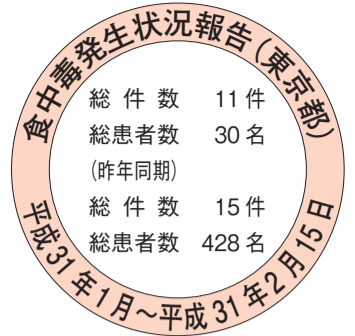


お知らせ版 第179号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(29)86

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(※)	行政指導			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(衛生指導注意票含む)	その他			
合計	96,833	1,957	1,973	1,950	12	11	0	2,673	2
製造・処理施設	5,484	101	110	100	5	5	0	937	0
販売施設	76,727	1,197	1,197	1,195	0	2	0	1,140	1
調理施設	14,090	658	665	655	6	4	0	490	0
その他	532	1	1	0	1	0	0	106	1

※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 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(0157、ノロウイルス対策)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(※)	行政指導			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(衛生指導注意票含む)	その他			
合計	1,460	28	28	28	0	0	0	161	0
高齢者施設	399	12	12	12	0	0	0	18	0
上記以外の給食施設	1,061	16	16	16	0	0	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。

表3 食肉の生食等での提供に対する監視指導結果①

	立入軒数	食肉を生食等で取り扱う軒数	取扱種類(再掲)※							その他
			規格基準等が定められている食肉							
			牛レバー	生食用牛肉	牛ユッケ等	豚レバー	豚刺し等	馬レバー	馬刺し等	
合計	4,110	199	0	18	1	0	3	110	92	2
飲食店営業	2,699	169	0	16	1	0	3	77	91	2
食肉販売業	1,017	18	0	0	0	0	0	22	0	0
食肉処理業	394	12	0	2	0	0	0	11	1	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4 食肉の生食等での提供に対する監視指導結果(細菌検査結果)②

	検査検体数	検出検体数	検出状況(内訳)※		
			大腸菌	サルモネラ	カンピロバクター
合計	21	14	14	3	2
原料肉	4	4	4	2	1
調理・加工品	17	10	10	1	1

※複数計上であるため、その合計は「検出検体数」と一致しない。

表5 クリスマス、年末年始用食品等の検査結果

	総検査品目数	(内訳)						
		法違反		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	2,673	2	0.07%	30,011	13,104	0	16,907	2
国産品	2,458	2	0.08%	26,326	12,484	0	13,842	2
輸入品	215	0	0%	3,685	620	0	3,065	0

表7 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							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(※)	行政指導			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(衛生指導注意票含む)	その他			
飲食提供施設(宿泊施設を除く)	11,090	693	700	690	6	4	0	1,077	0
宿泊施設(再掲)	117	12	13	13	0	0	0	19	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べ九万六千八百三十三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、二千六百七十三検体の食品について検査を実施した結果、基準値を超える食品添加物を検出した「佃煮」等二検体の法違反品を発見し、必要な措置を行いました。(表1)

重点監視指導の結果

今冬の食品衛生一斉監視では、下記の項目について重点的に監視指導を行っています。

- 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(0157、ノロウイルス対策)(表2)
- 食肉の生食等での提供に対する監視指導(表3、表4)
- クリスマス、年末年始用食品等の検査(表5)

施設千四百六十軒に立入り、衛生管理の状況等を確認しました。その結果、二十八軒に対して、調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について指導しました。

近年、食中毒が相次いでいる鶏肉等の生又は加熱不十分な調理での提供について、飲食店等に対する監視指導と検査を行いました。その結果、鶏タタキやタタキ用の

鶏ムネ肉からカンピロバクターやサルモネラを検出したため、十分に加熱するよう指導しました。(表3、表4)

短期間に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二千六百七十三検体の食品等について検査を実施しました。その結果、基準値を超える食品添加物(保存料)を検出した「佃煮」等、二

検体の法違反品を発見しました。違反品については、製造者を所管する自治体へ通報等を行いました。(表5)

●その他
 期限表示や添加物、アレルギー等の表示事項を中心に、十三万九千六百十品目の食品に対し食品表示法に基づく表示検査を行いました。その結果、千五百五十五品目の食品に対し表示改善を指導しました。(表6)

整理整頓や清掃の徹底等について指導しました。(表7)

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。

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。

中間報告
 12月1日~15日

今冬の食品衛生一斉監視実施結果 9万6833軒に立ち入り、2673食品を検査

寄生虫 アニサキスが最多に

平成30年東京都の食中毒発生状況〈速報〉

概況

平成三十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過去十年間の平均値より多く発生しましたが、患者数は昨年並みとなりました。②病因物質別では、アニサキスによるものが特に多く発生しました。

食中毒発生件数及び患者数

平成三十年の東京都における食中毒は、発生件数百八十五件、患者数千九百七十七名(速報値)で、発生件数で一昨年(百三十二件)に比べて五十三件増加しましたが、患者数は昨年(二千六百二十八名)に比べて七百十一名の減少となりました。

月別の発生状況(図2・3)

月別の発生件数は九月の三十一件が最多で、次いで四月(二十三件)、五月(二十二件)となり、十一月が七件

図1 過去5年間の食中毒発生状況

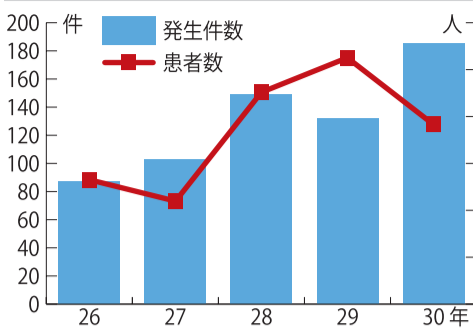


図2 月別の食中毒発生状況

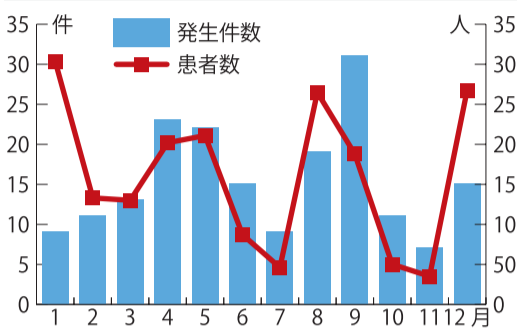
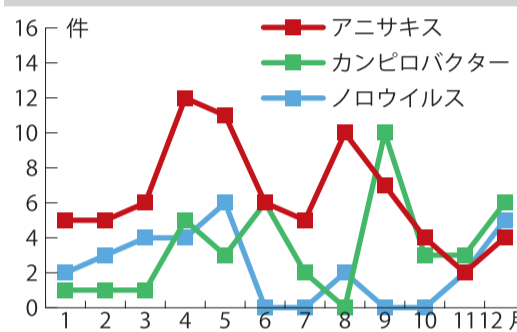


図3 主な病因物質の月別発生状況



で最少となりました。

患者数は、一月の三百三名が最多で、次いで十二月(二百六十七名)、八月(二百六十五名)となりました。

冬期は一般的にノロウイルスの流行期ですが、平成三十年の一月から三月の発生は九件と少なく、四月から五月に十件、八月に二件の発生がありました。

発生件数の多かった四月、五月は、アニサキスによる食中毒の発生が多く、各月の半数を占めました。

病因物質別発生状況(表1)

平成三十年の病因物質別発生件数と前年比を表1に示しました。

平成三十年は、寄生虫アニサキスによる事件が七十七件(四十二%)と最も多く、次いで細菌のカンピロバクターによるものが四十一件(二十一%)、ノロウイルスによるものが二十八件(十五%)で、これら三つの病因物質で、全体の七十九%を占めました。

特に、アニサキスによる食中毒の発生件数は昨年に比べて三十二件増加し、一七倍となりました。

また、カンピロバクターによる食中毒発生件数は昨年に比べて四件減少しました。

ました。

ここで原因物質別の食中毒発生状況を詳しく見てみます。

◎カンピロバクター

細菌性食中毒は事件数が六十九件(三十七%)、患者数は七百六十四名(四十%)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(四十一件)でした。

カンピロバクターによる月別発生件数は、八月を除く十一月で発生があり、特に九月(十件)、六月及び十二月(六件)、四月(五件)が多く発生しました。(図3)

これらカンピロバクターの事例は全てメニューの中に鶏肉がありました。また、半数の事例では、メニューの中に鳥刺しや鳥わさなどの生またはほぼ生の鶏肉メニューが提供されていました。その他の事例では、加熱不十分な焼き鳥やレバーの提供、低温調理の鶏肉の提供がみられました。

カンピロバクターによる食中毒の予防には、特に鶏肉の生または加熱不十分での提供は厳禁です。中心までしっかりと加熱しましょう。

◎腸炎ビブリオ
細菌性食中毒の中で次いで多かったのは腸炎ビブリオでした。八月末から

九月初めにかけて、同一チェーンの店舗で相次いで発生し、十三件、百二十名の患者が発生しました。各店で持ち帰りや配達したすしで多くの患者が確認され、汚染された食材を使用した可能性だけでなく、配達時の温度管理、時間管理の不備などもみられました。チェーンでは共通の食材が使用されており、また共通のオペレーションであったことから、複数の店舗で食中毒の発生に至ったと思われる。

腸炎ビブリオ食中毒防止のためには、食中毒予防三原則の「ふやさない」が特に重要であり、徹底した低温管理、喫食までの時間管理が必要とす。

◎腸管出血性大腸菌とその病原細菌

腸管出血性大腸菌による食中毒は六件、患者数二百七十名の発生となりました。原因食品が明らかになった事例はなく、従事者が感染していたり、複数日の利用者から患者が発生するなど、二次汚染や継続した汚染等の可能性が考えられました。

ウエルシュ菌の事例は四件、百九名の患者発生がありました。提供されたメニューは、いずれも肉類が使用されており、調理後の常温放置や緩慢な保温、不十分な再加熱などの取り扱いがみられ、ウエルシュ菌の増殖を招いた結果食中毒が発生したと考えられました。

その他、サルモネラ二件、黄色ブドウ球菌一件、サルモネラとカンピロバクターの混合汚染、腸管出血性大腸菌とカンピロバクターの混合汚染が各一件でした。

◎ノロウイルス
ノロウイルスによる食中毒は、発生件数が二十八件、患者数が九百十九名で、発生件数は三位だったものの、患者数では一位でした。

月別発生状況としては、一般的な流行期である一月から三月までの三か月間で九件発生しましたが、四月に四件、五月に六件発生し、八月にも二件発生しました。大流行はなかったものの、

一年を通じてだらだらと発生が続いたのが平成三十年の特徴と言えます。

一方、ノロウイルスによる食中毒二十八件のうち、カキの生食又は加熱不十分が原因であると推定される事例は四件でした。その他の事例は感染していた調理従事者からの二次汚染と推定されています。

◎寄生虫

アニサキスによる食中毒が七十七件、シュドテラノーバによるものが一件、クドア・セプテンブクタータ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は、毎月発生しました。喫食食品は、サバ、カツオ、アジ、イワシ、サンマ、ヒラメ、タイなどの刺身やすしのメニューがあげられており、それらの魚介類が多く出回る時期に若干の発生数の増加がみられました。

特に平成三十年は四月、五月にカツオの刺身により多くの食中毒が発生しました。

アニサキスは、二から三センチの細長い線虫で、サバ、サケ、サンマ、スルメイカ、ニシン、イワシ、アジなど百五十種類以上の魚介類に寄生していると言われていました。また、魚介類の内蔵周辺に多く寄生しており、放置すると内蔵近くの筋肉に移行しやすくなります。

アニサキスによる食中毒を防止するために、①内蔵を早めに取り除き、冷蔵庫で保管する、②内蔵に近い部分にアニサキスがいないか確認して調理する、③中心部までマイナスイオン、二十四時間以上冷凍する、などの注意が必要とす。

シュドテラノーバは、アニサキスよりやや大きく、褐色を帯びた線虫です。予防法や分布などは、アニサキスとはほぼ同様ですが、国内では、北海道に事例が多いと言われています。

クドア・セプテンブクタータはヒラメの筋肉に寄生し、肉眼で確認することはできません。原因食品としては、養殖ヒラメの刺身などです。食中毒の有効な防止対策として、原料のヒラメの冷凍処理があげられますが、品質が低下することから対策として普及していないようです。仕入れ先から検査結果を取り寄せるなどして、安全性を確認するようにしましょう。

表1 平成29年及び30年の病因物質別食中毒発生状況

病因物質	発生状況			
	30年	29年	増減	
ウイルス	ノロウイルス	28	25	3
	サボウイルス	1	0	1
	A群ロタウイルス	1	0	1
	カンピロバクター	41	45	▲4
	腸管出血性大腸菌	6	0	6
	腸炎ビブリオ	13	0	13
細菌	ウエルシュ菌	4	4	0
	サルモネラ	2	0	2
	黄色ブドウ球菌	1	4	▲3
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター	1	0	1
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	1	0
	セレウス菌	0	1	▲1
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(astA)保有大腸菌*	0	1	▲1
	ボツリヌス菌	0	1	▲1
	A群溶血性レンサ球菌	0	1	▲1
	寄生虫	77	45	32
化学物質	シュドテラノーバ	1	2	▲1
	クドア・セプテンブクタータ	1	1	0
	ヒスタミン	1	0	1
動物性自然毒	塩素	2	0	2
	不明	1	0	1
	合計	185	132	53

*本菌の病原性については、未だ十分に解明されていない

一方、クドア・セプテンブクタータによる食中毒が一件発生しています。

クドア・セプテンブクタータはヒラメの筋肉に寄生し、肉眼で確認することはできません。原因食品としては、養殖ヒラメの刺身などです。食中毒の有効な防止対策として、原料のヒラメの冷凍処理があげられますが、品質が低下することから対策として普及していないようです。仕入れ先から検査結果を取り寄せるなどして、安全性を確認するようにしましょう。

◎その他
化学物質による食中毒として、塩素によるものが二件、ヒスタミンによるものが一件発生しました。

塩素による事例は、漂白中の調理器具に入っていた水を誤って客に提供したり、食品の空き容器に保管していた消毒液を誤って客に提供したことで発生しています。

これらを防ぐためには、消毒時のルールを決め、消毒中であると誰もがわかるようにすること、薬剤を食品の空き容器に保管しないこと、食品の近くに薬剤を保管しないことが重要とす。

ヒスタミンによる事例は魚介類によるものです。

ヒスタミンは魚介類に付着したヒスタミン産生菌が増殖することで産生される化学物質です。材料の魚介類は品質が良く、温度管理がしっかりとされて

いるものを使用し、短時間で調理提供しましょう。

また、ツブ貝(ヒメエゾボラなど)のテトラミン(唾液腺毒)による事例が一件発生しました。

ツブ貝は唾液腺内にテトラミンを高濃度で含有することがあります。調理の際に唾液腺を適切に取り除くことで食中毒を防ぐことができます。

食中毒を防止するために

細菌性やウイルス性の食中毒を予防するためには、食中毒予防の三原則を理解し、実行する必要があります。

① 営業者や食品衛生責任者だけでなく、お店や施設のすべての従事者が、食品に細菌を①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やっつける(加熱、殺菌)を徹底できていますか。

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)を加えて、より一層の食中毒防止対策に努めてください。

さらに、近年増加中のアニサキス食中毒の予防は、①新鮮な状態で内臓を速やかに処理、②よく見て虫体を取り除く、特に③マイナスイオンで二十四時間以上の凍結が効果的です。

安全でおいしい食品の提供に努めてください。

安全でおいしい食品の提供に努めてください。