

バーベキューやハイキングでの 食中毒にご注意ください!

黄色ブドウ球菌による食中毒に気を付けましょう

黄色ブドウ球菌は私たちの皮膚や環境中に常在している細菌です。おにぎりやサンドイッチ、ねりものなど、食品に黄色ブドウ球菌が付着し増殖すると、おう吐や下痢、腹痛を引き起こす毒素をつくります。特に手の傷などには黄色ブドウ球菌が多くいるので、食品に付着する可能性が高くなります。毒素は熱に強く、加熱しても無毒化されません。食中毒の予防には、菌をつけない、増やさない、がポイントになります。

- ・おにぎりは直接手で握らず、ラップ、手袋等を使用しましょう
- ・作ったおにぎりは、クーラーボックスに入れて低温で保管・携帯し、早めに食べましょう

食中毒に注意
菌をつけない!
増やさない!!

クーラー
ボックス

手を洗いましょう

調理をする前、生肉
や生魚などを触った
後は、石けんでよく
手を洗いましょう。



肉の生焼けに注意しましょう

生肉には、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒細菌がついていることがあり、これらの細菌は腹痛、下痢などを引き起こします。細菌を増やさないように、肉は低温(10℃以下)で保存しましょう。また、細菌を殺すために、中心部まで75℃1分以上加熱しましょう。特に、大きな肉は中心部まで火が通りにくいため、注意をしてください。生肉に触れたトング、箸には食中毒細菌がついていることがあるため、焼いた肉を食べるときに使わないようにしましょう。

- ・加熱の目安は、中心部の色が変わり、肉汁が透明になった状態です
- ・豚肉、鶏肉、牛レバー、肉をつなぎ合わせた成型肉等は、食中毒細菌に汚染されている可能性が高いため、特にしっかり加熱しましょう

魚介類もよく焼きましょう

魚介類にも腸炎ビブリオなどの食中毒細菌がついていることがあります。肉と同様、よく焼いて食べるようにしましょう。

食中毒事例

バーベキューを原因とする 腸管出血性大腸菌O157食中毒事例

バーベキューを行ったところ、参加者53名のうち10名が腹痛、下痢の症状を呈しました。検便の結果、多くの人から腸管出血性大腸菌O157が検出されました。調査の結果、生焼けの肉を食べたことが原因と考えられました。

おにぎりを原因とする 黄色ブドウ球菌食中毒事例

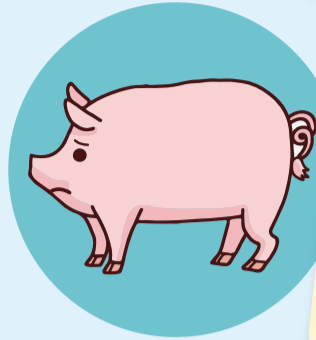
災害のために孤立した地区で、救援物資として持ち込まれたおにぎりを食べた104名がおう吐や下痢、腹痛の症状を訴えました。患者のふん便やおにぎり、調理者の手から黄色ブドウ球菌が検出されました。作られてから住民に配布されるまでに時間がかかり、更に屋外で保管されていた時間帯もあったため、黄色ブドウ球菌が増殖したとみられています。



未加熱又は加熱不十分な豚肉の提供が禁止されました。

平成27年6月12日、食品衛生法に基づく食品、添加物等の規格基準が改正され、豚肉（内臓を含む）を飲食店等で提供するときには、中心部まで加熱しなければならないことになりました。生の豚肉には、E型肝炎ウイルス、サルモネラ及びカンピロバクターの細菌、トキソプラズマ、旋毛虫（トリヒナ）等の寄生虫の危害要因が存在します。特に、E型肝炎ウイルスは重篤な症状を引き起こします。豚肉によるE型肝炎の疑わしい事例として、北海道で豚肉（生の肝臓、大腸を含む）を喫食していたとされる10名が2001年から2002年にかけてE型肝炎に感染し、そのうち2名が亡くなった事件があります。また、豚肉ではありませんが、イノシシの肝臓を生食して感染し、死亡した事例もあります。E型肝炎は、食べてから症状が現れるまでに平均6週間程かかり、食品との関連を把握するのが非常に困難なため、食中毒として確定された数は少ないですが、非常に危険なものです。E型肝炎の感染は高齢者、妊婦で劇症化事例が報告されており、子供を含む一般的に抵抗力の弱い方については、特に注意が必要です。

生で食べないで!



豆知識

- SPF豚を無菌豚と称して生食している場合がありますが、SPFは特定の病原体をもっていないことであり、無菌ではありません。SPF豚は健康豚の代名詞であって、生食できるものではありません。

平成26年度

港区食品衛生監視指導の実施結果

食中毒調査

保健所に食中毒疑いの連絡があると、速やかに原因施設の調査を行います。昨年度は、72件の食中毒調査を行い、13件を食中毒と断定しました。食中毒と断定するに至らなかった場合にも、営業者に対して食品衛生の観点から改善指導を行いました。

原因施設	原因食品	原因物質	患者数
飲食店（一般）	馬刺し	腸管出血性大腸菌O157	6
飲食店（一般）	会食料理	アニサキス	1
飲食店（そば屋）	しめさば	アニサキス	1
飲食店（一般）	会食料理	カンピロバクター	14
飲食店（一般）	会食料理	カンピロバクター	3
飲食店（一般）	会食料理	カンピロバクター	13
飲食店（ずし屋）	会食料理	アニサキス	1
飲食店（一般）	会食料理	ノロウイルス	23
飲食店（一般）	しめさば	アニサキス	1
飲食店（一般）	会食料理	ノロウイルス	24
飲食店（一般）	会食料理	ノロウイルス	20
飲食店（一般）	会食料理	ノロウイルス	5
飲食店（給食施設）	給食	ノロウイルス	42

毎年、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスが原因物質として上位を占めています。



食品の自主回収

平成26年度は、区内事業者から自主回収の届け出が17件ありました。

自主回収一覧

No.	回収食品等	自主回収の理由
1	プロセスチーズ	保存方法の誤記
2	そばセット	期限表示の誤記
3	さけ缶詰	缶詰の包装不良
4	清涼飲料水	期限表示の誤記
5	冷凍食品	アレルギー表示の欠落
6	米飯	細菌の繁殖
7	清涼飲料水	細菌の繁殖
8	清涼飲料水	細菌の混入
9	加熱食肉製品	アルミ片の混入
10	粒うに瓶詰	保存方法の誤記
11	さんま缶詰	金属異物の混入
12	ビスケット	樹脂片の混入
13	チョコレート	アレルギー表示の欠落、賞味期限の誤記
14	チョコレート	細菌の繁殖疑い
15	清涼飲料水	基準値を超えた添加物の使用
16	チーズ	加熱処理の不徹底
17	チョコレート	細菌の繁殖

自主回収をしている食品の情報は、東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」及び消費者庁ホームページ「回収・無償修理等リコール情報サイト」で確認することができます。

食品衛生の普及活動

「アニサキス」って知っていますか？

みなと保健所では、みなと区民まつり（10月）において、食品衛生の普及活動を行っています。昨年は、アニサキスという寄生虫を生きている状態で展示しました。アニサキスとは、魚介類に寄生し、生食すると胃腸炎等の原因となる寄生虫です。2～3cm程度の細長い形状で、目で見ることができます。対策として、魚介類を加熱調理する又は-20℃で24時間以上冷凍することで死滅します。会場には450人以上が来場し、アンケートを行った結果、アニサキスを知っていた人は35%で、実際見たことがある人は21%でした。みなさんはアニサキスを見たことがありますか？

