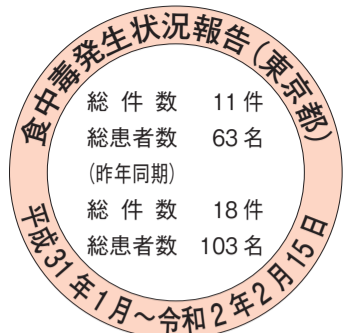


お知らせ版 第183号 印刷物規格表 第1類 印刷番号(30)91

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」「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>

今冬の食品衛生一斉監視実施結果

5万9698軒に立ち入り、3064食品を検査

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多発する歳末期において、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、都及び特別区・八王子市・町田市は、十二月一日から三十日まで、食品関係事業者等に対する歳末の食品衛生一斉監視を実施しました。このたび、十二月十五日までの実施結果について、速報値をとりまとめましたので、お知らせします。

中間報告
12月1日～15日

実施結果の概要

この期間、食品関係営業施設延べ五万九千六百九十八軒に対して立ち入り検査を行い、食品の衛生的な取扱いなどの指導を実施しました。また、三千六十四検体の食品について検査を実施した結果、表示に記載のない添加物を検出した煮豆等、三検体の法違反品を発見し、必要な措置を行いました。(表1)

重点監視指導の結果

今冬の食品衛生一斉監視では、下記の項目について重点的に監視指導を行っています。

- 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(〇157、ノロウイルス対策)
- 腸管出血性大腸菌〇157及びノロウイルスによる食中毒を防止するため、高齢者施設等の給食

●クリスマス、年末年始用食品等の検査

短期間に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検査を実施しました。その結果、表示に記載のない添加物を検出した煮豆等、三検体の法違反品を発見しました。違反品については、製造者を所管する自治体へ通報等を行いました。(表3)

●HACCPの取組支援

食品衛生法改正により食品等事業者に制度化された、HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて、食品等事業者六百四十四軒に立ち入り、衛生管理計画の作成、記録の実施等について指導しました。(表4)

改正食品衛生法政省令が公布されました

平成三十年六月に公布された改正食品衛生法に基づく政省令が、令和元年十月から十二月にかけて公布されるとともに、関係通知が発出されました。

中止を指導しました。また、鶏タキ等からカンピロバクターやサルモネラを検出したため、十分に加熱するよう指導しました。

●HACCP制度化について

HACCP義務化の根拠となる「公衆衛生上講ずべき措置の基準」が省令に規定され、原則的に全ての食品事業者がHACCPに沿った食品衛生管理を行うこととなりました。

●施行期日等について

「HACCPの制度化」については、令和二年六月一日に施行されます。これは、令和二年六月一日施行ですが、一年間の経過措置により、令和三年六月一日までは現行基準が適用されます。

●営業許可等について

従来、三十四業種が、三十二業種に整理されるとともに、単一許可での取り扱いが可能な食品の範囲拡大や、容器包装に入れられた食肉や魚介類の販売業等についての届出制度が新設され、これまでのように一施設で取扱い食品に合せて複数の許可を取るのではなく、「一施設、一許可」を原則とし

「営業許可については、令和三年六月一日に施行されます。それ以降は新たな施設基準が適用されるため、新たな営業許可を取得することとなりますが、その時点で現行の許可を有する者はその許可期限が終了するまで営業できる等の経過措置が設けられています。今後、東京都を含む各自治体が、公布された政省令を踏まえ、必要な条例改正を行うこととなります。

詳細は厚生労働省HP「食品衛生法の改正について」<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsite/bunya/0000197196.html>をご覧ください。

表1 立入監視指導結果(総括表)

	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	行政措置実施件数(※)	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導	不利益処分	改善報告書徴取等			
合計	59,698	1,134	1,191	1,171	5	15	0	3,064	3
製造・処理施設	5,008	84	91	78	4	9	0	1,250	1
販売施設	38,473	496	543	540	0	3	0	1,140	2
調理施設	15,878	540	543	539	1	3	0	536	0
その他	339	14	14	14	0	0	0	138	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、「行政措置実施軒数」とは一致しない。

表2 老人ホーム等の集団給食施設に対する監視指導(〇157、ノロウイルス対策)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	行政措置実施件数(※)	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導	不利益処分	改善報告書徴取等			
合計	1,199	39	39	39	0	0	0	101	0
高齢者施設	265	23	23	23	0	0	0	4	0
上記以外の給食施設	934	16	16	16	0	0	0	97	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、「行政措置実施軒数」とは一致しない。

表3 クリスマス、年末年始用食品等の検査結果

	総検査品目数	法違反		総検査項目数	細菌検査		化学検査	
		検体数	違反率		項目数	違反項目数	項目数	違反項目数
		合計	3,064		3	0.10%	32,839	13,294
国産品	2,748	3	0.11%	27,201	12,707	1	14,494	2
輸入品	316	0	0%	5,638	587	0	5,051	0

表4 東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた監視指導結果

	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	行政措置実施件数(※)	(内訳)			総検査検体数	法違反検体数	
				行政指導	不利益処分	改善報告書徴取等			
飲食提供施設	13,456	545	546	540	1	5	0	1,001	2
宿泊施設(再掲)	200	8	8	8	0	0	0	43	0

※1軒に対して複数件の行政措置を行う場合があるため、「行政措置実施軒数」とは一致しない。

寄生虫のアニサキスがトップ

令和元年 東京都の食中毒発生状況 〈速報〉

概況

令和元年の東京都における食中毒の発生状況の主な特徴は、次のとおりです。

① 事件数、患者数とも、過去十年間の平均値より減少し、特に患者数は昭和二十四年の都内統計開始以来最少となりました。

② 病因物質別では、アニサキスによるものが最も多く発生しました。

③ 原因施設別では、一般飲食店におけるものが最も多く発生しました。

食中毒発生件数及び患者数(図1)

令和元年の東京都における食中毒事件は、発生件数百十九件、患者数八百六十五名(速報値)でした。発生件数では昨年(百八十五件)に比べて六十六件減少し、患者数は昨年(千九百七十七名)に比べて千五十二名の大幅な減少となりました。

これは昨年の食中毒発生件数が少なかったことと合わせ、アニサキスやカンピロバクターのように小規模な食中毒が多く、患者数の多くなりがちなの

ロウウイルスの事例が少なかったことによるものです。

月別の発生状況(図2・3)

月別の発生件数は三月の十六件が最多で、次いで二月、七月、十月、十二月が(十一件)となり、五、八、九月が七件で最少となりました。

患者数は、三月の百五十四名が最多で、最小は五月の二十名となりました。冬期は一般的にノロウイルスの流行期ですが、令和元年は一年を通して大きな流行は見られませんでした。

病因物質別発生状況(表1)

令和元年の病因物質別発生件数と前年比を表1に示しました。

令和元年は、寄生虫アニサキスによる事件が五十件(四十二%)と最も多く、次いで細菌のカンピロバクターによるものが三十六件(三十%)、ノロウイルスによるものが十四件(十二%)で、これら三つの病因物質で、全体の

八十四%を占めました。

アニサキスによる食中毒の発生件数は昨年の大発生に比べて二十七件減少し、ここ数年の水準に戻りました。

また、カンピロバクターによる食中毒発生件数は昨年比べて五件減少しましたが、高止まりの状況です。

細菌性食中毒

細菌性食中毒は事件数が五十件(四十二%)、患者数は四百五十八名(五十三%)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(三十六件)でした。

カンピロバクター食中毒は一年を通じて発生しました。多かったのは六月(五件)、三月、七月、九月、十月(四件)でした。(図3)

これらのカンピロバクター食中毒の多くに鶏肉を含むメニューがありました。また、半数の事例では、鳥刺しや鳥わさ、たたきなどの生または生に近い鶏肉メニューが提供されていました。その他の事例では、加熱不十分な鶏肉やレバーの提供、低温調理※の鶏肉や牛レバーの提供がみられました。

※低温調理とは、明確な定義はありませんが、中心温度七十五度で一分以上の加熱ではなく、それより低温の環境で湯せんなどにより時間をかけて加熱する調理方法で、家庭を含め一部で流行しています。

カンピロバクター食中毒の予防には、特に鶏肉の生または加熱不十分での提供は厳禁です。中心部までしっかりと加熱しましょう。

細菌性食中毒の中で次いで多かったのは腸管出血性大腸菌による食中毒で、五件、二十四名の患者発生となりました。いずれもメニューに牛肉があり、加熱不十分な状態で喫食または調理場内での二次汚染により発生したと推定されています。

ウエルシュ菌の食中毒は三件、百九十六名の患者発生がありました。食品の作り置きや前日調理、仕込み段階での常温放置等により、ウエルシュ菌が増殖したと想定されました。

その他、サルモネラ二件、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、サルモネラとカンピロバクターの混合汚染、腸管出血性大腸菌とカンピロバクターの混合汚

染が各々一件でした。

ウイルス性食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、十四件発生し、患者数が二百六十六名でした。発生件数は三位だったものの患者数では一位でした。

月別発生状況は、一般的な流行期である一月から四月までの四か月間で九件、十月から十二月には五件発生しました。(図3)全体的に流行は小さかったといえます。

一方、ノロウイルスによる食中毒十四件のうち、喫食メニューにカキが含まれていた事例は二件でした。その他の事例は感染していた調理従事者からの二次汚染と推定されています。

ノロウイルス食中毒の予防法は、① 従事者本人とその家族の健康管理、② 適切な手洗いの励行、③ 調理器具等の熱湯や塩素剤を用いた消毒、④ カキなどの二枚貝の十分な加熱、⑤ おう吐下痢等の症状がある場合には、直接食品に触れる作業には従事しないこと(可能な限り出勤しないことが望ましい)です。今一度、従業員全員がノロウイルス対策を理解し、実行できているか確認しましょう。

寄生虫

アニサキスによる食中毒が五十件、シユードテラノバによるものが一件、発生しました。

アニサキスによる食中毒は、九月以外のすべての月で発生しました。(図3) 喫食食品は、サバ、カツオ、イワシ、イカ、アジ、サンマなどの刺身やすしのメニューがあげられています。

令和元年は平成三十年のように、カツオによる事例は多くありませんでした。

アニサキスは、二から三センチの細長い線虫で、サバ、サケ、サンマ、ス

図1 過去5年間の都内食中毒発生状況

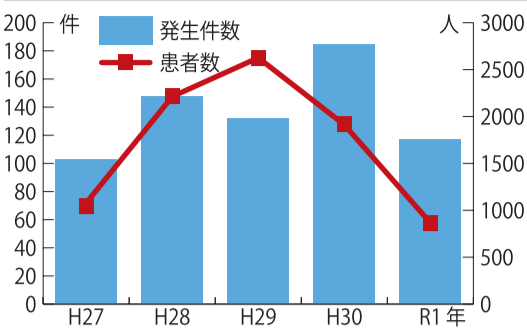


図2 令和元年都内月別食中毒発生状況

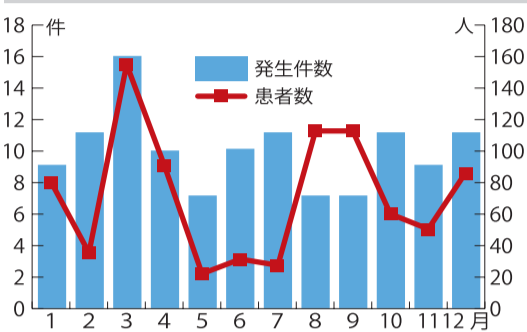


図3 主な病因物質の月別食中毒発生状況

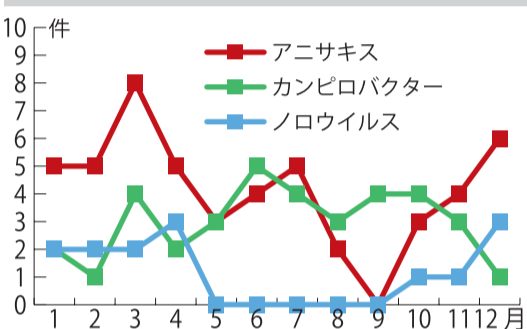


図4 令和元年施設別食中毒発生状況

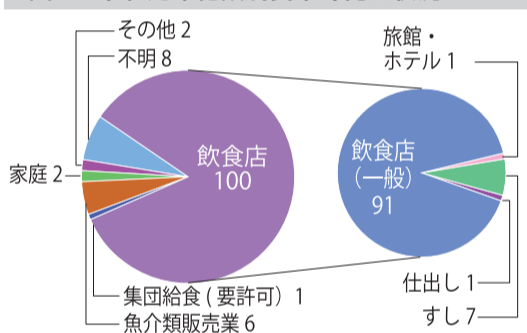


表1 平成30年及び令和元年の病因物質別食中毒発生状況の比較

病因物質	令和元年	平成30年	増減	
	ウイルス	14	28	▲14
細菌	ノロウイルス	14	28	▲14
	サボウイルス	0	1	▲1
	A群ロタウイルス	0	1	▲1
	カンピロバクター	36	41	▲5
	腸管出血性大腸菌	5	6	▲1
	腸炎ピブリオ	0	13	▲13
	ウエルシュ菌	3	4	▲1
	サルモネラ	2	2	0
	黄色ブドウ球菌	1	1	0
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター	1	1	0
寄生虫	サルモネラ及びカンピロバクター	1	1	0
	セレウス菌	1	0	▲1
	アニサキス	50	77	▲27
化学物質	シユードテラノバ	1	1	0
	クドア・セプテンブクタータ	0	1	▲1
動物性自然毒	ヒスタミン	1	1	0
	塩素	0	2	▲2
	不明	3	3	0
合計	119	185	▲66	

原因施設別発生状況(図4)

原因施設で最も多かったのは飲食店(一般)で九十一件(七十六%)、飲食店(すし)七件、飲食店(仕出し)、飲食店(旅館・ホテル)各一件、集団給食(要許可)一件、魚介類販売業六件などでした。

食中毒を防止するために

細菌性やウイルス性の食中毒を予防するためには、食中毒予防の三原則を理解し、実行する必要があります。

① 営業者や食品衛生責任者だけでなく、お店や施設のすべての従事者が、食品に細菌を①つけない(手洗いの実施など)、②増やさない(温度管理、時間管理)、③やっつける(加熱、殺菌)を徹底できていますか。

さらに、この三原則に加えてノロウイルス対策として、ノロウイルスを調理場に④もちこまない(感染者は従事しないなど)、⑤ひろげない(トイレ等を介した感染防止)、を加えて、より一層の食中毒防止対策に努めてください。

さらに、近年増加傾向のアニサキス食中毒の予防は、①新鮮な状態で内臓を速やかに処理し、腹側の筋肉も大きく取り除く、②よく見て虫体を取り除く、特に③中心部までマイナス二十度で二十四時間以上の凍結が効果的です。