東京都 発行

食品安全情報サイト 食品衛生の窓 www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin

在している菌で、通常は病気の原大腸菌は人や動物の腸管内に常

-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 www.toshoku.or.jp

発生原因と予防法を紹介します

下痢原性大腸菌とは

下痢原性大腸菌による食中毒

しました。(**表1**) 患者数三千人以上の食中毒が発生 ことがあります。本年六月には、

による食中毒は時に大規模になる 性がある大腸菌(下痢原性大腸菌)

- 痢症状などを引き起こす病原

因になりません。

部の

大腸菌は下痢症状などを引き起こ

指導員だより

第 260 号

印刷物規格表 第1類印刷番号(31)115

表 1 下痢原性大腸菌による大規模食中毒(2011年~2020年、患者数500名以上)

No.	発生年月日	病因物質	原因施設	患者数	喫食者数	原因食品	
1	2020年6月26日(喫食日)	その他の病原大腸菌	飲食店	3453	6922	原因施設が提供した給食	
2	2014年7月27日	腸管出血性大腸菌	販売店	510	不明	冷やしキュウリ	
3	2013年9月12日	その他の病原大腸菌	その他	516	1100	原因施設が提供した食事] :
4	2011年9月5日~7日	その他の病原大腸菌	系列飲食店 13施設	計 580	計 8723 以上	原因施設が提供した給食 (長ネギ小口切りが使用 された食事を含む)	

※ No.1 については食中毒発生公表時の速報情報

表2 下痢原性大腸菌の分類

		その他の病原大腸菌					
分類	腸管出血性大腸菌 (EHEC)	毒素原性大腸菌 (ETEC)	腸管侵入性大腸 菌(EIEC)	腸管病原性大腸 菌(EPEC)	腸管凝集付着性大 腸菌(EAggEC)	他の下痢原性 大腸菌	
症状	水様性下痢、鮮血便 を伴う出血性大腸 炎、腹痛、溶血性尿 毒症症候群、脳症等	水様性下痢、腹 痛、おう吐等	水様性下痢、出 血性下痢、発熱、 腹痛等	下痢、腹痛、発熱、おう吐等	水様性又は粘液 性下痢等	下痢等	
潜伏期間	1~14日 (多くは3~5日)	12~72時間					

食中毒事例下痢原性大腸菌による

生食された野菜の汚染が原因と推 定された事例 同じ種類の下痢原性大腸菌 異なる企業の社 員食堂十三 施設

どいくつかに分類されます(表入性大腸菌、腸管病原性大腸菌な 大腸菌、毒素原性大腸菌、腸管侵状を起こす作用により腸管出血性下痢原性大腸菌と呼んでいて、症 ります。 管出血性大腸菌」と「その他の -痢原性大腸菌と呼んでいて、症/腸菌のことをひとまとめにして 食中毒の原因となることがあ 食中毒事件の統計では 下痢などの症状を起こす

が発生しています。「その他の病国で年間十から三十件程度食中毒」「その他の病原大腸菌」は、全 菌で汚染された食品や水が原因と様に、人や動物の腸管に由来したる食中毒も腸管出血性大腸菌と同 いのは毒素原性大腸菌で、 原大腸菌」のうち食中毒発生が多 す。「その他の病原大腸菌」によ から二十五件程度発生していま なります。 、年間五

ははっきりとはしませんが、一億きています。食中毒を起こす菌量ことが原因と推定される事例が起 きています。 の手指を介して食品が汚染された毒不十分であったり、調理従事者 り、汚染された沢水や井戸水が消生野菜が菌に汚染されていた から十億個程度としている文献 あります。症状としては水様性下 腹痛などを起こします。

海藻は調理前日から水戻しをして菜は加熱調理されていましたが、菜は加熱調理されていましたが、の下痢原性大腸菌が検出されまし うち海藻サラダから患者と同じ型 二次汚染が原因と推定された事例 と考えられました。 れないまま提供されたことが原因付着していた菌が増殖し、殺菌さ加熱はされなかったため、海藻に 社員食堂で六日間に にわたり食

つけ麺の麺と具材、薬味ネギ、ワ毒が発生しました。食材のうち、 患者と同じ型

吊温に長時間置す

菌が増殖

原大腸菌」の二種類にまとめてい

わることがあります。脳症などの合併症により命にかか 溶血性尿毒症症候群 痛を起こします。更に悪化すると、 産生し、出血性の下痢比べて非常に少なく、 比べて非常に少なく、ベロ毒素を数十から数百個と他の食中毒菌と ます。食中毒を引き起こす菌量は 件程度発生しています。 中毒は、全国で年間二十 **-類、野菜などが原因食品となり。腸管に由来した菌で汚染された** 出血性の下痢や激しい H U S 人や動物 による食 から三十

りして、 なかったり、液量が不足していたりました。消毒液の濃度が一定で 原因と考えられました。 品を二次汚染したことが食中毒のの手や調理器具を介してほかの食で未加熱で食べられたり、従業員 ネギがどの時点で菌に汚染され

未加熱の食品が原因と推定された たかはわかりませんでした。

食中毒が発生し、提供した食品の給食センターで調理した給食で

第八十五号) 設衛生管理マニュアル分すすぎ洗いします。 菌する場合は、その後 じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺水で十分に洗浄します。必要に応加熱しない生野菜や果物は、流 してください。 知 ▼常温に長時間置かな 平成九年三月二十 にある方 7法を参考に-四日付衛食

できます。

衛生管理計画の作成で

不明の点は管轄保健所にご相談

が起きました。

口切り」から、患者と同じ型の下施設において検査した「長ネギ小 痢原性大腸菌が検出されました。 の食堂はある給食会社 いて食材が共通しており、 長ネギはセントラルキッチンで が運営して

にして、 消毒方法に不備があることがわか セントラルキッチンや各食堂での ていました。しかし、調査の結果、 亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し 液で消毒し、各食堂でも、再度次 ルキッチンでは長ネギを小口切り に配送されていました。セントラ まとめて加工、小分けし、各食堂 次亜塩素酸ナトリウム溶 長ネギに菌が残った状態

> 食品を菌で 調理をして のうち一名

◆手洗いを十分にする

れる作業は控えます。おかう吐など)の際は食品に直接触

日確認します。体調不良(下痢、従業員の健康状態は始業前に毎

食中毒を予防す るには

は、ほかの食中毒菌に下痢原性大腸菌の食 ものです。 中毒予防法 も共通する

乾燥品を調理に使う場合分以上加熱すれば、死っ下痢原性大腸菌は七十 ◆七十五度一分以上加 死滅します。 熱する 十五度で一

をするようにします。 加熱しない青果の扱い方) 合も、 も流水で十 大量調理施 (厚生省通 加熱 種別手引書」を参考にすることが

状態で、手洗いが不十八人の手洗設備が石けんな

ありました。また、従

心液が出ない に業員用トイ

分になった

菌に汚染さ

跳ね水により汚染される可能性が近い場所に調理器具が保管され、染される可能性があったり、床に

野菜が保管されて、

野

菜が菌で汚

隣や下段に

ットに入れられ、その

に未加熱の鶏ガラがふ

保健所の調査時には

たのないバ

飲食店の仕出し料理でことが原因と推定された体調不良の調理従事者が が検出されました。下事者から同じ型の下痢 汚染したことが原因と おり、 は下痢症状があるのに 菌が検出された従業員 発生しました。おかず れていた食材や、その 可能性がありました。 一次汚染が原因と考え 手指等を介して

r 痢原性大腸菌性大腸菌性大腸菌が

が調理した

食材からの

られました。

殖する機会がありました日から調理を行っておりを受け、施設の能力を切りを切ります。 おり、菌が増を超え、前々多い量の注文 た。

考えられま

います。石けんをつけ二回洗いす頭において、手洗いをこまめに行 拭きタオルを共用しないようにし ると、より効果が上がります。手 も無症状である場合があることを ◆衛生管理計画を作成し、 下痢原性大腸菌に感染していて 実行し

たことを記録する

し、その内容を従業員全員で実行 行うための衛生管理計画を作成 こまで書いてきたような予防策を 食中毒が発生しないように、こ

できるようにします。実行した内容は、記録表に毎日記録します。衛生管理計画の作成は、小規模な一般飲食店は東京都食品衛生協な一般飲食店は東京都食品衛生協力でれている「食品衛生管理ファイムページ「食品衛生の窓」に掲載されている「食品衛生管理プテイル」を、それ以外の業種の方は、ル」を、それ以外の業種の方は、小規模を出いる「食品衛生の方は、小規模を出いる「食品等事業者団体が作成した業」という。

最小限の時間にするなど、食品をで保存し、乾燥品の水戻しも必要 食品を十度以下又は六十五度以上します。増殖させないためには、 常温に置く時間を極力短くしま

ネギは五日間程度使な性大腸菌が検出されま

われていた可

能性がありました。

◆二次汚染を防ぐ

意します。 出た汁や、生鮮食品に触れた手、可能性が高いので、生鮮食品から 調理器具からの汚染がないよう注 まな板等の調理器具は肉、魚、 能性が高いので、生鮮食品から生鮮食品には菌が付着している

電生責任者お知らせ版」を年四回 電生責任者お知らせ版」を年四回 は品衛生の最新情報の提供及び

目としてこれらの指導をお願いしす。そのため、巡回指導の際の項

選択する際の大きな要因となりま

食品衛生の確保向

●自治指導員活動の重点項目

いう。)による巡回指導活動は、自治指導員(以下、「指導員」 主管理体制の確立に大きな成果

には積極的な活動をお願いいたしなってまいります。指導員の皆様なってまいります。指導員の皆様の権保向上が一層重要と東京を訪れることが予想され、食のかたが感染防止に配慮しながら の(1) 東京オリンピック・パラリンピッ症の流行により来年に延期された が開催されれば国内外から多く 「食品衛生責任者お知らせ版 新型コロナウイルス感染

速やかに配付をお願いい員に直送していますので、

慰いいたしまので、到着後

行しており、

担当施設分を各指導

が重要事項となっています。り、衛生状態を日々記録することければならない」と明記されてお関する記録の作成と保存に努めな 用促進 食品及びその原材料などの情報にの責務として「製造、販売などの 食品衛生法では、 食品等事業者

、食品衛生法に基づく「公衆」人の衛生管理の基本となる検

都内の食品苦情

5034件

「有症」

]が最多。「異物混入」はゴキブリ、ハエ、毛髪など

(腸内病原微生物検査)

実施事項となっています。引き続生の自主管理確立のために重要なおいて、食中毒発生防止と食品衛衛生上講ずべき措置の基準」等に き検便実施の周知徹底をお願い

いては、「公衆衛生上講ずべいては、「公衆衛生上講が、38整理・整頓・清掃(3S)たします。 また、整理・整頓・清掃を実践止の観点からも重要な事項です。これは、食中毒予防や異物混入防 に保つことと規定されています。努め、衛生上支障のないよう清潔 置の基準」により、 している施設は、消費者が施設を 辺を毎日清掃し、常に整理整頓に 一により、施設やその周の金の本ののでは、 (3 S

ています。 「食品衛生管理ファイル」の

ファイル」)という。)」』を作成し生管理ファイル(以下「衛生管理手引書」』を参考にした『食品衛の考え方を取り入れた衛生管理のの考え方を取り入れた衛生管理のの表え方を取り入れた衛生管理のの考え方を取り入れた衛生管理の 食品衛生協会が作成した『小規模理点検表を改訂し、(公社)日本正に伴い、従来の食品衛生自主管 ファイル」)という。)」 を作成 全会員へ配付いたしました。

において、同ファイルにある衛生協が主催する食品衛生実務講習会を理解し活用できるよう各地域食全ての会員が衛生管理ファイル (5)食品事故の賠償対策 管理計画の作成及び記録表の使用 いります。巡回指導時に会員への 方法等を講習内容に盛り込んでま

合食品賠偿 (6)現場簡易検査の推進
君)を積極的に推進しております。 の賠償対策として、当協会では総費者を広く救済するなど食品事故など製品の欠陥で被害を受けた消 食中毒事故をはじめ、 償共済 (あんしんフード 異物混入

速報

るための検査キットを配付し、各所の協力の下、衛生状況を確認す 現場簡易検査については、

食品等事業者団体が作成した業 種別手引書等 【サイトの概要】 厚生労働省:HACCPとは

品製造事業者向けHACCP 考え方を取り入れた衛生管理研 日食協:HACCPとは、東京都:HACCPについ - の食 て

生管理ファイルの使用方法を解説(また、地域食協が実施する「衛 また、地域食協が実施する

生管理の取り組みをお願いします。 いただきます。 併せて、検査結果を踏まえた衛

●HACCPの取り組みを支援

ついて」のサイトを展開していま会HPに「HACCPの制度化に生管理の実施を支援するため、協協会では、HACCPによる衛

域食協の開催日程)、ルの作成、食品衛生講・東食協:食品衛生講

、食品衛生講習会(地)

HACC 講習会(地

Q&A等

でのご活用をお

願いいたしま

◎あなたの食事作りをチ

I

してみましょう

介させていただきます。各事業 成しています。ここで簡単に紹 により各種パンフレット等を作協会では、東京都の委託事業

> 予防ポイントなどを簡潔に説明 主な原因食品、症状、潜伏期

間

しています。

いて解説しているほか、厚生労働図っている衛生管理ファイルにつ うにしています。 CP関係の最新情報を得られる ムページにリンクを貼り、HAC省、東京都、(公社)日食協のホー サイトでは、 当協会が普及を

| テキストに

習会の

知っ得情報~微

生物による食

あなたの食事作りを

してみましょう

食品衛生責任者養成講習会事業 衛生教育事業 食品衛生責任者養成講習会 ■ 最新の話題・お知らせ 責任者手帳再交付

東京都食中毒発生状況

①				
	期間	1/1 ~ 8/31		
病因物質		件数	患者数	
ウイルス	ノロウイルス	13	124	
	カンピロバクター	7	28	
	黄色ブドウ球菌	3	25	
细毒	ウエルシュ菌	2	255	
細菌	腸管出血性大腸菌	1	4	
	カンヒ゜ロハ゛クター 及びサルモネラ	2	6	
安生中	アニサキス	35	36	
寄生虫	シュート゛テラノーハ゛	2	2	
化学	ヒスタミン	1	11	
物質	次亜塩素酸ナトリウム	1	1	
自然毒	植物性自然毒	1	3	
	合計	68	495	

	期間	1/1 ~ 8/31		
原	因施設	件数	患者数	
	一般	34	222	
飲食店	すし	11	19	
営 業	仕出し	2	198	
	弁当	2	2	
集団給	食(要許可)	1	16	
集団給	食(届 出)	1	7	
魚介	類販売業	4	4	
飲食店(一	般)、そうざい製造	1	10	
つけ:	もの製造業	1	4	
	家庭	2	4	
	不明	9	9	
	合計	68	495	

令和2年8月31日現在

年4回発行される食品衛生責任者「お知らせ版」

食品衛生管理ファイル

協会会員に配付される「食品衛生管理ファイル」

2020

	1/1 ~	8/31	
病	因物質	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	13	124
	カンピロバクター	7	28
	黄色ブドウ球菌	3	25
細菌	ウエルシュ菌	2	255
和困	腸管出血性大腸菌	1	4
	カンヒ゜ロハ゛クター 及びサルモネラ	2	6
安生中	アニサキス	35	36
寄生虫	シュート゛テラノーハ゛	2	2
化学	ヒスタミン	1	11
物質	次亜塩素酸ナトリウム	1	1
自然毒	植物性自然毒	1	3
	合計	68	495

②原因施設別発生件数

	期間	1/1 ~ 8/31	
原	因施設	件数	患者数
	一般	34	222
飲食店	すし	11	19
営 業	仕出し	2	198
	弁当	2	2
集団給	食(要許可)	1	16
集団給	食(届 出)	1	7
魚介	類販売業	4	4
飲食店(一	般)、そうざい製造	1	10
つけ:	もの製造業	1	4
	家庭	2	4
不明		9	9
	合計	68	495

HACCP の情報が得られる協会ホームページ

るよう内容の充実を図っています指導員が巡回指導時に活用でき

0

haccp/index.html

は hhhp://www.toshoku.or.jp/

HACCPの制度化」また果食協HP 衛生教育事業

皆様から寄せられた質 の日程を掲載していまするための食品衛生室

実務講習会」

す。さらに

東食協HP 衛生教育事業 思います。 ので、参考にしていただきたいと

A式にまとめて掲載し

ています。 問等をQ&

)顕微鏡写真で見 る微生物によ

相談用に 消費者懇談会 街頭

鏡写真を掲載し、戦

微生物ごとに 微生物の顕微

わ 務所にございますのでお問 と詳しく教えてくれます。 か、どんな対策が必要かちょ から守るために、どんなところ せください 各種パンフレットは各総合事 に気をつけなければいけない 大事な家族を恐ろしい食中毒 い合

説しています。 **EPERIODICIP**

食

毒予防ガイド

◎~家族の健康を脅かす~

し、主な原因物質にをわかりやすい表

近3年間

食

中毒発生状況

イラストをふんだんに用いてわ た食品の取扱いにいたるまで、 イントを、食品の購入から、残っ家庭における食中毒予防のポ

かりやすく説明しています

表やグラフに

については特