

都が行ってきた食肉の生食による食中毒対策

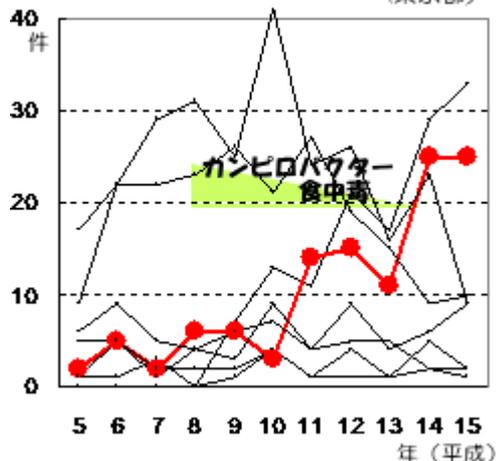
- 1 ホームページ「知って防ごう！カンピロバクター食中毒」
都民向けにカンピロバクター食中毒の防止策を掲載した。
- 2 パンフレット「知って防ごう！カンピロバクター食中毒 家庭編、飲食店編」
都民、事業者を対象としたパンフレットを各 2 万部作成し、保健所等を通じて配付した。
- 3 ビデオ「少しの菌でも食中毒 カンピロバクターは恐ろしい～正しく理解し、おいしく食べよう」
事業者を対象としたビデオを(社)東京都食品衛生協会へ委託し、製作した。
- 4 食品安全情報評価委員会報告「カンピロバクター食中毒発生を低減させるために」を配付
保健所など関係機関のほかにマスコミの家庭欄担当にも配付した(合計 450 部)。
- 5 東京都提供テレビ番組「東京サイト(テレビ朝日)」
平成 16 年 10 月に食中毒予防のプログラムを放映した。
- 6 厚生労働省への要望
平成 16 年 8 月に、養鶏場及び食鳥処理場における汚染防止策の推進などカンピロバク
ター食中毒低減に向けた要望書を厚生労働省に送付した。
- 7 食肉を取扱う事業者の監視指導
夏期一斉監視において、飲食店、食肉販売業等を対象に、特に生食用食肉の取扱いにつ
いて指導した。
- 8 広報東京都に食中毒予防の記事掲載
平成 20 年 6 月 1 日号に食中毒予防の記事を掲載し、食肉の生食について注意喚起した。
- 9 リーフレット「お肉の生食や加熱不足にご注意！」
都民向けに食肉の生食による食中毒について注意喚起するリーフレットを 6 万部作成
し、保健所等で都民に配付した。

▶ 食品衛生の窓

▶ 東京都食品安全情報評価委員会

知って防ごう！ カンピロバクター食中毒

主な微生物による食中毒の発生件数の推移
(東京都)



カンピロバクター食中毒って知ってる？

一口に食中毒といっても、その原因は、細菌やウイルス、動植物などいろいろとあります。それぞれ違う特徴をもっており、食中毒を予防するためのポイントも異なります。

近年、カンピロバクターという細菌を原因とする食中毒が多く発生しています。この食中毒は、みなさんが調理や食事のときにちょっとした注意をすることによって防ぐことができます。

調理をする方も食べる方も、カンピロバクターの特徴を知ることによって、食中毒防止のポイントをおさえ、おいしく食事をとりましょう。

クイズで知ろう
カンピロバクター食中毒

食中毒防止の第1歩は、カンピロバクターという敵を良く知ることです。クイズ形式で楽しみながら、カンピロバクターの特徴をつかみましょう。

- ▶ [カンピロバクターのより詳しい説明\(Q&A\)](#)
- ▶ [カンピロバクター食中毒予防Q&A\(厚生労働省\)](#)
- ▶ [くらしに役立つ食品衛生情報\(カンピロバクター\)](#)
- ▶ [パンフレット\(知って防ごう！カンピロバクター食中毒\)](#)



カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために

～正しい理解でおいしく食べる～

【東京都食品安全情報評価委員会報告書概要】

近年、カンピロバクターによる食中毒は他の病原菌によるものと比較して増加傾向にあり、発生原因として鶏肉の関与が多く指摘されている。

東京都食品安全情報評価委員会は、鶏肉が都民の食生活で日常的に利用されている食材であることから、カンピロバクター食中毒における鶏肉の関与の実態を確認し、早急にカンピロバクター食中毒の低減を図ることが必要と判断し、検討課題に選定した。

本報告書は、現時点で最も現実的かつ効果的なカンピロバクター食中毒対策として、感染を引き起こさない鶏肉の食べ方及び取扱い方法の周知をあげ、リスクコミュニケーションを積極的に活用してカンピロバクター食中毒の低減を図ろうとする、食の安全確保への新たな方向性を示したものである。

【検討内容】

1 カンピロバクター及びその食中毒の特徴

カンピロバクターは、動物の消化管内に広く保菌されている。通常環境では食品中で増殖しにくく、加熱や乾燥に比較的弱い。他の食中毒と比較して極めて少ない菌量で発症する。

主な食中毒症状は下痢、腹痛、発熱等で、予後は比較的良好である。

2 カンピロバクター食中毒の実態

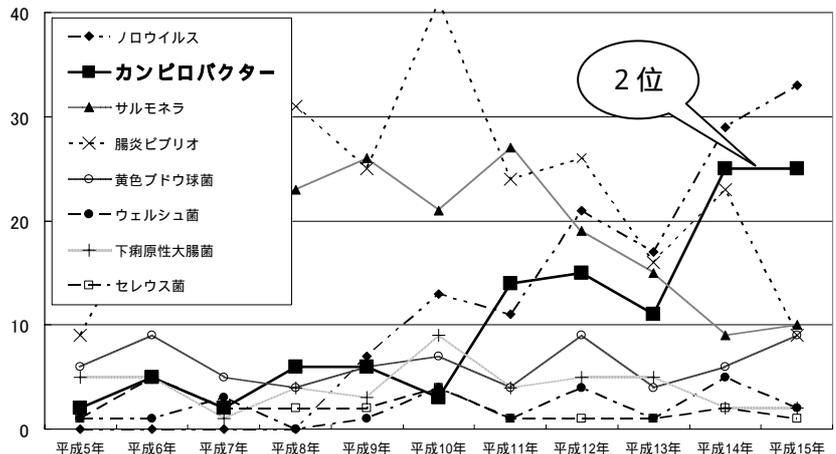
- (1) 都内における発生件数は近年増加傾向にあり、平成14年及び15年には病原物質別発生件数で2位を占めている。

- (2) 都内で報告された事例(平成15年)の多くで鶏肉の関与が疑われており、

主に、生や生に近い状態の鶏肉を食べたこと、あるいは鶏肉に付着していた菌を他の食材を介して摂取したことが、食中毒発生につながったと考えられている。

- (3) 都内では、飲食店で発生した事例が多く、発生規模は小さい。また、近年、学校の調理実習での食事が原因となっている事例が目立つ。

主な微生物による食中毒の発生件数の推移(東京都)



都内で発生したカンピロバクター食中毒とその原因食品(疑いを含む)

原因食品	鶏肉	その他	計
特定	4	1	5
推定	15	5	20

【平成15年】

3 食品とカンピロバクター（課題）

- (1) 鶏肉からカンピロバクターが検出されることは、従来から知られている。陽性率についてはさまざまな調査報告があり、定まった評価がされていないが、これまでの調査を総合すると、比較的高率であることが推察される。
- (2) カンピロバクター陽性率には、検査方法の違いが影響している可能性がある。本菌がごく少量の菌により食中毒を起こすことを考慮すると、従来よりも感度の高い検査方法の検討及び標準化が必要である。
- (3) 鶏の腸管内には高い割合でカンピロバクターが生息している。生産段階で鶏肉への本菌の付着を防ぐ方法が模索されているが、現在のところ効果的な方法は提示されていない。

4 カンピロバクター食中毒防止対策の方向性と具体的検討

これまでの一般的な食中毒予防の呼びかけにもかかわらず、減少しないカンピロバクター食中毒を低減させるためには、単なる注意喚起にとどまらず、都民の目線に立った、より具体的な情報を提供する必要がある。

そこで、日常生活に即した情報を提供するために、以下のような検討を行った。なお、Q & Aの作成にあたっては、都民委員の知りたいことを参考にし、わかりやすさを重視した。

料理としての価値を失わず、かつ安心して食べられる鶏肉の加熱条件
菌を他の食材に広げないための、手指や調理器具等の洗浄条件

カンピロバクター及びその食中毒に関するQ & Aの作成

カンピロバクター食中毒を低減させるために（提言骨子）

- 1 都民自らが積極的にカンピロバクター食中毒を予防できるよう、以下のポイントについて重点的に情報提供を行うこと。
 - (1) 適切な加熱調理方法
 - (2) 鶏肉を取り扱った調理器具や手指からの二次汚染防止対策
 - (3) 生または生に近い鶏肉を食べることによる食中毒発生リスクの周知
- 2 たとえ本菌が鶏肉に付着していても、適切な調理によりカンピロバクター食中毒は防止することが可能である。よって、都民が必要以上に不安を感じることがないように、また、正しい理解に基づく適切な対応をとることができるように、以下の点に留意してリスクコミュニケーションを行うこと。
 - (1) 視覚的な要素を重視した、分かりやすく具体的な情報提供
 - (2) カンピロバクターだけでなく、他の病原菌等による食中毒防止への配慮
 - (3) 効果の検証実施
- 3 生産段階における鶏肉のカンピロバクター汚染制御や適正な検査方法の開発等については、全国的な対応の必要があるため、国や他の自治体への働きかけを行うなど、取組みを進めること。



今夏の食品衛生一斉監視実施結果(中間報告)

平成20年8月26日

福祉保健局

都及び特別区・八王子市は、食中毒発生の未然防止など、夏期の食品安全を確保するため、6月から8月までの期間、都内の飲食店、製造業等に対する食品衛生一斉監視を実施しています。

このたび、6月2日から7月31日まで、都内の食品関係製造業者などを対象に、約34%に当たる116,790軒に立ち入り、食品の衛生的な取扱い、施設の改善等の指導を実施するとともに、20,580検体の食品等を収去検査しました。

その結果、7月31日までに、10検体(違反率0.05%)の法違反を摘発するとともに、食品の取扱い等について、食品関係営業者に対し4,157件の指導を行いました。

重点監視項目の結果概要(別紙1参照)

1 食品製造業者に対する監視指導

各種製造業の営業施設10,797軒に立ち入り、製造工程、製造記録の確認等の監視指導を実施した。その結果、300軒に対し食品の衛生的な取扱い等を指導した。なお、表示の偽装などの悪質な違反はなかった。

2 生食用食肉をはじめとする食肉の監視指導

飲食店、食肉販売業等10,478軒に立ち入り、食肉の取扱い、調理器具の管理等が適切に行われているかを確認した。特に、生食用食肉の取扱いについて指導を徹底した。その結果、542軒に対し改善を指導した。

3 食品の表示に関する監視指導

246,288品目の食品について、期限表示、アレルギー物質等の表示事項を中心に、表示検査を実施した。その結果、1,043食品に対して表示の改善を指導した。

検査により発見された主な違反事例(別紙2参照)

1 国産品

- 「はんぺん(魚肉ねり製品)」

成分規格違反(大腸菌群陽性)

- 「ゼリードリンク(清涼飲料水)」

表示違反(表示に記載のない食用黄色4号(着色料)を検出)

2 輸入品

- 「愛玉ゼリー(缶詰)」

表示違反(表示にないエチレンジアミン四酢酸(酸化防止剤)を0.17グラム/キログラム検出)

※別紙1 [概要と結果](#)(PDF形式:116KB)

※別紙2 [検査により発見された法違反品及び措置](#)(PDF形式:100KB)

問い合わせ先 福祉保健局健康安全部食品監視課 電話 03-5320-4404
--

[\(↑このページの先頭へ戻る\)](#)

[このサイトの考え方](#) | [使い方ヘルプ](#) | [個人情報の取り扱い](#) | [リンクについて](#) | [著作権について](#)

《お問い合わせ》 東京都庁 〒163-8001東京都新宿区西新宿2-8-1 [《地図》](#) 電話03-5321-1111(代表) [《電話番号一覧》](#)

1 実施結果の概要

都及び特別区・八王子市は、都内の飲食店、各種製造業、各種販売業等の営業施設 116,790 軒に立ち入り、全都一斉の監視指導を行った。

また、各種製造業、各種販売業等の営業者から、食品等 20,580 検体を収去し、検査を実施した。その結果、10 検体が食品衛生法（以下「法」という。）に違反していたため、販売中止、回収等の指導を実施した。なお、違反率は 0.05%であった。

2 立入監視指導結果

116,790 軒に立ち入り、施設の衛生管理、食品の取扱い、取扱食品の表示等について監視指導した。

その結果、食品や施設の取扱いに関する基準に適合しない営業者に対し、始末書等を徴取するなどの指導を実施するとともに、表示違反食品の販売等を行った営業者に対しては、表示を是正した後に販売するよう指示した。これらの指導は、3,878 軒に対し、延べ 4,157 件実施した。

[重点監視指導]

(1) 食品製造業者に対する監視指導（表 1 参照）

食品製造施設 10,797 軒に立ち入り、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。その結果、300 軒に対して食品の衛生的な取扱い等に関する改善指導を延べ 320 件実施した。なお、表示偽装行為などの悪質な違反はなかった。

(2) 生食用食肉をはじめとする食肉の監視指導（表 2 参照）

鶏肉、牛レバー等の食肉を提供している飲食店、食肉販売店等 10,478 軒に立入り、生食用食肉の取扱い、調理器具の適正な管理等について監視指導を実施した。その結果、542 軒に対し、改善指導を延べ 565 件実施した。

また、営業者に対しリーフレットにより生食用食肉の取扱いについて指導を徹底したほか、都民に対し、ホームページ等により食肉の生食に注意するよう普及啓発を行った。

(3) 食品の表示に関する監視指導（表 3 参照）

飲食店、各種製造業、各種販売業等の営業施設に立ち入り、期限表示、アレルギー物質等の項目を中心に、表示について監視指導を実施した。その結果、計 246,288 品目の食品について表示検査を実施し、1,043 品目の食品について、表示事項の改善を指導した。

3 食品等の収去検査結果（表 3 参照）

20,580 検体について、以下のとおり検査を実施し、計 10 検体が法違反となった（違反率 0.05%）。

(1) 化学検査（10,574 検体）

保存料、甘味料、着色料等の添加物、残留農薬、動物用医薬品等の検査を実施した結果、表示に記載のないソルビン酸（保存料）を検出した「白菜キムチ」等、計7検体が法違反となった（違反率0.07%）。

(2) 細菌検査（10,006 検体）

成分規格、食中毒菌等の検査を実施した結果、成分規格に適合しない「青柳（刺身用）」等、計3検体が法違反となった（違反率0.03%）。

違反食品を製造した施設に対しては、食品の温度管理、施設や調理器具の洗浄消毒等を徹底するよう指導を行った。

(3) 輸入食品についての検査結果（上記(1)及び(2)の再掲 5,641 検体）

化学検査において、表示に記載のないアセスルファムカリウム（甘味料）を検出した「生姜酢漬」等2検体が法違反になった（違反率0.04%）。

また、細菌検査において法違反となった検体はなかった。

表1 立入監視指導結果

施設 区分	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			違反・不適の内容							
			不利益 処分	不利益処分 以外		施設 基準等	管理運営基準等				製造 基準等	表示 基準	その他
				販売 禁止等	始末 書等		口頭 注意	施設 の管理	食品 取扱設備 の管理	食品等 の取扱い			
合計	116,790	3,878	3	454	3,691	535	625	310	1,637	643	16	694	431
製造業	10,797	300	3	71	246	27	65	32	119	35	5	147	18
販売業	63,726	1,527	0	112	1,632	78	69	71	763	355	5	469	106
調理業	42,267	2,051	0	271	1,813	430	491	207	755	253	6	78	307

表2 生食用食肉をはじめとする食肉の監視指導

業種	項目	立入延軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳 (件数)			生食用食肉の取扱い軒数	取扱い種類 (軒数)				
				不利益処分	不利益処分以外			牛レバー	牛タタキ等	馬刺し	鶏肉	その他
					販売禁止等	始末書等						
合計	10,478	542	0	10	555	928	375	258	223	279	224	
飲食店営業	4,898	511	0	9	512	785	367	216	138	231	214	
食肉販売業	3,864	27	0	0	39	137	7	41	83	46	9	
食肉処理業	1,668	4	0	1	4	6	1	1	2	2	1	
その他	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

表3 食品の収去検査結果及び食品の表示検査結果

業種	項目	収去検査									表示検査		
		総検査検体数	総違反検体数	違反率 (%)	化学検査			細菌検査			検査検体数	違反検体数	違反率 (%)
					検査検体数	違反検体数	違反率 (%)	検査検体数	違反検体数	違反率 (%)			
合計	20,580	10	0.05	10,574	7	0.07	10,006	3	0.03	246,288	1,043	0.42	
国産品	14,939	8	0.05	6,195	5	0.08	8,744	3	0.03				
輸入品	5,641	2	0.04	4,379	2	0.05	1,262	-	-				

[都庁のウェブサイトからさがす](#)

検索開始

[→ 詳細検索](#)[→ サイトマップ](#)[▶ トップ](#) > [総目次](#) > [平成20年6月号](#) >

[平成20年6月号]

Topics 今月のトピックス

平成20年5月31日更新

食中毒の季節到来！ ～食べる前にしっかり予防～

これからの季節は、食中毒の危険性が高まります。
毎日のちょっとした心がけで家庭での食中毒を防ぎましょう！

食中毒予防の3原則

つけない！

- 手・食材・調理器具はよく洗う。
- 肉や魚などは、汁がほかの食品につかないように、密封できる容器に入れる。

ふやさない！

- 買い物のとき、要冷蔵品や冷凍食品は冷やして持ち帰り、すぐに冷蔵庫へ。
- 冷蔵庫に食品を詰めすぎない。
- 食品を長時間室温に放置しない。
- 要冷蔵品は食べきれ的分だけ食卓へ。

やっつける！

- 食品は中心まで十分に加熱。温め直すときも同じ。
- 調理器具・ふきんはこまめに消毒。

肉は十分に加熱して食べる！

焼肉などで肉を十分に加熱しなかったり、肉を刺し身など生で食べたことで食中毒が発生することがあります。特に、子どもや高齢者・抵抗力の弱い人は、重症になる場合があります。

肉の生食は避け、十分に加熱してから食べましょう。

食の安全を確保します！！

食中毒が発生しやすい6月から8月に、都は特別区等と協力して、食中毒の発生防止、違反食品の流通や異物の混入等防止、適正表示の徹底を図るため、食品関係事業者などに対する監視・指導を実施します。



問い合わせ

食中毒予防について 福祉保健局健康安全課 電話03-5320-4507

食品衛生監視について 福祉保健局食品監視課 電話03-5320-4404

[\(↑このページの先頭へ戻る\)](#)

[このサイトの考え方](#) | [使い方ヘルプ](#) | [個人情報の取り扱い](#) | [リンクについて](#) | [著作権について](#)

《お問い合わせ》東京都庁 〒163-8001東京都新宿区西新宿2-8-1 [《地図》](#) 電話03-5321-1111(代表) [《電話番号一覧》](#)