

食品衛生ニュース No. 110

もくじ

| | |
|------------------|-----|
| 令和3年 東京都の食中毒発生状況 | 1 P |
| 令和3年 江東区の食中毒発生状況 | 2 P |
| 衛生のポイント～弁当の巻～ | 3 P |
| 食の安全セミナー開催しました | 4 P |

発行 2022年4月1日
江東区保健所 生活衛生課 食の安全係
Tel 03-3647-5812
<http://www.city.koto.lg.jp/fukushi/ese/shokuhin/>
*食品衛生ニュースのバックナンバーは
ホームページに掲載してあります。

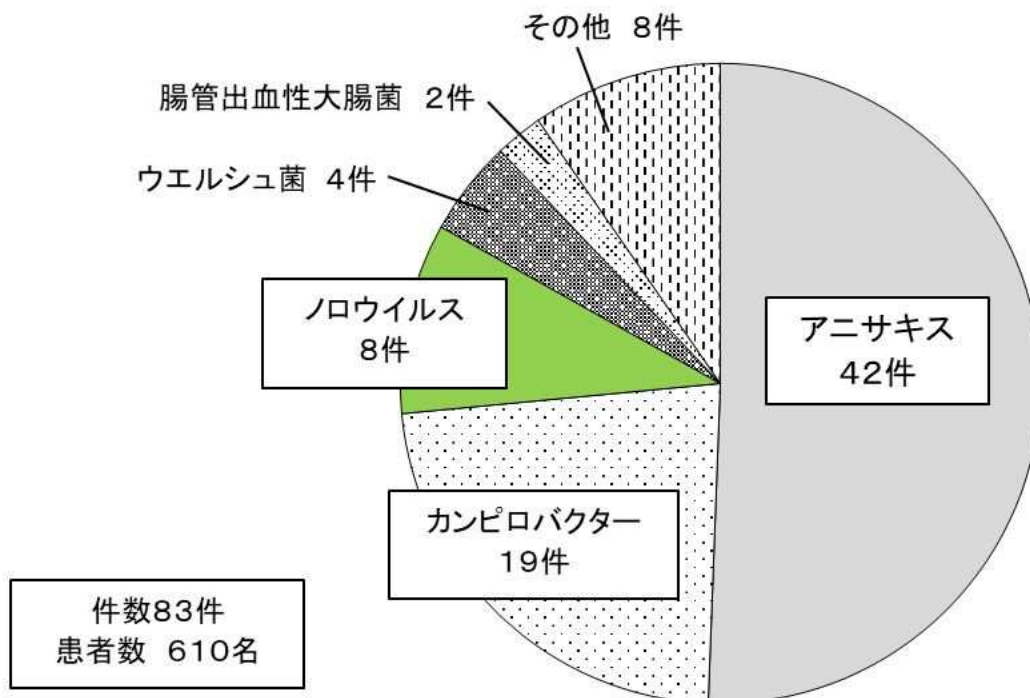
令和3年 東京都の食中毒発生状況

令和3年に東京都で発生した食中毒は、
83件（患者数610名）でした。
一番多かった食中毒は、アニサキスによる
食中毒でした。

次に発生した件数が多かったのは、カンピ
ロバクターとノロウイルスによる食中毒でし
た。

ウェルシュ菌による食中毒は、大規模な食
中毒が発生したため、患者数が250名と多
くなりました。

病因物質別食中毒発生状況



令和3年江東区の食中毒発生状況

令和3年に江東区で発生した食中毒は9件でした。内訳は、表1をご覧ください。代表的な事例2件について紹介します。

アニサキスによる食中毒

◆事例1◆

区内の魚屋でイワシの刺身を購入した客が、自宅で食べてから10時間後に腹痛、おう吐を起しました。医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出されました。



◆予防方法◆

①冷凍する

刺身用の魚は、マイナス20℃24時間以上冷凍しましょう。

②加熱する

魚は、中心までよく加熱しましょう。

③取り除く

魚をさばく時に、アニサキスに注意して取り除きましょう。

④内臓を取り除く

魚の鮮度が落ちると、アニサキスが内臓から筋肉に移行することがあるので、内臓を早く取り除きましょう。

※アニサキスは、刺身につけるワサビ、魚を締める時に使う量の酢では死にませ

ん。

ウェルシュ菌による食中毒

◆事例2◆

区内の給食施設が提供した食事を食べた72名が下痢等を起しました。患者のふん便と提供した食事の保存食（エビ野菜スープ煮）からウェルシュ菌を検出しました。

前日に調理したエビ野菜スープ煮の温度管理が不十分だったことが原因でした。

◆予防方法◆

①前日調理を避ける

調理後の食品の温度が12～50℃になり、食品内の酸素が不足するとウェルシュ菌が急速に増えます。前日の調理は避けましょう。

②十分に加熱する

ウェルシュ菌は熱に強い殻（芽胞）をつくるので100℃の加熱でも生き残ります。必ず食べる直前によくかき混ぜながら、十分に加熱しましょう。

③冷却して保管する

室温で放置せず、小分けし、速やかに冷ましてから冷蔵庫で保管しましょう。



(表1) 令和3年 江東区の食中毒発生状況

| 発生日 | 原因施設 | 原因食品 | 病因物質 |
|-----|------|--------|----------|
| 1月 | 家庭 | シメサバ | アニサキス |
| 2月 | 飲食店 | 会食料理 | カンピロバクター |
| 2月 | 飲食店 | 会食料理 | アニサキス |
| 3月 | 家庭 | シメサバ | アニサキス |
| 6月 | 給食施設 | 不明 | ウェルシュ菌 |
| 10月 | 不明 | 不明 | アニサキス |
| 10月 | 飲食店 | 会食料理 | アニサキス |
| 11月 | 販売店 | イワシの刺身 | アニサキス |
| 12月 | 不明 | 不明 | アニサキス |

衛生のポイント ～弁当の巻～

弁当は調理してから食べるまでの時間が長いため、食中毒細菌が増えるリスクが高い食品です。これからの季節は気温が高くなり、細菌が増えやすくなるため、衛生管理のポイントを押さえて食中毒を防ぎましょう。

食中毒事例

事例1 黄色ブドウ球菌食中毒

平成29年11月に公民館で開催されたイベントで、配布された弁当を食べた複数人が、食後2時間～8時間後におう吐、下痢等の症状を起こしました。

事例2 セレウス菌食中毒

令和元年10月に学校で行われた会合で、配布された弁当を食べた複数人が、食事中若しくは食後から4時間以内に吐き気、下痢、おう吐等の症状を起こしました。

事例3 ウェルシュ菌食中毒

令和元年9月に福祉施設で行われた会合で、提供された弁当を食べた複数人が、食後6時間～26時間後に腹痛、下痢等の症状を起こしました。

弁当による食中毒の主な病因物質

【黄色ブドウ球菌】

原因食品：弁当、和菓子等

潜伏期間：30分～6時間

症状：はき気、おう吐、腹痛等

【セレウス菌】

原因食品：弁当、チャーハン、ピラフ、焼きそば等

潜伏期間：8～16時間（下痢型）

30分～6時間（おう吐型）

症状：腹痛、下痢、吐き気、おう吐等

【ウェルシュ菌】

原因食品：カレー、シチュー等大量に調理した食品等

潜伏期間：6～18時間

症状：腹痛、下痢等

弁当を安全に調理するためのポイント

【菌をつけない】

- ① 調理前や肉・魚等を扱った後は、石けんでよく手を洗いましょう。
- ② 調理器具は用途により、肉・魚・野菜用等に使い分けましょう。
- ③ おにぎりを握るときはラップ等を使い、素手で触れないようにしましょう。
- ④ 盛り付け時は、使い捨てのビニール手袋や清潔な器具を使いましょう。
- ⑤ 下痢やおう吐等の症状があるときは調理を控えましょう。



【菌をふやさない】

- ① 当日に調理しましょう。
- ② 炒め物や揚げ物等、水分の少ないおかずを選びましょう。
- ③ 水分の多いおかずは、水気をきってから詰めましょう。
- ④ おかず等は、十分に冷ましてから容器に詰めましょう。
- ⑤ 弁当を食べるまでは保冷剤などを活用し、なるべく低温を保ちましょう。

【菌をやっつける】

- ① おかず等は中心部まで十分に加熱しましょう。
- ② 使い終わった調理器具等を熱湯や塩素系漂白剤等で消毒しましょう。



★第11回 食の安全セミナーを開催しました★

令和4年3月5日(土)、区民を対象に食の安全セミナーを江東区文化センターで開催しました。

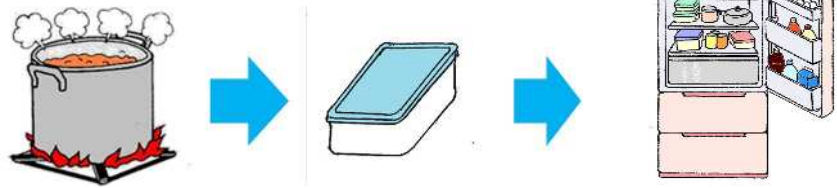
今回はテーマを「**おうち時間の食品衛生～買い物から食べるまで～**」として、家庭での食品衛生管理のポイントについて講義や手洗い実習を行いました。当日ご参加いただいた区民の方からお寄せいただいた質問を紹介します。



セミナーでの質疑応答集

Q1 冬でも料理は冷蔵庫で保管したほうが良いのですか？

(回答) 冬場でも調理したカレーやスープ等を鍋に入れたまま常温で放置していたことが原因で、食中毒が起きたことがあります。食品の内部まで冷えるまでに時間が長くかかると細菌が増えますので、冬でも調理後の食品は小分けして早く冷まして冷蔵庫で保管するようにしましょう。



Q2 刺身にアニサキスがいた場合、アニサキスを取り除けば残りの刺身を食べても大丈夫ですか？

(回答) アニサキスは時間の経過とともに魚の内臓周辺から身の部分へと移動します。目では確認できないこともあります。アニサキスは加熱により死滅しますので、加熱して食べると安心です。



Q3 賞味期限内であれば卵を生で食べても大丈夫ですか？

(回答) 冷蔵庫に保管していて、ヒビのついていない卵であり、賞味期限内であれば生で食べても問題ありません。卵を原因とする食中毒の原因はサルモネラ菌によるものがほとんどですが、日本の市販鶏卵のサルモネラ汚染率はかなり低いとの研究報告が出ています。卵を割った後、常温に置いておく等、不適切に扱うとサルモネラ菌が増えて食中毒を起こす可能性があるため、注意してください。

