

2 平成24年 横浜市食中毒発生状況

1 発生の概要

- 平成24年の食中毒発生件数は20件で、前年の36件に比べ16件減少しました。また患者数は441人で前年の772人に比べ331人の減少でした。
- 死者は0人でした。
- 月別では、年間を通じての発生がみられました。近年における冬季のノロウイルス食中毒や夏季におけるカンピロバクター食中毒の発生傾向が同様にみられました。
- 病因物質別では、寄生虫（アニサキス）が8件（前年9件）と、前年に引き続き第1位を占め、次いでカンピロバクターの7件（前年6件）、ノロウイルスの4件（前年6件）、その他ウイルス（サポウイルス）が1件でした。
- 原因施設別では、前年同様に飲食店（大衆酒場）の7件、家庭の6件が上位を占めていました。
- 発生要因として、アニサキスによる食中毒は、原材料の魚介類中に寄生していたアニサキスの除去不足が主因でした。カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足での提供、調理従事者を介しての二次汚染によるものでした。ノロウイルスによる食中毒は、調理従事者がノロウイルスを保有して二次汚染させたことや手洗い不足、器具類の洗浄・消毒不十分が発生要因となっていました。

2 食中毒発生状況一覧

番号	発生日	発生数	患者数	死者数	原因食品名 原因食品群	病因物質	血清型別等	原因施設	発生要因
1	1/28	180	55	0	不明（1月27日昼食）	ノロウイルス	GII	飲食店 （給食食堂）	従事者がノロウイルスを保有、二次汚染
2	1/28	714	265	0	不明（1月28日～31日会食料理）	ノロウイルス	GII	飲食店 （一般食堂）	調理従事者による食品汚染、手洗い不十分、器具類の洗浄・消毒不十分
3	2/23	2	2	0	刺身定食（メダイ、シメサバ）	アニサキス		飲食店 （一般食堂）	原材料の魚介類に寄生、除去不足
4	2/26	1	1	0	刺身定食（シメサバ、イカ他）	アニサキス		飲食店 （大衆酒場）	原材料の魚介類に寄生、除去不足
5	3/5	2	1	0	イナダの刺身	アニサキス		魚介類販売	原材料の魚介類に寄生、除去不足
6	4/18	2	1	0	シメサバ	アニサキス		家庭	原材料の魚介類に寄生、除去不足
7	5/16	2	1	0	アジの刺身	アニサキス		家庭	原材料の魚介類に寄生、除去不足
8	5/19	1	1	0	カツオのすき身	アニサキス		家庭	原材料の魚介類に寄生、除去不足
9	5/27	11	8	0	不明（5月25日提供の食事）	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 （大衆酒場）	原材料の鶏肉が汚染、加熱不足、二次汚染
10	6/17	6	3	0	鶏刺し（推定）	カンピロバクター	ジェジュニ	家庭	鶏肉が汚染、室温解凍、加熱不十分
11	6/18	不明	22	0	不明（老人ホームの食事）	サポウイルス		飲食店 （給食食堂）	従事者がサポウイルスに感染、従事者を介し二次汚染
12	6/26	3	1	0	イナダの刺身	アニサキス		家庭	原材料の魚介類に寄生、除去不足
13	7/1	2	1	0	不明	アニサキス		不明	不明
14	7/13	4	4	0	不明（7月10日会食料理）	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 （大衆酒場）	原材料汚染、加熱不足、二次汚染
15	9/4	6	4	0	不明（9月2日会食料理）	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 （大衆酒場）	原材料汚染、加熱不足、二次汚染
16	9/17	5	4	0	不明（9月15日会食料理）	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 （大衆酒場）	原材料汚染、加熱不足、二次汚染
17	10/6	7	6	0	不明（10月4日会食料理）	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 （大衆酒場）	原材料汚染、加熱不足、二次汚染
18	10/29	6	5	0	不明（10月27日会食料理）	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店 （大衆酒場）	加熱不足、器具類の使い分け不適、器具類の洗浄・殺菌不足、二次汚染
19	12/2	133	53	0	調査中（12月1日、2日会食料理）	ノロウイルス	GII	飲食店 （一般食堂）	調理従事者がノロウイルス保有、二次汚染
20	12/25	3	3	0	殻付き生カキ（推定）	ノロウイルス	GI・GII、 GII	家庭	カキがノロウイルスに汚染 加熱用殻付きカキを生食

3 月別食中毒発生状況

	月	平成24年												累計
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
平成24年	件数	2	2	1	1	3	3	2	-	2	2	-	2	20
	患者数	320	3	1	1	10	26	5	-	8	11	-	56	441
平成23年	件数	1	1	1	3	2	6	3	4	7	4	2	2	36
	患者数	18	34	3	12	26	173	76	26	124	200	4	76	772
	死者数	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

4 病因物質別発生状況

	平成24年			平成23年		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
総数	20	441	-	36	772	-
細菌						
サルモネラ属菌	-	-	-	-	-	-
ぶどう球菌	-	-	-	4	93	-
ボツリヌス菌	-	-	-	-	-	-
腸炎ピブリオ	-	-	-	1	3	-
腸管出血性大腸菌（VT産生）※	-	-	-	1	1	-
その他の病原大腸菌	-	-	-	6	125	-
ウエルシュ菌・黄色ぶどう球菌混合	-	-	-	1	196	-
セレウス菌	-	-	-	-	-	-
エルシニア・エンテロコリチカ	-	-	-	-	-	-
カンピロバクター・ジェジュニ	7	34	-	5	155	-
カンピロバクター・サルモネラ属菌混合	-	-	-	1	9	-
ナグピブリオ	-	-	-	-	-	-
赤痢菌	-	-	-	-	-	-
その他の細菌	-	-	-	-	-	-
ウイルス	5	398	-	7	162	-
ノロウイルス	4	376	-	6	145	-
その他のウイルス	1	22	-	1	17	-
化学物質	-	-	-	-	-	-
自然毒	-	-	-	-	-	-
植物性自然毒	-	-	-	-	-	-
動物性自然毒	-	-	-	-	-	-
その他	8	9	-	9	10	-
不明	-	-	-	1	18	-

※：VT不明

5 原因施設別発生状況

	平成24年			平成23年		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
総数	20	441	-	36	772	-
家庭	6	10	-	2	3	-
事業所	-	-	-	-	-	-
学校	-	-	-	1	10	-
病院	-	-	-	-	-	-
旅館	-	-	-	-	-	-
飲食店						
大衆酒場	7	32	-	7	52	-
給食食堂	2	77	-	5	152	-
一般食堂	3	320	-	7	140	-
弁当屋	-	-	-	2	197	-
レストラン	-	-	-	3	49	-
すし屋	-	-	-	4	34	-
中華料理	-	-	-	2	10	-
そば屋	-	-	-	-	-	-
スナックバー	-	-	-	1	9	-
軽飲食	-	-	-	-	-	-
販売店	1	1	-	1	1	-
製造所	-	-	-	-	-	-
仕出し屋	-	-	-	-	-	-
採取場所	-	-	-	-	-	-
その他	-	-	-	-	-	-
不明	1	1	-	1	115	-

（横浜市健康福祉局の平成23年、平成24年の「食中毒発生状況一覧」より作成）

3 「ジャガイモ」による食中毒にご注意！

8月下旬、販売店で「揚げジャガイモ」を喫食した消費者が、体調不良を起こし福祉保健センターで調査したところ、天然毒素（ソラニンとチャコニン）が検出され販売店による自主回収が行われた事件がありました。

また、「ジャガイモ」の植物性自然毒による食中毒は毎年、小学校や幼稚園で栽培・収穫した後、茹でて食べ食中毒になる事件が発生しています。

1 原因はなに？

「ジャガイモ」の

- (1) 発芽部分（芽）
- (2) 光が当たった表面が緑色に変わった皮の下
- (3) 未成熟ジャガイモ

に有毒成分でアルカロイド（ α -ソラニン、 α -チャコニン）が多く含まれています。

2 どんな症状？

一般的に食べて20分後に吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、頭痛、脱力感などの症状です。

軽症のことが多いですが、医療機関で診てもらってください。

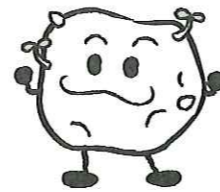
大人の中毒量（アルカロイド200～400ミリグラム）に対し、子どもは10分の1程度で発症します。

3 どうすれば防げるか？

- (1) 芽の部分はきちんと大きめに削り取りましょう。
- (2) 直射日光が当たって皮が緑変した場合は厚めにむきましょう。
- (3) 未成熟のジャガイモや地中の浅いところのイモは食べないようにしましょう。
- (4) 保存する場合冷暗所に置き、芽の出やすい高温、明所に放置ないようにしましょう。
- (5) 味が苦い場合は食べないようにしましょう。

◆◆ 家庭菜園などでのジャガイモの栽培ポイント ◆◆

- (1) ジャガイモが地面から外に出ないように、きちんと土寄せをしましょう。
- (2) 十分に熟して大きなジャガイモを収穫しましょう。
- (3) 収穫するときは、ジャガイモに傷をつけないようにしましょう
- (4) 収穫したジャガイモは、暗くて（日光に当てない）涼しい場所に保管しましょう。



* 食品衛生法でジャガイモの発芽防止を目的に放射線照射（コバルト60）が認められています。

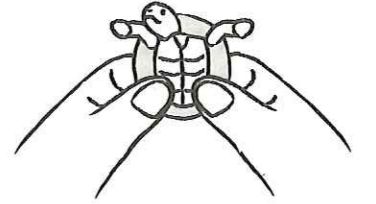
4 ミドリガメ等の八虫類を原因とするサルモネラ症にご注意！

8月に厚生労働省は、米国で主に乳児を含む子どもがカメを触ったことによるサルモネラ症の集団発生が広域的に繰り返し発生しているとの情報を受け、各都道府県あてに家庭でカメ等を飼育するに当たっての注意の呼びかけを行いました。

1 原因はなに？

カメ等の八虫類は国内外を問わずサルモネラ属菌を50～90%保有しています。

カメまたは飼育している水槽の水を介して接触してサルモネラが付着し、これが口に入ることにより感染します。（特に子供は無意識に手を口に持っていくことが多い）



2 どんな症状？

通常サルモネラ属菌に汚染された食品を食べることにより食中毒を起こしますが、八虫類などの動物との接触を通じて感染することもあります。

8～48時間の潜伏期間を経て胃腸炎症状を起こします。

まれに小児では意識障害、けいれん、菌血症や髄膜炎等の重篤な症状を引き起こします。

高齢者では、急性脱水症状及び菌血症により重症化します。



3 どうすれば防げるか？

(1) カメはサルモネラ属菌を含む糞便を排泄していることから

- ① 飼育槽から出して自由に徘徊させて遊んだり、台所等の食品を扱う場所に近づけたりしないようにしましょう。
- ② 飼育水などを交換する場合は、食品や食器を扱う流し台などは避け、排水により周囲が汚染されないようにしましょう。

(2) カメなどの八虫類をはじめ、動物に触った後は必ず手指を石けんで十分に洗いアルコール等で消毒しましょう。

横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例
別表第2項第8号

食品取扱室には、**動物を入れないようにする**とともに、施設内では動物を飼育しないこと。

↓
犬、猫、鳥、カメ、その他ペット類など衛生上支障のあるすべての動物を入れさせないこと。

5 調理従事者の衛生管理

- (1) 調理従事者自身がノロウイルスの保有やあるいは手荒れ・化膿創に生息する黄色ぶどう球菌を食品に二次汚染させたことにより起こった食中毒が近年多くなっています。
- (2) 食品の製造・調理・加工等に当たっては、清潔で衛生的に取り扱わなければなりません。
- (3) 食中毒等の発生未然防止のための清潔保持・健康管理の大切さを理解しましょう。

1 調理従事者による二次汚染が原因で発生した食中毒

◀事例1▶ 調理従事者が下痢等の体調不良のまま調理作業に従事

下痢をしていたにもかかわらず、申告をせず、そのまま調理作業に従事していた。手洗いも正しく行わなかった。手に付着していたノロウイルスを食品に汚染させてしまい、食中毒を起こしてしまった。

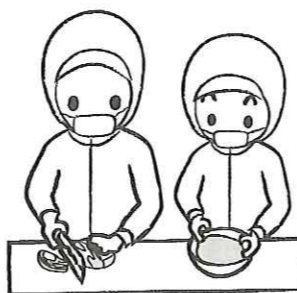


◆予防のためには◆

- (1) 日頃からノロウイルスを保有しないように、健康管理に気をつけます。
- (2) 調理責任者は、日頃から体調不良者がでないよう健康管理の周知徹底を図ります。
- (3) 調理作業前には、下痢・発熱等の健康状態を自己申告し、その旨を記録します。
- (4) 朝礼時・始業時には体調や手指の創の有無について確認し、全員で健康管理の大切さを共通の認識とします。

◀事例2▶ 手荒れがある素手で調理作業に従事

手荒れがあったものの、イベントに係る大量の特注弁当の調製を前日から行い、食品を素手でかき混ぜて放冷するため室温に長時間放置したため、黄色ぶどう球菌を増殖させ食中毒を起こしてしまった。さらに調理従事者による不慣れな作業や衛生管理の不徹底などが重なったことも発生要因となった。



◆予防のためには◆

- (1) 調理従事者は、正しい手洗いによって手指からの菌を除去します。
- (2) 手指などに手荒れ、切り傷や化膿創のある人は、食品に直接触れたり、調理をしたりしないことです。専用手袋を活用するなどし、食品への二次汚染を防ぐことが大切です。
- (3) 食品は、10℃以下の低温で保存し、菌の増殖を抑えます。
- (4) 調理（製造）時は、帽子やマスクを着用します。

◀事例3▶ 下痢や吐き気など自覚症状がなかった

下痢や吐き気などの自覚症状がなかったのに、食中毒を起こしてしまった。

◆予防のためには◆

- (1) 腸管出血性大腸菌やサルモネラ菌等を保菌していて、下痢等の症状がでていないいわゆる健康保菌者がいます。本人も気づかず調理（製造）に従事し、排便によって食品を汚染し、

食中毒へと発展する事例が近年多くなっています。この健康保菌者を発見し、食中毒の発生を未然に防止するには定期的（1年に2回以上）な検便によって保菌者を発見していくことが不可欠です。

- (2) 下痢や腹痛等の自覚症状が見られたときは、医療機関に受診や検便を実施することが求められます。
- (3) 定期的な健康チェックを行い病気予防につなげます。

2 身の回りは細菌やウイルスでいっぱい

- (1) 化膿創、糞便、魚介類、食肉等と身の回りには細菌やウイルスが常在しています。
- (2) 手指は細菌やウイルスで汚れています。
近年、横浜市内で発生した食中毒事件では、手洗いが不十分で食品を汚染させ事故につながったことが指摘されています。

◆正しい手洗いの励行について◆

- ① 作業前、作業変更時、調理済み食品を扱う前、排便後は、念入りに手洗いを行います。
- ② 手洗いは機会あるごとに、専用の手洗い設備で、逆性石けんを使い最低30秒はもみ洗いを行います。爪ブラシも活用します。
- ③ 最後の消毒用アルコールは、乾くまでよく手にすり込みます。



3 服装・身だしなみを整える

- (1) 調理室（製造室）にノロウイルスや身の回りの細菌を持ち込まないためには、専用の衛生的な作業着、履物を着用します。
- (2) 異物混入等の原因ともなる指輪などの装飾品ははずします。髪の毛が混入しないよう帽子の着用を徹底します。粘着ローラーがけをします。
- (3) トイレ使用时には、ウイルスや細菌を調理室（製造室）に持ち込まないようにします。
 - ① 調理室（製造室）で身に着けている作業着・前掛け・帽子・履物のままトイレに入らない。
 - ② 上着等はトイレ前室で脱ぎ、トイレ用に準備した着衣に着替えます。
 - ③ 特に用便後は、身支度する前に必ず念入りに手を洗い消毒します。
 - ④ 調理室（製造室）に戻ったら、従業員専用手洗い設備でもう一度手洗いを行います。

4 トイレの清掃

- (1) 便座や床は、使い捨て布やペーパータオルを使い、0.1%の次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸すように消毒します。
- (2) 特に人の手が触れるドアノブ、手すり、レバーは念入りに洗浄・消毒します。

6 アレルギー物質を含む加工食品

- (1) 近年、アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害が多くなってきました。
- (2) 人によっては、極微量のアレルギー物質により発症することがあります。
- (3) 危害防止のため、食品衛生法では特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い7品目を特定原材料と定め、平成14年4月から表示を義務づけています。
- (4) 特定原材料に準ずるものとして、20品目を原材料を含む加工食品については、それを含む旨を可能な限り表示するよう務めることとされています。

1 主な食物アレルギーの症状

- (1) 軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴（ぜいめい）
- (2) 重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

2 アレルギーの原因食品

アレルギーの原因食品としては、卵・乳・小麦が全体の約70%を占めています。次いで落花生で、そばはアレルギー症状を起こすことがそれほど多くないが、落花生と同様に重篤な症状を示すことが多いことから表示が義務づけられています（「平成18年度～同20年度 厚生労働科学研究報告書」より）。

3 特定原材料等

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
省令	卵、乳、小麦、えび、かに	発症件数が多い	表示義務
	そば、落花生	症状が重篤であり、生命に関わるため特に留意が必要なもの。	
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン（計20品目）	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの。	表示を奨励（任意表示）

なお、カシューナッツとごまの2品目は、平成25年9月20日付けで消費者庁が追加したものです。平成26年8月31日までに当該2品目の表示に努めることとされています（消費者庁通知文「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」平成25年9月20日付 消食表第257号）。

4 表示の目的

アレルギー物質を含む加工食品による健康被害を防止することを目的に、食品衛生法に基づき表示が義務づけられています。表示目的は、アレルギー物質に関する情報提示をすることにより、アレルギー症状が起こるのを避けるためです。

5 表示される加工食品と表示されない加工食品

- (1) 表示される加工食品
あらかじめ箱や袋で包装されている加工食品や瓶詰め食品に表示されます。
- (2) 表示されない加工食品
店頭で計り売りされる総菜・パン等その場で包装されるものや注文してから作る弁当類には表示されません。なお、包装面積が30平方cm以下の小さいものも表示が免除されます。

6 表示方法

- (1) 特定原材料等の表示方法
次のいずれかにより表示することとされています。
 - ① 特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）、そのものを加工食品の原材料としている場合は、当該食品を原材料として含む旨を記載します。
例：シュークリーム 原材料名：卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でんぷん、食塩
 - ② 添加物以外の原材料に特定原材料等を含んでいる場合は、原則、原材料名の後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を記載します。
例：めんつゆ 原材料名の後に「(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)」
 - ③ 添加物が特定原材料等に由来するものである場合、原則、物質名の後に括弧を付して特定原材料に由来する旨「(〇〇由来)」と記載します。例：乳化剤 (大豆由来)
- (2) 代替表記
アレルギー物質を含むことが容易に判別できる食品は、アレルギー表示を省略することができます。例：マヨネーズ (卵) →マヨネーズ。オムレツ (卵) →オムレツ
- (3) 可能性表示の禁止
特定原材料等に関して「入っているかもしれない」という可能性表示は認められていません。
例：「卵が入っているかもしれません」「卵が入っている場合があります」
- (4) 使用していない旨の表示の促進
通常は、特定原材料等を使用する食品を、使用しないで製造した場合には、アレルギー患者の商品選択に資するため、「使用していません」との旨の表示をすることが勧められています。
例：このケーキには、卵、小麦を使っていません。

対面販売や飲食店等での消費者への情報提供及び対応時の注意点

- 1 消費者への情報提供の充実
食物アレルギー疾患を有する方のために必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供を充実させるための自主的な取り組みをしていくことが大切です。
- 2 対応時の注意点
相手の質問の趣旨が理解できなかった場合、自分勝手に質問を理解し回答することは、誠意がないと受け取られ不信感を抱かせることにつながります。
強いては問題をこじらせることにもなります。連絡先を尋ね正確な情報入手後に回答しましょう。その旨相手の確認を取りましょう。

7 食肉の衛生

1 食肉の食中毒原因菌等の汚染状況について

厚生労働省では、東京都、横浜市等の自治体に食肉の食中毒原因菌等の汚染状況の検査を要請し、その結果を年度単位で公表しています。

次の表は、それを平成18年度から24年度までの7年間を集計したものです。

この結果から、どの食肉が、どの食中毒原因菌等に、どの位の割合で汚染されているか、また、同じ食肉でも、加工方法により汚染度合が異なることが分かります。

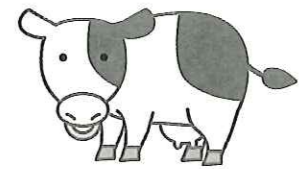
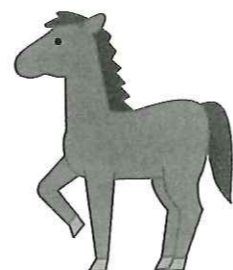
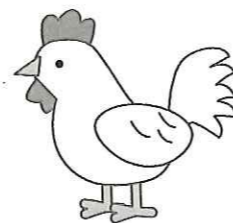
これらの食肉を取り扱われる食品事業者にあつては、その汚染状況を理解され、食中毒等の事故防止に努めていただきたいと思います。

厚生労働省指定品目の調査結果(平成18年～24年度)

検体名	検体数	E.coli		サルモネラ属菌		腸管出血性大腸菌		カンピロバクター		
		陽性数	陽性率	陽性数	陽性率	陽性数	陽性率	検体数	陽性数	陽性率
牛ミンチ肉	840	521	62.0%	12	1.4%	1	0.1%	751	1	0.2%
豚ミンチ肉	1153	815	70.7%	34	2.9%	0		1027	1	0.1%
牛豚混合ミンチ肉	779	558	71.6%	13	1.7%	1	0.1%	688	0	
鶏ミンチ肉	1211	957	79.0%	560	46.2%	0		1204	340	35.5%
牛レバー(生食用)	68	50	73.5%	0		1	1.5%	68	7	14.0%
牛レバー(加熱用)	1202	780	64.9%	13	1.1%	5	0.4%	1198	135	17.3%
カットステーキ肉	611	345	56.5%	0		1	0.2%	555	0	
牛結着肉	1058	749	70.8%	2	0.2%	0		860	0	
牛たたき	440	83	18.9%	1	0.2%	0		438	0	
鶏たたき	254	182	71.7%	25	9.8%	0		254	29	15.9%
馬肉(生食用)	544	115	21.1%	0		0		468	0	
ローストビーフ	619	36	5.8%	1	0.2%	0		520	0	

(注) カットステーキ肉・・・テンダライズ処理、結着処理等を施した牛肉
牛たたき、鶏たたき・・・中心部まで十分加熱されないもの
ローストビーフ・・・特定加熱食肉製品
牛レバー(生食用)については、平成24年度から実施していない

- 検査したE.coliは、温血動物(鳥類、哺乳類)の腸内に、サルモネラ属菌は動物の腸内、広く自然界に、腸管出血性大腸菌は動物の腸内に、カンピロバクターは家畜、家きんの腸内に生息するのが特徴です。
- 検査した食肉は、牛肉、豚肉、鶏肉、馬肉の4種類で、その加工形態により12種類に分類しています。
- E.Coliの陽性率は、牛のたたき、馬肉(生食用)、ローストビーフを除いて、すべて50%以上で、高い汚染状況でした。とくに、鶏ミンチ肉が約80%と高い陽性率を示しました。
- サルモネラ属菌については、陽性率が一番高かったのが、E.Coliと同様に、鶏ミンチ肉で、その陽性率は他の食肉に比べ、飛びぬけて高くなっています。二番目に高い陽性率を示したのが、やはり鶏肉を原料としている鶏たたきでした。



(5) 腸管出血性大腸菌については、全体的に検出数は少なく、ほとんどの食品で陽性率は低くなっています。その中でも一番高い陽性率を示したのが牛レバー(生食用、加熱用)でした。

また、腸管出血性大腸菌が検出されたのは、牛ミンチ肉、牛豚混合ミンチ肉、牛レバー(生食用、加熱用)、カットステーキ肉の5種類ですが、すべて牛肉が関係しているものばかりでした。

(6) カンピロバクターについては、陽性率が一番高かったのが、E.coli、サルモネラ属菌と同様に鶏ミンチ肉でした。二番目に高い陽性率を示した牛レバー(加熱用)の倍以上でした。三番目に高い陽性率を示したのは、鶏たたきで、鶏肉と牛レバーが他の食肉に比べ、高い汚染を受けていました。

2 豚レバーの生食

平成24年7月1日から、食品衛生法により牛レバーの生食が禁止されました。その代替品という訳ではないと思いますが、一部の飲食店では、豚レバーを生食用として提供しているという報道がありました。

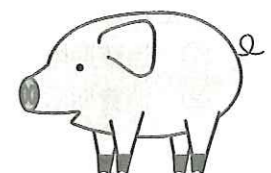
これを受けて、平成24年10月4日、厚生労働省では、全国の自治体に対し、豚レバーを加熱せず喫食すると、E型肝炎の他、サルモネラ属菌及びカンピロバクター等の食中毒のリスクがあるので、その危険性について周知し、関係事業者に対し必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起をする旨通知しました。

(1) 豚レバーの生食が原因と推定された食中毒事例(過去10年間)

発生日月	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
平成15年10月28日	宮城県	豚レバ刺	サルモネラ属菌	飲食店	3	1	0
平成17年4月21日	愛知県	豚レバ刺	サルモネラ属菌	飲食店	13	9	0
平成19年9月2日	群馬県	豚レバ刺	カンピロバクター	飲食店	6	5	0
平成20年5月25日	神奈川県	豚レバ刺	その他	飲食店	30	15	0
平成22年2月9日	岐阜県	豚レバ刺	カンピロバクター	飲食店	2	2	0

(2) 豚レバーを含む豚肉並びにシカ、イノシシ等野生動物の肉、内臓を安全に喫食するための注意点

- 豚レバーを含む豚肉並びにシカ、イノシシ等の野生動物の肉、内臓は、生で食べないこと。
- 豚肉並びにシカ、イノシシ等の野生動物の肉は、中心部まで火が通るよう、十分に加熱すること。
- 生の肉類と加熱済みの肉類は分けて取り扱うこと。
- 取り扱う箸や皿は、区別して使用すること。



なお、厚生労働省では、腸管出血性大腸菌食中毒予防の観点から若齢者、高齢者の他、抵抗力の弱い人については、生肉等を食べさせないよう従来から注意喚起を行っています。また食肉を介するE型肝炎ウイルスについて、詳細を知りたい方は、厚生労働省のホームページ「E型肝炎Q&A」で検索してください。

8 期限表示とは？

食品の表示事項については、「食品衛生法」、「JAS法」等の法律により細かく規定されていますが、その中でも、期限表示は、原産地表示、原料原産地表示と並んで食品事業者や消費者にとって関心の高い表示事項であります。それだけに、偽装されることも多い表示事項であると言えます。

ここでは、その期限表示について、その定義、表示方法、決め方等について、整理し、説明を加えましたので、正確な期限表示をするためにはどのようにすべきなのかを理解し、日常の業務に活用していただきたいと思います。

なお、食品の期限表示、原産地表示、栄養成分表示等の表示については、これまで「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」の3つの法律に基づき定められていましたが、これを一つの法律に集約した「食品表示法」が平成25年6月に成立、公布されました。

今後、規則、基準等を規定し、2年以内に施行される予定です。

1 期限表示の定義とは？

期限表示には、食品の劣化速度の違いにより、賞味期限と消費期限の2種類があります。

(1) 賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。このため「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなる訳ではありません。その食品が食べられるかどうかについては、個別に判断する必要があります。



(2) 消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題を生じないと認められるものです。

2 賞味期限又は消費期限の表示はどのようにするのか？

(1) 原則、年月日の前に当該期限（賞味期限又は消費期限）である旨の文字を記載します。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、次のような記載方法も可能です。

- ① 当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して記載する。
- ② 消費期限〇〇に記載等、記載場所を指定する方法で、年月日を単独で記載する。

(2) 期限表示は、次のように記載します。

「消費期限 平成26年2月1日」、「賞味期限 26. 2. 1」、「消費期限 26.02.01」、

「賞味期限 2014年2月1日」、「消費期限 14. 2. 1」、「賞味期限 14.02.01」

ただし、これらの表示が困難と認められる場合は、次の記載方法も可能です。

「消費期限 260201」、「賞味期限 140201」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦の場合は、末尾の2桁）とする6桁で記載します。



(3) 弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで記載するようにします。

(4) 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3か月を超える場合は、年月だけを記載する方法も可能です。ただし、賞味期限の満了日が、月半ばであった場合には、その日が属する月の前月の年月を記載します。

年月日を表示する場合		年月の表示にする場合
「賞味期限 26年2月10日」	→	「賞味期限 平成26年1月」
「賞味期限 26年3月31日」	→	「賞味期限 平成26年3月」

3 どのような食品に期限表示は義務づけられているのか？

(1) 容器包装に入れられた加工食品

ただし、品質劣化が極めて少ないもので、次にあげるものは、賞味期限を省略できます。

でん粉、チューインガム、冷菓、アイスクリーム類、食塩、うま味調味料、飲料水、清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）、又はポリエチレン製容器入りのものに限る。）、氷、酒精飲料

(2) 容器包装に入れられた食品であつて、次にあげるもの

冷凍食品であつて切り身むき身にした鮮魚介類、鶏の卵（加熱加工用にあつては、採卵日、包装日等でも可）、食肉、牡蠣、生食用鮮魚介類

4 誰が賞味期限や消費期限を決めているのか？

賞味期限や消費期限を決めるには、食品等の特性、品質劣化の要因、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、

- ① 輸入食品以外の食品にあつては、製造業者、加工業者又は販売者
 - ② 輸入食品にあつては、輸入業者
- が責任を持って期限を設定し、表示することになります。

5 どのように、賞味期限や消費期限を設定しているのか？

製造業者等においては、客観的な期限の設定のために、

微生物試験（一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温細菌の残存の有無、芽胞菌の残存の有無等）

理化学試験（粘度、濁度、比重、過酸化物質、酸価、pH、酸度、栄養成分、糖度等）

官能試験（人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとり一定の条件下で評価する。）

等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定しています。

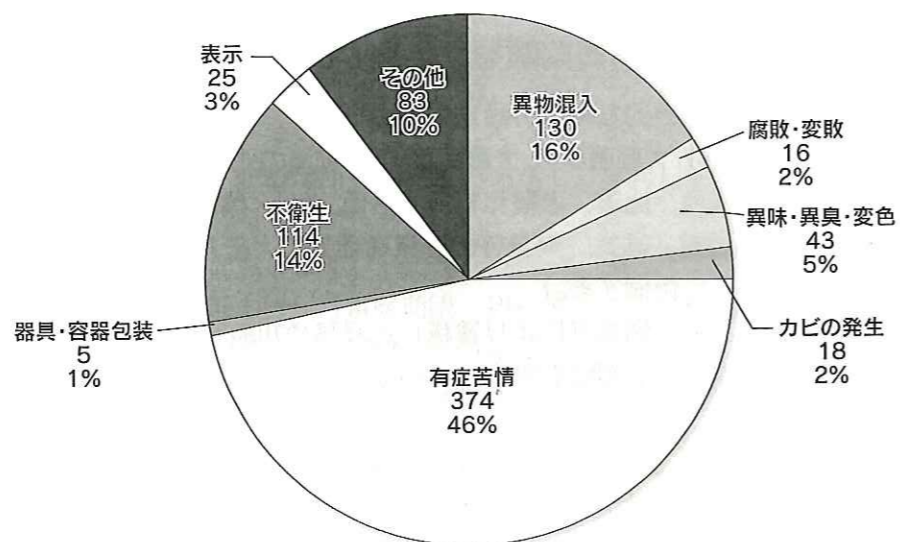
なお、設定された期限に対して、1未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本です。

9 平成24年度 原因施設別・苦情内容別件数

	合計	異物混入					腐敗・変敗	異味・異臭・変色	カビの発生	有症苦情	器具・容器包装	不衛生	表示	その他	
		小計	昆虫類	鉱物性異物	動物性異物	寄生虫									その他
合計	808	130	34	21	23	2	50	16	43	18	374	5	114	25	83
飲食店営業	214	54	20	8	8	1	17	5	14		15	1	77	7	41
菓子製造業	21	8	1	1	1		5	1	2	4		1	1	2	2
魚介類販売業	20	3	1		1		1	2	1		1		5	5	3
食肉製品製造業	2										1		1		
食肉販売業	9	2	2					1	2				4		
そうざい製造業	8	2					2		3				1	1	1
はっ酵乳等販売業	1														1
めん類製造業	2	1					1		1						
豆腐製造業	1	1	1												
乳製品製造業	1	1		1											
乳類販売業	3	1					1				1	1			
食品製造業	2								1						1
学校給食	12	12	1	2	3		6								
その他給食	1							1							
野菜・果物販売業	12	1	1					3	1	3			1	1	2
食品販売業	26	1		1						2	1	1	9	5	7
菓子販売業	10	1			1								3	3	3
弁当類販売業	2														2
酒類販売業	1												1		
その他の営業	2	1			1								1		
不良違反でないもの	267	6		1	3		2	3	10	2	224		9		13
消費者に原因するもの	7	3					3		1	1	1				1
不明	184	32	7	7	5	1	12		9	4	132			1	6

注1 鉱物性異物とは、ガラス、石、砂、金属、その他です。

注2 動物性異物とは、人毛（毛髪等）、獣毛、爪、歯等、ネズミの糞、その他です。



(横浜市健康福祉局の「平成24年度 食品衛生関係苦情届出(横浜市)」より作成)