

食品衛生ニュース No. 120

もくじ

令和5年 東京都の食中毒発生状況	1 P
令和5年 江東区の食中毒発生状況	2 P
衛生的なお弁当づくりで食中毒を防ごう！	3 P
動物由来の感染症を防ごう！	4 P

発行 2024年3月8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5年 東京都の食中毒発生状況

令和5年に東京都で発生した食中毒は、
137件（患者数878名）でした。令和4
年に比べ事件数で33件、患者数で359名
増えました。事件数と患者数の順位は右のと
おりです。

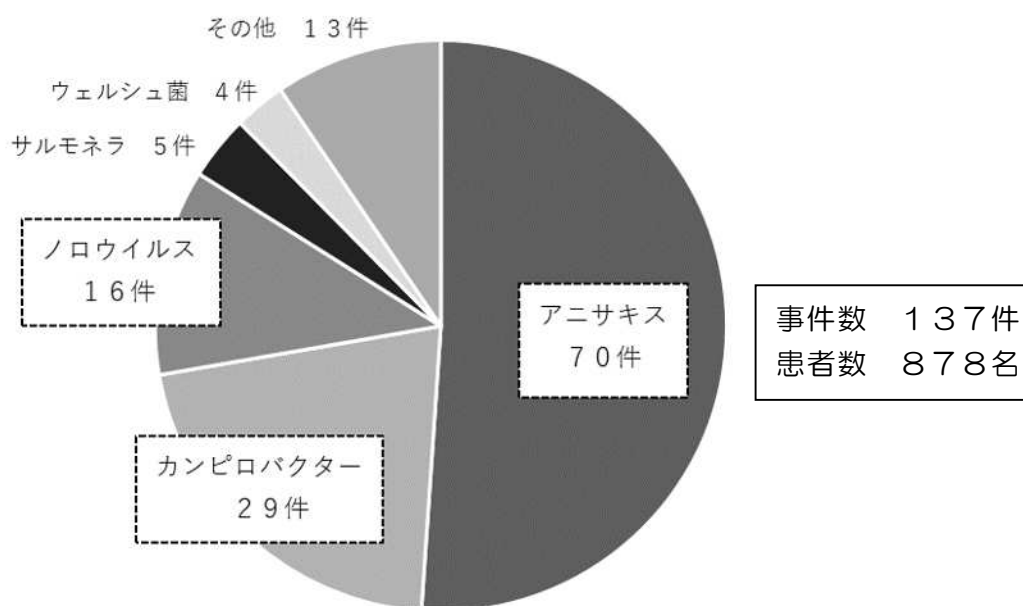
【事件数】

1位	アニサキス	70件
2位	カンピロバクター	29件
3位	ノロウイルス	16件

【患者数】

1位	ノロウイルス	358名
2位	ウェルシュ菌	149名
3位	カンピロバクター	144名

病因物質別食中毒発生状況



※食品衛生の窓 令和5年（2023年） 月別発生状況（速報値）より作成
(https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/tyuudoku/r6_sokuhou.html)

令和5年 江東区の食中毒発生状況

令和5年に江東区では6件の食中毒が発生しました。病因物質はすべてアニサキスでした。

アニサキスは魚介類の寄生虫の一種で、サバやイカ、サンマ、サケ、タラ等、様々な魚介類に寄生します。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べると、腹痛等を起こすことがあります。

今回は、令和5年に起きたアニサキス食中毒の事例と予防方法について紹介します。

アニサキスによる食中毒事例

【事例①】

令和5年5月に区内飲食店を利用し、刺身を喫食した1組2名が胃痛等を起こしました。患者の胃からアニサキス様虫体が摘出されたと医療機関から報告がありました。

【事例②】

令和5年3月、区内飲食店でシメサバを食べた1名が腹痛、吐き気を起こしました。医療機関を受診したところアニサキス様虫体が摘出されたと連絡がありました。

【飲食店の魚の取り扱いについて】

飲食店ではアニサキス食中毒対策として、
①鮮度の良いものを生食用にする ②腹身を削いでから客に提供 ③スライスする際に目視で確認 を行っていましたが、魚の冷凍処理は行っていませんでした。

アニサキス食中毒の特徴

【特徴】

- 半透明白色で、体長約2～3cm
- 主に魚介類の内臓付近に寄生していますが、漁獲から時間が経つと、内臓から身に移行することがあります。

【症状】

食後数時間から10数時間後に激しい腹痛、吐き気、おう吐等を起こします。

アニサキス食中毒の予防法

- 鮮度の良いものを購入し、丸の場合は速やかに内蔵を取り除きましょう。この際に目に見えるアニサキスを除去してください。
- 最も有効なのは、

加熱 と 冷凍

【加熱】

60℃、1分以上でアニサキスは死滅します。

【冷凍】

魚介類の中心部がマイナス20℃で24時間以上になるように冷凍してください。

アニサキスは、
調理に使用する量の
塩、酢、ワサビでは死
にません！

衛生のポイント ～春の行楽シーズン～

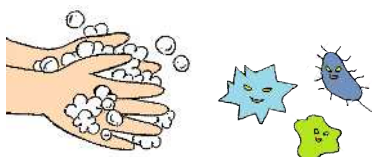
衛生的なお弁当づくりで食中毒を防ごう！

これからの季節は、家庭で作ったお弁当を持って、行楽に出かける機会が多くなります。

お弁当を作るときは、次のことに気をつけて、食中毒を防ぎましょう。

1 調理前

- 石けんで、しっかり手を洗いましょう
- 手に傷や手荒れがある時は、使い捨てビニール手袋を使いましょう
- 弁当箱や調理器具は、洗剤でよく洗い、消毒し、乾かしておきましょう



2 調理

- 唐揚げや卵焼き等のおかずは中心まで、加熱されたか確認しましょう
- 電子レンジを使うときは、途中でかきまぜ、全体に熱を行き渡らせましょう
- 火を通さなくても食べられるハムやかまぼこ等も加熱しましょう
- ミニトマトやきゅうり等の生野菜は、できるだけ避けましょう
- 冷凍の材料は、冷蔵庫で解凍してから調理しましょう
- おにぎりは、ビニール手袋やラップ等を使って作りましょう
- 前日に調理したおかずは、弁当箱に詰める前に、十分に加熱しましょう

3 盛り付け

- おかずを詰める時は、清潔な箸等を使用しましょう
- おかずはしっかり冷まして水気を切ってから清潔な弁当箱に詰めましょう
- 果物はおかずと別の弁当箱に入れましょう
- ごはんはよく冷ましてから蓋をしましょう
- 調理後のおかずやごはんを長時間、常温で放置しないようにしましょう



4 保管

- お弁当を持ち歩く時は、保冷剤を入れた保冷バッグに入れましょう
- 食べるまでは、冷蔵庫か涼しい場所に保管しましょう
- 食べきれなかったお弁当は捨てましょう



衛生のポイント ～動物とのふれあい～

動物由来の感染症を防ごう！



動物は人にとってかけがえのない存在ですが、人と動物との距離が縮まることで動物に由来する食中毒や感染症の可能性が高まります。レジャー施設のレクリエーション等で動物と直接ふれあう機会も多くなる季節ですので、次のことに注意してください。

1 動物とのふれあいで罹患する可能性のある感染症

- **カンピロバクター症**（下痢、発熱等）
動物：ウシ、ヒツジ、げっ歯類、イヌ、ネコ（特に子イヌ、子ネコ）
- **腸管出血性大腸菌症**（下痢：血便、発熱等）
動物：ウシ、ヒツジ
- **クリプトスポリジウム症**（下痢、発熱等）
動物：ウシなど家畜
（特に子ウシ、子ヒツジ）
- **トキソプラズマ症**（発熱等、胎児では先天性障害）
動物：ネコ科

2 特に注意を要する人

感染リスクの高い人、重症化しやすい人は特に注意が必要です。

- 妊婦
- 免疫機能低下者
- 5歳以下の乳幼児（監督者が必要）
- 知的障害を有する人（監督者が必要）
- 高齢者

3 具体的な対策

- 施設から出る前に石けんで手洗いをする
- キスなど過剰なふれあいを避ける
- 動物とのふれあい場所には飲食物、おしゃぶり、ぬいぐるみを持ち込まない
- ふれあい時に子どもに指しゃぶりをさせない
- 飲食する前に石けんで手洗いをする

4 まとめ

☆動物にさわったら、必ず手洗いをしましょう

動物は、ヒトに病気を起こす病原体を持っていることがあります。また、知らないうちに動物の糞や唾液、粘液に触れたり、傷口等にさわってしまうこともあるので、動物にさわったら必ず手洗いをしましょう。

☆砂場や公園で遊んだら、必ず手を洗いましょう

砂場や公園では動物が排泄することがあります。特に子どもの砂遊び、ガーデニングで草むしりや土いじりをした後は、石けんで十分に手を洗いましょう。

☆ふれあい施設の指示に従いましょう

動物の飼育施設は人と動物の健康を守るために手洗いや消毒といった衛生管理を実施していますので、施設の指示に従いましょう。

