

～食品衛生情報～No. 43

平成26年1月29日号

- 目次
- 食中毒発生状況（平成25年12月31日現在）…… 1
 - アニサキスによる食中毒が増えています…… 2
 - 食品衛生歳末一斉監視の結果…… 3
 - 平成25年度 各種食品衛生講習会のお知らせ…… 4



食中毒発生状況（平成25年12月31日現在）

平成25年12月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数83件、患者数1,278名です。（平成24年は事件数142件、患者数2,103名でした。）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	6	9	3	5	3	9	4	13	11	3	8	9	83
患者数	190	110	139	88	43	262	12	112	149	10	41	122	1,278

≪病因物質別発生件数≫

		平成25年	
		累計(12/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	22	539
	サポウイルス	2	39
細菌	カンピロバクター	21	127
	黄色ブドウ球菌	2	23
	腸炎ピブリオ	1	4
	ウエルシュ菌	3	236
	サルモネラ	5	84
	腸管出血性大腸菌	2	20
	エルシニア・エンテロコリチカ	1	52
	サルモネラ, カンピロバクター	1	2
寄生虫	アニサキス	15	15
化学物質 自然毒	ヒスタミン	2	115
	洗剤	1	1
	植物性自然毒	2	5
不明		3	16
合計		83	1,278

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年の同時期と比べてだいぶ減少しましたが、ノロウイルスとカンピロバクター、アニサキスが、病因物質の上位を占める傾向は続いています。

アニサキスは魚介類の寄生虫で、生きたまま胃の中に入ると、激しい腹痛を起こします

（詳しくは2ページ）。

1月に入り、浜松市内の小学校などで、給食パンによる大規模なノロウイルス食中毒が起こりました。

春先までは、ノロウイルス感染が起こりやすい時期が続きます。万全を期して、ノロウイルス対策に取り組みましょう。（～食品衛生情報～No.42の3ページ参照）



アニサキスによる食中毒が増えています

アニサキスによる食中毒は、平成22年以降著しく増加しています（右図参照）。

患者の体からアニサキスが摘出された時点で食中毒とみなされ、生魚（刺身）などの原因食品を提供した飲食店や販売店などは、原因施設として営業停止処分となっています。

アニサキスとは？

本来はクジラやイルカなどに寄生している寄生虫ですが、海の中で便といっしょに卵がオキアミに取り込まれ、そのオキアミを食べた魚介類に幼虫が寄生します。

魚に寄生している時は糸状の虫で体長2cm～3cmの半透明白色です。魚の内臓表面に、うず巻状になっていることが多いようです。

アニサキス食中毒の主な原因食品は

サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマの刺身などの生魚料理です。最近では、シメサバやサバ寿司などのサバ料理が、原因食品として多くあげられています。

アニサキス食中毒の症状及び治療法は？

アニサキスが寄生した魚介類を生で食べた時に、まれに胃や腸壁にアニサキスが侵入することがあり、多くは8時間以内に激しい腹痛が生じます。吐き気、嘔吐、じん麻疹などの症状を伴う場合もあります。効果的な治療薬がないため、現在は内視鏡による虫体摘出などの外科的処置がとられています。

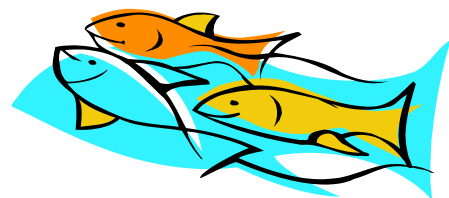
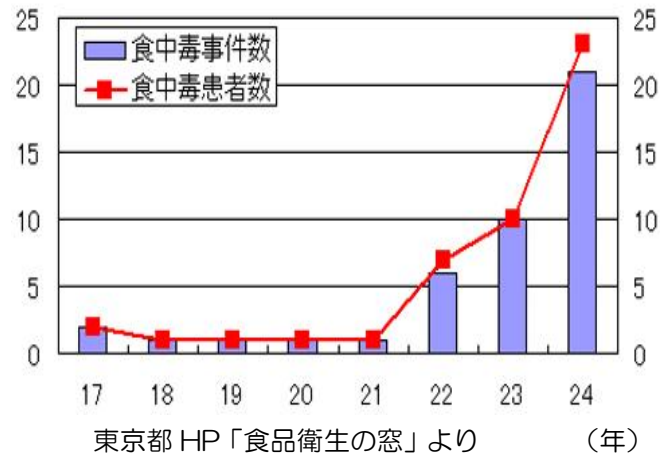
最後に1番重要な・・・

★アニサキス食中毒の予防策★

- 加熱調理を行う。
- -20℃で48時間以上冷凍する。
- 内臓の生食をしない。
- 魚介類の保管中に幼虫が内臓から筋肉に移行することがあるので、魚介類を生食する際にはより新鮮なものを選び、できるだけ早く内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存する。
- アニサキスは目に見える大きさなので、特に、内臓に近い筋肉部分（ハラス）にアニサキスがないかよく見て調理する。

※ 簡易な酢漬け処理やしょう油、ワサビなどでは、アニサキスは死にません。

(件) アニサキス発生状況：東京 (人)



食品衛生歳末一斉監視の結果

年末になると、食品の流通量が増えます。保健所では昨年、歳末の食品衛生対策として、クリスマスやお正月に向けた食品を扱う製造工場や販売店、ふぐや生かきを取り扱う飲食店などに立入り、食品衛生法に基づく表示の確認や製品検査を実施しました。

製品検査では、細菌数や食中毒菌の有無を調べる細菌検査や、食品添加物が適正に使用されているかを確認する理化学検査を行っています。

このほど最終結果がまとまりましたのでお知らせします。



★主な立入検査施設

洋生菓子製造業、卸売り営業、保育園・小中学校給食、惣菜製造業、食肉製品製造業、
場外市場、スーパー、小岩駅ビル など **合計 421施設**

★製品検査結果

	総検体数	細菌検査			化学検査		
		検体数	良	不適	検体数	良	法違反
合計	130	63	58	5	67	66	1
弁当・惣菜	52	36	33	3	16	16	0
魚介類・魚介加工品	19	11	11	0	8	8	0
菓子類	7	5	3	2	2	2	0
食肉・食肉製品	16	8	8	0	8	8	0
農産加工品・漬物	31	0	0	0	31	30	1
その他	5	3	3	0	2	2	0

細菌検査の結果が不適だったものは、食品の製造方法や取り扱いについて再確認し、適宜再検査などを行いました。

理化学検査の結果で、法違反となったものは表示違反でした。

★表示検査結果

検査数	不適数
3, 134	5

表示検査での不適の内容は、食品添加物、アレルギー物質の記載漏れでした。適正な表示方法について説明し、改善をはかりました。



平成25年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している食品衛生講習会のみを掲載しています。

少なくとも年に1回は講習会を受け、新しい知識を取り入れるようにしてください。

衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。

《許可更新の方の講習会》 場所：小岩アーバンプラザ

(営業許可の更新を迎える方には、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
3月 3日 (月)	14時	許可期限が平成26年3月末で満了の方
3月 5日 (水)	14時	許可期限が平成26年4月末で満了の方

《実務講習会》(すべての営業者の方が対象です。また、事前予約は不要です。)

日付	開始時刻	場所
2月20日 (木)	14時	東部区民館
3月17日 (月)	14時	小岩アーバンプラザ



注意：これらの講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！



出張講習会のご案内

江戸川保健所では店舗、製造所、集会室等に伺い、食中毒予防についてお話しする出張講習会も行っています。お気軽にお問い合わせください。

食品衛生協会に未加入のお店に、組合加入を勧めましょう！

発行元・問い合わせ
江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当
3658-3177 (内線31~39)
江戸川区食品衛生協会
連絡先 3542-0161 (銀座総合事務所)

「食品衛生情報」の最新号とバックナンバーは、江戸川区ホームページから → → → → → 上部タブから「健康・福祉」のページを開いて、右側「定期刊行物「食品衛生情報」」のバナーをクリック