

# ここが変わった！食品衛生の今昔

ねりま食品衛生だより第77号 令和4年7月20日発行

練馬区保健所 生活衛生課 食品衛生担当係 5984-4675 練馬地区3992-1183 / 石神井地区3996-0633

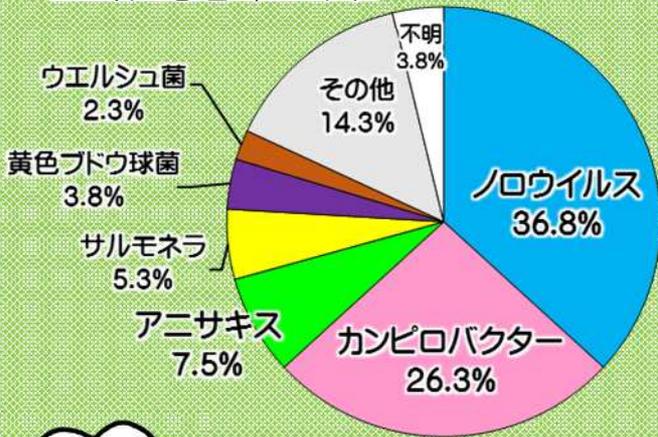
食品の冷蔵・冷凍等の保存技術の向上、調理技術の進化や食品衛生に対する消費者の意識の変化など、食を取り巻く状況は日々変わっています。今も昔も食中毒予防の原則は変わりませんが、食品衛生等で変わったところがあります。今回は、「食品衛生の今昔」を特集します。



## 10年前に発生した食中毒の原因菌やウイルス等(東京都)

平成23年

133件(患者1,515人)

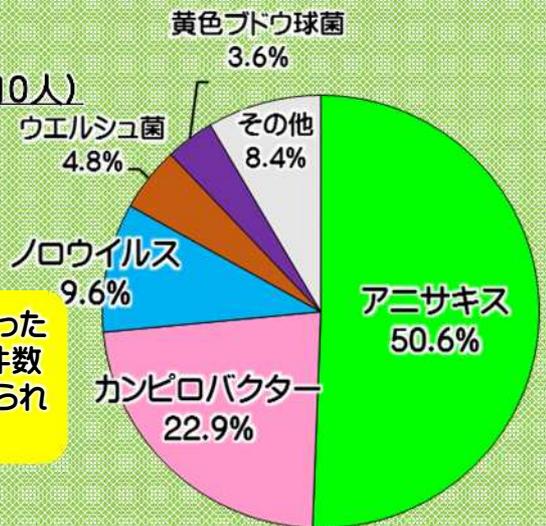


令和3年

83件(患者610人)

10年後

コロナ禍で外食が減ったことも、食中毒発生件数減少への影響と考えられます。



(東京都ホームページ食中毒統計より引用・作成)

ここが変わった

### ノロウイルスによる食中毒の原因食品が変わった！

10年前のノロウイルスの原因食品は「カキ」によるものが発生件数の1/3を占め、平成23年は、生食用カキ11件、岩ガキ3件、カキの白ワイン煮などが原因となりました。しかし、近年のノロウイルスの原因食品は、「ノロウイルスに感染した調理従事者が調理した食事」が多くなっています。



ここが変わった

### 昔は牛のレバーを刺身で食べていた

カンピロバクターによる食中毒は変わらず多くを占めていますが、10年前は、牛のレバー刺身を原因食品とするものもありました。カンピロバクターのみならず、腸管出血性大腸菌O157による食中毒も発生していました。

平成24年7月から、食品衛生法に基づいて、牛のレバーを生食用として販売・提供することを禁止しました。



新鮮=安全ではないのです！

危険なのは、牛のレバーの生食だけではありません。平成27年6月から、豚肉(レバーなどの内臓も含む。)の生食用としての販売・提供が禁止されました。



ここが変わった

### アニサキスによる食中毒がトップに！

アニサキスによる食中毒が増加しました。10年前から徐々に増えていき、令和2年、3年の東京都統計では、いずれも全体の食中毒事件数の約半数を占めています。なお、平成11年12月に、アニサキスによる健康被害が食中毒として定められました。



# 昔は気にしなかった？…今は

## ハチミツを与えるのは1歳過ぎてから



ハチミツには、食中毒を起こす「ボツリヌス菌」の芽胞が含まれていることがあります。抵抗力の弱い1歳未満の赤ちゃんが食べると、腸内で芽胞が発芽・増殖して「乳児ボツリヌス症」を引き起こします。1歳を過ぎれば、腸内細菌のバランスが整うため、ハチミツを与えても大丈夫です。

国内では、昭和61年以降少なくとも42例の乳児ボツリヌス症が報告されており、昭和62年に、国から予防対策について通知が出ています。



## おにぎりはラップなどで握りましょう

おにぎりを原因とした食中毒事件が度々発生しています。しかし、手には、「黄色ブドウ球菌」という常在菌があり、特に手荒れや傷等にはたくさん存在します。この菌は、増える際に「エンテロキシン」という毒素を産生することがあり、これらに汚染された食品を食べると、吐き気、おう吐、腹痛などの食中毒症状を起こします。菌を「つけない」・「増やさない」ことが予防対策になります。

素手でおにぎりを作るご家庭もあるかもしれません。

おにぎりを作る際は、ラップで握ったり、型の活用などをオススメします！

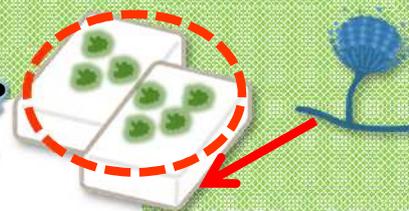


## カビは見えない部分にも生えている！？

カビの生えた鏡餅や切り餅からカビを取り除いて、“揚げ餅”にするご家庭はありませんか？

目に見えるカビを取り除いても、実はカビは残っています。カビは、目に見えないところにまで「菌糸」というものを伸ばしています。

もったいないと思っても、カビの生えた食品を食べることはやめましょう。



カビがないように見える部分にも、顕微鏡で観察するとカビが生えています。

右の二次元バーコードを読み取ると、農林水産省のホームページから「餅に生えたカビ」の詳細を確認できます！



※令和4年7月現在掲載

今も昔も変わらない！

# 食中毒予防3原則



細菌・ウイルスを

## つけない

- 手をよく洗う。
- 食品・食材の保存は、ラップやポリ袋を活用。
- 調理器具の洗浄、消毒。
- 調理器具の使い分け。



細菌を

## 増やさない

- 残りものなどを室温に放置しない。
- 調理後は早めに食べる。
- 自然解凍はせず、冷蔵庫や電子レンジで！

細菌・ウイルスを

## やっつける

- 中心部までしっかり加熱。  
ノロウイルス  
85~90℃ 90秒以上
- O157やカンピロバクター等  
75℃ 1分以上



お肉の中が赤いのはダメ！

