

食品衛生自治指導員

指導員だより
第252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(29) 86

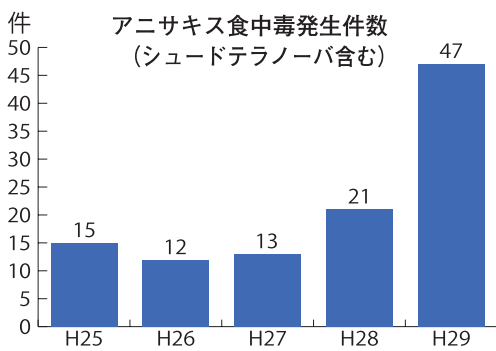
アニサキス食中毒が急増しています

予防対策のポイント「加熱調理」「冷凍」

近年急増しているアニサキス食中毒について、都内の発生状況をあわせて解説します。

食中毒発生件数について

平成二十九年の東京都内のアニサキス食中毒は四十七件（シュードテラノーバによるものを二件含まず）発生しています。合計四十七件の食中毒に対し、患者数は五十一名でした。過去五年間の推移をみると徐々に増加しています。



一方、国立感染症研究所が過去に三十三万人規模のレセプトデータをを用いて行った試算では、国内のアニサキス症の発生は年間約七千件と推計されています。魚介類の生食を好むわが国においては、現在食中毒として報告されている事例は氷山の一角であると思われる。

アニサキス症とは

アニサキス症はアニサキスを含む魚介類を生で食べることで感染

し、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入して引き起こす寄生虫症です。アニサキス症は寄生部位により分類され、胃アニサキス症、腸アニサキス症、腸管外アニサキス症があります。

症状は急性胃アニサキス症では、原因食品を喫食後数時間から十数時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。急性腸アニサキス症は喫食後十数時間後から激しい下腹部痛、腹膜炎症状などを生じます。

治療は虫体の摘出が最も効果的で、多くは内視鏡により摘出されます。また、急性症状にはアレルギー症状の緩和措置も重要であると言われています。

アニサキスの特徴について

アニサキスはアニサキス亜科の幼虫の総称で、アニサキスのほかシュードテラノーバも含まれます。これらはイルカ、クジラ、アザラシなどの海生哺乳類を最終宿主としてその胃に寄生する線虫です。

形態

アニサキスは体長二から三センチ、半透明の白色で渦巻き状にな



「食品衛生の窓」から転載

っていることが多く、半透明の粘膜の袋（シスト）に入っているものもあります。

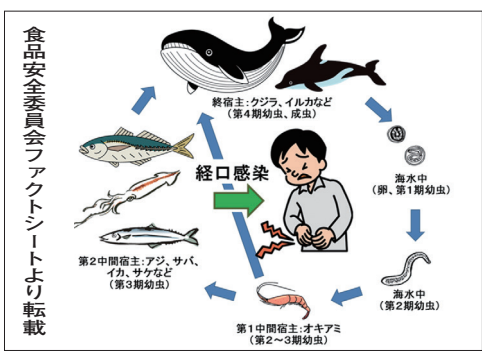
シュードテラノーバは茶褐色でアニサキスより太くてやや大きく、渦巻き状にはなりません。

生活環境

成虫は海生哺乳類の胃に寄生するため、卵は糞とともに海中に放出されます。

海中で孵化したアニサキスは、中間宿主となるオキアミとともに、サバやサンマ、スケトウダラ、スルメイカ等の魚介類に取り込まれ、主に内臓部分に寄生します。最終宿主である海生哺乳類がこの魚介類を食べることで感染が成立します。

ヒトが感染した場合は、ヒトの体内では成虫になれないので、通常は排泄されます。

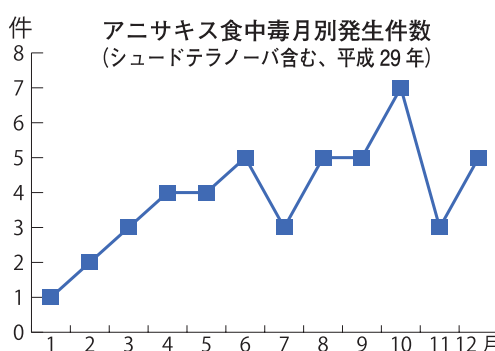


食品安全委員会ファクトシートより転載

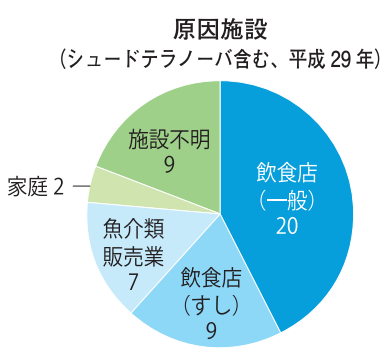
◎都内の食中毒事例から

月別の発生状況では、一年中発生しており、実際に原因食品と特定された魚種はサバ七件、サンマ二件、アジ、ヒラメ、イワシが一件ずつでした。魚種が具体的に特定できない場合でも、原因食品は

鮮魚介類の刺身やすしなどのメニューがあげられており、それらの魚介類が良く回る時期に、若干の発生数の増加がみられます。



また、食中毒の原因となった施設はすし、刺身を提供又は販売する施設であることから、飲食店のほか、スーパーなどの販売店が原因施設となることもあります。



アニサキスのいる魚介類

一般的にサバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマなどが良く知られています。また、ホ

ッケ、サワラ、サゴシ、キンメダイ、メジマダラ、アイナメなど、幅広い魚種にも寄生していることがわかっています。

一方、養殖魚にはアニサキスの寄生があまり見られないといわれていますが、食中毒事例もあるのが油断は禁物です。

アニサキスは筋肉部位よりも内臓に多く寄生していますが、常温で放置すると、内臓にいたアニサキスが筋肉部分に移行しやすくなります。筋肉部分にもぐりこんだアニサキスを発見するのは至難の業です。

アニサキス食中毒予防と実際

アニサキス食中毒予防のポイントには次のとおりです。

①加熱調理（七十度では瞬時に死滅します）。

②マイナス二十度（中心部）で二十四時間以上の凍結。

③内臓の生食をしない。

④魚介類の生食の際は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し低温で保管する。

⑤調理の際は、魚をよく観察し、発見したら取り除く。

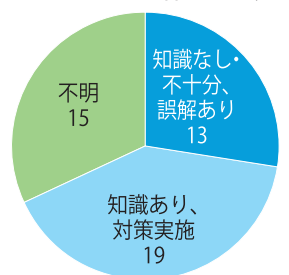
一般的に酢じめ、塩じめなどの調味料の濃度や、わさびなどの使用ではアニサキスを殺すことはできません。

では、実際の食中毒はどのような状況で発生しているのでしょうか。

平成二十九年の事例を調理従事者の知識や行動から分類しました。

「知識なし・不十分、誤解あり」のケースでは、アニサキスを名前程度しか知らない、責任者と従事

調理者のアニサキスに対する知識と行動（シュードテラノーバ含む、平成29年）



者の知識の差が大きい、サバにしかないと思っていた、養殖物は大丈夫、水で覆われていれば凍結状態となる、などの偏った知識や誤解があるために、予防策や適切な取り扱いができず食中毒が発生していました。

「知識あり、対策実施」のケースでは、予防策を十分に知っており、仕入れ後速やかに処理をし、複数人や複数回の目視でよく確認、目立ちやすいように色の濃いまな板を使用したり、発見を補助する装置を用いるなど、対策を念入りにしたにもかかわらず食中毒が発生していました。

なお全事例で有効な「凍結」は行われていませんでした。

アニサキス食中毒予防策のうち、④の「新鮮なものを選び、迅速に内臓を処理する」ことについては、漁獲後一日以内に調理を行った場合でも食中毒が発生していることから、一般的な店舗の場合、手元に鮮魚が届いた時点ですでにアニサキスが筋肉部分に移行している可能性があり、万全の対策をとることは難しいと言えます。

また、⑤の「よく見て取り除く」についても、筋肉部分に移行したアニサキスを発見することは困難です。

これらのことから考えると、魚介類の生食におけるアニサキス食中毒予防策は、漁獲後できるだけ速やかに内臓を取り除くこと、マイナス二十度で二十四時間以上の凍結を行うことが特に有効と思われます。

東京オリンピック・パラリンピックに向けた取り組み

指導員活動に表彰制度新設

2020東京オリンピック・パラリンピックまでいよいよ2年を切りました。新国立競技場も周囲の壁が立ち上がり、屋根の製作が始まったようです。

オリンピック・パラリンピック開催時には、国内からはもちろんのこと、外国からもたくさんのお客様や観光客が東京を訪れることが予想されます。これらの人々の多くがオリンピック観戦はもちろんのこと、日本の食を楽しまれることでしょう。我々食品業界はこれに応じて、美味しく、美しくそして安全な食品を提供することが求められています。

美味しく、美しくは、個々のお店にお任せとして、安全な食品の提供は、協会を挙げて取り組む必要があると考えております。協会では、従来から食品衛生の確保・向上と普及啓発のために自治指導員の皆様に、担当施設を巡回していただき、様々な活動をお願いしております。

平成30年度からは、これからご

紹介する3項目について、積極的な活動をお願いまいります。

●食品衛生責任者お知らせ版の早期配付

食品衛生責任者お知らせ版は、食品衛生の最新情報を会員の皆様にお届けするよう、年4回（6月、9月、12月、3月）自治指導員に配付をお願いしておりますが、今年度から配付方法を見直しました。図1のとおり、従来は各組合長や組合拠点を経由して自治指導員に送付し、会員にお配りする形態をとっていましたが、今年度からは発行元から自治指導員に直送することにいたしました。

自治指導員が巡回する際に、紙面の記事を話題にしてコミュニケーションを図るなどして活用されるが期待されます。

●巡回活動記録簿記載内容の変更

平成30年度の自治指導員の巡回指導活動の重点項目として、図2の赤い線で囲んだ部分のとおり

①お知らせ版の配付②施設の整理・整頓・清潔の確認③点検表の

記載状況の確認をお願いしております。

巡回指導時には、「巡回活動記録簿」に担当施設の指導状況を記載いただくようお願いいたします。

また、巡回活動記録簿は、自治指導員の活動状況、及び会員施設の衛生状態を把握することを目的として年度終了後に回収しています。現在平成29年度の記録簿を回収していますので、記録簿表紙にある①地域食協名②指導員名、中ページ記録簿欄の各指導員項目を記載の上、地域食協指導員部長または管轄の総合事務所に返却下さいますようお願いいたします。

●自治指導員の活性化に向けた表彰の実施

自治指導員には、東京の食品衛生を守るという大変大きな役割をお願いしておりますが、指導活動の更なる強化及び活性化を図るために、巡回活動を活発に実施する地域食協を下記により表彰することといたしました。

(1)表彰の目的

自治指導員による巡回指導活動が活発に実施され、食品衛生の確保向上に努める地域食協を対象として表彰を実施する。

(2)対象年度

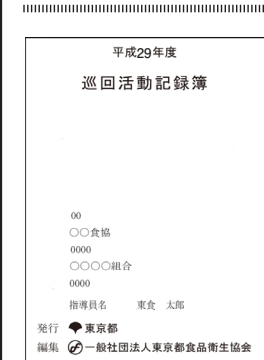
平成26年度記録簿から平成32年度（2020年度）記録簿までを対象年度とする。

(3)表彰基準

巡回指導活動記録簿欄の記載状況を基準とする。

①担当施設の屋号、営業者氏名②下記⑦・①・②のいずれかが記載されていること

⑦巡回指導員（お知らせ版配付日）①整理・整頓・清掃の確認②点検表の記載状況



平成29年度版の「巡回活動記録簿」の回収を行います。各地域食協で開催される指導員会や理事会等で回収させていただきます。

「巡回活動記録簿」の回収をお願いします

平成二十九年度版の「巡回活動記録簿」の回収を行います。各地域食協で開催される指導員会や理事会等で回収させていただきます。

「巡回活動記録簿」は食品衛生自治指導員の活動状況が記載された重要な書類です。現状では回収数が少なく、このままでは巡回指導の実態を正しく把握できない恐れがあります。どうぞ回収にご協力願います。

返却方法

「巡回活動記録簿」を返却の際は、地域食協名及び指導員名並びに巡回活動内容の記載をご確認の上、指導員部長または管轄の総合事務所までお願いいたします。

食品衛生の最新情報を提供 食品衛生推進員講習会

- (4)表彰区分
- ①自治指導活動優秀地域食協
表彰基準を満たす記録簿記載率が委嘱者数の60%を超える年度があること
- ②自治指導活動優良地域食協
平成26年度版記録簿の記載率を

平成29年度版

「巡回活動記録簿」の回収をお願いします

平成二十九年度版の「巡回活動記録簿」の回収を行います。

各地域食協で開催される指導員会や理事会等で回収させていただきます。

「巡回活動記録簿」は食品衛生自治指導員の活動状況が記載された重要な書類です。

現状では回収数が少なく、このままでは巡回指導の実態を正しく把握できない恐れがあります。

どうぞ回収にご協力願います。

今後とも、「巡回活動記録簿」を活用した巡回活動をお願いするとともに、その回収に一層のご協力をお願いいたします。

「巡回活動記録簿」を返却の際は、地域食協名及び指導員名並びに巡回活動内容の記載をご確認の上、指導員部長または管轄の総合事務所までお願いいたします。

基準として、記録簿記載率が30ポイント以上向上していること

(5)表彰の時期

東京オリンピック・パラリンピック開催年度の翌年度に実施します。東京の食品衛生の向上のため、自治指導員の皆様のお力により、オリンピック・パラリンピックにおいて、安全、安心な「東京の食」を提供し、外国からのお客様には日本の「おもてなし」を思い出し出としてお帰り頂きたいと思っております。

東京都食中毒発生状況

速報

①病因物質別発生件数

病因物質	1/1～9/15	
	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	21 664
	サポウイルス	1 81
	A群ロタウイルス	1 7
	カンピロバクター	19 127
細菌	ウエルシュ菌	3 102
	サルモネラ	1 5
	腸管出血性大腸菌	4 59
	腸管出血性大腸菌／カビ菌	1 4
寄生虫	カビ菌	1 8
	アニサキス	58 59
	シュドテラノバ	1 1
	外「ア・セ」パンクター	1 7
化学物質	塩素	2 3
	動物性自然毒	1 1
自然毒	不明	1 20
	合計	116 1148

②原因施設別発生件数

原因施設		1/1～9/15	
		件数	患者数
飲食店営業	一般	66	587
	すし	6	6
	仕出し	4	369
	弁当	2	2
集団給食（要許可）		3	66
集団給食（届出）		2	75
魚介類販売業		15	16
家庭		3	3
その他		1	10
不明		14	14
合計		116	1148

平成30年9月15日現在



食品衛生センター（二十六日）（木）立川グランドホテルの三会場において開催され、二百二十四名の方々が受講されました。

この講習会は平成九年四月一日付にて施行された食品衛生推進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取得する為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おります。

講習では、都福祉保健局食品監視課の酒井昭壽課長代理（食品安全担当）が「食中毒の発生状況と最近の話題」と題して講演。始めに平成二十九年度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した後、特に上位3種病因物質（ノロウイルス・カンピロバクター・寄生虫）食中毒について注意を促した。また実際に起こった食中毒事例を挙げ「原因はどこからやってくるのか？」を食材・人間由来それぞれの事例を挙げ説明がありました。

次に、同食品監視課の大山明日子統括課長代理（規格基準担当）が「食品衛生法改正とHACCP制度化」をテーマに講演。制度化の目的や概要を解説するなど、現在の都の対応と今後の見直しについて、また許可業種の見直しや届出制度の創設が見込まれることなど、説明があった。現時点で食品事業者が取り組むことに、作業工程の記録付けや管理内容の文書化を挙げ、詳細については今後決定されていくので、随時情報を発信していくと述べられました。