

# 「行政における食品の安全確保に向けた 取り組みについて」

石川県健康福祉部薬事衛生課  
食品衛生グループ 西森 健

はじめに . . .

- 食品衛生法第24条により、知事は食品等の安全性を確保するため、**毎年度**「食品衛生監視指導計画」を定めることが規定されている。
- 県内に流通する食品等の安全性を確保すること目的として **「令和4年度石川県食品衛生監視指導計画」**を定め、これに基づいて**実施**

(食中毒防止対策、食品等事業者への監視指導、食品等の収去検査など)

[https://www.pref.lshikawa.lg.jp.cache.yimg.jp/yakuji/syokuhin/sidoukeikaku/r4kansisidoukeikaku\\_sakutei.html](https://www.pref.lshikawa.lg.jp.cache.yimg.jp/yakuji/syokuhin/sidoukeikaku/r4kansisidoukeikaku_sakutei.html)



# 本日のおはなし

- 1 食中毒の発生状況
- 2 生食に関する規制
- 3 予防対策

# 1. 食中毒の発生状況

## 令和4年全国の食中毒発生状況

(令和4年9月30日現在速報値)

発生件数は、503件 患者数は、3,526人

➤ 病因物質の上位は、

- アニサキス 315件
- カンピロバクター 74件
- ノロウイルス 40件 他

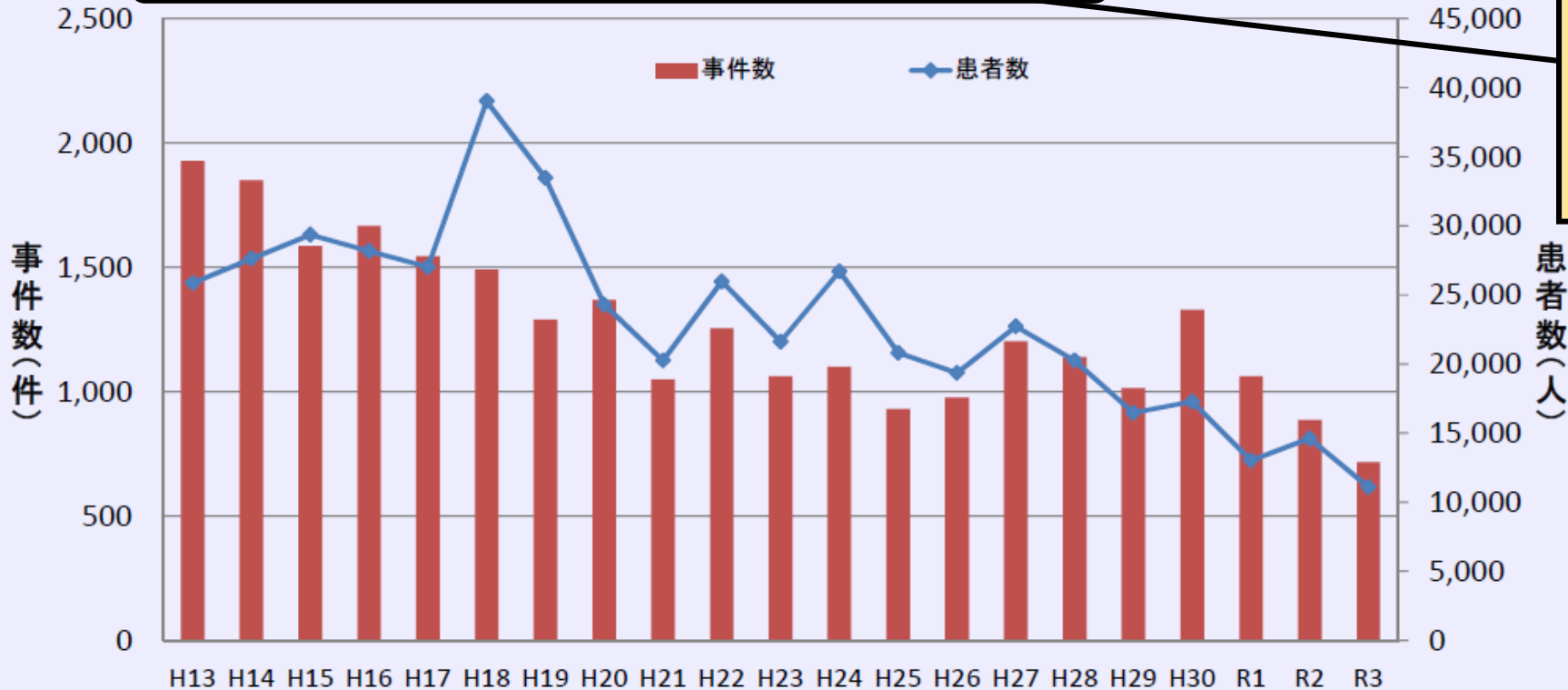
原因施設別発生状況では、飲食店が205件と最も多い、  
次いで家庭が71件

# 1. 食中毒の発生状況

全国の食中毒発生状況（H13年～R3年）

## 食中毒事件数・患者数の推移（全体）

	事件数	患者数	死亡者数
R1年	1,061	13,018	4
R2年	887	14,613	3
R3年	717	11,080	2

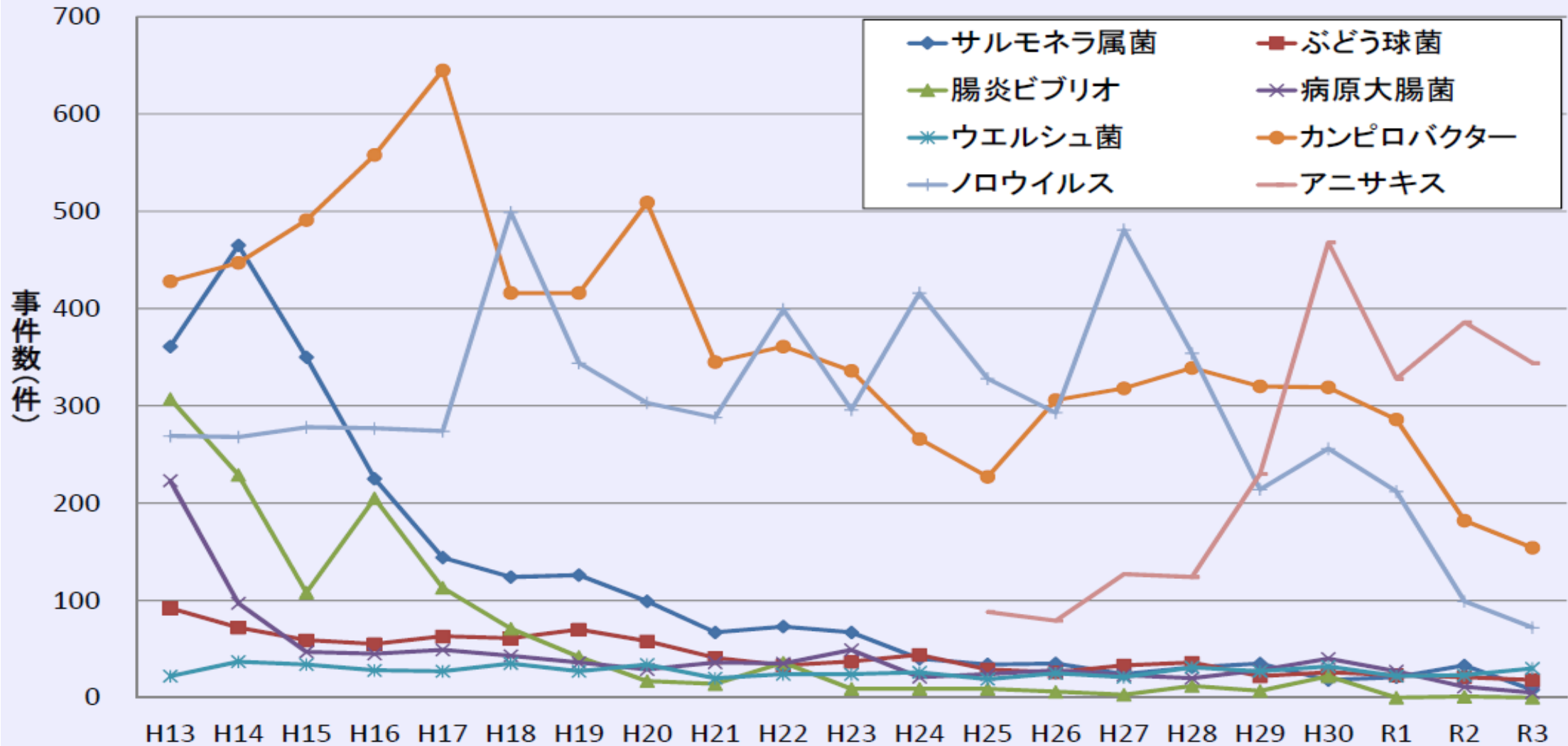


過去20年間で  
事件数、患者数  
とも最も少ない。

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

# 1. 食中毒の発生状況

## 病因物質別事件数の推移 (H13年~R3年)



# 1. 食中毒の発生状況

## 令和4年度本県の食中毒発生状況

(令和4年11月3日現在)

発生件数は9件、患者数は24人

(前年度同期に比べ件数で2件増加、患者数で2人減少)

➤ 特徴としては、

- アニサキスによる食中毒 4件
- カンピロバクター 2件
- クドア・セプテンpunkタータ、植物性自然毒、  
黄色ブドウ球菌 各1件

原因施設別発生状況では、飲食店が5件、家庭が2件、魚介類販売業が1件

# 1. 食中毒の発生状況

令和4年度 本県の食中毒の発生状況（令和4年11月3日現在）

No.	発生日 年月日	発病 場所	摂食者 数	患者数	患者 累計	うち 死者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R4.4.1	不明	不明	1	1	0	3月31日に当該施設で調理提供した刺身盛り合わせ（シメサバ、タラの子付け）	アニサキス	飲食店営業 （すし屋）
2	R4.4.27	中能登町	3	1	2	0	4月26日に当該施設が提供した食事（刺身等）	アニサキス	飲食店営業 （一般食堂）
3	R4.5.21	加賀市	5	3	5	0	5月21日に提供した食事（天然ヒラメの刺身）	クドア・ セプトンブクター	飲食店営業 （料理店）
4	R4.6.16	志賀町	5	1	6	0	6月15日に喫食した刺身（イカ、サバ）	アニサキス	家庭
5	R4.7.27	金沢市	2	2	8	0	7月22日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業 （料理店）
6	R4.8.5	七尾市	3	1	9	0	8月4日に当該施設が製造販売した（刺身等）	アニサキス	魚介類販売業
7	R4.10.14	小松市	2	2	11	0	10月14日に喫食した野生キノコ（推定）	植物性自然毒	家庭
8	R4.10.14	京都市 他	3	3	14	0	10月12日に当該施設で調理、提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業
9	R4.10.15	金沢市	102	10	24	0	10月15日に当該施設で調理、提供した弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店営業
計					24	0			



## 2. 生食に関する規制

### 腸管出血性大腸菌（O157を中心に）

#### 1 特徴

- ◆牛などの腸管内にすむ
- ◆少量の菌で感染、毒性の強い「ベロ毒素」を産生
- ◆**熱や消毒に弱い**

#### 2 食中毒の症状

##### 潜伏期間

- ◆2～8日
- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐
- ◆重症化すると**溶血性尿毒症症候群（HUS）**を発症  
→死に至ることもある。



## 2. 生食に関する規制

### 肉の生食に対する行政上の対策について（腸管出血性大腸菌）

- 平成8年 岡山市などで腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒が発生、神奈川県で牛レバーによる食中毒

#### →平成10年9月 生食用食肉の**衛生基準**を策定（成分規格目標、加工等基準目標など）（強制力なし）

・・・この間腸管出血性大腸菌の食中毒対策について各種通知発出・・・

（若齢者、高齢者ほか抵抗力が弱いものについては生肉や加熱不十分な食肉を食べさせないように注意喚起）

- 平成23年 生食用食肉による腸管出血性大腸菌O111食中毒事件（5名死亡）

#### →平成23年9月 生食用食肉（牛肉）の**規格基準**を策定

成分規格（腸内細菌科菌群）、加工基準（専用の設備、認定取扱者の設置など）

保存基準（4℃以下冷蔵、-15℃以下冷凍）、調理基準

子ども、高齢者など抵抗力の弱い人は、規格基準に適合するものであっても、生肉は食べない・食べさせない

#### →平成24年6月 牛の肝臓の規格基準を策定⇒**牛肝臓を生食用で提供禁止**

#### →平成27年6月 豚の食肉の**規格基準**を策定⇒**豚肉を生食用で提供禁止**

# 事例 京都府等で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 京都府が腸管出血性大腸菌O157感染患者について 調査を実施した結果、令和4年8月22日、26日に、府内の食料品店において販売した「ローストビーフ」を喫食していることが判明
- (2) 他の自治体が探知した腸管出血性大腸菌感染症の患者が8月23日、25日に同一施設で購入した「レアステーキ」を喫食していることが判明
- (3) 京都府は、共通の食事が当該施設で購入したもののみであること、有症者の発症状況が類似しており、有症者5名の便から腸管出血性大腸菌 O157が検出されたこと、医師からの届出があったことから、当該食料品店における食中毒と断定し、9月6日付けで営業停止処分を行った。
- (4) 営業停止処分後、有症者が追加され、うち「レアステーキ」を喫食した90代女性1名が入院先の医療機関で死亡した。9月6日時点：有症者5名 9月15日時点：有症者22名（死亡した患者を除く。9歳の子供から87歳の高齢者まで）
- (5) 当該施設が販売した、商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。なお、商品は「レアステーキ」と表示されている。
- (6) 当該施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、「レアステーキ」及び「ローストビーフ」の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられる

## 2. 生食に関する規制

### カンピロバクター食中毒について

#### 1 特徴

- ◆ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌
- ◆少量の菌数でも食中毒を発生
- ◆熱に弱い

#### 2 食中毒の症状

(食べてから1～7日で発症)

- ◆下痢、腹痛、発熱
- ◆まれに、ギラン・バレー症候群を起こすこともある



## 2. 生食に関する規制

### 肉の生食に対する行政上の対策について（カンピロバクター）

各種通知を発出し、食中毒対策を推進・・・

○平成28年6月 「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」

○平成29年3月 「カンピロバクター食中毒対策の推進について」

- ・飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要であることから、  
→ 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「**加熱用**」、  
「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等を行うことで、確実に情報を伝達するよう措置

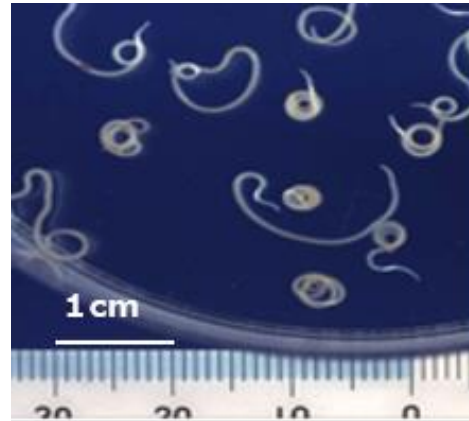
○平成30年3月 「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」

- ・飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことが判明したことから、  
→ 以下の場合、警察等との連携や告発等、厳正な措置をとるよう通知
  1. 加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
  2. 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

## 2. 生食に関する規制 アニサキス食中毒について

### 1 特徴

- ◆ 寄生虫
- ◆ 約 2 cm～3 cmで、  
白色の少し太い糸状
- ◆ 寄生している魚介類  
サバ、アジ、サンマなど



提供：東京都健康安全研究センター

サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

### 2 食中毒の症状

アニサキスの幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後

- ◆ 数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐  
→ 急性胃アニサキス症
- ◆ 十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。  
→ 急性腸アニサキス症

## 2. 生食に関する規制

### アニサキス等寄生虫の行政上の対策について

- 平成11年12月 食品衛生法施行規則の一部改正
  - ⇒ 寄生虫が原因でも「食中毒」で届出すると明記
  - ⇒ 食中毒病因物質の分類の「その他」の項にアニサキス等を例示
- 平成24年12月 食品衛生法施行規則の一部改正
  - ⇒ クドア、サルコシスティス、アニサキス、その他の寄生虫（肺吸虫等）の4種類を独立した病因物質として食中毒事件票に新たに追加
- 平成26年5月 アニサキス食中毒予防の注意喚起（通知）

### 3. 予防対策

#### 腸管出血性大腸菌食中毒の予防について

- ① **基本的な食中毒対策**を確実に実施する  
「つけない」、「増やさない」、「やっつける」
- ② **子ども、高齢者（抵抗力の弱い人）は生肉を食べない**
- ③ 生野菜はよく洗う。
- ④ 牛肉は中心部まで**よく加熱**する。（75℃ 1分間以上）
- ⑤ 調理器具、手指の洗浄・消毒（**二次汚染の防止**）
- ⑥ **牛レバー、豚肉、豚内臓は生食禁止**



### 3. 予防対策

## カンピロバクター食中毒の予防について

- ①食肉（**特に鶏肉や鶏内臓**）の生食は避ける。
- ②二次汚染の防止
  - ▣ しっかり手洗い、調理器具は清潔に
  - ▣ 生肉を他の食材にくっつけない。（特に、生野菜など）
  - ▣ 生肉を洗わない。
- ③**加熱調理の徹底**
  - ▣ 中心までしっかり加熱（75℃ 1分以上）

☆「新鮮だから安全」・・・とは限らない。

# 3. 予防対策

## アニサキス食中毒の予防について

①鮮魚一匹買いの場合・・・

よく冷やして持ち帰る。すぐに内臓を抜く

アニサキス幼虫は主に内臓の表面に寄生していますが、鮮度の低下や時間経過とともに筋肉(可食部)内へ移動する場合があります

②柵・刺身の場合・・・

刺身を切るとき、食べるとき、よく見る

③調理する場合・・・

しっかりと冷凍又は加熱して、アニサキスを死滅させる

冷凍 (−20℃ 24時間以上)

加熱 (70℃以上 または 60℃ 1分以上)

### 3. 予防対策

## アニサキス食中毒の予防について

誤った知識や迷信に注意！

### **調味料では死にません。**

酢や塩、しょうゆやワサビでアニサキスは死にません。

アニサキスは酢では死なず、むしろ活発になるといわれています。

### **よく噛めば大丈夫、ではありません。**

アニサキス幼虫はとても小さく、どこに潜んでいるかわかりません。

表面はなめらかで丈夫、かつ細い糸のような形状のため、

噛み切ることは困難です。