

お知らせ版 第175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 <http://www.toshoku.or.jp>

細菌を「つけない」「清潔」「ふやさない」「迅速に冷却」「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						収去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数(※)	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導					
合計	60,187	1,505	1,551	1,515	12	23	1	3,014	1
製造・処理施設	5,080	145	153	140	7	6	0	1,231	0
販売施設	40,183	661	686	679	0	7	0	1,288	1
調理施設	14,385	695	708	692	5	10	1	405	0
その他	539	4	4	4	0	0	0	90	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

表2 食肉の生食等での提供に対する監視指導結果

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱種類(再掲)※							
			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	豚刺し等	馬刺し等	豚レバー	牛ユッケ等	生食用牛肉	牛レバー	
合計	4,066	216	0	25	0	0	2	134	104	2
飲食店営業	2,781	191	0	22	0	0	2	100	104	2
食肉販売業	861	17	0	0	0	0	0	27	0	0
食肉処理業	424	8	0	3	0	0	0	7	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。

表3 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)結果

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数(※)	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導					
合計	1,493	18	18	18	0	0	0	169	0
高齢者福祉施設	532	4	4	4	0	0	0	16	0
上記以外の給食施設	961	14	14	14	0	0	0	153	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

表4 食品等の収去検査結果

	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	違反率		項目数	違反項目数	項目数	違反項目数
合計	3,014	1	0.03%	29,060	12,096	0	16,964	1
国産品	2,753	0	0.0%	23,883	11,734	0	12,149	0
輸入品	261	1	0.38%	5,177	362	0	4,815	1

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	134,530	1,166	0.87%

表6 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導結果

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置実施件数(※)	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導					
合計	6,554	385	387	384	1	2	0	183	0
宿泊施設	131	3	3	3	0	0	0	40	0
飲食提供施設(宿泊施設を除く)	6,423	382	384	381	1	2	0	143	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、行政措置実施軒数とは一致しない。

**実施結果の概要**  
 この期間、食品関係営業施設延六万八千七百七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、三千四十四検体の食品について検査を実施した結果、基準値を超える農薬を検出した「スナップエンドウ」一検体の法違反品を発見し、必要な措置を行いました。このほか、有毒なショウサイフグのヒレを適切に処理していなかった飲食店を発見し、当該施設への指導を行いました。「東京都のふぐ調理師に対して、」

**重点監視指導の結果**  
**●食肉の生食等での提供に対する監視指導(表2)**  
 飲食店や食肉販売店等に対して、延べ四千六百六十六軒に立入り、生又は加熱不十分な調理での提供による食中毒事故が多い鶏肉のほか、牛肉、豚肉、ジビエ等の適切な取扱いについて監視指導と検査を行いました。このほか、鶏肉や鶏内臓等

**●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)(表3)**  
 昨年八月、都内の老人ホームで、腸管出血性大腸菌O157による食中毒によって複数名が死亡する事件が発生しました。加えて、冬期はノロウイルスの流行シーズンであることも踏まえ、高齢者福祉施設等の給食施設延べ

**●クリスマス、年末年始用食品等の検査(表4)**  
 食品等三千四十四検体について、

**●その他の食品の表示に関する監視指導(表5)**  
 期限表示や添加物、アレルギー等の表示事項を中心に、

**今後の予定**  
 今回実施した一斉監視指導の実施結果については、「食品衛生関係事業報告」において公表する予定です。

**今冬の食品衛生一斉監視実施結果**  
**6万187軒に立ち入り、3014食品を検査**  
**中間報告**  
 12月1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多発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、都及び特別区・八王子市・町田市は、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歳末の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について、速報値をとりまとめましたので、お知らせします。

千四百九十三軒に立入り、施設の衛生管理状況等について監視指導を行いました。その結果、手洗い設備に不備があるなどした十八軒に対して、設備の改修や手洗いの徹底等について指導しました。これらのうち、特に高齢者の食事を提供する五百三十二軒に対しては、腸管出血性大腸菌O157による食中毒防止のための重点的な監視を行い、四軒に対して生野菜の殺菌方法等について改善指導を行いました。

また、腸管出血性大腸菌O157及びノロウイルス食中毒対策に関する講習会を二百四十六回開催し、九千五百五十三名が参加しました。

その結果、千六百六十六品目の食品について、食品添加物や原産地等の表示を適正に行うよう指導しました。

十三万四千五百三十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。

# カンピロ・アニサキスが最多に

## 平成29年東京都の食中毒発生状況〈速報〉

### 概況

平成二十九年に都内で発生した食中毒の主な特徴は、次のとおりです。

- ①発生件数が過去十年間の平均値より多く、患者数は過去十年間で最多でした。
- ②カンピロバクター及びアニサキスによるものが多く発生しました。
- ③一般飲食店で最も多く発生しました。

### 食中毒発生件数及び患者数

発生件数は百三十二件で、昨年(百三十六件)に比べて四件減少しましたが、患者数は二千六百二十八人で、昨年(二千三百九名)に比べて三百十九名増加となりました。これは、二月に発生したきざみのりによる学校給食での食中毒(患者数千八百四十名)が大きく影響しています。

### 月別の発生状況(図2)

発生件数は六月及び十月の十七件が最多で、次いで九月(十三件)、八月(十二件)となり、四月が五件で最少となりました。

患者数では、二月の千二百四十三名が最多で、次いで十二月(二百七名)、八月(二百一名)となりました。一月から三月は、ノロウイルスの流行期ですが、二月にきざみのりによる学校給食で四件発生したものの、それほど多くありませんでした。

図1 年次別の食中毒発生状況

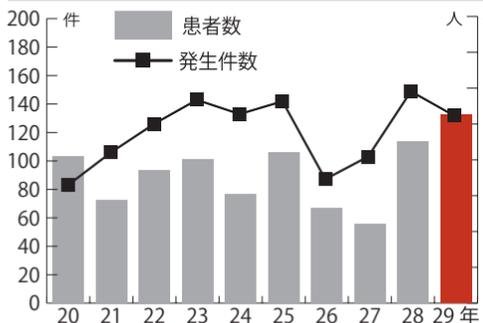


図2 月別の食中毒発生状況

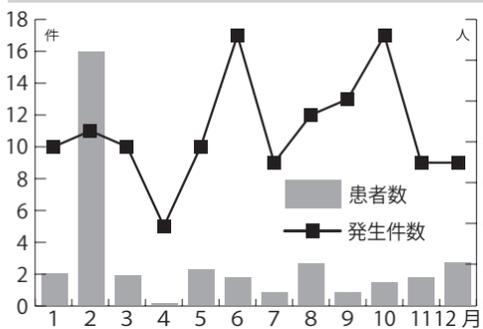


図3 病因物質別の食中毒発生件数

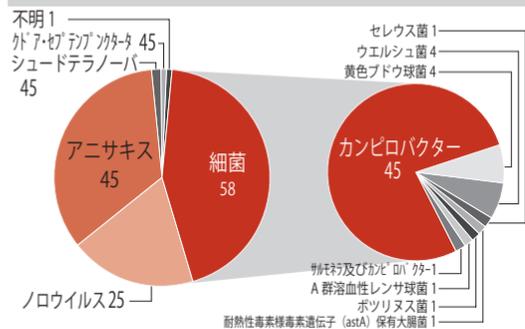


図4 主な病因物質の食中毒発生件数

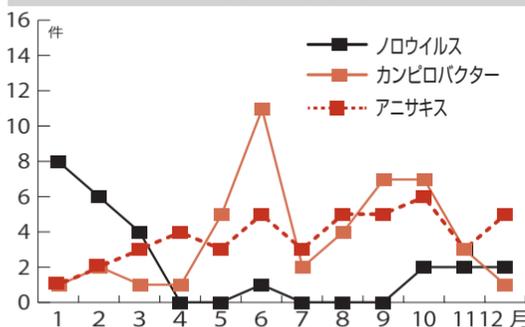
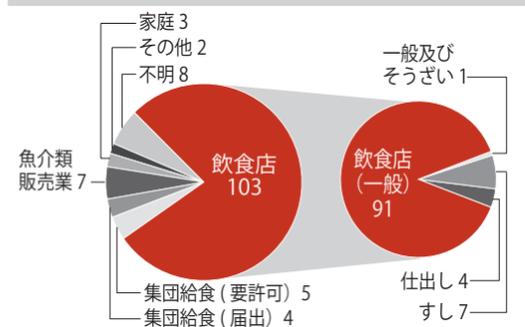


図5 原因施設別の食中毒発生件数



が発生し、全てで加熱用の鶏肉を生食メニューに使用していたことが判明しています。また、九月、十月には、鳥刺し、鳥わさなどの生またはほぼ生のメニューの提供や、メニューに基づかない、感覚による調理によって、加熱不十分で提供された焼き鳥などによる事例が多くありました。また、二次汚染による事例もありました。

### 病原因物質別発生状況(図3、4、表1)

平成二十九年は、細菌性食中毒のカンピロバクターと寄生虫アニサキスによる事件がともに四十五件(三十四%)と最も多く、次いでノロウイルスによるものが二十五件(十九%)で、全体の八十九%を占めました。特に、アニサキスは昨年に比べて二十四件増加(二・一倍)となり、カンピロバクターも昨年に比べて十二件増加しました。

### 細菌性食中毒

事件数が五十八件(四十四%)、患者数は八百三十五名(三十二%)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(四十五件)でした。月別は、六月(十二件)、九月(七件)、十月(七件)で、初夏と秋に多く発生しました。(図4) 特に五月末から六月には都内と近隣自治体において、関連する複数店舗でほぼ同時期に食中毒

が発生し、全てで加熱用の鶏肉を生食メニューに使用していたことが判明しています。また、九月、十月には、鳥刺し、鳥わさなどの生またはほぼ生のメニューの提供や、メニューに基づかない、感覚による調理によって、加熱不十分で提供された焼き鳥などによる事例が多くありました。また、二次汚染による事例もありました。

耐熱性毒素様毒素遺伝子(astA)保有大腸菌一件、サルモネラ及びカンピロバクター一件でした。ボツリヌス菌による食中毒は、乳児にはちみつを与えたことにより発生した乳児ボツリヌス症の事例です。残念ながらこの乳児は死亡しています。昭和六十二年に、当時の厚生省から乳児にはちみつを与えない旨の通知が出されていますが、改めて、子育てにかかわるすべての人に、周知していく必要があります。

はちみつは、栄養価の高い食品ですが、加工工程中に細菌を死滅させるほどの加熱工程はなく、自然界由来のボツリヌス菌を含有している可能性があるため、腸内環境が未成熟な乳児に与えることは厳禁です。

A群溶血性レンサ球菌による食中毒は、都内では初の事例でした。A群溶血性レンサ球菌の症状は、咽頭痛、発熱などが主で、一般的な食中毒症状である「おう吐、腹痛、下痢」などはほとんどありません。従って、集団発生でない限り、食中毒としての認知が難しいものと思われま

この事例では、調理者が咽頭痛等の症状があるまま調理に従事し、手指を介して食品を汚染したことが推定され

ています。予防方法は、体調不良時は調理に従事しないほか、①マスクの着用、②手洗いの徹底、です。

また、耐熱性毒素様毒素遺伝子(astA)保有大腸菌による食中毒が、仕出し弁当で発生しました。現段階では明確にその病原性が証明されていませんが、患者便の多くから検出されたこと、過去にも複数の自治体から報告されていることから、病原物質と判断しています。

### ノロウイルス

発生件数二十五件、患者数千六百十六名で、発生件数は三位だったものの、患者数では第一位でした。

月別は、一月から三月までの三か月間で十六件発生し、一年間の発生件数の六十四%を占めています。春以降、少なくなるものの、六月に発生があり、通年発生する可能性のある病原物質といえます。

一方、本年はカキの生食又は加熱不十分によると確定した事例は見られず、多くが調理従事者由来によるものと推定されています。ノロウイルスによる食中毒の予防方法は、①従事者やその家族の健康管理、②適切な手洗いの励行、③調理器具等の熱湯や塩素剤を用いた殺菌、④カキなどの二枚貝は中心まで十分に加熱すること、⑤従事者がおう吐、下痢等の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こと、です。今一度、従業員全員でこれを確認しましょう。

### 寄生虫

アニサキスによる食中毒が四十五件、シュードテラノーバによるものが二件、

表1 平成28年及び29年の病院物質別食中毒発生状況

病原物質	発生状況		増減	
	29年	28年		
ウイルス	ノロウイルス	25	51	▲26
	カンピロバクター	45	33	▲12
	腸管出血性大腸菌		4	▲4
	腸炎ピブリオ		4	▲4
	ウエルシュ菌	4	4	0
	サルモネラ		3	▲3
	黄色ブドウ球菌	4	3	▲1
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	3	▲2
	毒素原生大腸菌		1	▲1
	セレウス菌	1		1
細菌	耐熱性毒素様毒素遺伝子(astA)保有大腸菌 ※	1		1
	ボツリヌス菌	1		1
	A群溶血性レンサ球菌	1		1
	アニサキス	45	21	▲24
	シュードテラノーバ	2		2
寄生虫	クドア・セブテンブククター	1		1
	ヒスタミン		4	▲4
化学物質	動物性自然毒		2	▲2
	植物性自然毒		2	▲2
	不明	1	1	0
合計	132	136	▲4	

※本菌の病原性については、未だ十分に解明されていない

### 原因施設別発生状況(図5)

有毒植物や毒きのこの誤食などによる植物性のものがあげられますが、平成二十九年は発生がありませんでした。

### 食中毒を防止するために

食中毒を防止するためには、食中毒予防の三原則を理解し、実行するしかありません。

営業者や食品衛生責任者だけでなく、すべての従事者が、食品に微生物をつけない(手洗いの実施など)、②増やさない(温度管理、時間管理)、③やつける(加熱、殺菌)を徹底しましょう。

また、ノロウイルス対策として、ノロウイルスを調理場に④もちこまない(感染者は従事しないなど)、⑤ひろげない(トイレ等を介した感染防止)を加え、より一層の食中毒防止対策に努めてください。