメ二件、イナダ一件の発生がありました。サバは、アニサキスの寄生が多く、筋肉部にも移行しやすいとされます。シメサバで

は、原料のサバをマイナス二十度で四十八時間以上の冷凍処理をすることが食中毒の予防の要点です。

化学物質

化学物質による食中毒は三件発生しており、その内訳はヒスタミン二件と洗剤一件でした。

ヒスタミンは九月に一件、十月に一件発生しており、原因となったのは、イワシのつみれ汁とブリ焼きでした。

九月の食中毒は、仕入れたイワシのすり身で作ったつみれ汁を給食として提供した七か所の保育園で園児等百九名が発疹、発赤、口のただれなどの症状をおこしました。残っていた食品からヒスタミンが検出され、ヒスタミン食中毒と断定されました。

ヒスタミンによる食中毒は食品中でアミノ酸の一種であるヒスチジンからヒスタミン生成作用でヒスタミンが生成され起ります。

また、ヒスタミンは、一度生成すると加熱しても分解せず、外観の変化や悪臭なども発生しません。

このためヒスタジンを多く含むカジキ、マグロ、イワシなど赤身魚やその加工品が原因となります。

ヒスタミンによる食中毒を防止するには、①鮮度や管理の良い物を購入する②低温管理を徹底する③冷蔵庫でも長期間の保存は避けることが大切です。

洗剤による食中毒はサラダ用のドレッシングを作る際に油と洗剤を間違ってしまった事例です。洗剤も油も形状の良く似た十八リットルの二斗缶に入っていました。洗剤の缶は調理場に持ち込まないことになっていましたが、いつの間にか調理場内にあり、わかりやすいラベルがなく油と同じようなポンプを使用していたことから間違えて使用されてしまったことになりました。

寄生虫

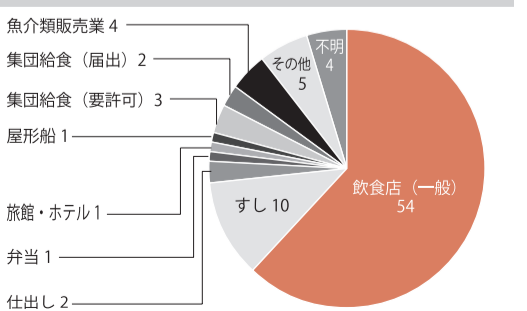
寄生虫（アニサキス）による食中毒が十五件発生しました。

アニサキスによる食中毒は、図6のとおり二月から十月まではほぼ一年中発生しました。原因となった食品または疑われた食品で一番多かったのは、シメサバの五件で、その他サシマエ二件、ヒラメ二件、イナダ一件の発生がありました。サバは、アニサキスの寄生が多く、筋肉部にも移行しやすいとされます。シメサバで

自然毒

植物性自然毒による食中毒が二

図7 原因施設別食中毒発生状況



原因施設別発生状況を図7に示しました。原因施設で最も多かった施設は飲食店（一般）で五十四件、すし十件、仕出し二件、集団給食（要許可）三件、集団給食（届出）二件などでした。また、魚介類販売業による食中毒が増えてきており、四件全てがアニサキスによるものでした。

原因施設別発生状況

ほとんどが飲食店で発生

食中毒を起こさないために

平成二十六年もすでに全国で大規模な食中毒が発生しています。もう一度、細菌性食中毒予防の三原則を確認し、実行してください。

「つけない」

（洗う）手や食材等を良く洗う（分ける）まな板を分ける・ラップをかけるなど

「増やさない」

（低温で保管する）冷蔵、冷凍を行い、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。

月と七月に一件ずつ発生しており、二月はクワズイモ属のイモの誤食であり、七月の原因はジャガイモのソラン類によるものでした。クワズイモの事例では、観賞用の植物が枯れ、イモが残ったため食べられると思いついて調理し、試食したところ口の中に強い痛みを感じた事例でした。