

食品衛生ニュース No. 115

もくじ

令和4年 東京都の食中毒発生状況	1 P
令和4年 江東区の食中毒発生状況	2 P
衛生のポイント 異物混入を防ぐ！の巻	3 P
くるみがアレルギー義務表示に追加！	4 P
江東区内の市販食品のアレルギー検査結果について	4 P

発行 2023年2月22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4年 東京都の食中毒発生状況

令和4年に東京都で発生した食中毒は、
104件（患者数519名）でした。

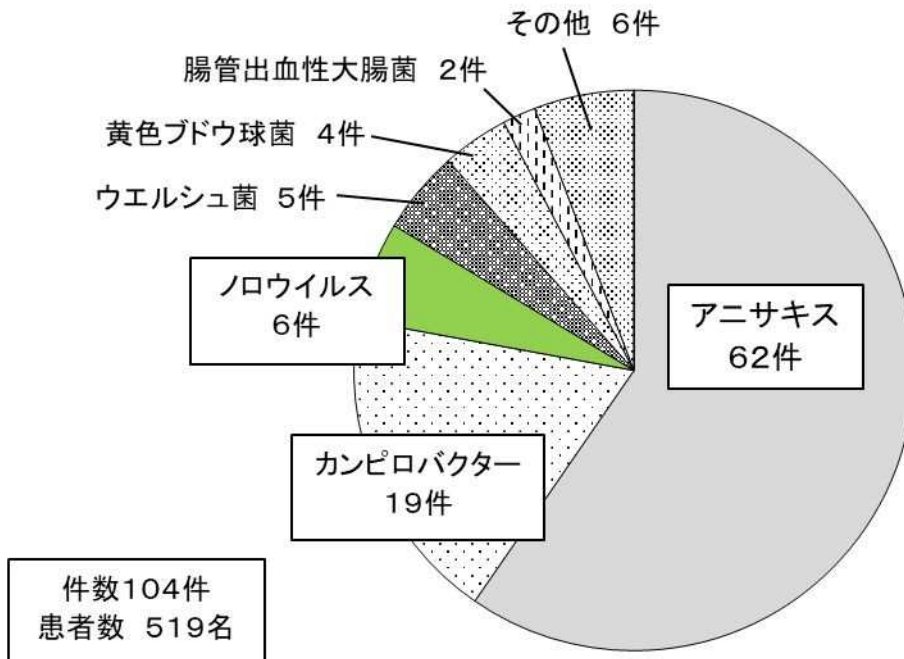
事件数が1番多かった食中毒は、アニサキス
による食中毒でした。

次に多かった原因は、カンピロバクターと
ノロウイルスによる食中毒でした。

患者数が1番多かったのは、ウエルシュ菌
による食中毒で173名でした。

次いで、ノロウイルス100名、カンピロ
バクター81名となりました。

病因物質別食中毒発生状況



令和4年 江東区の食中毒発生状況

令和4年に江東区では9件の食中毒が発生しました。病因物質の内訳はアニサキスが6件、カンピロバクターが1件、黄色ブドウ球菌が1件、腸管出血性大腸菌O157が1件でした。今回は、患者数の多かった事例2件について紹介します。

腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒

【事例】

令和4年7月に区内の焼肉店を利用した2組5名が下痢、腹痛等を起こしました。患者と従事者1名のふん便から、腸管出血性大腸菌O157が検出されました。

【特徴】

- 動物の腸管に存在している。
- 50個程度の少量で感染する。
- 感染しても健康な成人では無症状であったり、単なる下痢で終わることがある。

【過去の原因食品】

- ユッケや牛肉のタタキ等、生または加熱不十分な牛肉料理
- 浅漬けやサラダ等

【症状】

- 激しい腹痛、水様下痢、血便等
- 子どもや高齢者は溶血性尿毒症症候群や脳障害を起こすことがあり、重症の場合は死亡することがある。

【予防方法】

- ① 調理前、トイレの後、生の肉や魚、卵を触った後等は、石けんで手を洗いましょう。
- ② 食肉を中心部まで十分に加熱しましょう。75℃で1分以上の加熱が目安です。
- ③ まな板、ボウル等の調理器具は、肉用、野菜用、加熱済み食品用等に分けましょう。
- ④ 生野菜は流水でよく洗い、必要に応じて消毒しましょう。

黄色ブドウ球菌による食中毒

【事例】

令和4年7月に区内の施設が提供した弁当を喫食した7名が吐き気、おう吐等を起こしました。患者のふん便と残品の弁当から、黄色ブドウ球菌が検出されました。

【特徴】

- 人の皮膚、化膿創、のど、鼻の中や、動物の皮膚、腸管等、身近な環境に存在している。
- エンテロトキシンという熱に強い毒素を作る。

【過去の原因食品】

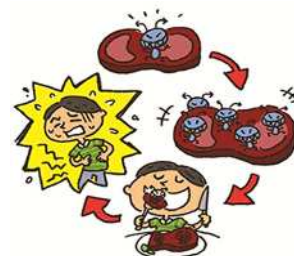
- にぎりめし、寿司、肉、卵、乳、菓子類等、多くの食品

【症状】

- はき気、おう吐、腹痛等

【予防方法】

- ① 手に傷や手荒れがある場合は、食品に直接触れる作業は避けましょう。
- ② 調理前に石けんで手を洗いましょう。
- ③ 調理をする際は、マスクや手袋、帽子を着用しましょう。
- ④ 食品を保存する場合は常温で放置せず、10℃以下で保存するようにしましょう。



衛生のポイント ～異物混入を防ぐ！！の巻～

保健所には食品に髪の毛が入っていた等の異物混入の苦情が寄せられます。食品を扱う業者の方々は、予防のポイントに注意して異物混入を防ぎましょう。

事例

【事例1 ミートソースからプラスチック片】

飲食店でミートソースパスタを注文して食べていたところ、ミートソースから白いプラスチック片が出てきました。

保健所が飲食店を調査したところ、1人分のミートソースを入れていたプラスチック製カップの縁が欠けて混入したことがわかりました。



プラスチック片の写真

【事例2 弁当からゴキブリ】

飲食店で弁当をテイクアウトし食べようと蓋を開けたところ、生きたゴキブリが出てきました。

保健所が飲食店を調査したところ、調理中に混入した可能性が高いことがわかりました。



予防のポイント

【器具】

- 調理器具に破損している部分がないか、毎日、確認しましょう。
- 食器や器具類は、汚れを残さないよう丁寧に洗浄しましょう。コゲも異物になります。

【髪の毛】

- 髪の毛の混入を防ぐため、調理前にブラッシングしてから帽子を被りましょう。

【虫】

- 段ボールには虫がつきやすいので、できるだけ調理場に置かないようにしましょう。
- 調理中に窓や店の出入口を開放しないようにしましょう。
- 排水溝やグリストラップをこまめに清掃して、虫が発生しないようにしましょう。

【文房具等】

- ボールペンやクリップ、電池等は調理場に保管しないようにしましょう。

【保管】

- 食品を保管するときは、ラップをする等、覆いをしましょう。

【目で確認】

- 調理前に材料に異物がついていないか、外装に汚れや破れがないか確認しましょう。
- 盛り付けるときに異物が入っていないか、丁寧に確認しましょう。

「くるみ」がアレルギー義務表示に追加！！

食品衛生法に規定されているアレルギー表示は、表示が義務付けられている「特定原材料（義務表示）」と、「特定原材料に準ずるもの（任意表示）」の2種類に分類されています。

令和4年12月、内閣府消費者委員会です承されたことで、任意表示であったくるみが「特定原材料」に追加されることが決まりました。

これまで食物アレルギーの原因食物の上位3品目は、鶏卵・牛乳・小麦でした。

しかし、消費者庁の令和3年度における全国実態調査では、木の実類が第3位となり、このうち、くるみによる食物アレルギーの症例数が増加していることが判明しました。

この結果を基に、今後は「特定原材料」として表示が義務となります。

令和4年度内に基準の改正を行う方針で、経過措置期間を経た後の、令和7年4月1日以降に、製造されたり加工されたりしたのものについて「くるみ」の表示が義務となりますので、食品等事業者の方々は自社製品の表示について確認をしてください。



食品のアレルギー表示対象食品

品目		表示例
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、 くるみ	〈表示が義務〉 ・マヨネーズ（卵を含む） ・チョコレート（乳成分を含む）
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	〈表示を推奨〉 ・ショートニング（大豆・牛肉を含む）

市販食品のアレルギー検査結果について

保健所では毎年、区内に流通している食品のアレルギー物質検査を実施しています。

今年度も10検体を検査しましたが、表示がないアレルギー物質は検出されませんでした。