

食品衛生自治指導員

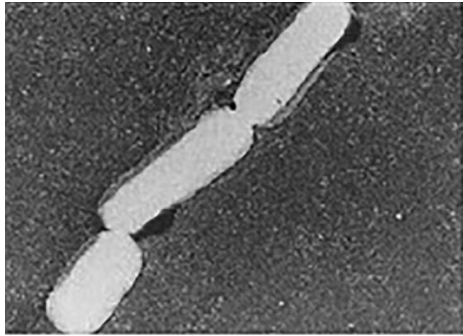
指導員だより
第 256 号

発行：東京都 食品安全情報サイト 食品衛生の窓 www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前 2-6-1
☎ 03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ
www.toshoku.or.jp

印刷物規格表
第 1 類印刷番号 (30) 91



この細菌は熱に強い「芽胞（殻で覆われた種のような状態）」となるため、加熱しても死滅せず生き残ります。このため、食品を大

ウエルシユ菌の一般的な発育温度は十二度から五十度ですが、特に旺盛な発育温度帯は三十度から四十七度です。また、菌の増殖速度は速く、四十五度では十分間で倍増します。

また、家畜（牛、豚、ニワトリ）などのふん便や、魚からも検出されます。食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高くなっています。

健康な人の腸内にも存在し、便からも検出され、その保有率は食生活や生活環境及び年齢により異なり、一般に高齢者の方が高い傾向があります。しかし、これらの健康者から検出されるウエルシユ菌は、大半が非病原性です。

管、土壌、水中などの自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む嫌気性菌です（写真）。

対策は「ふやさない」だけ！

ウエルシユ菌食中毒にご用心

ちよつとした油断・漫然とした作業が事故のもと

鍋などで加熱調理すると、他の菌が死滅しても芽胞状態だったウエルシユ菌が残存します。この加熱された食品がゆっくり冷却されるとき、温度が五十度以下になったところで、芽胞状態のウエルシユ菌が通常の状態（栄養型）に変化し一斉に増殖します。

食品の中で大量に増加したウエルシユ菌（十の六乗個）を取り込むことで、大量の菌が小腸内で増殖し、再度芽胞状態に変化するとき「エンテロトキシン（毒素）」を産生します。その毒素の作用で下痢などの症状が発生します。

一般的に大量に調理した食品で発生することが多いため、大規模な食中毒になりやすい菌といえます。

潜伏期間・症状等

潜伏期間は六時間から十八時間で、多くは十二時間以内に発症します。

症状は腹痛、下痢が主で、特に下腹部が張ることが多く、症状としては比較的軽いため、集団でないと発覚しづらいものです。

原因食品

肉類、魚介類、野菜類及びこれらを使用した煮物等。また、カレー、シチュー、スープ等、前日に大量に調理され、大きな器のまま室温で放置されていた食品に多くみられます。

作り置きしていた食品やブッフエ料理で保温していた食品などでも食中毒が発生しています。

ウエルシユ菌の食中毒発生状況（都内五年間の事例）

ウエルシユ菌による食中毒は、

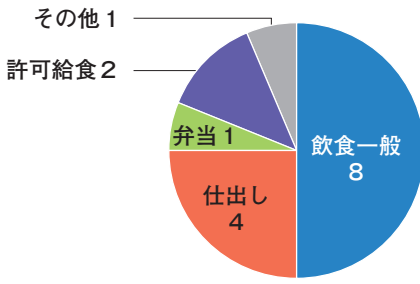
年間四件程度の発生があります。事例としては多くありませんが、発生すると大規模になりやすいため、報道されることも多いものです。

	患者数	原因食品	原因施設
H26	12	弁当	飲食店（弁当）
	38	クラムチャウダー	飲食店（仕出し）
	10	ビュッフェメニュー	飲食店（一般）
H27	53	合鴨のコンソメ煮	許可給食
	29	鶏、大根、人参の煮物	飲食店（一般）
	33	弁当	飲食店（仕出し）
H28	65	タンタンソース	飲食店（一般）
	21	飲食店の食事	飲食店（一般）
H29	87	カレーライス	その他
	37	カレー	飲食店（仕出し）
	73	煮物	飲食店（一般）
	79	南瓜の煮物	許可給食
	4	鶏もも肉のクリーム煮	飲食店（一般）
H30	77	ココナッツチキンカレー	飲食店（一般）
	10	ガバオチキンライス	飲食店（仕出し）
	7	飲食店の食事	飲食店（一般）

施設別の発生状況

都内過去五年間の事例では、一般飲食店八件、仕出し屋四件、給食二件、弁当店、その他（施設内のイベント）が各一件でした。

施設別発生状況（件数）

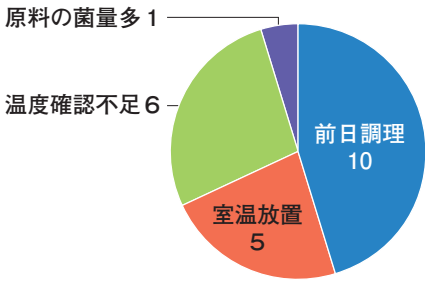


室温放置
要注意！

都内五年間の食中毒発生要因

発生要因は前日調理や室温放置が多いですが、特段の要因は見当たらず、調理機器の温度設定に頼り、温度計測をしていないことから、十分冷えていたか、加熱されていたかを確認できなかった事例もありました。（要因は複数計上しています）

食中毒発生の要因（件数）



都内の事例から

▼オーソドックスなもの・カレーの事例

十月、会議で集まった社員約七十名が、昼食としてケーターリング（カレー等）を利用したところ、同日十六時から翌朝七時にかけて、三十七名が下痢、腹痛を呈しました。

提供されたカレーは、十二時間前から調理されており、完成後、室温で十時間程度放置されていた。このためウエルシユ菌が増

殖し、提供前に十分再加熱を実施しなかったことが食中毒発生の原因となりました。

★室温放置（緩慢冷却）は最大のリスクです

▼ビュッフェ・陳列時の管理

三月、ビュッフェレストランを利用した二グループ四名がレストランで喫食六時間後から腹痛、下痢等の症状を呈しました。調査の結果、店舗に残っていた作り置き

の鶏もも肉のクリーム煮から患者と同じウエルシユ菌を検出しました。

この鶏もも肉のクリーム煮は二日前にまとめて調製され、冷蔵保管、再加熱、冷蔵陳列を繰り返していました。調製時の冷却において、品温の測定がなく速やかに冷却されていたか不明であったとともに、冷蔵陳列時の品温管理や時間管理ができていなかったことが原因の一つと思われます。

★陳列時の温度管理にも注意

▼自動調理機器使用・冷却、再加熱時の温度確認

十二月、老人ホームで入所者百二十六名のうち七十九名が夕食後六時間から、腹痛、下痢等の症状を呈しました。前日の夕食に南瓜の煮物を喫食しており、この検査から患者と同じウエルシユ菌を検出しました。

この南瓜の煮物は、提供前日に調理され、冷却後冷蔵庫保管されていた。冷却時の時間管理や温度計測はありませんでした。

また提供当日は、スチームコンベクションオーブンで再加熱後提供されましたが、再加熱時に品温を計測していなかったことから、再加熱不足であった可能性が考えられました。

★調理機器を信用しすぎず、温度の確認を

▼原料が高率に汚染されている可能性がある場合

六月、学校の食堂で昼食に担々麵等を喫食した七十名のうち六十五名が下痢、腹痛等の症状を呈しました。検査の結果、担々ソースから患者と同じウエルシユ菌を検出しました。

この担々ソースは当日朝から調理され、調理後二時間ほどで提供されていました。調理工程からはウエルシユ菌が増殖する明らかな原因は見つかりませんでした。食中毒が発生しました。

推定されることは、原材料の八割を占める挽肉がウエルシユ菌に高率に汚染されていた可能性があり、調理工程中で十分に菌数を減らせず、提供までの短時間で食中毒を引き起こす量までウエルシユ菌が増加したものと考えられました。

★高汚染の原材料があることに注意して、速やかな冷却や保管温度の設定に努めましょう。

「ウエルシユ菌食中毒を防ぐためのポイント

- ①加熱後の室温放置は厳禁
- ②速やか（調理後二時間以内）に二十五度以下に冷却
- ③十分な再加熱
- ④陳列時の定期的な温度計測
- ⑤調理機器を過信せず、温度計測を行う

「ふやさない」を徹底しましょう

自然界に広く存在し、熱に強いウエルシユ菌に対処するには、食中毒予防の三原則のうち「ふやさない」が重要です。

「ふやさない」とは、調理場内での温度管理・時間管理の徹底を意味します。自分が扱うメニューの調理工程において、加熱したものを冷却する場合はいつまでに何度にするかを定めること、再加熱時にはポイントを決めて温度を計測し確実に加熱できていることを確認しましょう。

東京オリンピック・パラリンピック開催に向け

自治指導員活動を推進

●自治指導員活動の重点項目

自治指導員（以下、「指導員」という。）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな成果を挙げています。

また、来年開催される東京オリンピック・パラリンピックに向けて国内外から多くの観光客が東京を訪れることが予想されることから、食品衛生の確保向上が重要となっており、指導員の皆様には積極的な活動をお願いいたします。

(1)「食品衛生責任者お知らせ版」の配付

食品衛生の最新情報の提供及び知識の向上に役立てるため「食品衛生責任者お知らせ版」を年四回（六月・九月・十二月・三月）発行しており、担当施設分を各指導員に直送していますので、到着後速やかに配付をお願いいたします。

(2)検便（腸内病原微生物検査）の実施

個人の衛生管理の基本となる検便は、食品衛生法に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」等において、食中毒発生防止と食品衛

生の自主管理確立のために重要な実施事項となっています。引き続き検便実施の周知徹底をお願いいたします。

(3)整理・整頓・清掃の確認

整理・整頓・清掃（3S）については、「公衆衛生上講ずべき措置の基準」により、施設やその周辺を毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つことと規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項です。また、整理・整頓・清掃を実践

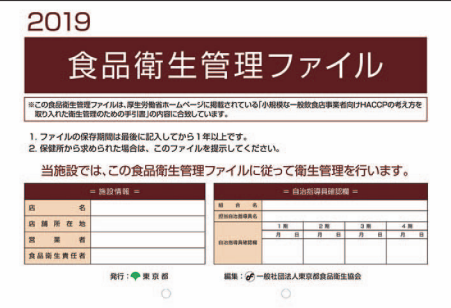
している施設は、消費者が施設を選択する際の大きな要因となります。そのため、巡回指導の際の項目としてこれらの指導をお願いしています。

(4)「食品衛生管理ファイル」の活用促進

食品衛生法では、食品等事業者の責務として「製造、販売などの食品及びその原材料などの情報に関する記録の作成と保存に努めなければならない」と明記されており、衛生状態を日々記録することが重要事項となっています。平成三十年六月の食品衛生法改正に伴い、従来の食品衛生自主管



年4回発行される食品衛生責任者「お知らせ版」



協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」

HACCP 制度化に 対応も

指導員が巡回指導の際に活用しています。併せて、検査結果を踏まえた衛生管理の取り組みをお願いいたします。

●HACCPの取り組みを支援

協会では、HACCPによる衛生管理を支援するため、協会ホームページに「HACCPの制度化について」のサイトを展開しています。

サイトでは、厚生労働省、東京都、（公社）日食協のホームページにリンクを貼り、HACCP関係の最新情報を得られるようにするとともに、衛生管理ファイルについて解説しています。

・厚生労働省・HACCPとは、食品等事業者団体が作成した業種別手引書等

・東京都・HACCPについて・日食協・HACCPとは、食品製造事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修会等

・東食協・食品衛生管理ファイルの作成、食品衛生講習会（地域食協の開催日程）、HACCP Q&A等

東食協のページでは、東京都から委託を受け作成・配付した管理ファイルの内容を紹介するとともに、地域食協が実施する「衛生管理ファイルの使用方法を解説する」ための食品衛生実務講習会」の日



注目のニュース

令和元年度 受講申込者及び受講施設
食品衛生責任者養成講習会事業
食品衛生責任者養成講習会
責任者手帳再交付
確認書交付
衛生教育事業
最新の話題・お知らせ
食品衛生のあれこれ
HACCPの制度化について

HACCPの情報が得られる協会ホームページ

食品衛生の最新 情報を提供 食品衛生推進員講習会

都の指定を受けて東食協が実施する食品衛生推進員講習会が、七月十九日（金）、二十六日（金）食品衛生センター、二十九日（月）立川グランドホテルの三会場で開催され、二百二十名が受講しました。

この講習会は平成九年四月一日付に施行された食品衛生推進員制度における食品衛生推進員に対し、必要な知識及び技術等を得るための講習会となっており、食品衛生推進員が飲食店営業者等に



HACCPの情報提供も行われた講習会（7月19日、食品衛生センター）

東京都食中毒発生状況 速報

①病因物質別発生件数			
期間	1/1～9/15	件数	患者数
病因物質			
ウイルス	ノロウイルス	9	168
	カンピロバクター	24	102
	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	3	189
	サルモネラ	2	18
細菌	腸管出血性大腸菌	3	9
	腸管出血性大腸菌 / カビ・カビ	1	2
	カビ・カビ	1	7
	カビ・カビ	1	7
寄生虫	アニサキス	37	39
	合計	81	538

②原因施設別発生件数			
期間	1/1～9/15	件数	患者数
原因施設			
飲食店営業	一般	59	289
	すし	6	7
	仕出し	1	86
	旅館ホテル	1	1
集団給食（要許可）		1	76
魚介類販売業		6	6
飲食店（一般）、菓子製造業		1	32
家庭		2	2
その他		1	27
不明		3	3
合計		81	538

令和元年 9 月 15 日現在

対して、食品衛生の向上と自主管理を推進するための指導及び助言を行い、最新の情報を習得する講習会となっています。

講習では、都福祉保健局食品監視課の倉持大輔統括課長代理（食品安全担当）より「食中毒の発生状況と最近の話題」と題して講演。始めに平成三十年の食中毒の発生状況について病因物質別発生件数・患者数について、それぞれ状況を説明。その後、最近の話題として①ウエルシュ菌食中毒②ア

ニサキス食中毒について、それぞれ特徴・症状・潜伏期間・原因食品について説明した後、食中毒での事例を挙げ、その予防方法を実験データで示すなど注意を促しました。

次に、公益社団法人日本食品衛生協会・技術参事の栗田滋通氏より「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」「食品衛生管理ファイルの使い方」をテーマに講演。先ず、営業許可制度の見直しについては、許可業種の改廃と届出制の新設が行われると説明されました。

続いて、HACCP制度化については、「小規模な営業者等は、各業界団体が作成する手引書を参考に衛生管理計画を作成し実施することになる。手引書をベースに東食協が作成した食品衛生管理ファイルは、予め記載されている一般的な衛生方法の中から、自分のお店に合った方法を選んでチェックを入れるだけで衛生管理計画が作成できる」との説明があり「衛生管理を見える化」することでお店の衛生レベル向上に努めましよう」と述べられました。