

お知らせ版 第163号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(25)63

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」
 「やっつける」「加熱」
 細菌性食中毒予防三原則

食中毒発生状況報告(東京都)
 総件数 8件
 総患者数 129名
 (昨年同期)
 総件数 11件
 総患者数 246名
 平成27年1月～平成27年1月31日

東食協ホームページ <http://www.toshoku.or.jp>

表1 立入監視指導実施結果

	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	行政指導件数	措置件数(再掲)			不利益処分件数	総検査検体数
				行政指導	口頭注意	その他		
合計	49,851	1,279	1,373	1,332	11	30	0	3,034
製造・処理施設	4,633	149	178	155	3	20	0	1,399
販売施設	30,771	548	607	602	1	4	0	1,183
調理施設	14,064	564	570	557	7	6	0	284
その他	383	18	18	18	0	0	0	168

表2 ノロウイルス食中毒防止対策

	立入検査実施状況						取去検査実施状況		講習会実施状況				
	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政指導件数	内訳			不利益処分件数	総検査品目数	法違反品目数	講習会実施状況			
				行政指導	口頭注意	その他				事業者向け	都民向け		
ノロウイルス対策	6,796	247	247	246	1	0	0	116	0	99	3,988	20	474

表3 食品の取去検査結果

	総検査検体数	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)
		(内訳)						
合計	3,034	4	0.13%	35,263	11,542	1	23,721	3
国産品	2,798	3	0.11%	27,788	11,029	1	16,759	2
輸入品	236	1	0.42%	7,475	513	0	6,962	1

表4 取去検査により発見された法違反品及び措置

違反条文	違反内容	分類	一般名称	検査結果
第11条第2項	成分規格違反	魚介類及びその加工品	生食用かき	成分規格違反(細菌数)
第19条第2項	添加物表示違反	飲料・氷雪・水	【輸】炭酸飲料(フィリピン)	表示にない食用黄色5号(着色料)を検出
		菓子類	洋生菓子	表示にない食用黄色4号(着色料)及び食用黄色5号(着色料)を検出

過去のノロウイルス食中毒発生状況から、発生件数の多い宴会施設等の飲食店及び大規模な患者発生につながるやすい弁当調理施設、集団給食施設等の大量調理施設等、延べ六千七百九十六軒に対し立入検査を実施し、食品の取扱いや従事者の衛生管理等ノロウイルス食

重点監視指導実施結果

ノロウイルス食中毒防止対策(表2)
 中毒予防について監視指導を実施しました。その結果、二百四十七軒に対し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九十九回、都民に対し二十回開催し、それぞれ三千九百八十八人、四百七十四人の参加者を得ました。

クリスマス、年末年始用食品等の検査(表3、表4)

短期間で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三千三十四検体について検査した結果、成分規格に違反する「生食用かき」等、計四検体の食品衛生法違反を発見し、加工者を管轄す

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流行する歳末期を迎えるに当たり、都民の食の安全を確保するため、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、歳末の食品衛生一斉監視を実施しました。この度、十二月十五日までの実施結果をとりまとめました。この間、食品関係営業施設、延べ四万九千八百五十一軒に対し立入検査を行い、食品の衛生的な取扱いなど、また、食品等三千三十四検体について細菌検査等を実施し、四検体の食品衛生法違反を発見しました。(表1)

食品衛生歳末一斉監視の実施結果

延べ4万9851軒に立ち入って検査

中間報告
12月1日～15日

3,034検体の食品を検査。
4検体に食品衛生法違反

る自治体へ通報するなど、必要な措置を行いました。

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・不適正表示率
食品衛生法に基づく表示監視	122,998	169	0.14%
JAS法に基づく表示監視	31,469	506	1.61%

表示にない着色料を検出した「洋生菓子」や「炭酸飲料」計三検体が食品衛生法違反となりました。ウ輸入食品についての検査結果(再掲)

二百三十六検体の輸入食品について、七千四百七十五項目の検査を実施した結果、表示にない着色料を検出した「炭酸飲料」一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5)

食品衛生法に基づく表示監視

期限表示、添加物等の表示事項を中心に、十二万二千九百九十八品目の食品の表示監視を行い、このうち百六十九品目について表示の改善を指導しました。

IJAS法等に基づく表示監視

原料原産地表示等を中心にJAS法に基づき三万四千四百六十九品目の食品の表示監視を行い、このうち五百六品目について表示の改善を指導しました。

今後の予定

一斉監視事業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を行う予定です。

各種お問合わせはこちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所
 食品衛生コンサルタント部
 ☎03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会(島しょ本部)
 ☎03・3404・0121
 ☎03・3934・5821

(技研)

▽東京食品総合事務所
 カッコ内は管轄の支部

▽銀座総合事務所
 (千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区)
 ☎03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所
 (みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区)
 ☎03・5458・1631

▽新宿総合事務所
 (新宿区・中野区・世田谷区・杉並区)
 ☎03・3363・3791

▽池袋総合事務所
 (豊島区池袋・板橋区・練馬区・北区・荒川・足立区)
 ☎03・3984・6701

▽立川総合事務所
 (立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部)
 ☎042・524・7020

カンピロバクター食中毒が最多

東京都の食中毒発生状況

平成26年
【速報】

概況

平成二十六年の東京都における食中毒の発生状況について、主な特徴は、次のとおりです。

- ①発生件数(百三件)、患者数(千九十六名)ともに、比較的少ない数でした。
- ②カンピロバクターによる食中毒が最も多く発生しました。
- ③チフス菌による食中毒が、統計上、初めて発生しました。

食中毒発生件数及び患者数

平成二十六年の東京都における食中毒は、発生件数百三件、患者数千九十六名(速報値)と、発生件数では平成二十年以降、昨年の八十七件に次いで少なく、患者数は平成十三年の九百三十四名以来の少ないものとなりました。(図1)

食中毒は一年中発生

月別発生件数をみると、九月の十四件が最多で、次いで十月の十二件となり、五月が二件で最少となりました。(図2)

図1 食中毒発生状況の推移

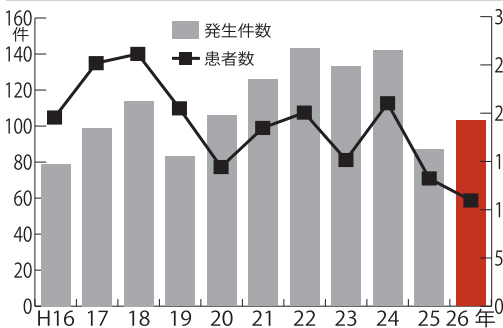


図2 月別食中毒発生状況

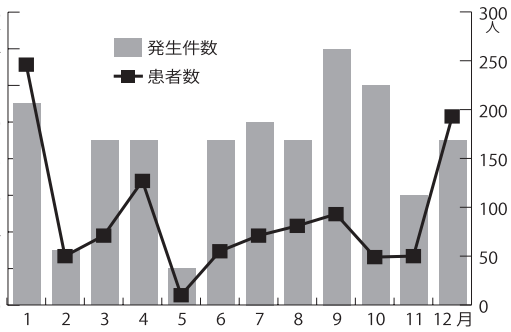


図3 病因物質別食中毒発生件数

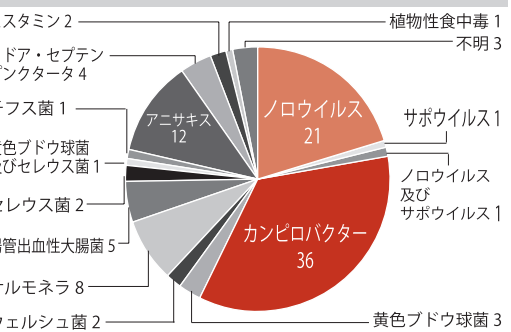


図4 主な病因物質の食中毒発生件数の推移

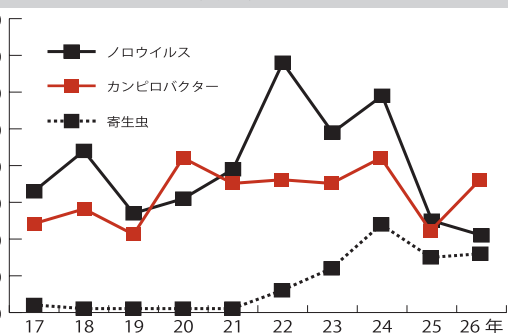
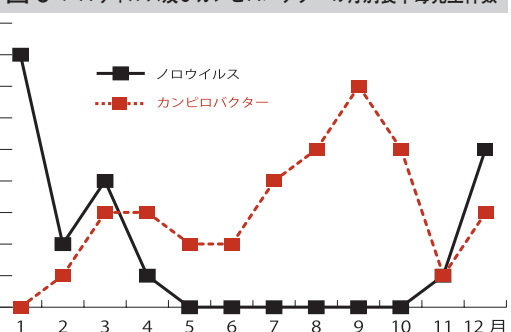


図5 ノロウイルス及びカンピロバクターの月別食中毒発生件数



平成二十六年は、カンピロバクターが三十六件(三五%)で最も多く、次いでノロウイルスが二十一(二〇%)、アニサキスが十二件(六七%)を占めました。カンピロバクターによる食中毒発生件数が一位となったのは、平成二十年以来です。また、近年、寄生虫による食中毒発生件数が増加傾向にあります。(図4)

病因物質別発生状況

病因物質別発生件数を図3に示しました。

カンピロバクターに次いで細菌性食中毒が多かったのはサルモネラで、事件数八件、患者数二十六名でした。原因食品(推定を含む)の中には、生卵や親子丼弁当など鶏卵を含むメニューが五件ありました。

その他、腸管出血性大腸菌五件、黄色ブドウ球菌三件、ウエルシ菌二件、セレウス菌二件、ウエルシ菌三件、黄色ブドウ球菌及びセレウス菌によるもの一件、チフス菌一件の食中毒が発生しました。なお、腸炎ピブリオによる食中毒は事件数が五十八件(五六%)で、患者数は三百五十六名(三三%)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した。

カンピロバクターによる食中毒は、夏場を中心に一年中発生しています。(図5)

カンピロバクターによる食中毒については、鳥刺し、鳥わき、焼き鳥などの鳥肉関係のメニューが、生や加熱不十分の状態を提供されている事例が多くありました。カンピロバクターによる食中毒は、平成二十五年は二十二件で前年の半程度に減少したところですが、平成二十六年には、以前の水準に戻ってしまいました。カンピロバクターによる食中毒を防止するため、特に、鳥肉は中心まで十分に加熱調理しましょう。

ノロウイルスは、生サラダで、海外渡航歴のある調理従事者が感染し、調理時の手指等の洗浄不足あるいは、手洗いをしていた流しを介した二次汚染により、サラダを汚染したものと考えられました。当該飲食店では、従事者の検便を行っておらず、チフス菌の保菌を発見できませんでした。

一般的な予防方法としては、①手指等の適切な洗浄、消毒、②十分に加熱調理を行うこと、③定期的な従事者の検便による保菌者の発見等です。

ノロウイルスの月別発生状況は、一月と十二月が最も多く、冬場を中心に発生しています。(図5)

ノロウイルス食中毒二十五件のうち、生カキが関与した事例は五件で、残りの十六件(七六%)は調理従事者

ノロウイルスの月別発生状況は、一月と十二月が最も多く、冬場を中心に発生しています。(図5)

ノロウイルス食中毒二十五件のうち、生カキが関与した事例は五件で、残りの十六件(七六%)は調理従事者

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二十度、二十四時間以上冷凍する、などの注意が必要です。

一方、クドア・セブテンプリンタータによる食中毒は、八月及び九月に一件ずつ、十月に二件発生しました。クドア・セブテンプリン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した。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。

化学物質
ヒスタミンによる食中毒が二件(九月及び十一月)発生しました。原因食品は、ブリの照焼き、サバの味噌漬けでした。

九月の食中毒は、飲食店においてブリの照焼きを提供し、二名が、全身紅潮等の症状を呈しました。また、十一月の食中毒は、販売店で購入したサバの味噌漬けを家庭で焼いて食べた三名が、顔面紅潮、唇のしびれ等を呈しました。両事件とも、残っていた食品からヒスタミンが検出され、ヒスタミン食中毒と断定されました。

一般に、カジキ、マグロ、イワシなど赤身魚にはもとよりアミノ酸の一種であるヒスタジンを多く含みます。原材料の保管時、調理・加工時、加工製品の流通時等における温度管理の不備などで、ヒスタミン生成菌の作用によりヒスタジンからヒスタミンが生成され、これを食べると食中毒となります。ヒスタミンは、一度生成すると加熱しても分解しません。

ヒスタミンによる食中毒を防止するには、①鮮度や管理状態の良い物を購入する、②低温管理の徹底、③冷蔵庫で保管する場合も、長期間の保存は避ける、④仕入れ先等から検査結果を確認することが大切です。

自然毒
ヨウシュヤマゴボウによる食中毒が十月に一件発生しました。

「つけない」
〔洗浄〕 手指、調理器具、食材等を良く洗う。
〔区別する〕 まな板、包丁等の調理器具を食材毎に使分けける。
〔増やさない〕 低温管理を行い、調理後はなるべく早く食べる。
〔加熱調理〕 食品は中心部まで十分に加熱する。
〔殺菌・消毒〕 調理器具等を熱湯又は塩素剤で殺菌する。

食中毒を防止するために

食中毒を防止するための「特効薬」はありません。基本的な対策を積み重ね、忠実に実行することにより、食中毒発生のリスクを限りなく〇(ゼロ)に近づけるようにしましょう。

今一度、食中毒予防の三原則を確認し、実行しましょう。

原因施設別発生状況

原因施設別発生件数を図6に示しました。原因施設で最も多かった施設は飲食店(一般)で七十九件(七七%)、飲食店(すし)七件、飲食店(仕出し)四件、集団給食(届出)二件、家庭二件などでした。

飲食店(すし)では、アニサキスによるもの三件、クドア・セブテンプリンタータによるもの一件、ノロウイルス一件、不明二件でした。

図6 原因施設別食中毒発生件数

