

お知らせ版 第155号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(23)97

# 食品衛生責任者

発行：東京都 編集：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						収去検査実施状況		表示検査実施状況		
	立入軒数	行政措置実施軒数	内訳			不利益処分	総検査品目数	法違反品目数	表示検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数	
			行政指導件数	口頭注意	指導文書交付(衛生注意指導票含む)						その他
合計	52,142	1,437	1,533	1,469	27	37	1	3,277	2	119,095	151
製造施設	4,813	136	204	169	9	26	0	1,156	0		
販売施設	31,494	696	699	692	4	3	1*	1,643	2		
調理施設	15,161	558	572	551	13	8	0	298	0		
その他	674	47	58	57	1	0	0	180	0		

※ふぐ調理師に対する免許の効力停止処分

表2 食中毒防止対策(ノロウイルス、肉の生食対策)

	立入検査実施状況						収去検査実施状況		講習会実施状況				
	立入延軒数	行政措置実施軒数	内訳			不利益処分	総検査品目数	法違反品目数	事業者向け		受講者数		
			行政指導件数	口頭注意	指導文書交付(衛生注意指導票含む)				回数	回数			
ノロウイルス対策	6,448	245	247	238	5	4	0	114	0	94	3,599	17	444
肉の生食に対する監視指導	4,004	103	104	103	1	0	0	0	0	57	2,054	11	262

表3 食品の収去検査結果

	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(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	3,277	2	0.1%	34,671	11,511	0	23,160	2
国産品	2,694	0	0.0%	26,337	10,699	0	15,638	0
輸入品	583	2	0.3%	8,334	812	0	7,522	2

●**細菌検査**  
 成分規格、食中毒菌等の細菌検査を一万五千五十一項目実施しましたが、食品衛生法違反となった食品等はありませんでした。

●**化学検査**  
 保存料、着色料等の添加物

●**食品衛生法に基づく表示監視**  
 期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、十一万九千九百五十五品目の食品について、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。

●**JAS法等に基づく表示監視**  
 名称、原産地表示等の項目を中心に、二万九千七百五十六品目の食品について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称「JAS法」)等に基づく表示監視を実施しました。

●**輸入食品についての検査結果(再掲)**  
 五百八十三検体の輸入食品について、八千三百三十四項目の検査を実施しました。その結果、上記「カレールー」等二検体が食品衛生法違反となりました。

●**食品の表示に関する監視指導(表4)**  
 食品の表示に関する監視指導の結果、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。

表4 表示監視指導

	検査品目数	現場で発見した違反・不適正表示品目数	違反・不適正表示率
食品衛生法に基づく表示監視	119,095	151	0.1%
JAS法に基づく表示監視	29,756	234	0.8%

表5 ふぐの取扱いに関する監視指導結果

	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳				不利益処分
			行政指導件数	内訳			
				口頭注意	指導文書交付(衛生注意指導票含む)	その他	
合計	6,808	243	252	237	7	8	1
ふぐ取扱所(認証書を受けている施設)	3,200	91	92	90	0	2	1*
ふぐ加工製品取扱施設(届出の施設)	2,337	148	154	144	6	4	0
上記以外の飲食店営業及び魚介類販売業	1,271	4	6	3	1	2	0

※ふぐ調理師に対する免許の効力停止処分  
 主な指導内容  
 ・届出済票等の非掲示  
 ・表示の保管不備  
 ・仕入記録の保管不備  
 ・ふぐ調理師免許証不携帯  
 ・認証書未返納 等

## ノロウイルス対策など重点検査の0.1%に食品衛生法違反

●**食中毒防止対策**  
 (ノロウイルス、生食用食肉等)(表2)  
 ノロウイルス対策  
 冬季はノロウイルス食中毒が生じやすいことから、過去のノロウイルス食中毒発生状況からみ

●**肉の生食に対する監視指導**  
 食肉の生食による食中毒を防止するため、生食用牛肉等の規格基準

●**輸入食品についての検査結果(再掲)**  
 五百八十三検体の輸入食品について、八千三百三十四項目の検査を実施しました。その結果、上記「カレールー」等二検体が食品衛生法違反となりました。

●**食品の表示に関する監視指導(表4)**  
 食品の表示に関する監視指導の結果、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。

●**細菌検査**  
 成分規格、食中毒菌等の細菌検査を一万五千五十一項目実施しましたが、食品衛生法違反となった食品等はありませんでした。

●**食品衛生法に基づく表示監視**  
 期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、十一万九千九百五十五品目の食品について、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。

●**JAS法等に基づく表示監視**  
 名称、原産地表示等の項目を中心に、二万九千七百五十六品目の食品について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称「JAS法」)等に基づく表示監視を実施しました。

●**輸入食品についての検査結果(再掲)**  
 五百八十三検体の輸入食品について、八千三百三十四項目の検査を実施しました。その結果、上記「カレールー」等二検体が食品衛生法違反となりました。

## ふぐの取扱いに関する監視指導(表5)

その結果、二百三十四品目の食品について、表示の改善を指導しました。

## 今後の予定

本一斉監視事業の最終的な実施結果は、「食品衛生関係事業報告」に掲載する予定です。

# 食品衛生歳末一斉監視の実施結果

中間報告

12月1日～15日

営業施設延べ5万2142軒に立ち入って検査

都及び特別区・八王子市・町田市は、歳末期における都民の食の安全を確保するため、昨年十二月一日から三十日まで食品衛生一斉監視を実施し、この度、十二月十五日までの実施結果を取りまとめました。  
 この期間、食品関係営業施設延べ五万二千四百四十二軒の立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなど、千五百三十三件の指導を実施しました。(表1)

を実施しました。  
 その結果、二百四十五軒に対して、食品の取扱いや従事者の衛生管理等について指導を行いました。また、ノロウイルス食中毒に関する講習会を、食品関係事業者に対し九十四回、都民に対し十七回開催し、それぞれ三千五百九十九人、四百四十四人の参加者を得ました。

●**肉の生食に対する監視指導**  
 食肉の生食による食中毒を防止するため、生食用牛肉等の規格基準

●**輸入食品についての検査結果(再掲)**  
 五百八十三検体の輸入食品について、八千三百三十四項目の検査を実施しました。その結果、上記「カレールー」等二検体が食品衛生法違反となりました。

●**食品の表示に関する監視指導(表4)**  
 食品の表示に関する監視指導の結果、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。

●**細菌検査**  
 成分規格、食中毒菌等の細菌検査を一万五千五十一項目実施しましたが、食品衛生法違反となった食品等はありませんでした。

●**食品衛生法に基づく表示監視**  
 期限表示や添加物表示、アレルギー物質表示を中心に、十一万九千九百五十五品目の食品について、食品衛生法に基づく表示監視を実施しました。

●**JAS法等に基づく表示監視**  
 名称、原産地表示等の項目を中心に、二万九千七百五十六品目の食品について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称「JAS法」)等に基づく表示監視を実施しました。

●**輸入食品についての検査結果(再掲)**  
 五百八十三検体の輸入食品について、八千三百三十四項目の検査を実施しました。その結果、上記「カレールー」等二検体が食品衛生法違反となりました。

# ノロウイルス・カンピロバクターが7割

## 食中毒の発生状況 平成24年

### 予防対策は手洗い・加熱調理の徹底で

食中毒事件数は142件

平成二十四年の東京都における食中毒は、発生件数百四十二件、患者数二千七十三名（速報値）と、発生件数では平成二十二年の百四十三件に匹敵する発生となり、平成になって一番目に多い件数となりました。平成二十三年の発生件数は百三十三件であり、三年連続で百三十件を超えて食中毒が発生しました（図1）。

#### 一年中、注意が必要

月別発生状況を見ると、十二月の二十件が最多で、次いで二月の十六件、六月の五件となり、五月、八月及び十月が七件で最少となりました（図2）。

冬場にノロウイルスによる食中毒が多くなる傾向がありますが、季節を問わず、食中毒が発生しており、一年を通して食中毒を防止する

図1 食中毒発生状況の推移

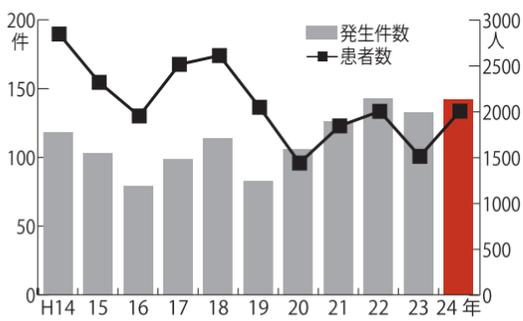
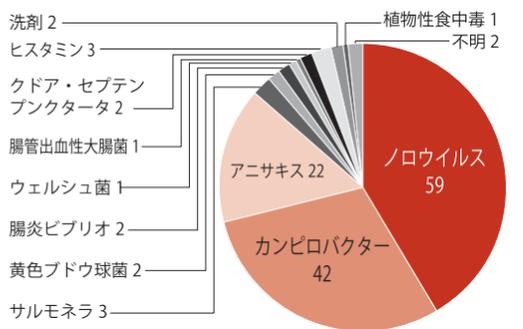


図3 病因物質別食中毒発生状況



#### 原因物質別発生状況

原因物質別発生状況を図3に示しました。

ノロウイルスが四二%（五十九件）カンピロバクターが三〇%（四十二件）、アニサキスが二五%（二十二件）で全体の八七%を占めました。

◎ノロウイルス  
原因物質別の発生件数では、ノロウイルスが五十九件（四二%）と第一位となりました。

図2 月別発生状況

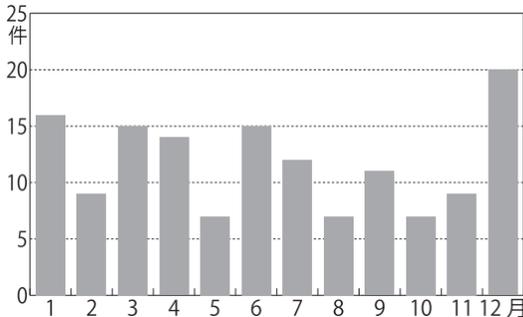


図4 月別ノロウイルス・細菌性食中毒発生状況

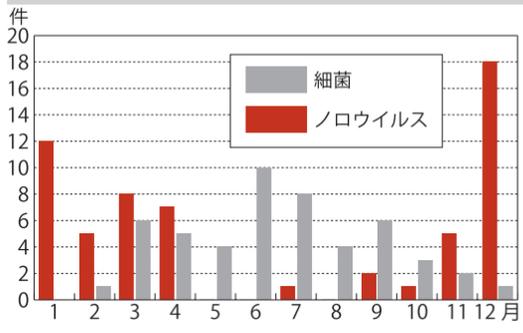


図5 月別アニサキス食中毒発生状況

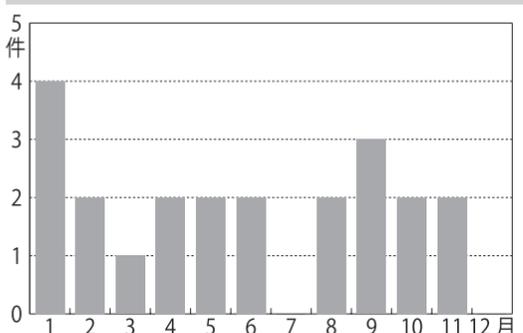


図6 アニサキス食中毒発生状況

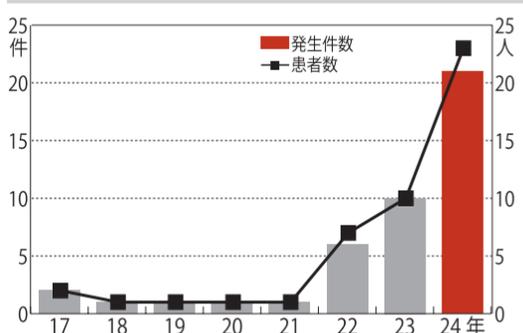
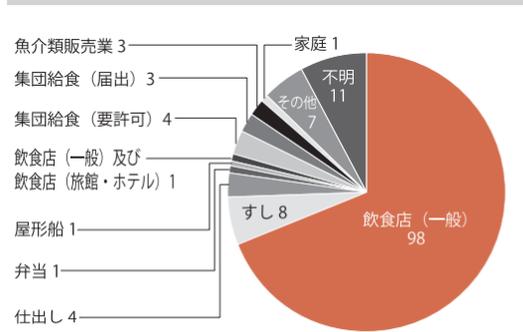


図7 原因施設別食中毒発生状況



## アニサキス食中毒は倍増に（第3位）

### サバはマイナス20℃で48時間以上の冷凍処理を

二百六十五名でした。

細菌性食中毒の月別発生状況は、発生数第一位は六月、第二位が七月で、六月をピークとして、二月から十二月までほぼ一年中発生していることが分かります（図4）。

カンピロバクターによる食中毒四十二件のうち、二十六件で牛レバー刺し、鳥刺し、鶏レバー刺しなどの肉の生食メニューの喫食が確認されました。

また、カンピロバクターの食中毒が、六月二十八日から六月三十日まで六件集中して発生し、これらの食中毒では牛レバー刺しが提供

二百六十五名でした。

細菌性食中毒の月別発生状況は、発生数第一位は六月、第二位が七月で、六月をピークとして、二月から十二月までほぼ一年中発生していることが分かります（図4）。

カンピロバクターによる食中毒四十二件のうち、二十六件で牛レバー刺し、鳥刺し、鶏レバー刺しなどの肉の生食メニューの喫食が確認されました。

また、カンピロバクターの食中毒が、六月二十八日から六月三十日まで六件集中して発生し、これらの食中毒では牛レバー刺しが提供

二百六十五名でした。

細菌性食中毒の月別発生状況は、発生数第一位は六月、第二位が七月で、六月をピークとして、二月から十二月までほぼ一年中発生していることが分かります（図4）。

カンピロバクターによる食中毒四十二件のうち、二十六件で牛レバー刺し、鳥刺し、鶏レバー刺しなどの肉の生食メニューの喫食が確認されました。

また、カンピロバクターの食中毒が、六月二十八日から六月三十日まで六件集中して発生し、これらの食中毒では牛レバー刺しが提供

#### 細菌性食中毒

細菌性食中毒は事件数が五十一件（三六%）で、患者数は三百九十六名（九%）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で四十二件、患者数は

例が十二件あり、残りのほとんどは調理従事者由来によるものと推定されました。

#### 寄生虫

寄生虫による食中毒は二十四件発生しており、アニサキスによるものが二十二件、ヒラメに寄生するクドア・セブテンプンクタータによるものが二件でした。

アニサキスによる食中毒は、図5のとおり、一月から十一月までほぼ一年中発生しました。また図6のと

おり、平成二十二年から毎年倍増していることが分かります。原因となった食品又は原因と疑われた食品で一番多かったのは、シメサバで十件ありました。サバは、アニサキスの寄生が多く、筋肉部にも移行しやすいため、シメサバでは、原料のサバをマイナス二十℃で四十八時間以上の冷凍処理をすることが食中毒の予防の要点です。

油と同じ場所に保管されていた油処理用の合成洗剤を誤って補給してしまい食中毒が発生してしまいました。

洗剤の保管は調味料などの食品と明確に区別することが必要です。そのため①空になった食品用容器には詰め替えない②食品と同じ場所に保管しない③保管場所を決め従業員に周知するなどの対策が必要です。

化学物質による食中毒は五件発生しており、その内訳はヒスタミン三件と洗剤二件でした。

▼ヒスタミンは六月に二件、七月に一件発生しており、原因となったのは、魚の天日干しとマグロのステーキなどのマグロの調理品二件でした。

ヒスタミンは、一度生成すると加熱しても分解されないため、加熱調理した食品でも食中毒を起こすことがあります。また、ヒスタミンが生成されても外観の変化や悪臭などは発生しません。

原因別発生状況を図7に示しました。原因施設が特定されたのは、百四十二件中百三十一（九二%）でした。内訳は飲食店（一般）、九十八件、すし八件、仕出し四件、集団給食（要許可）四件、集団給食（届出）三件などでした。

ヒスタミンによる食中毒は食品中でアミノ酸の一種であるヒスタジンからヒスタミン生成菌の作用でヒスタミンが生成され起こります。このためヒスタジンを多く含むカジキ、マグロ、サバなど赤身魚やその加工品が原因となります。

ヒスタミンによる食中毒を防止するには、①鮮度や管理の良い物を

平成二十四年の食中毒の傾向は近年の発生傾向と同様に、ノロウイルスとカンピロバクターによって、約七割が発生しています。

ノロウイルスの食中毒を予防する上で次のことが重要です。

- きっちり手洗い
- 石けんできちんち二度洗い
- しっかりと加熱

食品の加熱は、中心部まで八十五℃・二分以上となるように

#### 食中毒を起さないために

購入する②低温管理を徹底する③冷蔵庫でも長期間の保存は避けることが大切です。

▼洗剤による食中毒の二件のうち二件は、天ぷらの天つゆを作る際に、みりんとフキン用の洗濯洗剤を間違えて使ってしまったものでした。みりんと洗剤がシンクの下に並べて置かれており、容器も一八リットルの同一容器でした。洗剤容器にはガムテープが貼られ、そこに商品名も書かれていましたが、みりん液体の色も似ていたため間違えてしまいました。

もう一件は、天ぷらを揚げる油に、

調理従事者の健康管理  
おう吐、下痢、発熱などの症状のある時は調理業務を避け休養をとる。家族などと同様の症状のある時も十分な注意が必要

その他、鶏刺しや鶏レバー刺しなどの生の鶏料理の喫食によるカンピロバクターの食中毒も多発しています。鶏料理は中心部まで十分に加熱をお願いします。