第167号 お知らせ版

印刷物規格表 第1類 印刷番号(26)63

発行:

東京都

·般社団法人東京都食品衛生協会 編集:-

東京都・食品監視課のホームページ 食品衛生の窓 で検索



食用

(用かき」等、計四検体の違反を発見し、必要な措置を行いました。(表1)また、二千九百九十検体の食品について検査を実施し、成分規格を超える大腸菌

(最確数)を検出した

生

た「生食用かき」二検体が食品衛超える大腸菌(最確数)を検出し起える大腸菌(最確数)を検出しました。その結果、成分規格をを一万二千八百五十四項目実施成分規格、食中毒菌等の細菌検

食品の衛生的な取扱

いな

ア

細菌検査

どの指導を実施しました。

この期間、食品関係営業施設、

延べ五万三千八百二十軒に対して立入検査を行

このたび、十二月十五日までの実施結果が公表されました。



まで、食品関係事業者等に対する食品衛生一斉監視を実施しました。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、東京都及び特別区・八王子市・町田市は、様々な食品が大量に流通し、また、ノ

・ 二ヨーヨから司月三十日、ロウイルス食中毒が流行す 十二月一日から同月三十

な措置を行いました。する自治体へ通報するなど、

生法違反を発見し、

するなど、必要、加工者を管轄

東食協ホームページ http://www.toshoku.or.jp

立入監視指導実施結果 表 1

		表	1 3	上入監	視指	導実紡	拖結果	:			Ļ	設等	設、	生に	
				立入村	食査実施	 も状況			収去検査	実施状況		4	隹	1	
			行			措置件数 行政指≥	数(再掲 尊	7			検査	延べ	団給	なり	
		立入延軒数	行政措置実施軒数	行政指導件数	口頭注意	指導文書交付	その他	不利益処分件数	総検査検体数	法違反検体数	実施し、食品	六千八百七十九	団給食施設等の大量	やすい弁当	ノイノナトラ
合計	į	53,820	1,483	1,538	1,497	18	23	0	2,990	4	0)	軒	調	調	i
製造・処理施設	设	4,765	181	211	186	14	11	0	1,229	0	取扱	が対	理施	調理施	1
販売施設	(33,763	597	604	600	C) 4	0	1,319	4					
調理施設		14,722	650	668	656	4	8	3 0	343	0		ВВ	ملما		
その他		570	55	55	55	C) (0	99	0	一个,	開催	対し	する	,
			表 2	重点	監視	指導網	吉果				二百八	し、それ	八十八日	する講習会を	7
			3	立入検証	上実施	犬況			収去検査	実施状況	十七	れぞ	回	X,	1
					内訳						人	れ	都	食	
		1	Ţ		行	政指導		~	400	84	0)	\equiv	民	食品)
	立入延軒数		亍 汝昔置	行政指導件数	口頭注意	指導文書交付	その他	不利益処分件数	総検査品目数	法違反品目数	参加者を得ま	千八百三十	に対し十三	関係事業者	
		娄	数	数	尽	付	-	数	奴	女人	ま	六	口	に	j

表 2 重点監視指導結果

		20		<u>т, ш</u> 1)	03H 131				
		収去検査実施状況							
				内					
		行		行政指導					
	立入延軒数	政措置実施軒数	行政指導件数	口頭注意	指導文書交付	その他	不利益処分件数	総検査品目数	法違反品目数
ノロウイルス 対策	6,879	281	284	277	2	5	0	313	0

食品等の収去検査結果

		総			総	(内訳)					
$ \ $		検	法追	皇反	総検査項目数	細菌検査		化学検査			
, The state of the		総検査検体数	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	2,990	4	0.13%	32,966	12,854	2	20,112	2		
国店	全品	2,680	2	0.07%	27,713	12,279	2	15,434	0		
輸	入品	310	2	0.65%	5,253	575	0	4,678	2		

収去検査により発見された法違反品及び措置

番号	違反条文	違反内容	分類	一般名称	検査結果
1		成分規格違反	魚介類及び	生食用かき	大腸菌 最確数 5400/100 グラム検出 (成分規格 230/100 グラム以下)
2	食品衛生法 第11条第2項	進汉	その加工品	生食用かき	大腸菌 最確数 460/100 グラム検出 (成分規格 230/100 グラム以下)
3		農薬等の 残留基準 違反	農産物及び その加工品	【輸】さといも (中国)	クロルピリホス※ 1 0.04ppm を検出 (残留基準 0.01ppm)
4	食品衛生法 第11条第3項	農薬等の 一律基準 違反	農産物及び その加工品	【輸】チコリ (ベルギー)	メタラキシル及びメフェノキサム ※ 2 0.04ppm を検出 (一律基準 0.01ppm)

【輸】は、輸入品を示す。

クロルビリホス:殺虫剤として使用される農薬 メタラキシル及びメフェノキサム:殺菌剤として使用される農薬

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	128,009	828	0.65%

設等の飲食店及び大規模な患者発状況から、発生件数の多い宴会施過去のノロウイルス食中毒発生 対策(表2) ス食中毒防止 重点監視事業の結果

開催し、それぞれ三千八百三十対し八十八回、都民に対し十三 指導を実施しました。その結果、イルス食中毒予防について監視いや従事者の衛生管理等のノロウ する講習会を、 ました。 二百八十一軒に対して指導を行い また、 、それぞれ三千八百三十六十八回、都民に対し十三回習会を、食品関係事業者に ノロウイ ルス食中毒に関

体(違反率〇・一三%) 出した「生食用かき」な格を超える大腸菌(最終 実施しました。その結果、 ざい等の年末年始用食品を中心に るクリスマスケー |千九百九十検体について検査を 短期間で大量に製造され流通す 食品等の検査 (違反率○・一三%) 三%)の食品衛(最確数)を検いの結果、成分規 キ 正月用そう

表用4 · 化学検査

(表3、

クリスマス、年末年

始

生法違反となりました。

の化学検査を二万百十二項目実施加物、残留農薬、動物用医薬品等保存料、甘味料、着色料等の添 超える農薬を検出した「さといも_ しました。その結果、残留基準を

今後の予定

カッコ内は管轄の支部 ▽**東京食品総合事務所**

については、事業実施後に取りま上記の一斉監視事業の実施結果 とめ、食品衛生関係事業報告にお いて公表を行う予定で

品について、大 ました。 を実施しました。 八百二十 表示の改善を指導し 八品目の食

☎ 03 · 3934 · 5821

般社団法人東京都食品衛生協会

(島しょ)

(本部)

て、食品表示法に基づくしいギー物質表示を以いギー物質表示を期限表示や添加物 に基づく表示監視目の食品につい表示を中心に、ア

監視指導 (表5)食品の表示に関す する

★30・3934・5826

東京食品技術研究所

いも」等、二検体が食品衛生法違準を超える農薬を検出した「さと 実施しました。その結 反となりました。 実施しました。その結果、残留基て、五千二百五十三項目の検査を

中間

12月1日 ~15日

|食品衛生相談コーナー|

こちらまで

三百十検体の輸入食品につい

各種お問合せは

等、二検体

二検体が食品衛生

法違反とな

ウ

輸入食品につ

(,

の検査

3042·524·7020

南多摩・北多摩北部・北多摩 (立川·八王子·町田·西多摩· ▽立川総合事務所

☎ 03 · 3984 · 6701 北区・荒川・足立区)

(豊島区池袋·板橋区·練馬区·>池袋総合事務所

☎ 03 · 3363 · 3791

(新宿区・中野区・世田谷区 新宿総合事務所

☎ 03 · 5458 · 1631

(みなと・渋谷・目黒区・品川

▽恵比寿総合事務所

墨田区・江東区・葛飾区・江 銀座総合事務所 田・中央区・台東・文京・

りです。 毒の発生状況の主な特徴は、次のとお 平成二十七年の東京都における食中

概況

ものでした。 ②病因物質別では、ノロウイルスに ①過去十年間で、発生件数は最も多 患者数は平成十八年に次いで多い 一般飲食店にお

けるものが最も多く発生しました。 よるものが最も多く発生しました。 ③原因施設別では、 食中毒発生件数及び患者数

年(百三件)に比べて四十六件増加し、生件数では過去十年間で最も多く、昨 患者数は昨年(千九十六名)に比べて 毒事件は、発生件数百四十九件、患者 千百六十二名増加となりました。 平成二十七年の東京都における食中 二千二百五十八名(速報値) で、 発 **図** 多で、次いで二月(二百二十七名)

食中毒は一年中発生

ピロバクター等による細菌性食中毒が 七月に発生件数が多かったのは、カン

が最多で、次いで三月(十九件)、七月別の発生件数は、一月の二十三件 少となりました。 (図2) (十六件)となり、八月が四件で最 3500 3000 2500 2000 多かったことによるものです。 したがって、食中毒を防止するため

14000

病因物質別発生状況

平成二十七年は、ノロウイルスが

スが十三件(九%)で、およそ八割件(三十二%)、寄生虫のアニサキ 発生件数は昨年に比べて三十五件増 五十六件(三十八%)で最も多く、 つであるカンピロバクターが四十七 いで細菌性食中毒の原因物質のひと (七十八%)を占めました。 特に、ノロウイルスによる食中毒 次

年次別食中毒発生状況

患者数

発生件数

図 1

200 180

160

140

120 100

80

60

40

18

毒発生件数も昨年に比べて十一件増加 (二・七倍) となりました。 また、カンピロバクターによる食中

20

図 2 月別の食中毒発生状況 患者数では、 25 件 900 患者数 800 20 発生件数 700 600 15 月の七百八十名が最 500 400 10 300 200 100 10 1112月0 0 2 3 4 5 6 7 8 9

病因物質別の食中毒発生件数 図 3 クト゛ア・セフ゜テンフ゜ンクタータ 1件 腸管出血性大腸菌 5 件 ヒスタミン5件 黄色ブドウ球菌4件 塩素 植物性自然毒1件 1件 -不明 4 件 サルモネラ6件 ウエルシュ菌2件 細菌 68 件

◎細菌性食中毒

最も多かったのはカンピロバクター (四十七件) でした。 (二十三%) でした。細菌性食中毒で 細菌性食中毒は事件数が六十八 (四十六%)、患者数は五百十九名

者数が多かったのは、ノロウイルスに

月から三月にかけて発生件数や患

よる食中毒が多かったからです。一方、

三月(二百二十五名)となりました。

年中発生しています。(図4)月(六件)で、夏場を中心に、ほぼ 数は、四月(八件)、七月(七件)、六 カンピロバクターによる月別発生件

る食中毒を防止するため、 くありました。カンピロバクターによ の鳥肉関係のメニューが、生や加熱不 は中心まで十分に加熱調理しましょ いては、鳥刺し、鳥わさ、焼き鳥など 十分の状態で提供されている事例が多 カンピロバクターによる食中毒につ 特に、鳥肉

した従事者の手洗い不良などによるも のが一件ありました。 い不良によるものが四件、不顕性感染 発生原因としては、 で、事件数六件、患者数百八名でした。 細菌性食中毒の中でカンピロバク に次いで多かったのはサルモネラ 鶏卵や食肉の取扱

色ブドウ球菌四件、ウエルシュ菌 その他、腸管出血性大腸菌五件、 ルモネラ及びカンピロバクター レウス菌二件、 腸炎ビブリオ 件件 黄

セレウス菌 2件 腸炎ビブリオ 47件 1件

アニサキス 13 件 サルモネラ及びカンと。ロバ クター1件 20 /# 18 16 ノロウイルス **-** カンピロバクター 14

図 4 主な病因物質の食中毒発生件数の推移 寄生虫 12 10 8 6 3

るものが一件発生しました。

塩焼きが店内で二次汚染されたこと、 の塩焼きが原因となりました。 の許可を得た施設で調理されたサンマ に魚介類販売業及び飲食店営業の両方 調査の結果、焼き上がったサンマの 腸炎ビブリオによる食中毒は、

配送から客に提供されるまで数時間常 殖し、これを喫食した十八名のうち四温におかれた間に、腸炎ビブリオが増 又は、十分に洗浄、殺菌していない発 名が食中毒となったものです。 泡スチロール製容器に入れたことで、

◎ノロウイルス

生件数(五十六件)及び患者 ました。 (千五百七十六名) ともに最多となり ノロウイルスによる食中毒は、 数発

発生したと言えます。 月のみでしたので、ほぼ一年を通じて 月までの三か月間で四十件発生し、 毒の発生が無かったのは、八月及び九 ます。また、ノロウイルスによる食中 年間の発生件数の七十一%を占めてい 月別発生状況としては、一月から三

五十六件のうち、カキの生食又は加熱 〒分によるものは十九件(三十四%) 方、ノロウイルスによる食中 残りの三十七件 (六十六%)

す。また、⑤おう吐、 中心まで十分に加熱することが大切で を用いた殺菌、④カキなどの二枚貝は その家族の健康管理、 中毒の予防方法としては、①従事者や います。(**図5**) 理従事者由来によるものと推定されて ある従事者は、直接食品に触れる作業 したがって、ノロウイルスによる食 ③調理器具等の熱湯や塩素剤 下痢等の症状が ②適切な手洗い

◎寄生虫

には従事しないでください。

ものが一件発生しました。 クドア・セプテンプンクタータによる アニサキスによる食中毒が十三件、

られています。 どの刺身やすしなどのメニューが挙げ アジ、イワシ、カツオ、サケ、 ます。喫食食品としては、サバ、ブリ、 に特徴はなく、ほぼ一年中発生してい アニサキスによる食中毒の発生時期 イカな

いると言われています。 ど百五十種類以上の魚介類に寄生して スルメイカ、ニシン、イワシ、 アニサキスは、サバ、サケ、サンマ、 アジな

おり、 肉に移行しやすくなります。 また、魚介類の内臓に多く寄生して 常温で放置すると内臓近くの筋

蔵庫で保管する、②内臓に近い部分に アニサキスがいないか確認して調理 ために、①内臓を早めに取り除き、 、る、③中心部までマイナス二十度、 十四時間以上冷凍する、 アニサキスによる食中毒を防止する などの 冷

図5 ノロウイルス食中毒の発生要因 カキ由来 19件 (34%) 従事者由来 37件 (66%)

であるヒスチジンを多

名出

発生しました。病因物質別の内訳 において七件(患者数二百七十三

ヒスタミンは、一度生成すると加熱しれ、これを食べて食中毒となります。 材料の保管時、調理・加工時、加工製 ど赤身魚にはもともとアミノ酸の一種 りヒスチジンからヒスタミンが生成さ などで、ヒスタミン生成菌の作用によ 品の流通時等における温度管理の不備 ても分解しません。

入する、②低温管理の徹底、③冷蔵庫 とが大切です。 避ける、④仕入先等か で保管する場合でも、 手するなどして、安全性を確認するこ には、①鮮度や管理状態の良い物を購 ヒスタミンによる食 長期間の保存は 中毒を防止する ら検査結果を入

◎自然毒

に一件発生しました。 バイケイソウ類によ る食中毒が五月

う吐等を呈したものでした。新芽や根 ニクと誤って採取した 絶対に食べないように り分からないものは安易に判断せず、 だけで種類を見分けることは、大変難 (有毒)を家庭で調理して食べて、お これは、山菜取りでギョウジャニン いです。食べられる種類か、はっき バイケイソウ類 しましょう。

タによる食中毒は、 が必要です。 方、クドア・ セプテンプンクター 十月に一件発生し

ました。

認するようにしましょう。 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。仕入先から検査結 果を取り寄せるなどし メの冷凍処理があげられますが、品質 の有効な防止対策とし 養殖ヒラメの刺身など ことはできません。原因食品としては、 ラメの筋肉に寄生し、 クドア・セプテンプ でした。食中毒 肉眼で確認する て、原料のヒラ ンクタータはヒ 安全性を確

原因施設別の食中毒発生件数

飲食店営業 129 件

集団給食(要許可)3

集団給食(届出)4

自動車3

仕出し5

飲食店

(一般) 110 件

旅館・ホテル2

そば2

すし7-

図 6

飲食店

(一般) 及び菓子

製造業 1

飲食店 (一般) 及び魚介類 販売業 1—

魚介類

販売業2

家庭 2

不明4

その他3

原因施設別発生状況

施設別発生件数を図6に示しまし

凍の原料を使用すれば 可能性があります。 気温の高い夏場に多いようですが、冷 七月(二件)、八月に発生しており、 しました。発生月別で ヒスタミンによる食中毒が五件発生 は、一月、六月、 一年中発生する

食店(すし)七件、飲食店(仕出し) 店(一般)で百十件(七十四%)、飲た。原因施設で最も多かったのは飲食

給食(届出)四件、魚介類販売業二件五件、集団給食(要許可)三件、集団

魚(イワシ)及びサンマハンバーグで ブリの粕漬け焼き、ブリの唐揚げ、焼 原因食品は、ブリの調味液漬け干し、

などでした。

特に、集団給食施設(要許可及び届

一般に、カジキ、マグロ、イワシな く含みます。原

食中毒を防止するために

が多くなるため、被害が拡大する可能 おける食中毒は一事件あたりの患者数 ウエルシュ菌が一件、ヒスタミンによ は、ノロウイルスによるものが五件、

るものが一件でした。集団給食施設に

三原則を確認し、着実に実行しましょはありません。今一度、食中毒予防の 食中毒を予防するための「特効薬」

〈洗浄〉手指、 「つけない」 調理器具、 食材等を良

具を食材ごとに使い分ける。 く洗う。 手指は、専用の手洗い器で洗浄する。 〈区別する〉まな板、包丁等の調理

はなるべく早く食べる。 〈温度管理〉低温管理を行い、 増やさない」 調理後

(加熱調理) 「やっつける」 食品は中心部まで十分に

加熱する。

塩素剤で殺菌する 〈殺菌・消毒〉調理器具等を熱湯又は