

みなと食品衛生だより

●編集・発行：港区みなと保健所 生活衛生課 食品衛生

7月10日から8月10日までは
港区食品衛生月間です！しっかり手
を洗って食中毒を予防しましょう

カンピロバクターはこのような細菌です

- 家畜、にわとり、野生動物など、あらゆる動物の腸管内に存在。
- 少ない菌数(100個程度)で発症。
- 10℃以下の低温でも長期間生存。
- 熱や乾燥に弱い。



【主な症状】下痢、腹痛、発熱(平均38℃)、吐き気
初期の症状は風邪に似ている。

【潜伏期間】原因となる食品を食べてから発病するまで
1～7日(平均2～3日)かかる。



【カンピロバクター画像】
東京都健康安全
研究センター提供

肉の生食による食中毒が増えています!!

食肉や内臓には、食中毒を起こす細菌がついている場合があります。食肉等を生や生に近い状態で食べるとは食中毒発生のリスクを高めることとなります。

特に近年は、全国的に『カンピロバクター』という細菌による食中毒が数多く発生しています。この食中毒は、鶏肉や牛レバーが関与していることが多く、そのほとんどが生や生に近い状態のものを食べたことによって発生しています。

カンピロバクター食中毒の発生原因と予防方法です！

生食

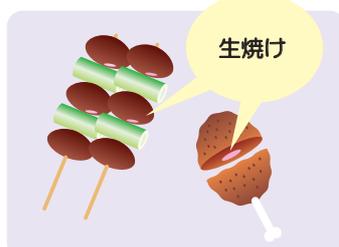


鶏刺身
とりわさ
牛レバー

- 肉を生で食べるのを控える
特に小さなお子さん、高齢者、体の弱っている方は食べないこと

肉の鮮度に関係なく、カンピロバクターが付いている肉を生食すれば食中毒になる可能性がある

加熱不足



生焼け

- 肉を加熱調理する時は中心部まで十分火を通す

加熱の目安は肉の色が白くなるまで



二次汚染



生肉

生の肉に付着していた菌が手指や調理器具を介して他の食品へ

- 調理器具は用途別に使い分け
- 調理器具・手指の洗浄消毒を徹底

家庭で鍋やバーベキューなどを行う場合は、生肉専用の箸やトングを用意する

他にもこんな細菌が食肉や内臓には付着しています

腸管出血性大腸菌O157

主な症状：激しい腹痛、下痢(血便)

潜伏期間：1～14日(平均3～5日)

特徴：牛の腸管内に存在。少量の菌数でも発症。幼児が感染すると重症になる場合あり。



サルモネラ

主な症状：下痢、腹痛、発熱(38～40℃)、おう吐

潜伏期間：8～72時間(平均12時間)

特徴：牛・豚・鳥の腸管内などに存在。少量の菌でも発症。

◆鶏肉・牛レバーはどれくらいカンピロバクターに汚染されているのか? ◆

東京都の調査では、市場に流通している鶏肉の40%から60%にカンピロバクターが付着していることが確認されています。

一方、厚生労働省の調査では、牛レバーの約11%からカンピロバクターが検出されています。

この結果からも、肉を生で食べることは、それだけのリスクを伴うことがわかります。外食時の食事のメニューを選択することも食中毒の予防対策のひとつです。

「食品衛生監視員」をご存じですか？



みなさまこんにちは！みなと保健所の食品衛生監視員です。私たちは区民のみなさまの食の安全と安心を守るために日々業務に取り組んでいます。本日は、私たちの昨年度取り組んだ主な業務内容について説明いたします。

みなと保健所 生活衛生課 食品衛生 Tel 03(3408)6146

食品取扱い施設の監視指導

港区には飲食店や食品販売店など食品取扱い施設が約30,000軒あります。これら施設に対して、随時立ち入り検査を行い衛生状態の確認を行いました。

港区は都内で最も食品取扱い施設の多い区です！

施設数	立ち入り件数
29,472	29,914

食中毒の調査

食中毒事件が発生した場合は、速やかに原因施設や原因食品を究明するために調査を行い、事故の拡大防止を図りました。

[平成19年度に港区内で発生した食中毒]

原因物質	発生件数	患者数
ノロウイルス	4	52
カンピロバクター	2	15
セレウス菌	1	2
計	7	69



不利益処分（行政処分）

食中毒の原因となった施設や食品衛生法に違反する食品を輸入・販売した営業者に対して、営業停止や違反食品の販売禁止等の処分を行いました。

不利益処分	処理件数
営業停止命令	7
販売禁止命令	4

その他、処分には至らなかった事例も数多く調査・指導しています。

普及啓発事業

区民、食品営業者を対象に講習会を実施し食品衛生の普及啓発を図るとともに、質疑応答の場を設けて食品衛生に関する意見交換会を実施しました。

開催数	参加人数
107	7,199

「私を取りまく食の不安」と題し、実施した消費者懇談会の様子です →



食品等の検査

港区内に流通する食品の細菌検査や食品添加物等の検査を行いました。

食品の種別	検査件数	成績	
		適	不適
弁当・そう菜・調理パン類	145	104	41
菓子類	65	64	1
魚介類・魚介類加工品	55	53	2
食肉・食肉製品	30	30	0
冷凍食品	21	20	1
豆腐	20	20	0
漬物	18	17	1
アイスクリーム類	17	11	6
その他の食品	40	39	1
計	411	358	53

上表の「不適」は、食品衛生法に基づく違反及び東京都の指導基準に基づく違反であり、そのつと指導しています。

食品の自主回収

「自主回収」とは、食品の事業者が製造、輸入、販売した食品等について、事業者自らが食品衛生法違反や健康への悪影響のおそれに基づき、自らの判断で回収を実施することです。

平成19年度は、事業者から30件の自主回収の報告があり、これら回収に関しての相談や指導を行いました。

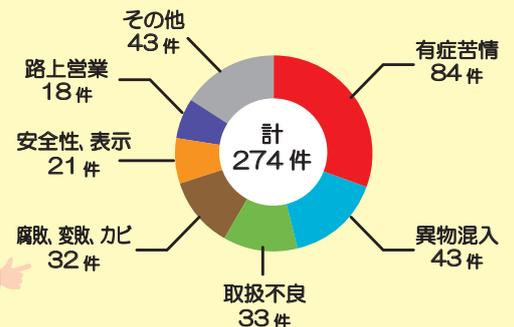
港区には、食品メーカーの本社、食品輸入販売業者が多いので、これら事業者からの報告を多く受けています。



食品等に関する苦情対応

「食品に異物が混入していた」、「食品の取り扱いが悪い」など消費者の方から苦情を受けた場合、関連する施設の調査を行い、営業者に再発防止を図るための指導を行いました。

右の円グラフは苦情の内訳です



詳細をお知りになりたい方は、区ホームページ又は①保健所、②各支所、③消費者センターの窓口にあります。「平成19年度食品衛生監視指導の実施結果」をご覧ください。