

お知らせ版 第174号

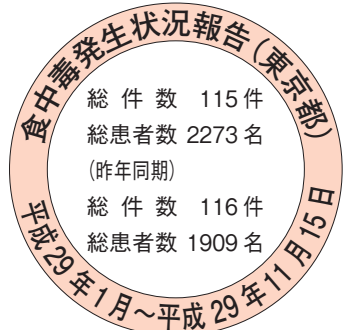
印刷物規格表 第1類 印刷番号 (28) 73

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 [食品衛生の窓](#) で検索

細菌を
「つけない」
「清潔」
「ふやさない」
「迅速または冷却」
「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 監視が実施されます

年末年始の
事故防止

12月1日～30日

歳末期には、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す。また、ノロウイルス食中毒が多発する時期です。歳末期を迎えるにあたり、都民の食の安全を確保するため、都内で保健所を設置している都及び特別区・八王子市・町田市が協力して、食品衛生歳末一斉監視が実施されます。期間中、集団給食施設や飲食店、製造業、販売業等の施設を対象に、立入検査や表示検査、食品の抜き取り検査などの監視指導が都内全域で行われます。

●実施時期

平成二十九年十二月一日から同月三十日まで

●実施機関

ア 東京都（保健所、健康安全研究センター、市場衛生検査所及び芝浦食肉衛生検査所）
イ 特別区・八王子市・町田市（保健所、各区市検査機関）

●重点的に監視指導を行う項目

(ア) 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導（O157、ノロウイルス対策）

昨年八月、都内の老人ホームで腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により複数名が死亡する事件が発生しました。また、冬期はノロウイルスの流行シーズンであり、本年二月には、患者数が千名を超える大規模なノロウイルス食中毒が発生しました。

このため、高齢者福祉施設をはじめとした集団給食施設に対して、食中毒対策の徹底を指導します。(イ) クリスマス、年末年始用食品等の検査
短期間に大量に製造されるクリ

スマスケーキ、正月用そうごい等の年末年始用食品を中心に、法違反等の不良食品を排除するため、流通食品の検査を重点的に実施します。

(ウ) 食品の表示に関する監視指導

都民の適切な商品選択に資するため、食品表示法に基づき、製造業、販売業、流通業等を対象として、期限表示や添加物、アレルギー等の表示事項について監視指導を強化します。

(エ) その他

近年、飲食店における鶏肉の生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒事故が相次いで発生していることから、鶏肉の適切な提供について監視指導を徹底します。また、東京二〇二〇オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、東京都を訪れる旅行者等が利用する宿泊施設の調理場や飲食店等に対して、監視指導を徹底します。

●結果の公表

一斉監視事業の実施結果については、十二月下旬に速報としてお知らせする予定です。

気を付けよう! ノロウイルス食中毒に 調理従事者は感染予防に努めましょう

から、多数の児童がおう吐、下痢等を呈して欠席しているとの連絡がありました。

●原因食品の推定

調査の結果、複数の患者のふん便からノロウイルスGII・17が検出され、一連の食中毒の原因物質はノロウイルスであることが判明しました。

さらに、多摩小平保健所管内の学校給食の検査の「刻みのり」と、給食食材の納品業者が保管していた「刻みのり」からノロウイルスを検出し、この連の食中毒は「刻みのり」が原因である疑いが強まりました。

この「刻みのり」の包装には、製造者として、大阪市内の営業者名が表示されていました。

●和歌山県内で発生した食中毒

都内でこれらの食中毒が発生する少し前に、和歌山県において、県内の給食センターで調理された給食を食べた小中学生ら七百人余りがノロウイルス食中毒に感染し、その原因は「刻みのりを含む食品（磯和え）」であることが判明していました。

和歌山県に確認したところ、「磯和え」には同じ営業者が製造した「刻みのり」が使われていました。

●刻みのりについて

二月二十七日、多摩立川保健所管内の食中毒患者から検出したノロウイルスと、納品業者が保管していた「刻みのり」から検出したノロウイルスと

の遺伝子配列が一致したことが判明しました。

また、多摩小平保健所管内の小学校で発生した食中毒も「刻みのり」が原因と疑われたため、「刻みのり」の包装に記載された製造者を管轄する大阪市内に当該製造者の調査を依頼しました。

大阪市の調査の結果、「刻みのり」の製造者は、当該品の表示に記載された営業者ではなく、同市内の別の営業者が適切して包装を行っていたことが判明しました。大阪府は当該施設を調査し、翌二十八日、当該品について自主回収を指導しました。

●原因食品の決定

三月三日、東京都は都内で発生したこれら一連の食中毒の原因食品は「刻みのり」であると報道発表しました。

三月四日、大阪府は「刻みのり」の細切加工を行った営業施設の拭き取り検査の結果、トイレ周辺及び裁断機からノロウイルスを検出し、東京都の検査で検出されたノロウイルスと遺伝子型が一致したことなどから、当該営業者に対し営業禁止及び製品の回収を命令しました。

なお、和歌山県から、同県内の学校給食を原因とする食中毒の原因物質であるノロウイルスの遺伝子配列データを手入れし、都内の検体と照合したところ、こちらも遺伝子配列が一致しました。

教訓

本年二月に発生したこれら一連の食中毒は、「刻みのり」が原因であることが判明しました。

「のり」のような乾物が食中毒の原因となるとは考えにくいかもしれませんが、学校給食で提供された「パン」によってノロウイルス食中毒が起きたこともあります。

加熱された食品であっても、その後に手指等に付着したノロウイルス等で汚染されれば、食中毒の原因食品となり得ます。

今回の一連の食中毒は、特に、手洗いの重要性を再認識させられた事例だったといえます。

ノロウイルス食中毒を防ぐには

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、手洗いの徹底をはじめとして様々な対策が必要となります。

①調理前、汚れたものに触れた後、用便後には手洗いを徹底しましょう。石けんを使い十分にこすり洗いし、水で洗い流す。これを二回繰り返すことにより、ウイルスは大幅に減少します。

②従事者がおう吐、下痢等の症状がないかチェックし、症状がある場合には、直接食品に触れる作業には従事しないようにしましょう。

③食品の盛付け作業時には、手を洗った後に使い捨て手袋を使用し、適宜、交換しましょう。

④二枚貝（カキ、アサリ、シジミ等）など、ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、八十五～九十度で九十秒間以上加熱してから提供しましょう。

⑤特に、カキ等二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄し、熱湯で十分に殺菌するか、〇・〇二%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品の調理に使用しましょう。

⑥おう吐物で食器類が汚染された場合は、調理場の外で消毒してから調理場へ戻しましょう。

⑦トイレは定期的に清掃・消毒を行います。その際、清掃担当者がノロウイルスに感染しないよう十分に注意しましょう。

⑧お客様のおう吐物を処理する場合は、手袋やマスク等を着用し、担当者がノロウイルスに感染しないよう十分に注意しましょう。

以上、八つの対策を取り上げましたが、これっただけやれば大丈夫、というものはありません。地道に二つの対策を積み重ねることが、ノロウイルス食中毒を防ぐことにつながります。

この冬、ノロウイルス食中毒を起こさぬよう頑張ってください。

★ノロウイルス食中毒予防対策の詳細については、東京都の食品衛生サイト「食品衛生の窓」に掲載された「防「う」ノロウイルス食中毒」をご覧ください。

http://www.fukushinoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/pamphlet/files/noro_jigyousya27.pdf

●都内の学校給食を原因とする食中毒の発生

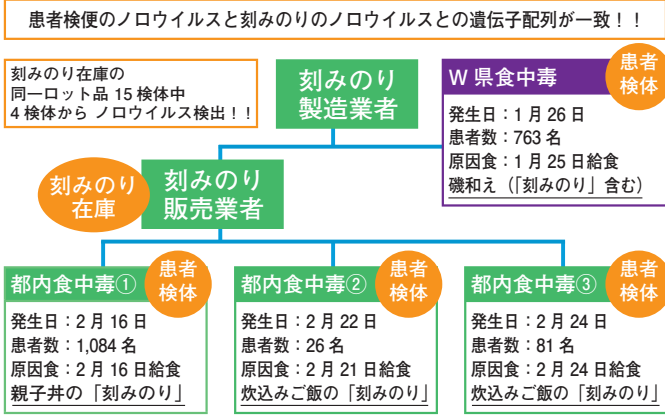
二月十七日深夜、東京都に、多摩立川保健所管内の複数の小学校の児童が下痢やおう吐の症状を呈している、との情報が入りました。

次いで、二月二十三日及び二十七日、多摩小平保健所管内の二つの小学校

事件の概要

例年、十一月頃からノロウイルスによる食中毒の多発期を迎えます。

そこで、今年二月に都内で発生した学校給食における「刻みのり」を原因とする食中毒事例を紹介し、ノロウイルス食中毒の予防対策についてご紹介します。



アニサキス症にぞ注意を

食中毒予防は「加熱」「冷凍」で

アニサキスは、平成二十四年十二月の食品衛生法施行規則の一部改正により食中毒の病因物質の種別として新たに食中毒事件票（厚生労働省に自治体が食中毒を報告する統計様式）に追加されました。

すでに、平成十一年十二月の同法施行規則の一部改正で、アニサキスは食中毒の病因物質として食中毒事件票に例示されていましたが、食中毒患者の発生状況を的確に把握することを目的に新たな改正が行われたのです。

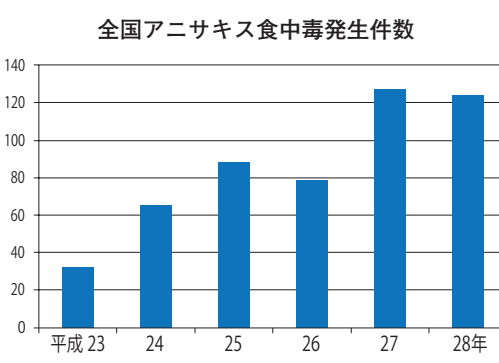
このことにより、行政機関や医療機関での認知が進み、報告数が増加しています。

また、最近では、タレントらがアニサキス症になったことを SNS や番組で公表したことがマスコミに大きく取り上げられ、一般にも広く知られるようになりました。

◎実は発生数はかなり多い？

平成二十七年、全国のアニサキス食中毒の発生件数は百二十七件、患者数百三十三名、平成二十八年は発生件数百二十四件、患者数百二十六名でした。近年のアニサキス食中毒発生件数はグラフのとおりです。

一方、国立感染症研究所が過去に



アニサキス



シュードテラノーバ

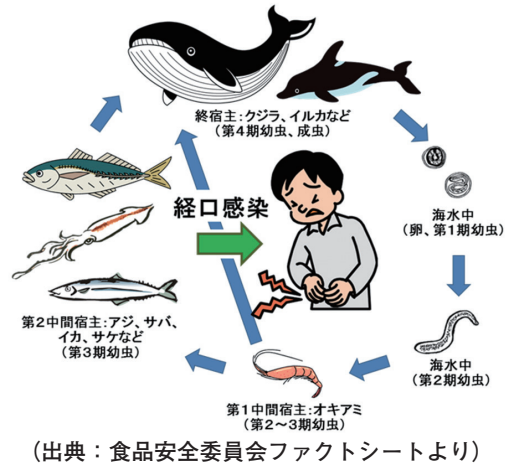
◎アニサキスの特徴について

アニサキスはアニサキス亜科の幼虫の総称で、アニサキス症の原因となるのは各種アニサキスのほかシュードテラノーバも含みます。

アニサキス症はアニサキスを含有魚介類を生で食べることで感染し、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症です。

◎アニサキス症について

アニサキス症はアニサキスを含有魚介類を生で食べることで感染し、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症です。



イワシ、サンマなどが良く知られています。また、ホッケ、サワラ、サゴシ、キンメダイ、メジマグロ、アイナメなど、幅広い魚種にも寄生していることがわかっています。

アニサキスは筋肉部位よりも内臓に多く寄生していますが、常温で放置すると、内臓にいたアニサキスが筋肉部分に移行しやすくなります。筋肉部分にもぐりこんだアニサキスを発見するのは至難の業です。

◎アニサキス食中毒予防

実際に食中毒を発生させた飲食店などに話を聞くと、「酢でしめるから大丈夫だと思った。」などの誤解があります。

アニサキス食中毒予防のポイントは次のとおりです。

- ①加熱調理（七十度では瞬時に死滅します。）
- ②マイナス二十度（中心部）で二十四時間以上の凍結
- ③内臓の生食をしない。
- ④魚介類の生食の際は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し低温で保管する。
- ⑤調理の際は、魚をよく観察し、発見したら取り除く。

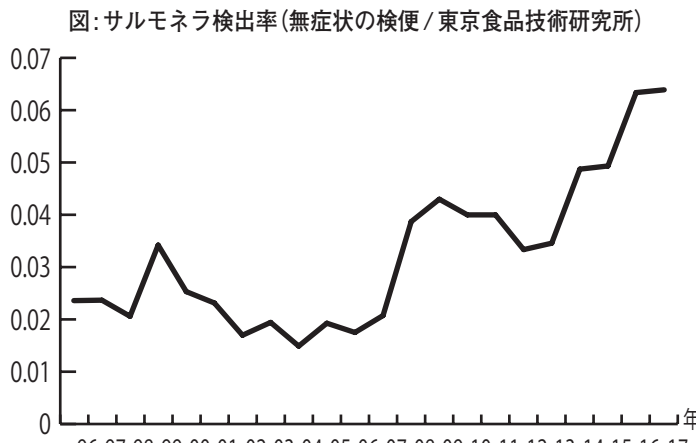
一般的に酢じめ、塩じめなどの調味料の濃度や、わさびなどの使用ではアニサキスを殺すことはできません。正しい予防法を理解し、安全な食品を提供しましょう。

定期検便の役割は

食品関係従事者の皆様には、定期的に検便をされている方が多いと思います。毎回忘れないかどうか心配ですし、経費も気になります。かといって、それほど頻繁に食中毒を起こす菌やウイルスが検出されるわけでもありません。今回は、検便がコストや手間暇に見合った役割を果たしているかどうかを、食中毒細菌であるサルモネラ属菌を例にとって説明します。

新聞やテレビニュースで目にする食中毒発生文字、食品を扱う仕事についていけばやっぱり気になりますね。でも、食中毒ってそんなにしょっちゅう起こっているのでしょうか？

実はこんなに役立っています



食中毒からお客様とお店を守る

近年、食中毒を起こす細菌やウイルスに感染して体の中に持っているのに

もかわらず、全く症状の出ない方がかなりの人数がいることが分かっています。問題を引き起こす菌がお腹の中にいて、少しずつ排出されていたために大きな事故になったことはこれまで何度もありました。事故を起こす前に食中毒菌がお腹にいたことが分かれば何とか回避行動がとれるでしょう。

まさかの時の命綱

もし、不幸にも食中毒事故を起こしてしまつたら、一刻も早く事故原因を突き止めなくてはなりません。原因がはっきりわからなければ被害者や関係者に説明もできませんし、問題となる原因を排除して業務を再開することもできなくなります。

みんなのために…警報、注意報の発信に使われます

検便の結果のうち、東京都が実施する「保菌者検索事業」として行われたものは、個人情報を外された後に集計され、大きなデータベースとなつて疫学的に解析され、食中毒の発生予防に役立てられます。

検査技術は進歩しています

検査機関では、検査の精度を向上させる努力を続けています。その結果、例えばサルモネラ菌について、近年、検出率が上がってきました（図）。実際に検出されたサルモネラ菌の血清型を見ると、卵由来としてわが国でも事故が多発している S Enteritidis（百十株）のほかに、二百五十種ものサルモ

ネラ菌が検出されています。これらの中には以前行われてきた検査では検出が難しいものや、国内外で事故を起こしたり死者を出したりした危険なサルモネラ菌も含まれていました。

効果が出始めています

高精度で高感度な検便検査が広く普及し始めたことで、広域に分散して流通する食品や食材が原因で食中毒になった方や無症状の感染者をより詳細に観察できるようになりました。そのおかげで、これまで見つけることができなかったデブフーズアウトブレイク（広域で散発的に発生する集団感染事故）を浮かび上がらせて原因食品を探求したり、流行の終息への戦略立案に参考情報を提供する機会も増えてきました。

今後も検便は必要？

日本は2020オリンピック・パラリンピック開催などにより、今後数年間急速に国際化が進むと考えられています。訪日客の増加や食品のグローバル化とともに感染症や食中毒も国際化することが予想されています。

世界には判っているだけで二千五百種類と言われるサルモネラ菌がいて、お菓子や果物、冷凍食品など、日本ではあまり食中毒の原因になつていない食品でも食中毒が起こっています。

今後、様々なサルモネラ菌と出会う機会が増えることでしょう。だからといってそれが原因の食中毒を起こすことはあつてはならないことです。

食に関わる皆様には、日頃から感染予防に努めていただくとともに、万が一感染していることがないかをモニターする定期検便が効果的です。

自主管理と検便

平成二十九年六月に改正された「大量調理衛生管理マニュアル」でも、検便の実施頻度や精度について追加されたように、食品衛生管理を進める上で検便は欠かすことのできない要素となつています。

皆様が日々ご努力されている食品衛生自主管理を実現するうえで、調理製造従事者の健康管理を確認するための検便の実施に取り組んでください。