

1

食中毒とは

2

発生状況

3**発生件数の多い食中毒**

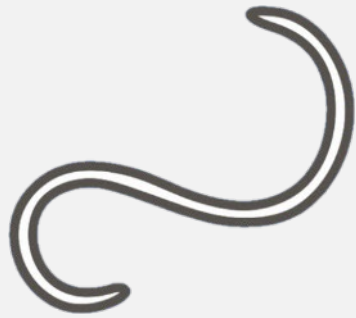
4

食中毒予防のために

「カンピロバクター」と「ノロウイルス」
についてお話ししましたが、

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

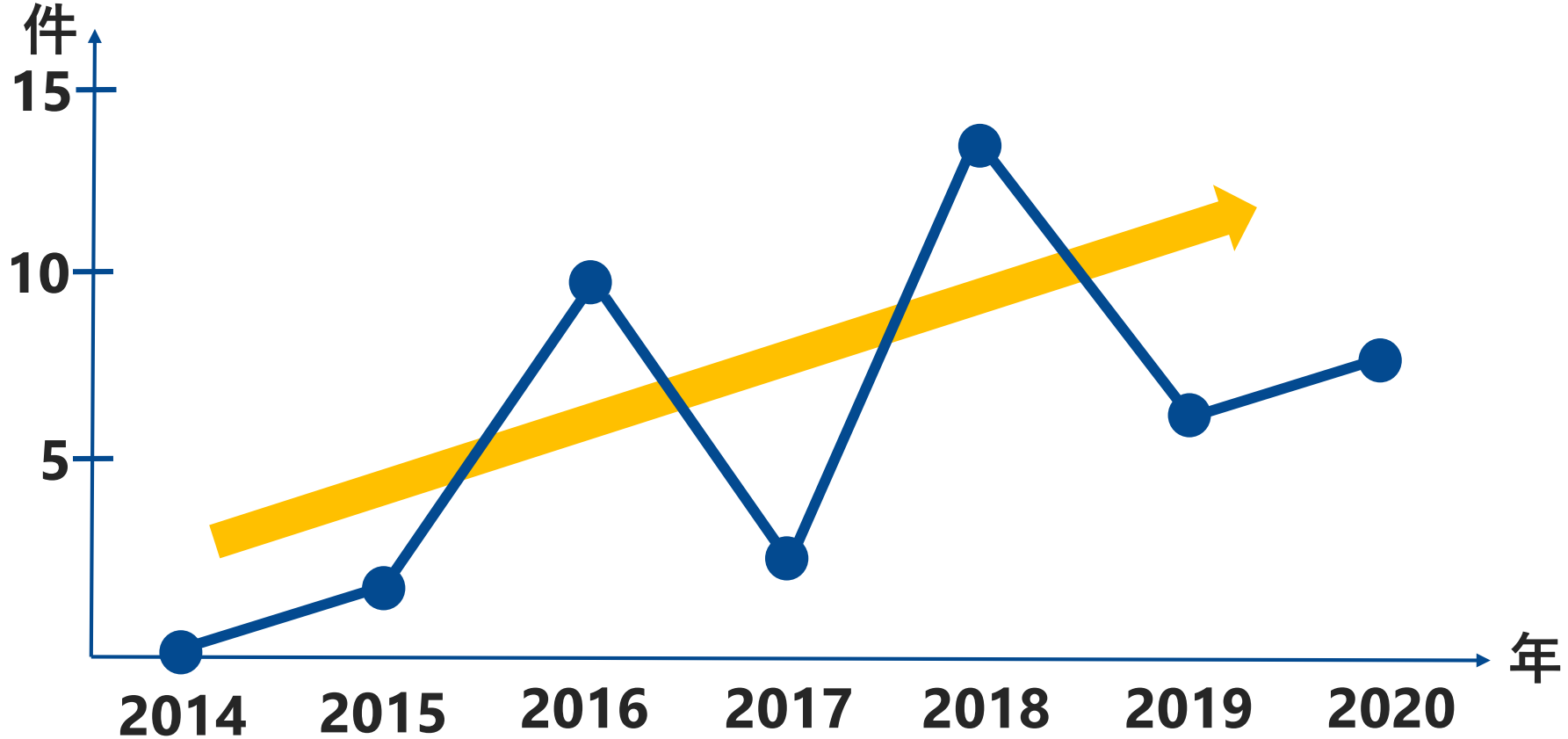
DATA

**アニサキス**

最後に、食中毒件数全国、福岡市でともに1位だったアニサキスについてです

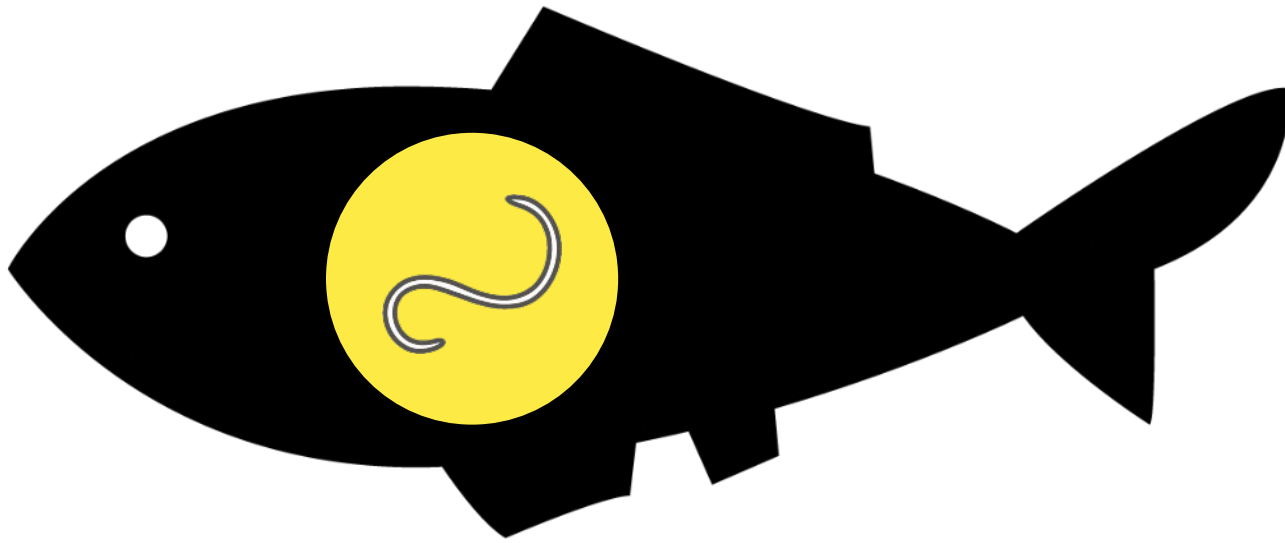
1 (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

福岡市アニサキス食中毒発生件数



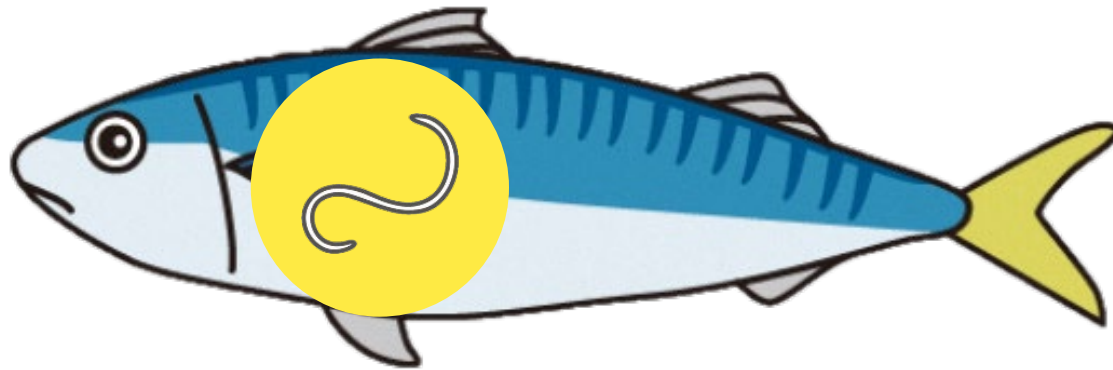
毎年が増減はあるものの、近年、福岡市でもアニサキス食中毒が増加傾向にあり、注意が必要な食中毒です

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



アニサキスは、魚介類に寄生する寄生虫の一種です

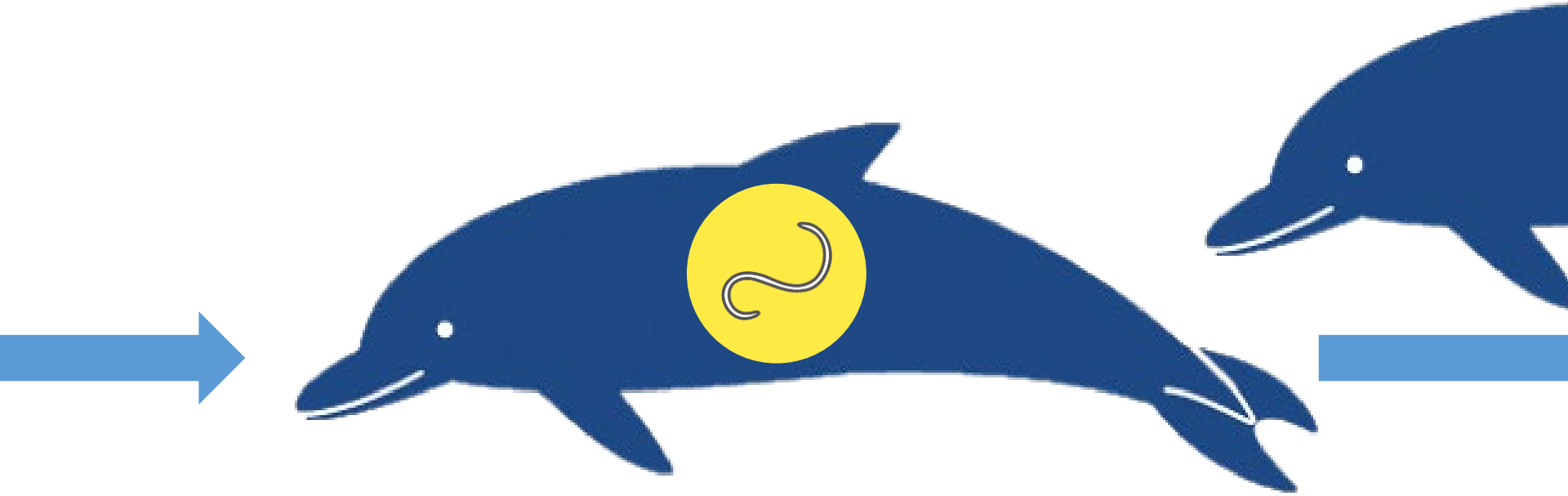
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚の内臓表面に寄生していますが、

1

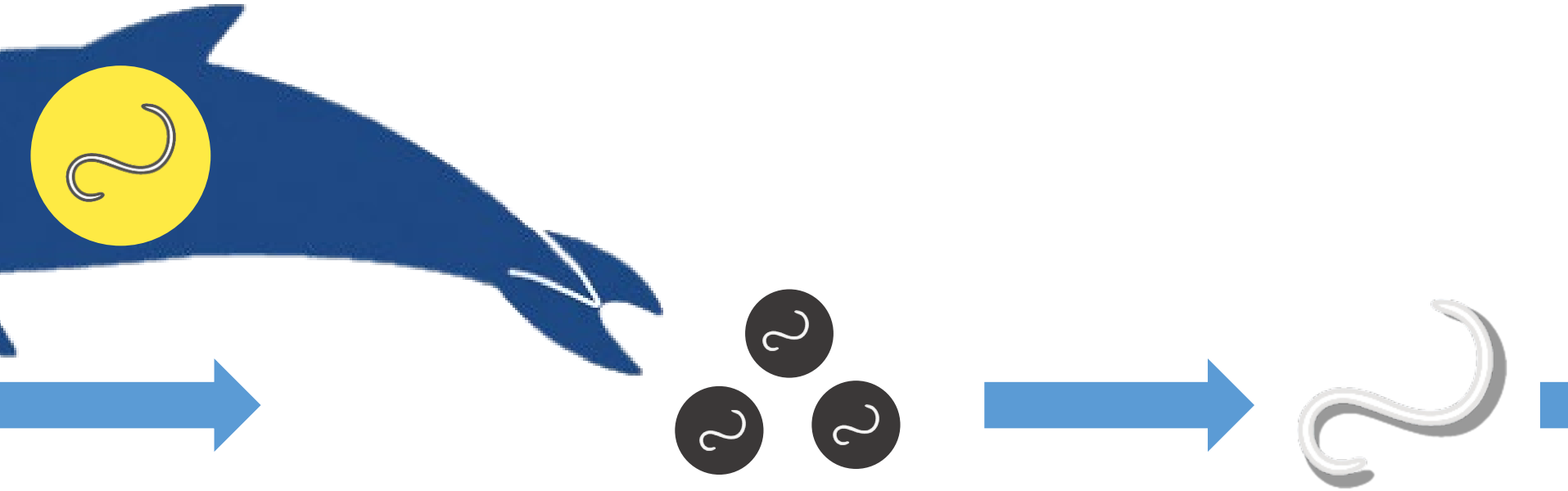
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



その魚をイルカが食べ、
イルカの体内でアニサキスが成虫となり、

1

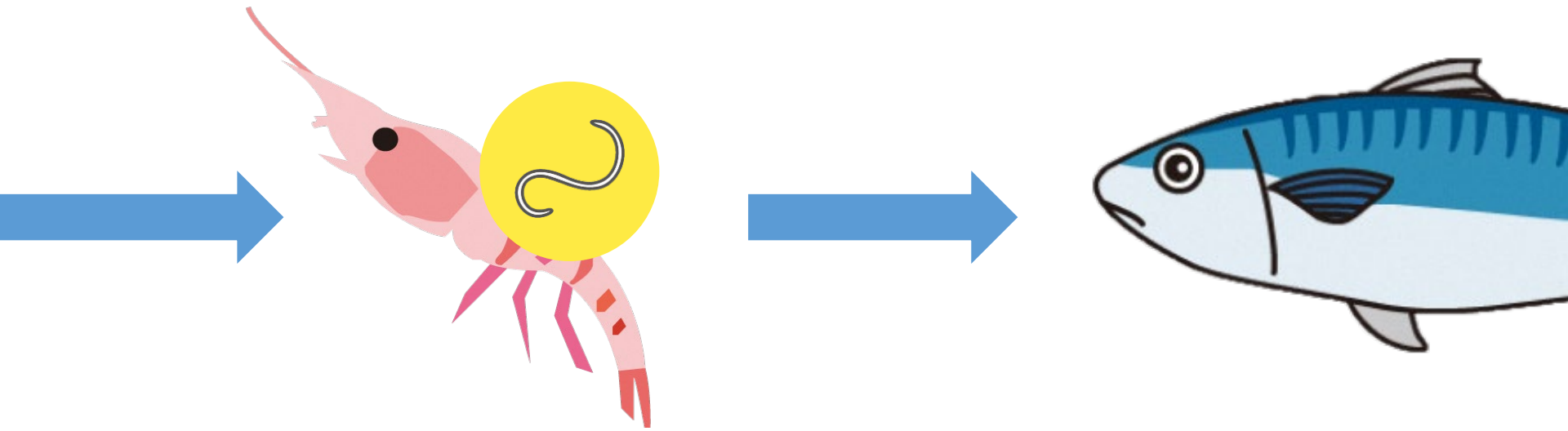
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



虫卵が糞便とともに海中に放出されます
そして卵は海中でふ化し、幼虫となります

1

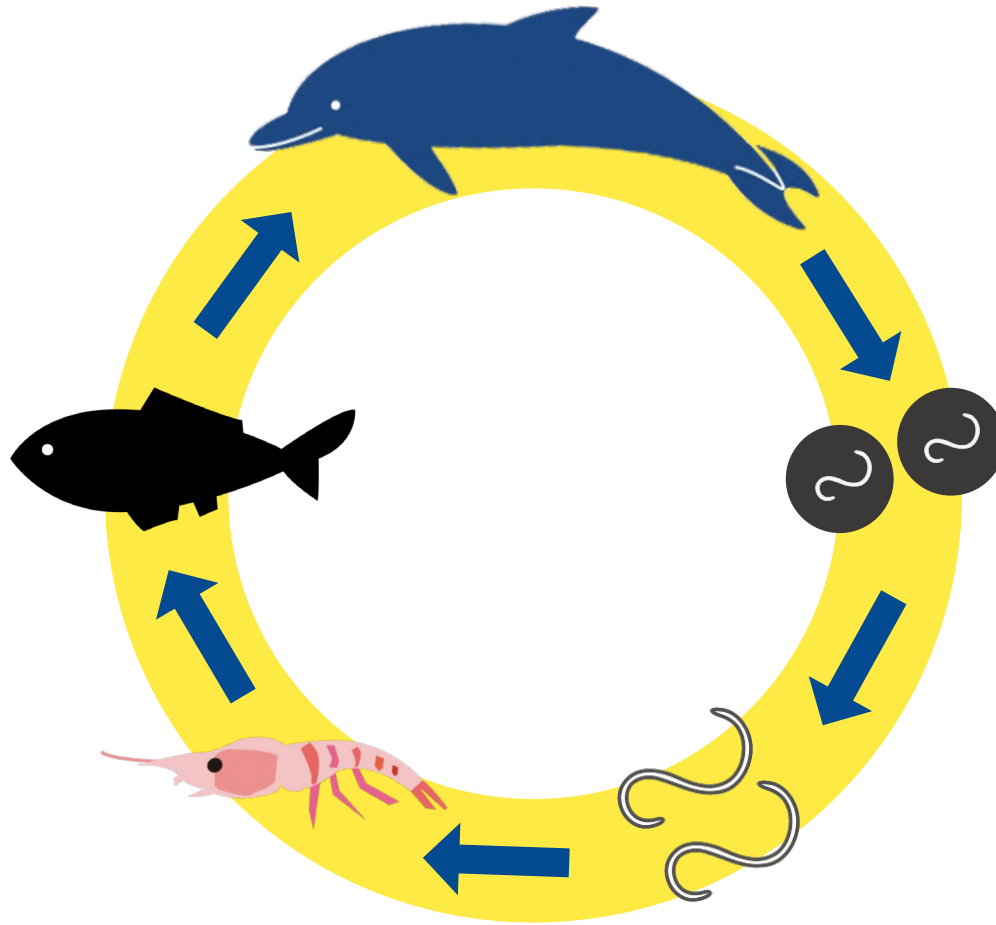
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



ふ化したアニサキスをオキアミが食べ、
そのオキアミをサバなどが食べます

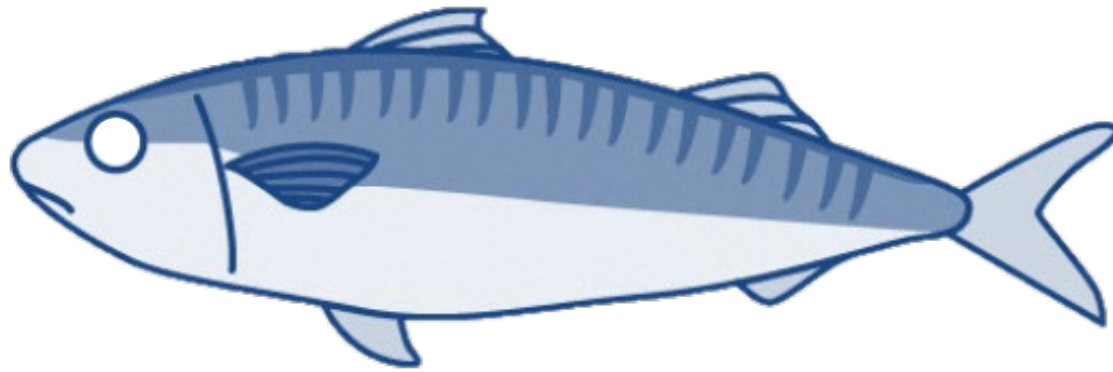
1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



その魚をイルカが食べることで、このように
アニサキスがじゅんぐり回っています

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

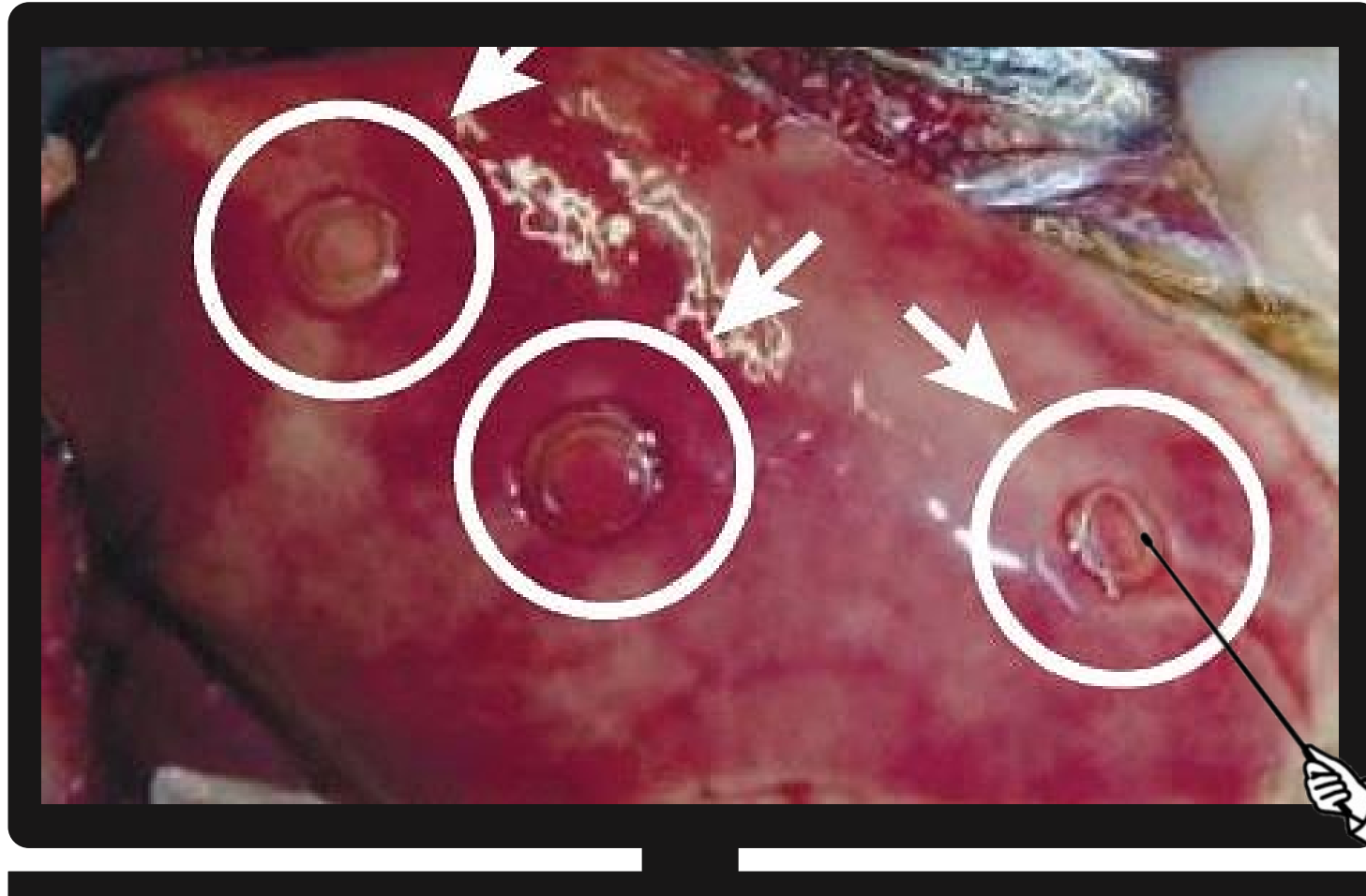


寄生している魚が死んで時間が経つと、内臓から筋肉に移ります

このアニサキスを生きたまま体内に取り込むと胃や腸で発症し、アニサキス食中毒となります

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



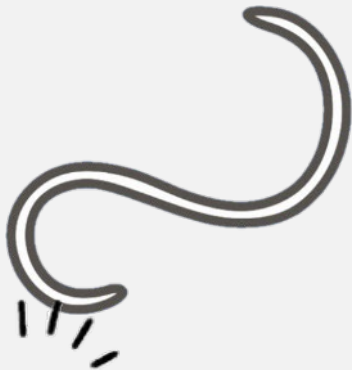
白い糸状で長さは2～3cmです

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

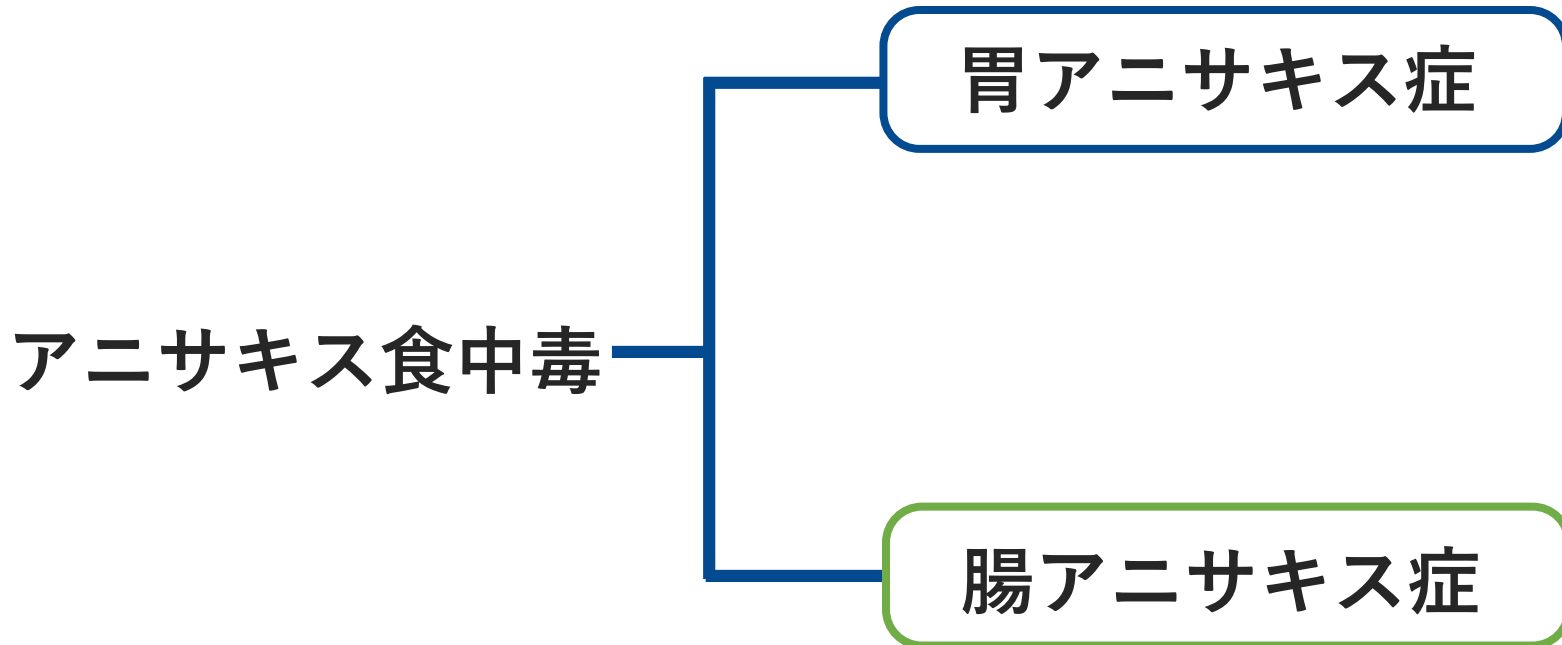
DATA

アニサキス

- ①日本近海の魚の内臓に生息
- ②寄生している魚の死後、
内臓から筋肉へ移る
- ③白い糸状
- ④長さは2～3cm



(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



アニサキス食中毒は、胃で症状が出る場合を「胃アニサキス症」といい、腸で症状が出る場合を、「腸アニサキス症」といいます

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

胃アニサキス症



潜伏期間



数～十数時間



胃アニサキス症の潜伏期間は数時間から十数時間であるのに対し、

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

腸アニサキス症



潜伏期間



十数時間



腸アニサキス症は十数時間です

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

胃アニサキス症



主な症状

- ・ 激しいみぞおちの痛み
- ・ 悪心
- ・ 嘔吐

胃アニサキス症の主な症状は、
激しいみぞおちの痛み、悪心、嘔吐です

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

腸アニサキス症



主な症状

- ・ 腹痛
- ・ 腹膜炎

また腸アニサキス症の主な症状は、
腹痛、腹膜炎です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



1

除去する

2

死滅させる

アニサキス食中毒を防ぐにはどうしたらよいか、それは、除去と死滅、この2つに尽きます

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

- ① 新鮮な魚を仕入れる
- ② 速やかに内臓を除去する



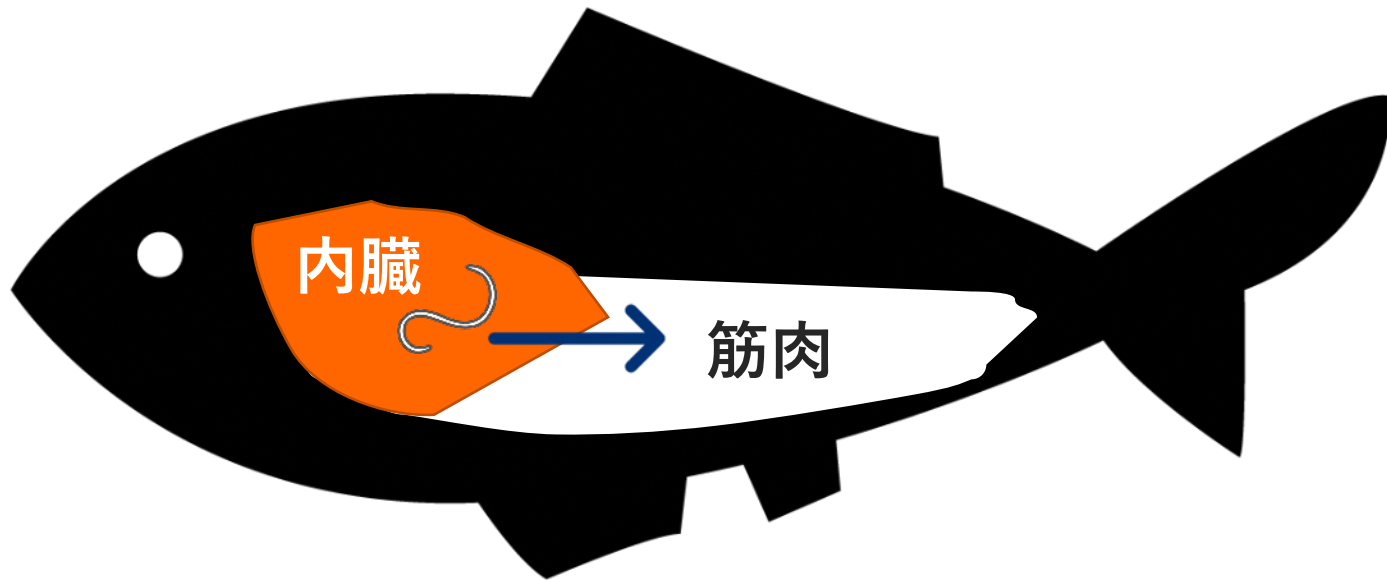
除去する際のポイントは、
新鮮な魚を仕入れること、
そして速やかに内臓を除去することです

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



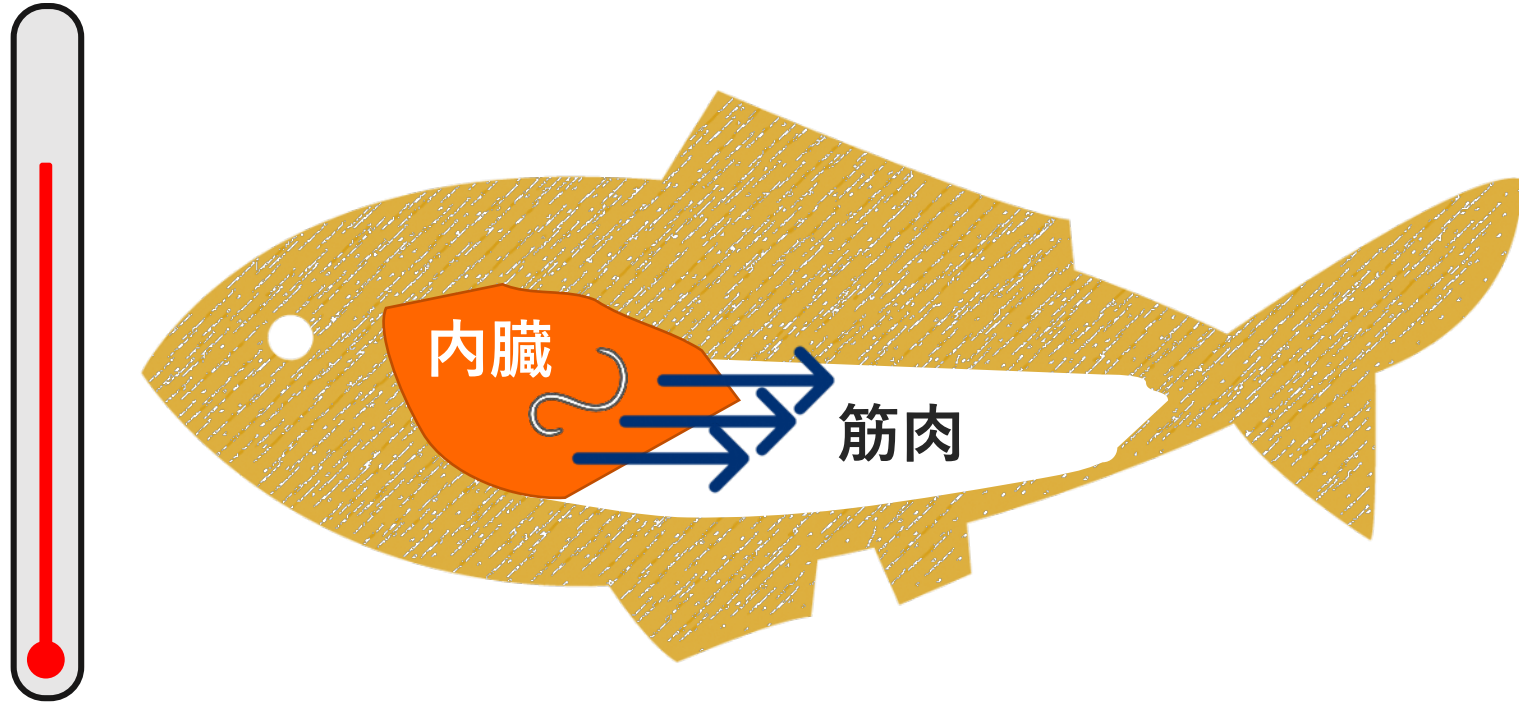
先ほど説明したように、死後、時間が経つと
アニサキスは内臓から筋肉へ移行します

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



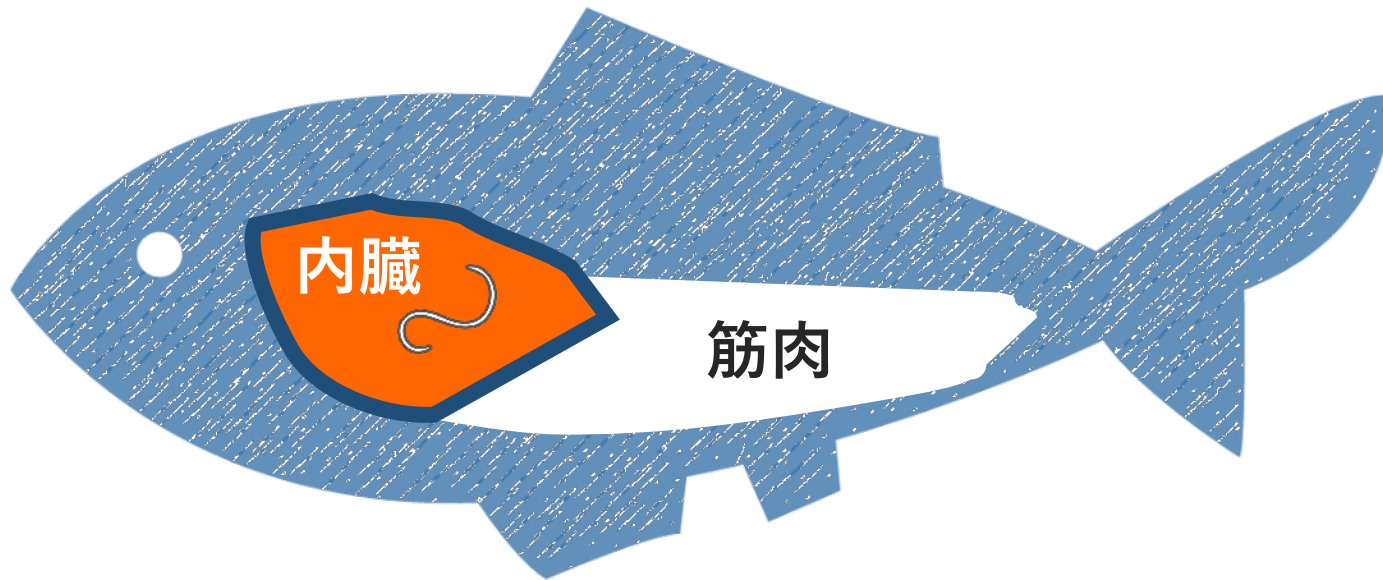
温度が上がると筋肉部に移行しやすいので、

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



温度を低く保つことが重要です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する

- ① 新鮮な魚を仕入れる
- ② 速やかに内臓を除去する
- ③ 目視確認



そして、目視確認の徹底がとても重要です

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



目視確認時に見落とさないために、
必ず明るい場所で作業しましょう

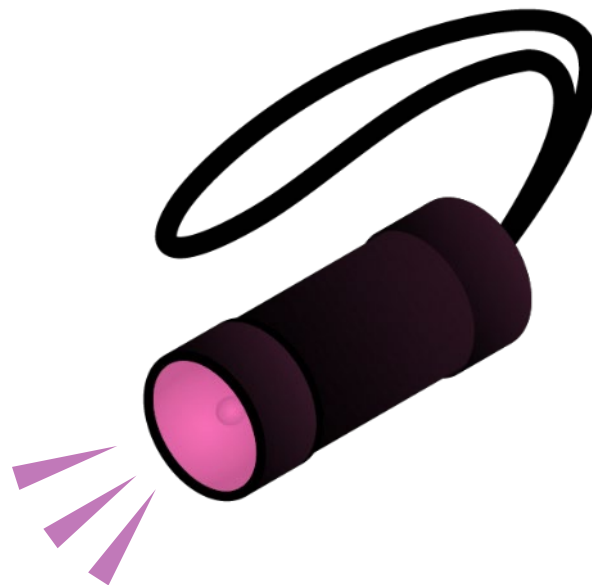
1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

食中毒について

1

除去する

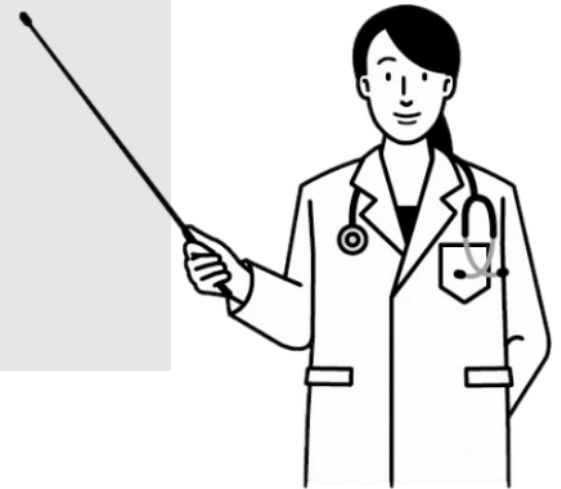


また、カラーまな板やブラックライトを使うと効果的といわれています

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

アニサキスを死滅させる方法

- ①冷凍する
- ②加熱する



続いて、死滅させる際のポイントです
アニサキスを死滅させる方法には、「冷凍」と
「加熱」の2つがあります

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

アニサキスを死滅させる方法

冷凍の場合

-20°Cで24時間以上

冷凍の場合は、「-20°Cで24時間以上」で死滅させることができますといわれています

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

アニサキスを死滅させる方法

加熱の場合

① 70°C以上

② 60°Cで1分間



加熱の場合は、「70°C以上」、
または「60°Cで1分間」が目安となっています

1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



酢、塩、しょうゆ、わさびで
アニサキスが死滅するというのは全くの噂です

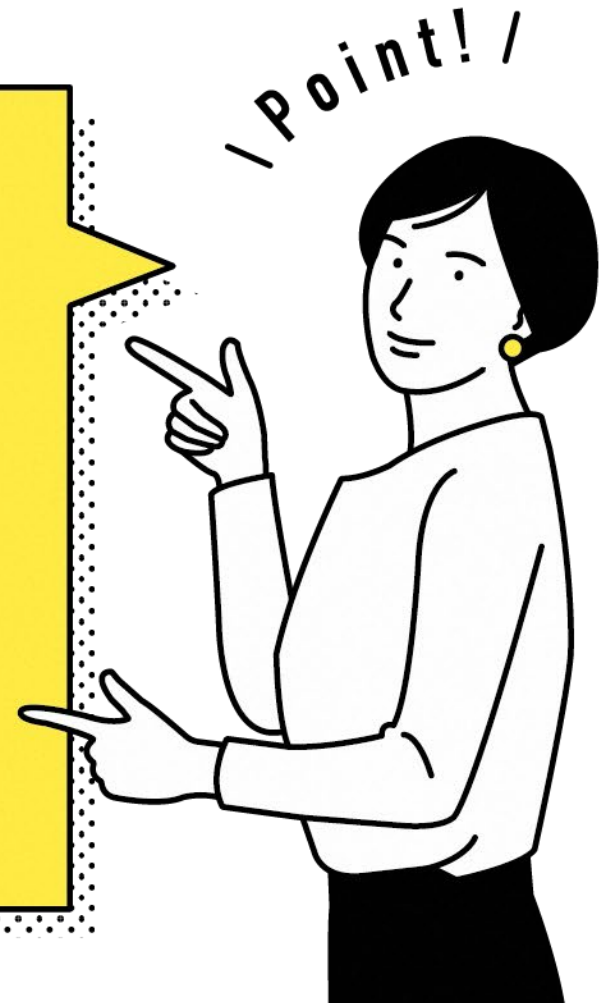
(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



一般的な調理で使用する程度の量では、
アニサキスを死滅させることはできません

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

- 新鮮な魚を仕入れ、速やかに内臓を除去
- とにもかくにも目視確認
- -20°C で24時間以上冷凍
- 70°C 以上または 60°C で1分加熱



アニサキス食中毒対策のまとめです

1

(3) 発生件数の多い食中毒



カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキス
どれもこれも厄介ですね

(3) 発生件数の多い食中毒



原因物質それぞれの性格を知ることが、
食中毒の予防につながります
しっかり対策をして食中毒を予防しましょう

1

食中毒とは

2

発生状況

3

発生件数の多い食中毒

4**食中毒予防のために**

食中毒予防のためのポイントです

1 (5) 食中毒予防のために

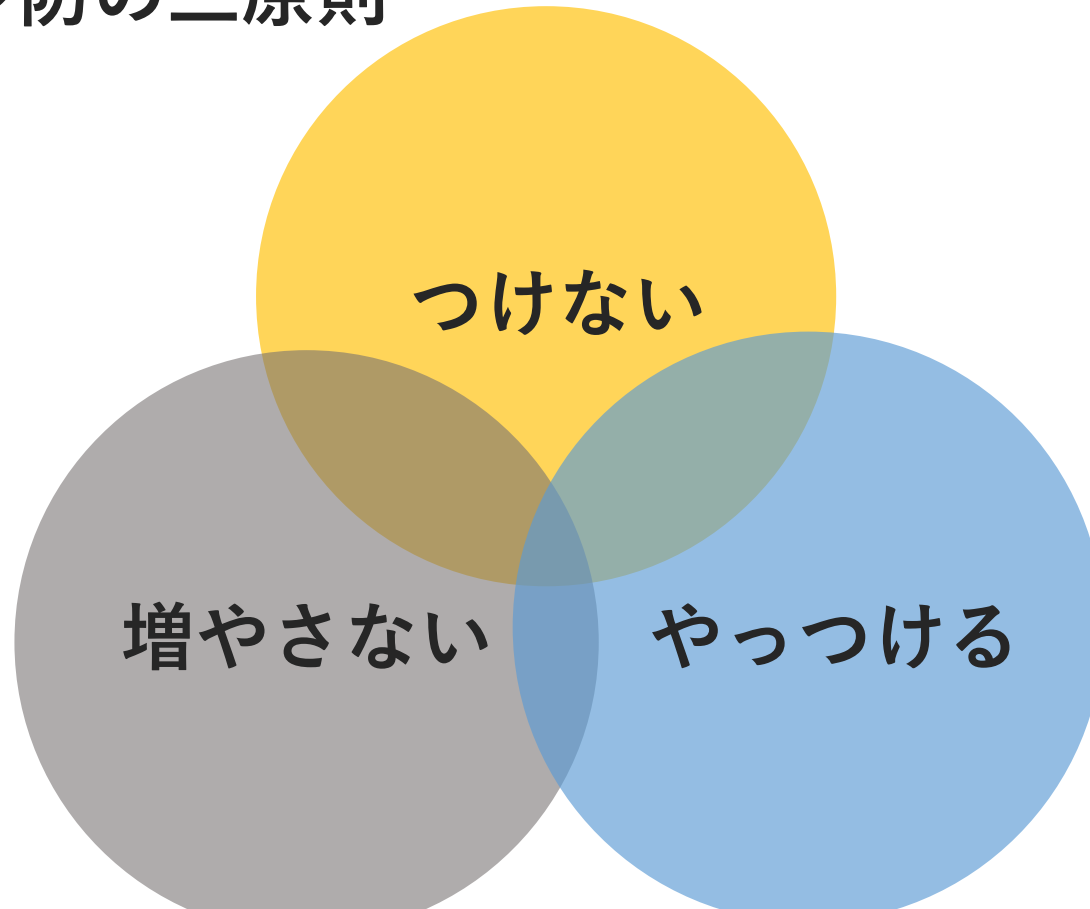


食中毒予防の三原則

食中毒予防の三原則、
「つけない・増やさない・やっつける」です

1 (5) 食中毒予防のために

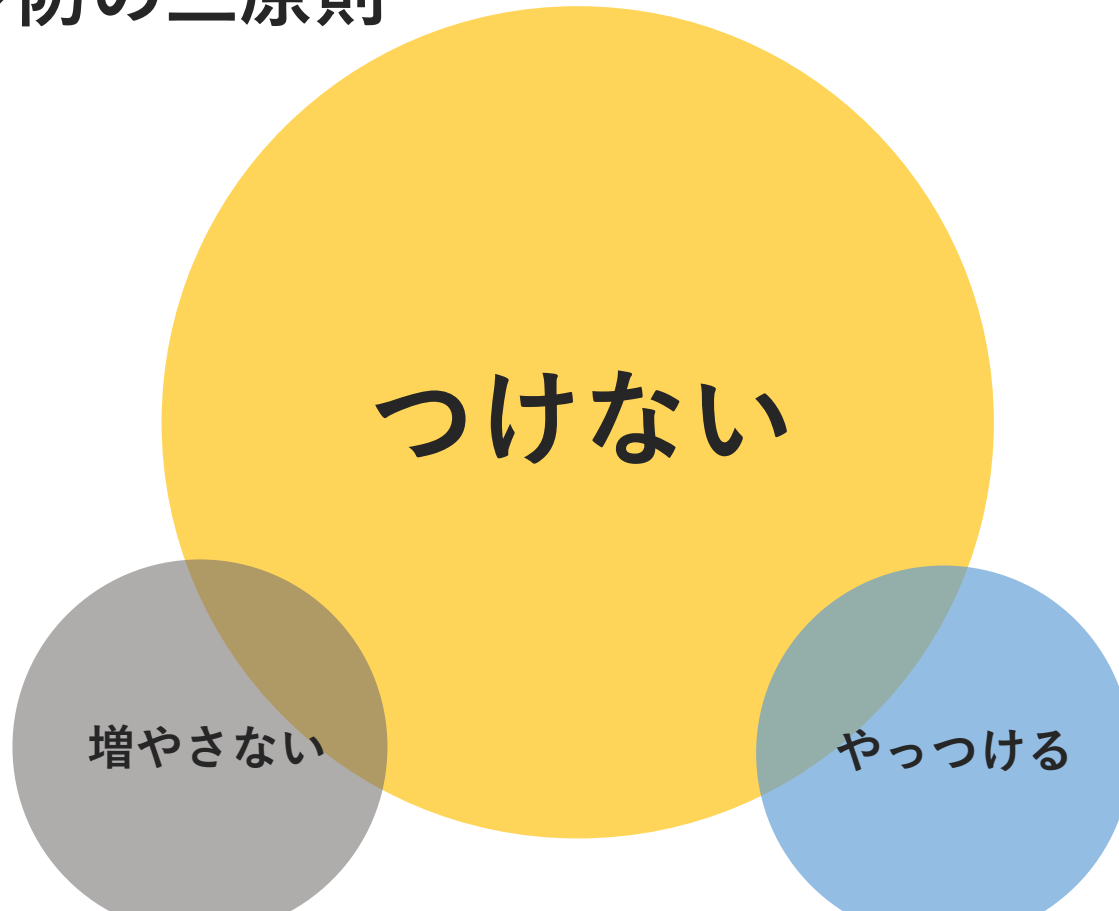
食中毒予防の三原則



HACCPに沿った衛生管理で計画をつくる際、この三原則が非常に役立ちます

1 (5) 食中毒予防のために

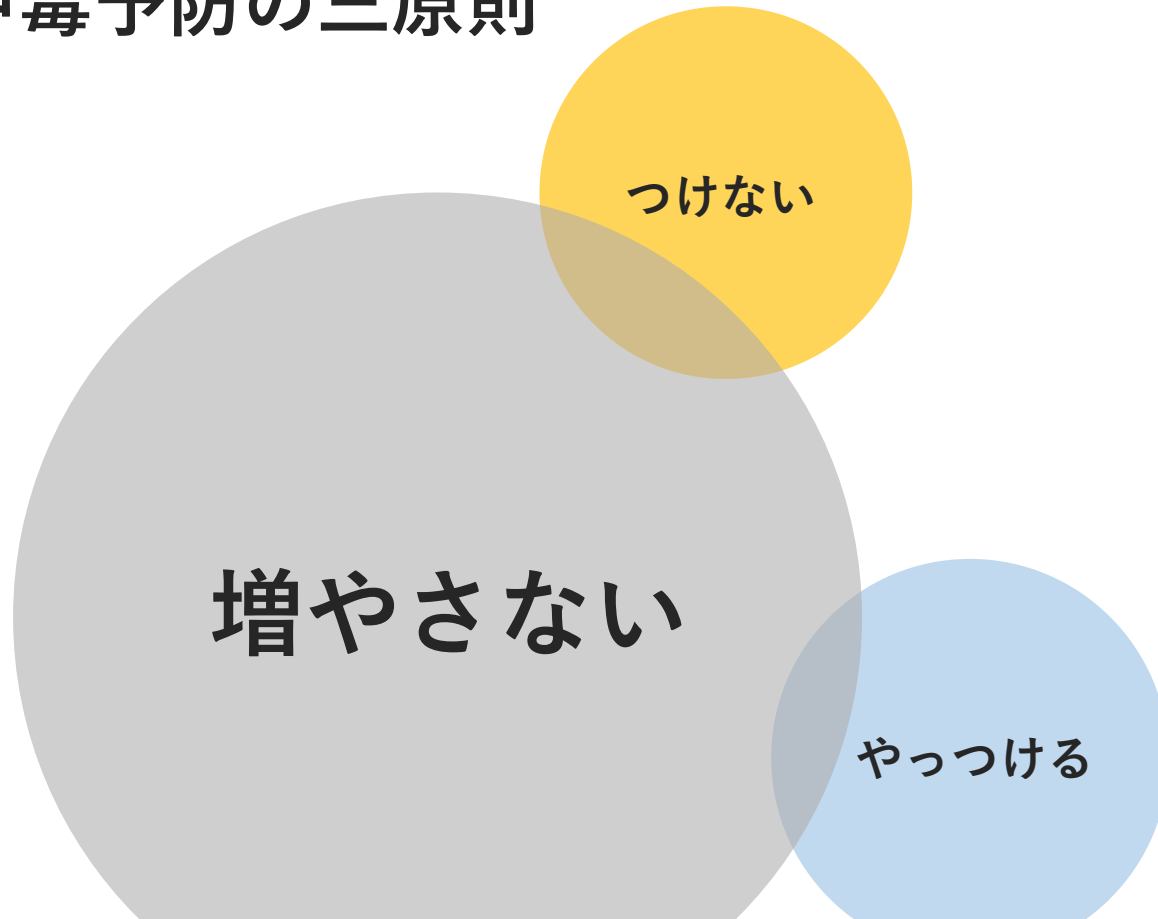
食中毒予防の三原則



食品に菌やウイルスが付かなければ、
食中毒は起きません

1 (5) 食中毒予防のために

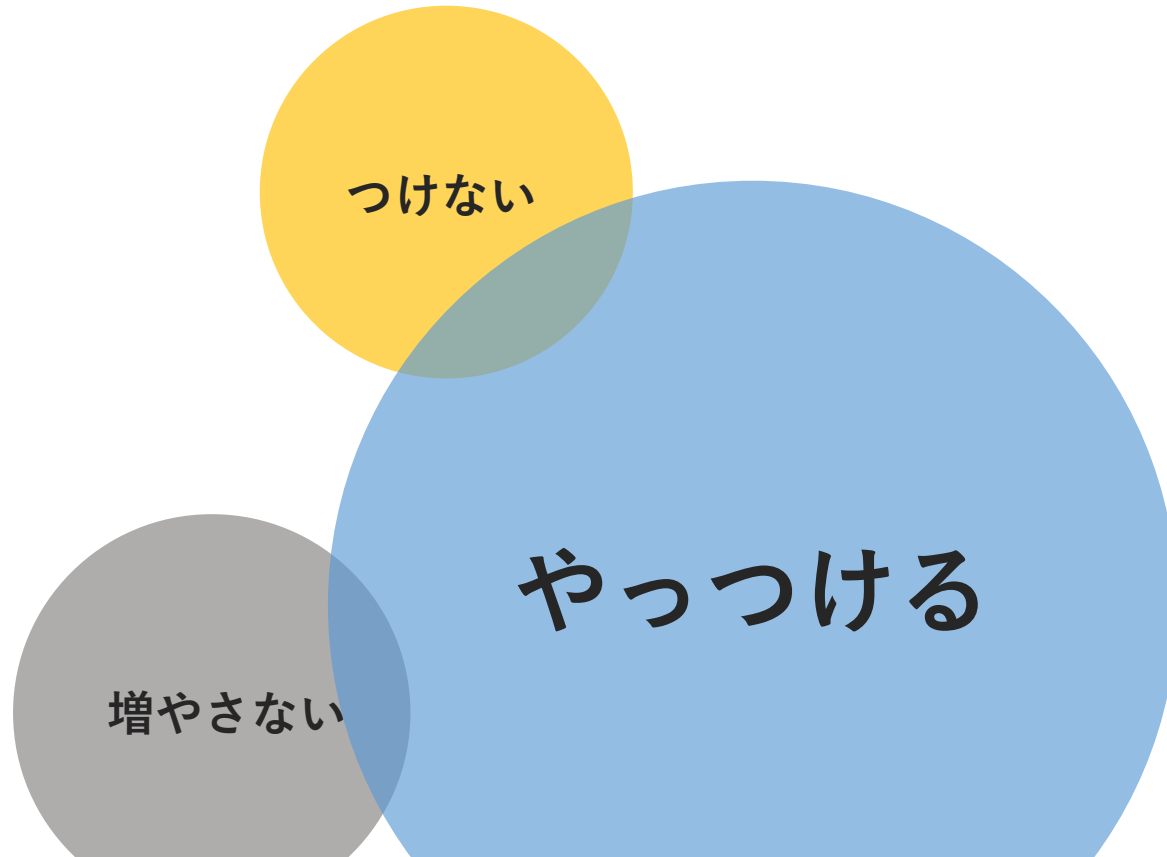
食中毒予防の三原則



一定量まで菌が増えなければ、
食中毒は起きません

1 (5) 食中毒予防のために

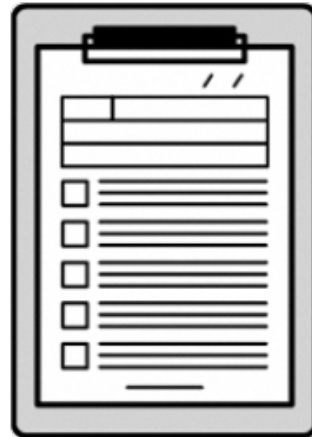
食中毒予防の三原則



菌やウイルスを死滅させることができれば
食中毒は起きません

1 (5) 食中毒予防のために

つけない



例えば、「つけない」の具体的な方法は、調理器具の洗浄や消毒、従業員の健康チェック、手の傷の保護、手袋の着用などが挙げられます

1 (5) 食中毒予防のために

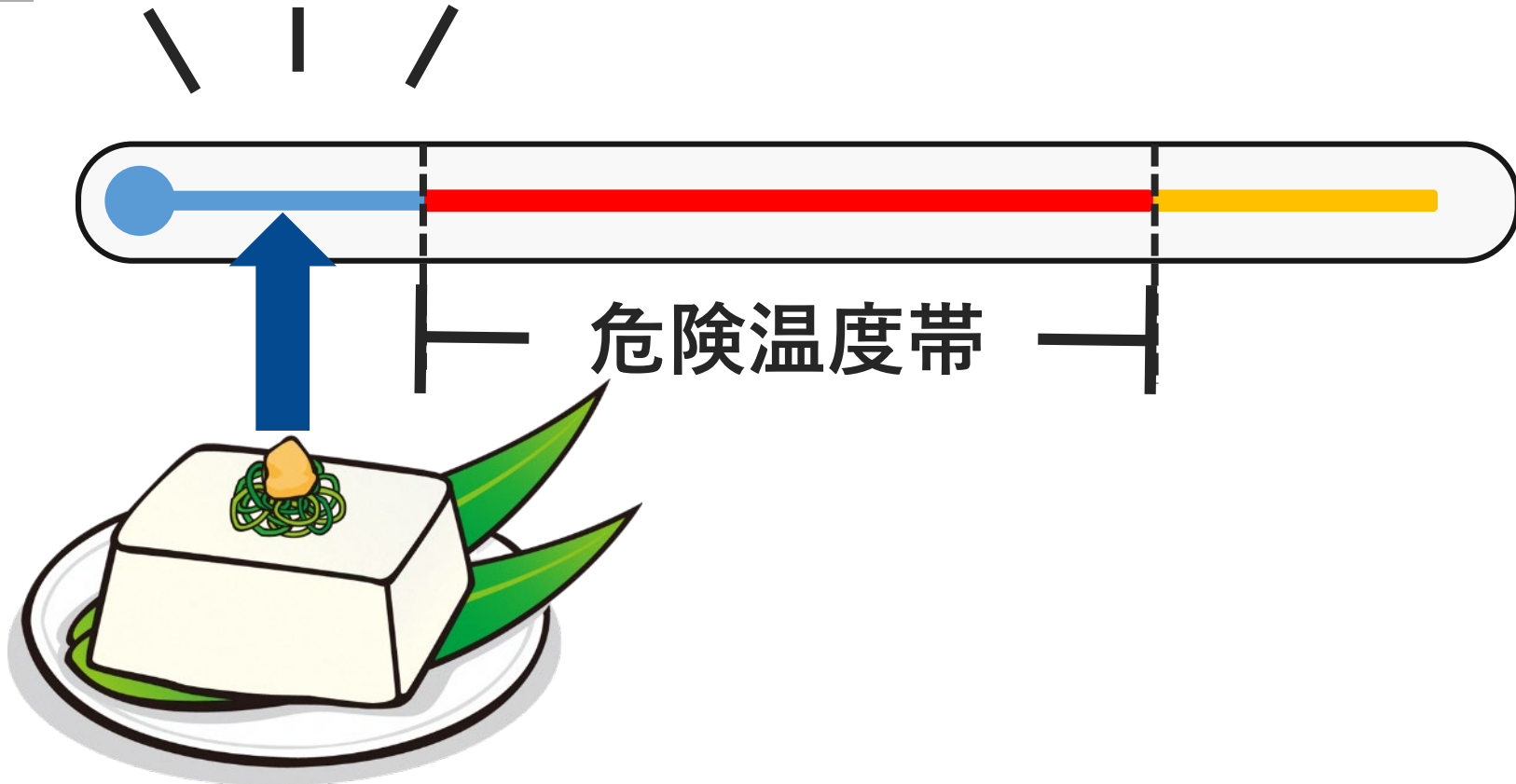
増やさない



菌を増やさないためには、食材の温度管理が必要です
10～60°Cの危険温度帯を通過しないように、通過する場合は素早く、が原則となります

1 (5) 食中毒予防のために

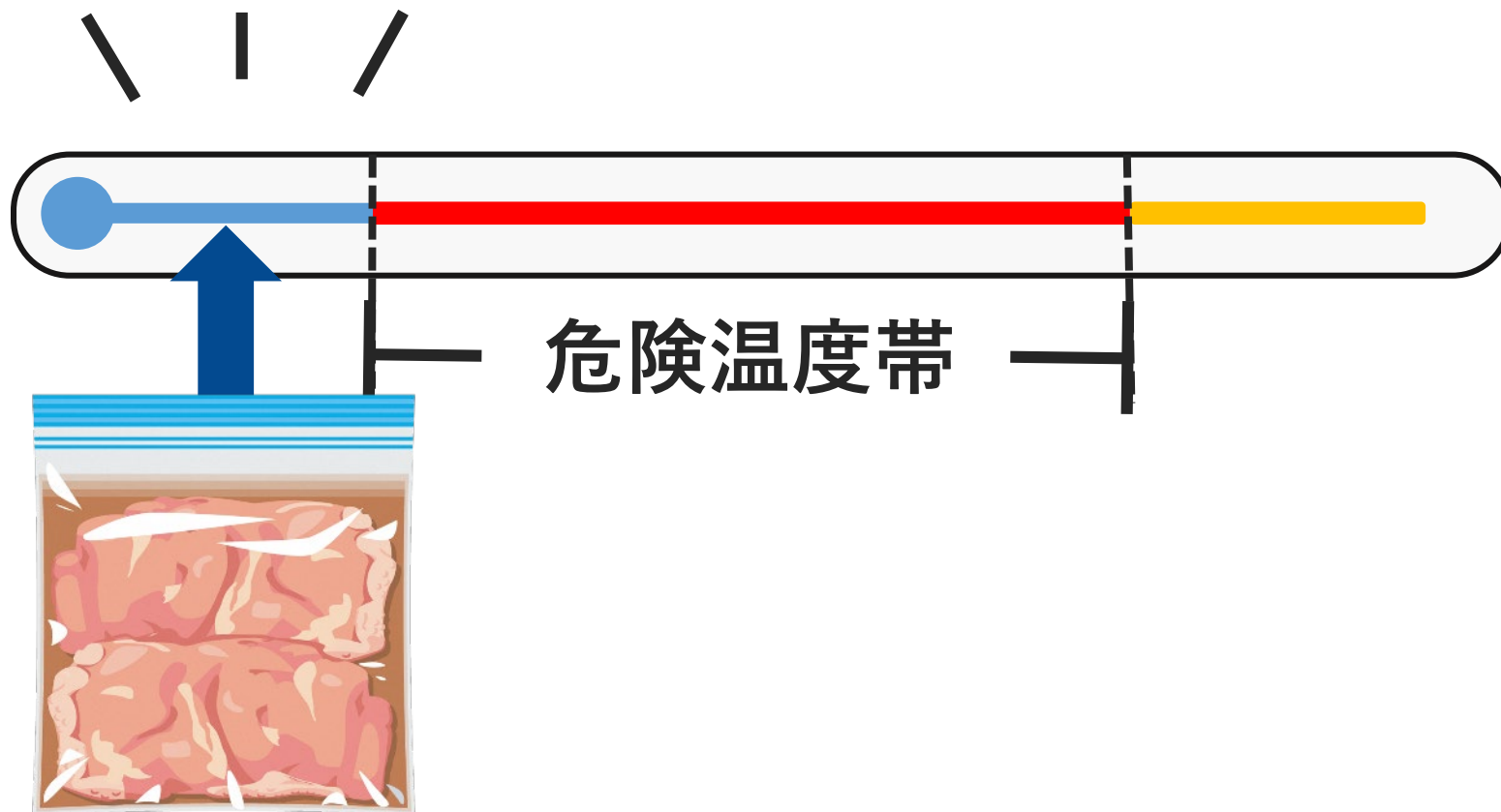
増やさない



つまり、冷たいまま提供する料理は危険温度帯に上がらないよう冷蔵庫で管理します

1 (5) 食中毒予防のために

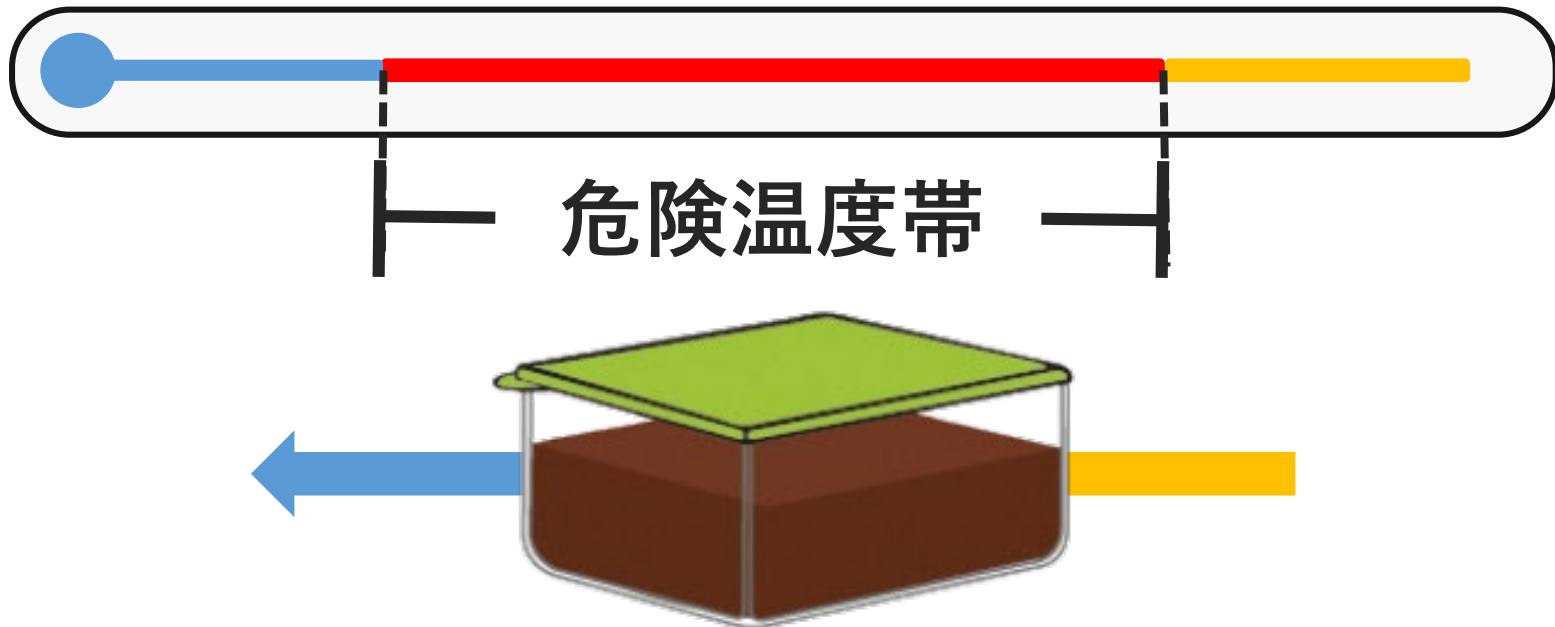
増やさない



常温ではなく冷蔵庫で調味料の漬け込みや
解凍・保管をすることなども挙げられます

1 (5) 食中毒予防のために

増やさない



煮込み料理など翌日に持ち越すものは、
小分けして速やかに冷却します

1 (5) 食中毒予防のために

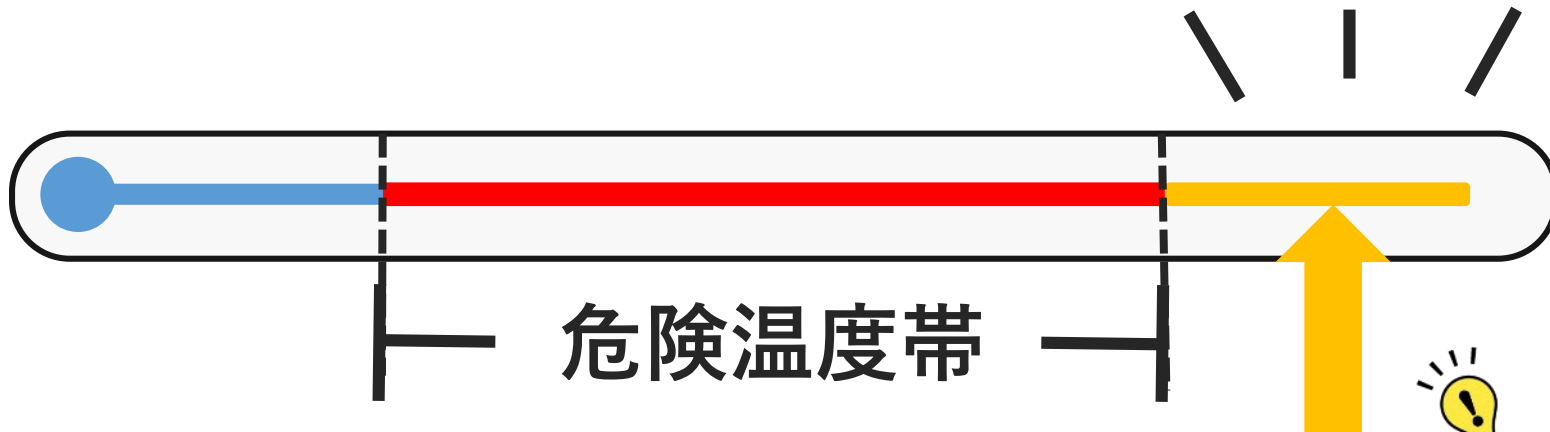
増やさない



調理から提供まで時間を要する場合は
危険温度帯を避けて保管します

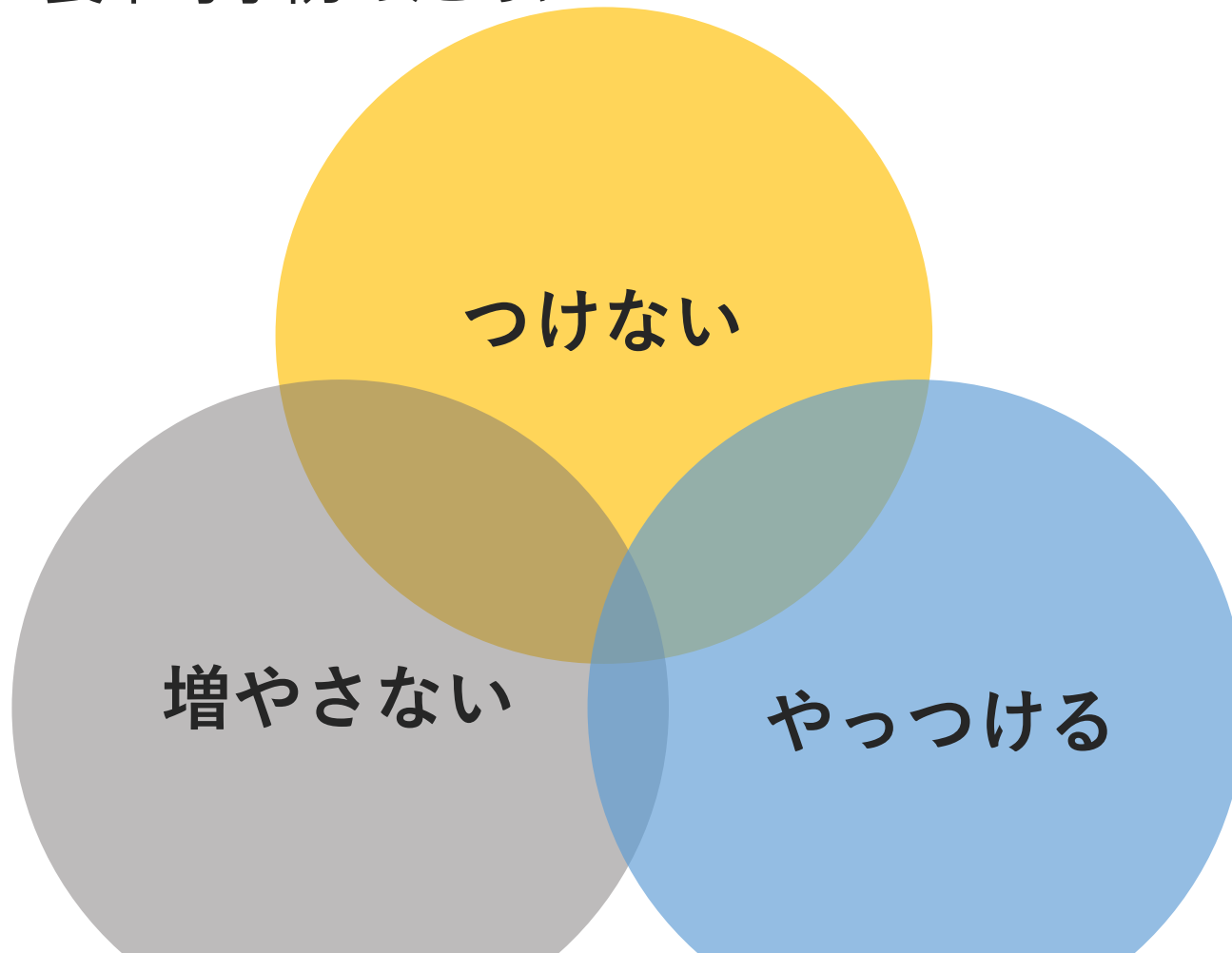
1 (5) 食中毒予防のために

やっつける



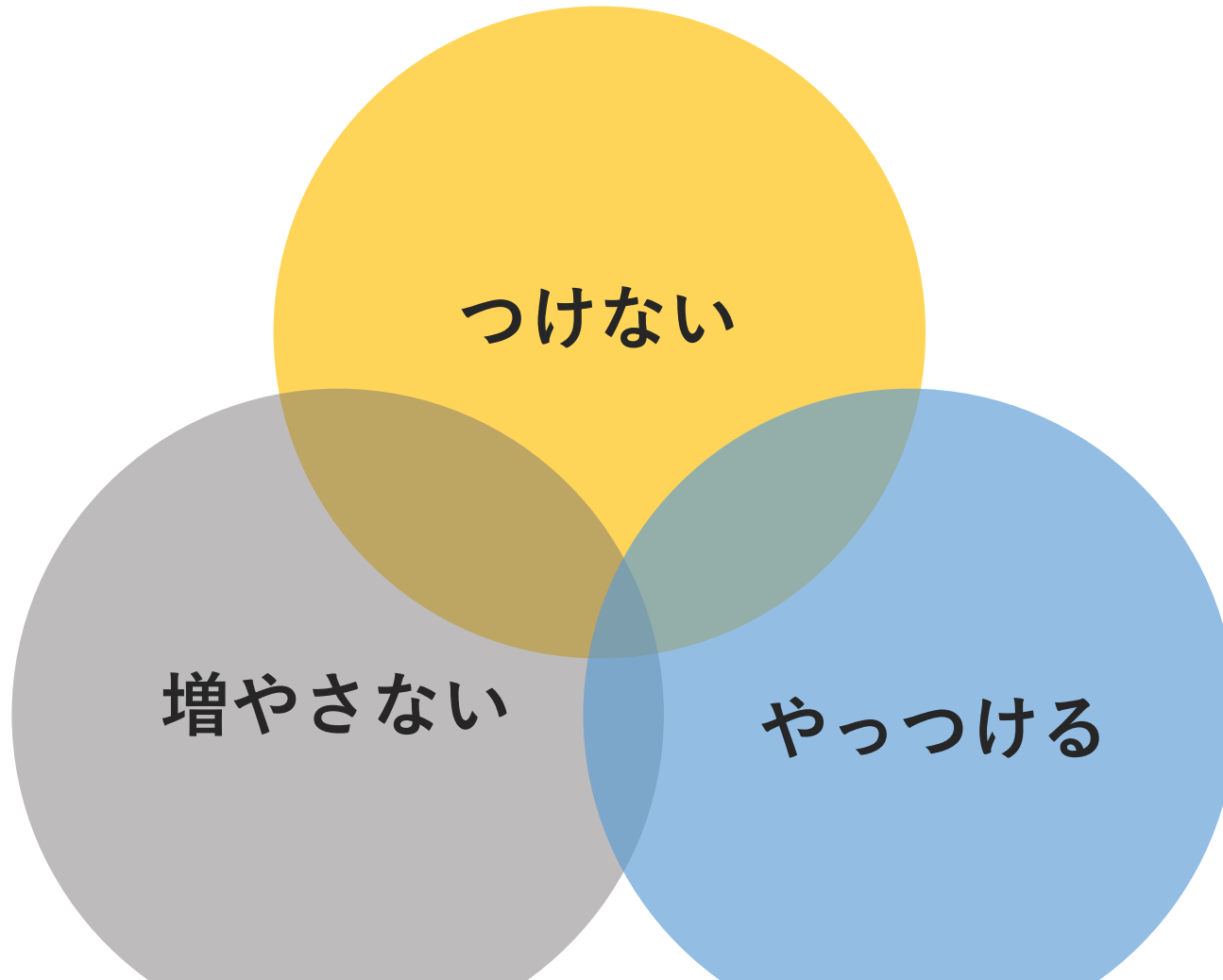
「やっつける」では、菌が死滅する温度での中心部までの十分な加熱が挙げられます

1 (5) 食中毒予防のために



みなさんが取り組んでいる衛生管理が
この3つのどれに当たるのか、ぜひ日ごろか
ら意識するようにしてください

1 (5) 食中毒予防のために



つけない・増やさない・やっつける、
この三原則を基本に、

1 (5) 食中毒予防のために

安全



HACCPに沿った衛生管理を実行し、
安全な食品を提供しましょう

目次

1 食中毒について

2 異物混入について



市民から保健所に寄せられる相談の中には、
体調不良のほかに食品への異物混入があります



食品に混入する異物には、様々なものがありますが、特に多いのが、毛髪、虫、金属片です

2 異物混入について【金属】

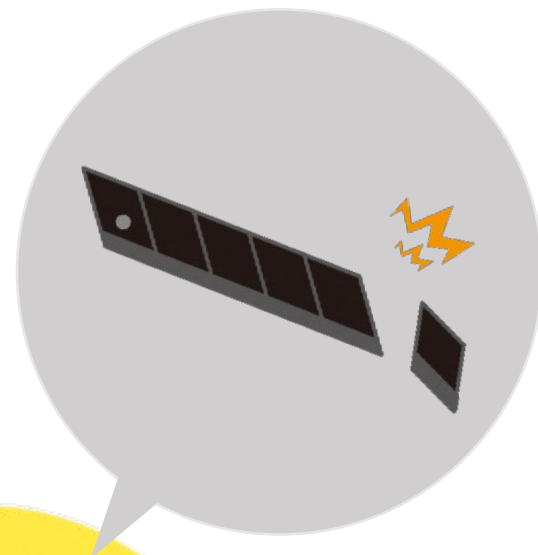
CASE1 福岡市の事例



福岡市での事例を紹介します
市民の方からの連絡で探知しました

2 異物混入について【金属】

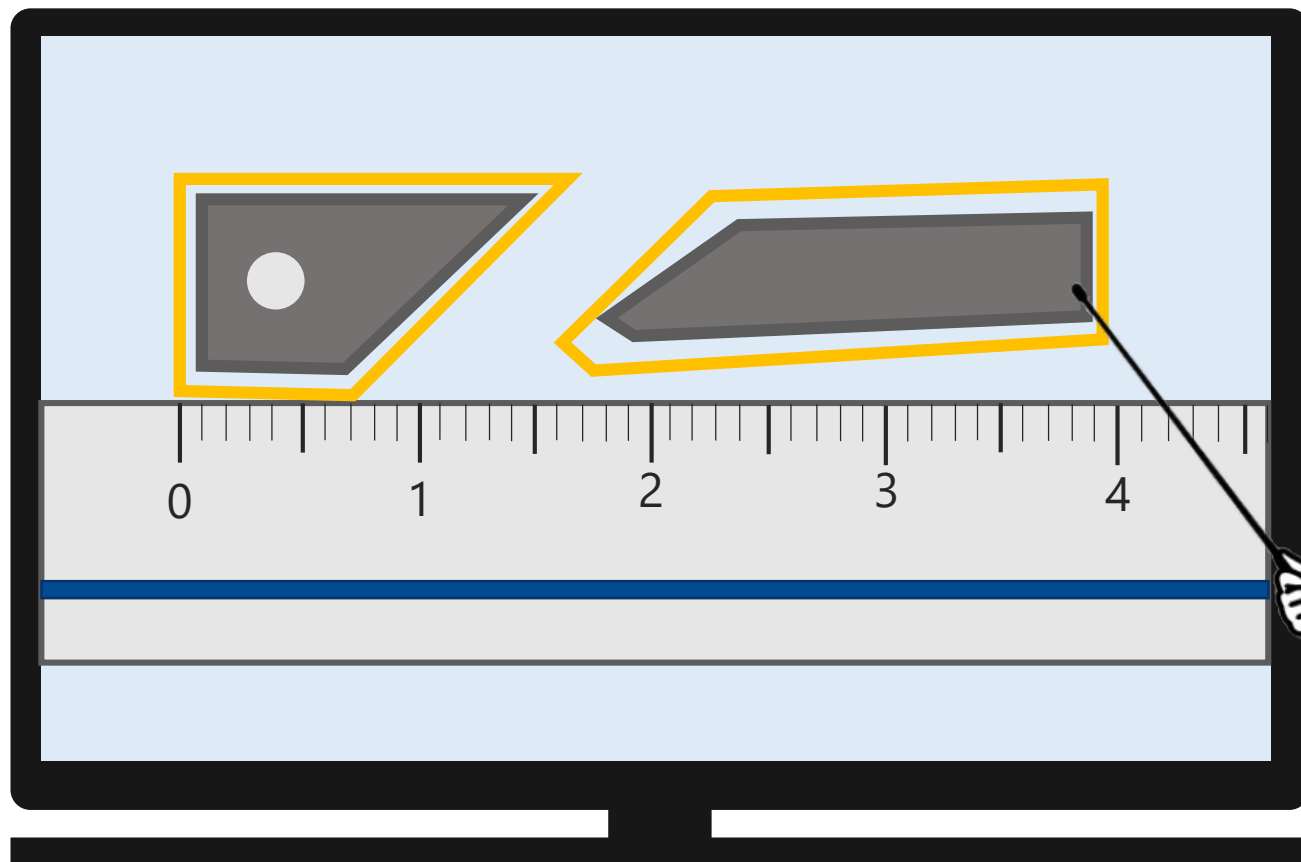
CASE1 福岡市の事例



ラーメンを注文したところ、中にカッターの刃のようなものが入っていたとのことでした

2 異物混入について【金属】

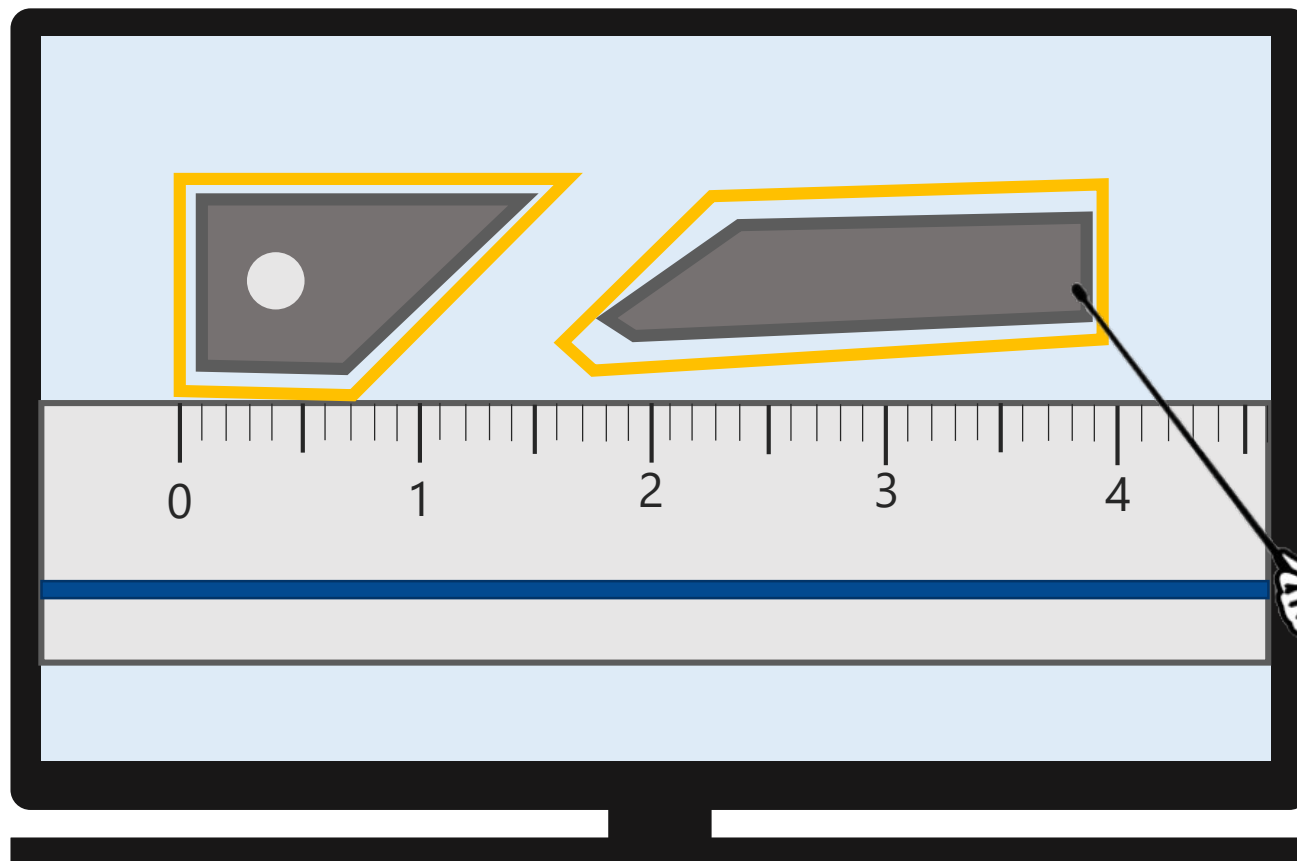
CASE1 福岡市の事例



入っていたのは、ねぎのスライサーの刃の破片
でした

2 異物混入について【金属】

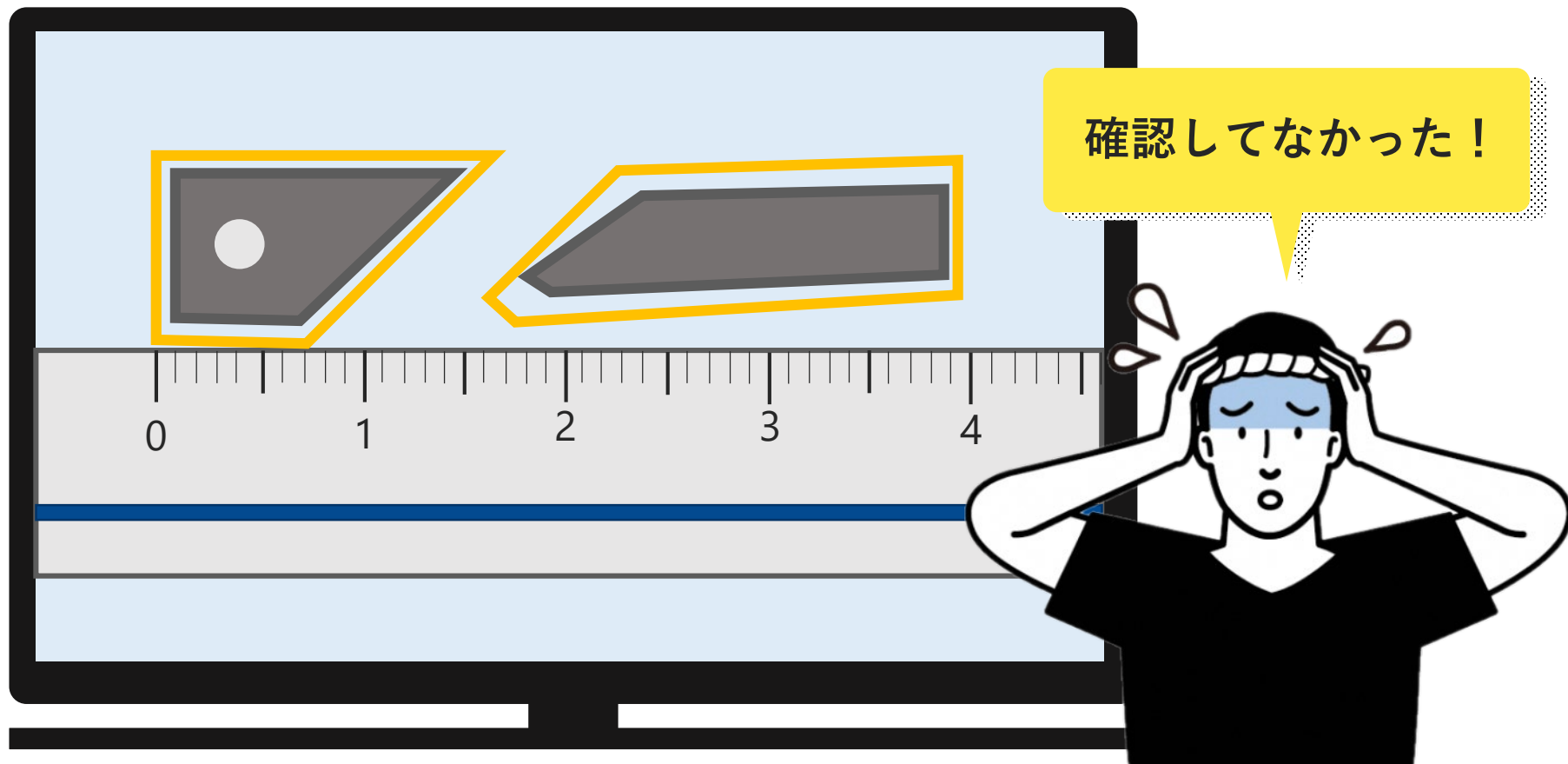
CASE1 福岡市の事例



こんなに大きな刃が入っていたことを想像するとぞっとしますね

2 異物混入について【金属】

CASE1 福岡市の事例



混入の原因として考えられたのは、使用前後に刃の状態を確認していないことでした

2 異物混入について【金属】

- ・使用する器具や機器に破損がないか、使用前後に確認、記録する

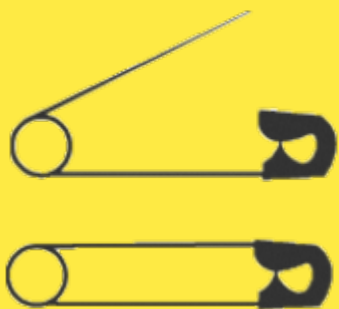
- ・定期的に器具や機器の整備、点検を行う



今回の事例を防ぐ対策は2つです

2 異物混入について【金属】

持ち込み禁止の例



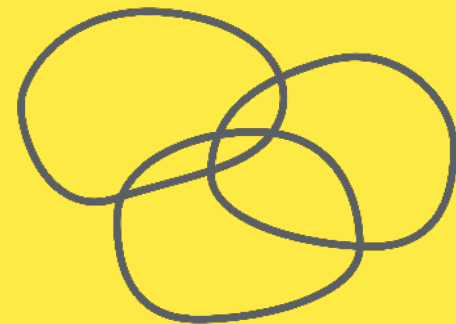
安全ピン



カッター



画びょう



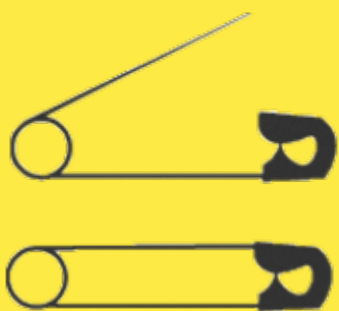
輪ゴム

その他、キャップ付きのペンなど

その他に硬質な異物混入を防ぐ方法として安全ピンやカッターなどの調理場への持ち込み制限があります

2 異物混入について【金属】

持ち込み禁止の例



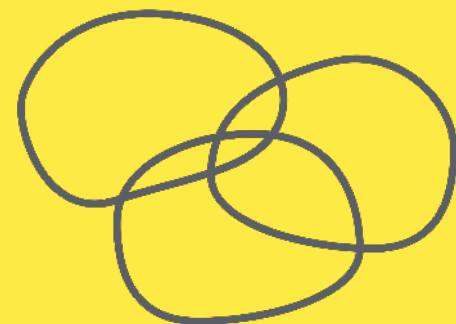
安全ピン



カッター



画びょう

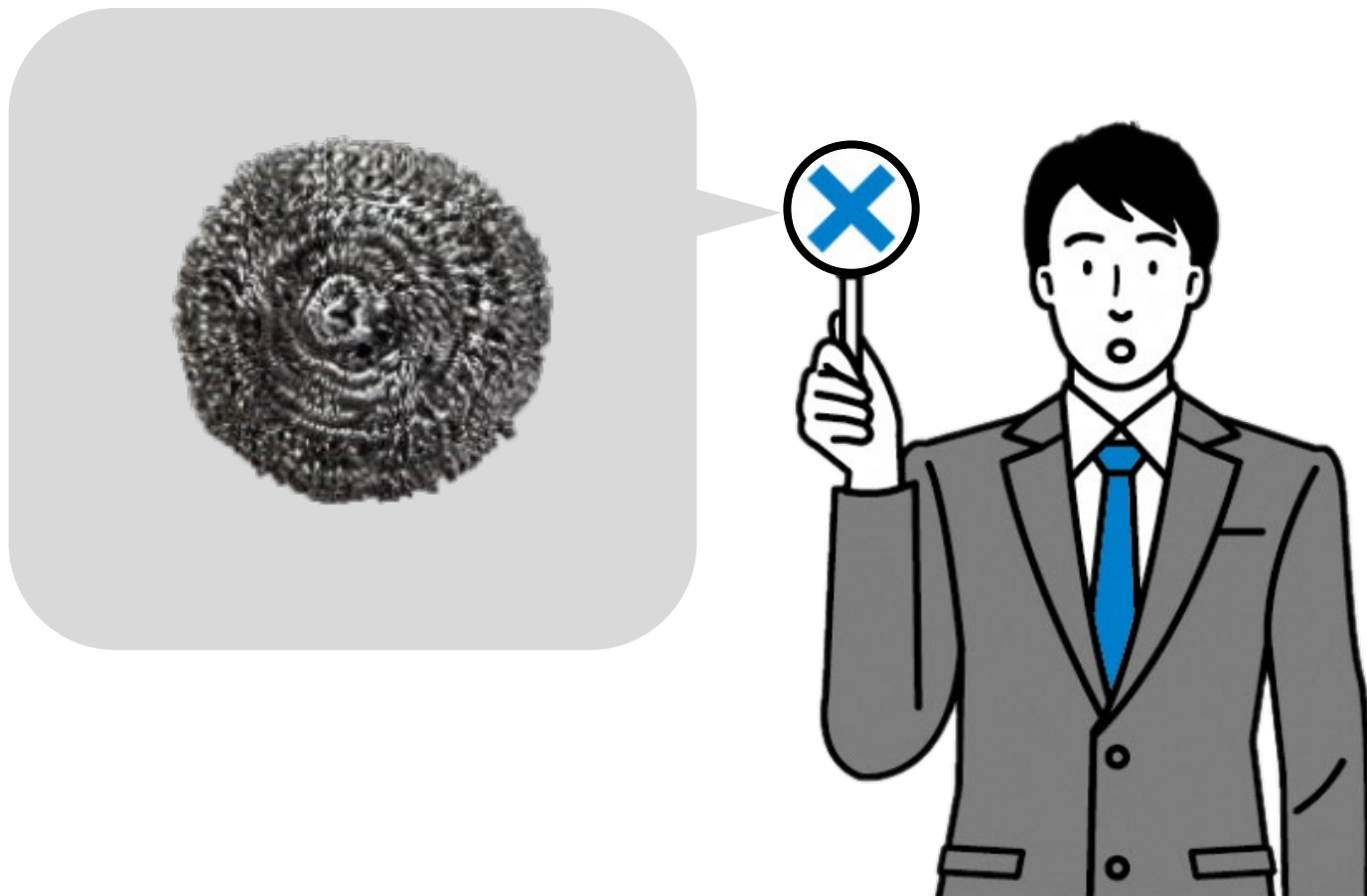


輪ゴム

その他、キャップ付きのペンなど

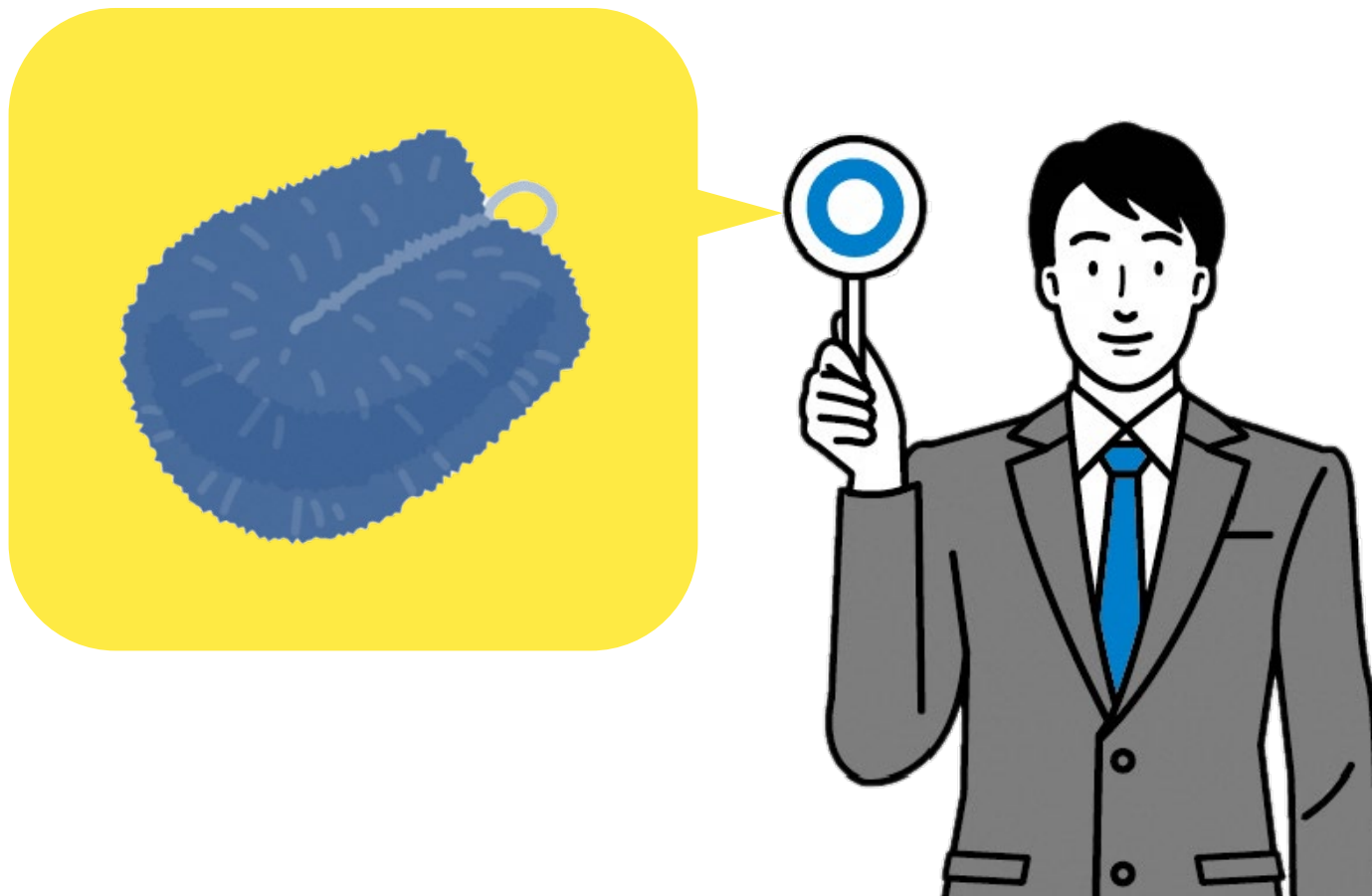
どうしても持ち込む場合は、部品が外れないものにしましょう

2 異物混入について【金属】



金属たわしの使用中止も一つの方法です

2 異物混入について【金属】



使用しないか、混入した際に発見しやすい色付きの樹脂製のものに変更するなどしましょう

2 異物混入について【虫】

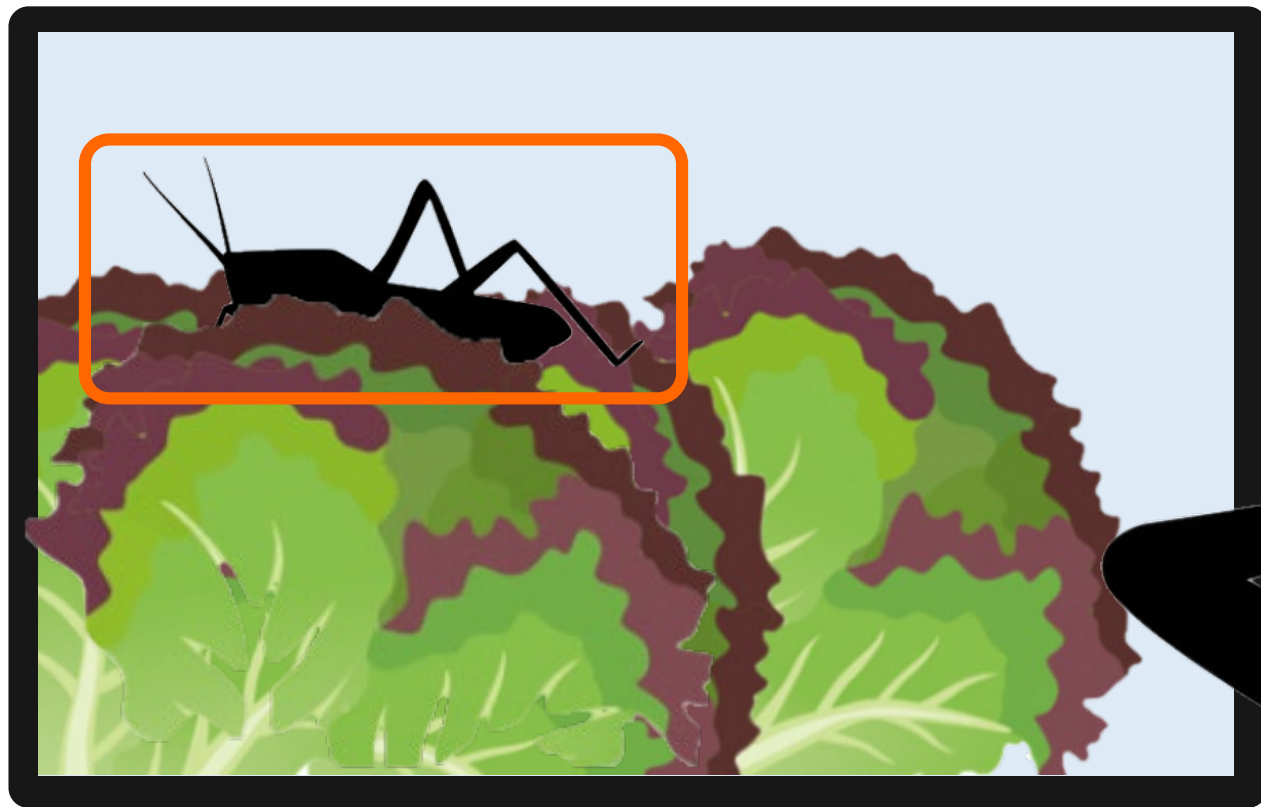
CASE2 福岡市の事例



つづいての事例は、サラダを購入したところ、虫が入っていたという内容でした

2 異物混入について【虫】

CASE2 福岡市の事例



原因は、野菜の洗浄不足でした
葉が重なった状態で洗浄していたようです

2 異物混入について【虫】



- ・ 葉物野菜は1枚ずつ洗淨

今回の事例の対策としては、
葉物野菜は1枚ずつ洗淨すること、

2 異物混入について【虫】



- ・ 葉物野菜は1枚ずつ洗淨
- ・ 食材の使用時に、目視確認

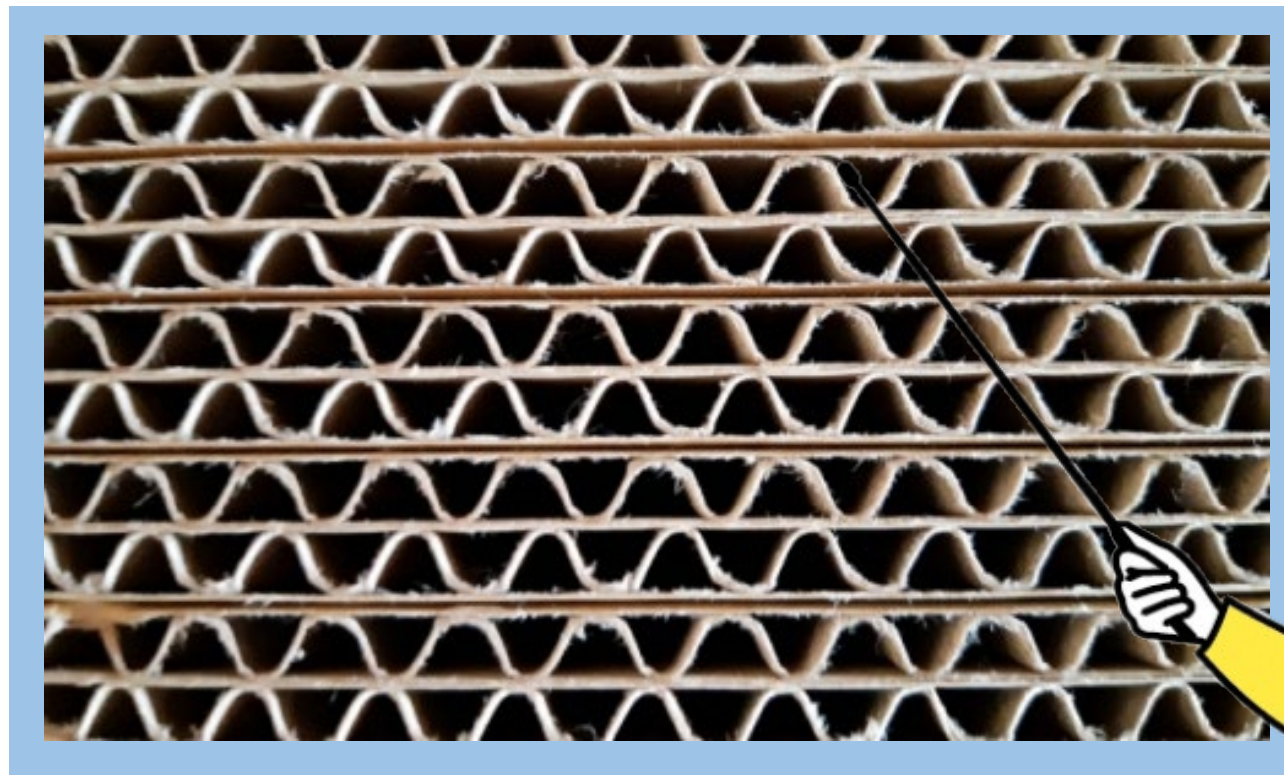
食材を使うときに、目視確認を徹底することが挙げられました

2 異物混入について【虫】



虫の対策はほかにもあります
段ボールを調理場に置いていませんか？

2 異物混入について【虫】



段ボールは、中がでこぼこした構造になっているため、虫が潜んでいることがあります

2 異物混入について【虫】

- ・ 段ボールを調理場に持ち込まない



段ボールを調理場に持ち込まないように
しましょう

2 異物混入について【虫】

- ・ 段ボールを調理場に持ち込まない
- ・ 不用品の撤去



使っていない器具や私物など、
不要なものは調理場から撤去しましょう

2 異物混入について【虫】

- ・ 段ボールを調理場に持ち込まない
- ・ 不用品の撤去
- ・ 虫の侵入経路を断つ



壁のひび割れ補修など虫の侵入経路を断ちましょう

2 異物混入について【虫】

- 段ボールを調理場に持ち込まない
- 不用品の撤去
- 虫の侵入経路を断つ
- 生ごみを調理場に溜めない



生ごみは毎日外のごみ箱に移すなどして、
調理場に溜めないようにしましょう

2 異物混入について【虫】

- ・ 段ボールを調理場に持ち込まない
- ・ 不用品の撤去
- ・ 虫の侵入経路を断つ
- ・ 生ごみを調理場に溜めない



外のごみ箱のごみも溜めずに、定期的に回収してもらいましょう

2 異物混入について【虫】

- 段ボールを調理場に持ち込まない
- 不用品の撤去
- 虫の侵入経路を断つ
- 生ごみを調理場に溜めない
- 定期的な大掃除



空調関係、熱源回り、排水溝なども含め、
頻度を決めて大掃除しましょう

2 異物混入について【虫】

虫に気付いたときは

- ・ 調理場内の整理整頓、清掃
- ・ 虫の駆除
- ・ 侵入経路対策



虫との戦いはこれからも続くと思いますが、
その都度対策をとりましょう

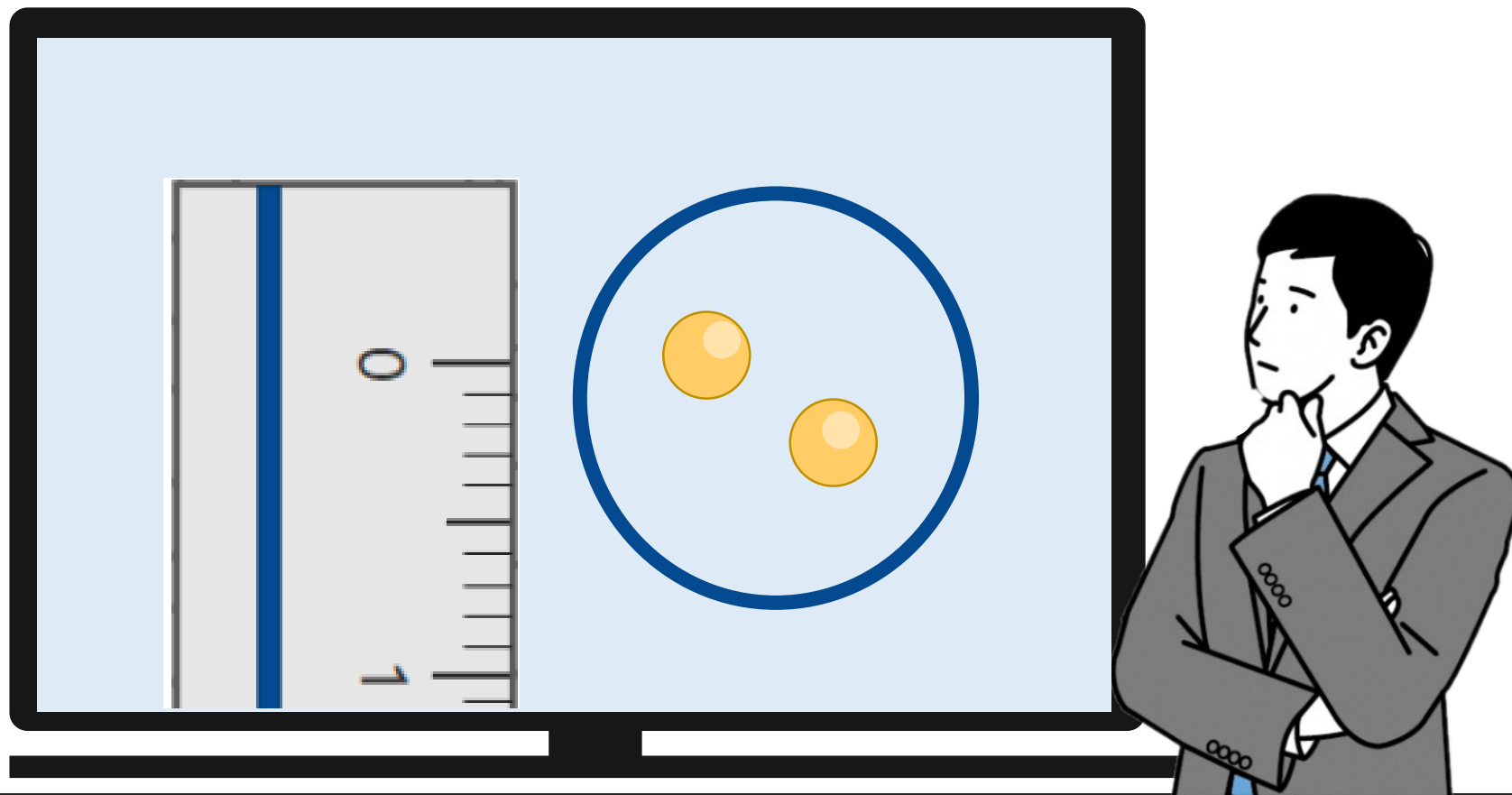
2 異物混入について【シリカゲル】

CASE3 福岡市の事例



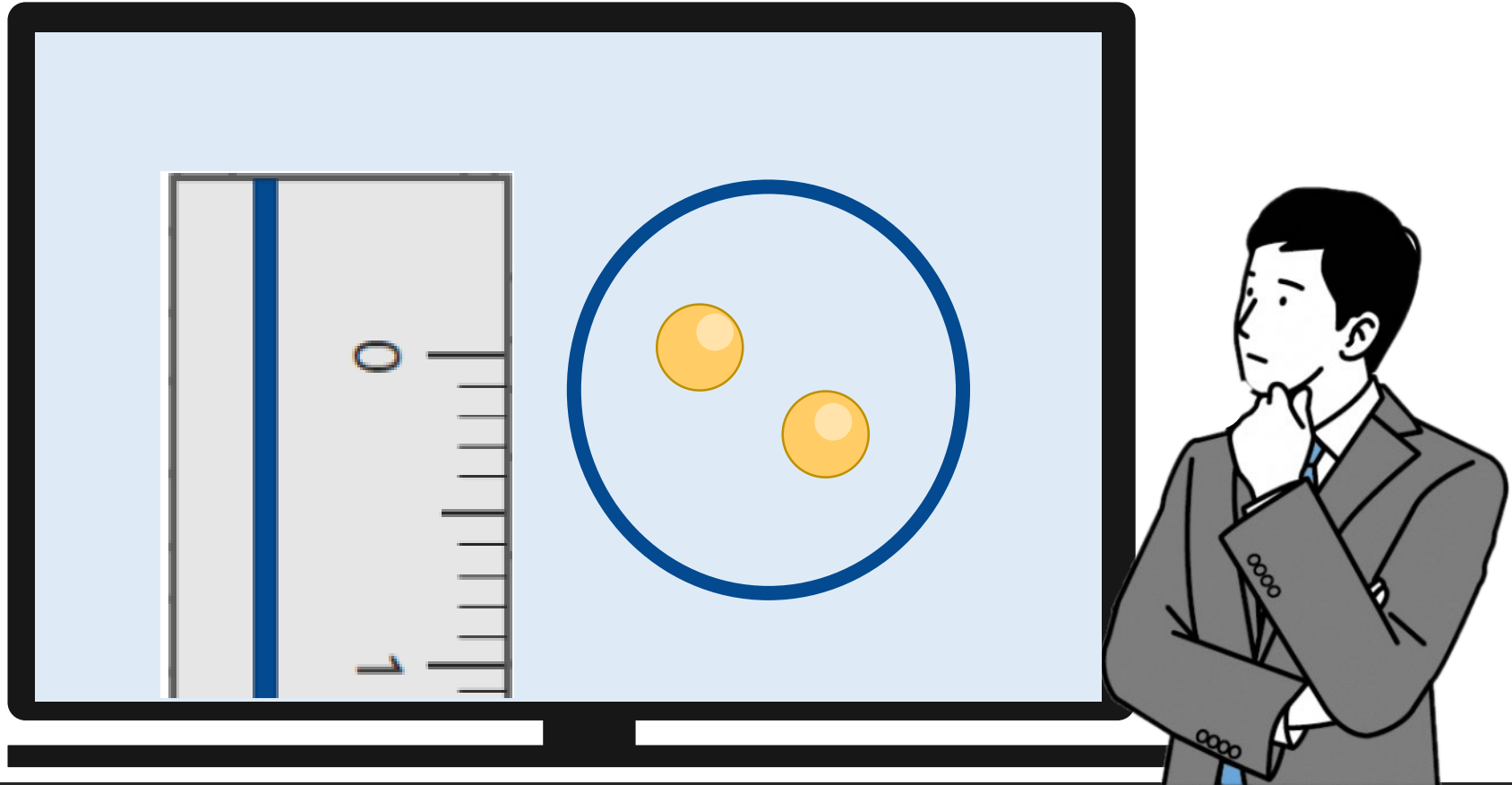
最後の事例は、料理に乾燥剤のシリカゲルが混入していたというもの

2 異物混入について【シリカゲル】



鶏のカシューナッツ炒めに混入していました

2 異物混入について【シリカゲル】



材料のカシューナッツの袋を開封するときに、
中に入っていた乾燥剤の袋を包丁で切ってしまったことが原因でした

2 異物混入について【シリカゲル】

- ・ 食品包装開封時は十分注意
- ・ 提供時に、目視確認徹底



食品包装を開封するときには十分注意し、
提供時には食品の目視確認を徹底しましょう

2 異物混入について【毛髪】

- ①作業着を着る前に
ブラッシングする
- ②ヘアーネットをかぶる
- ③作業着を正しい順序で
着る
- ④粘着ローラーをかける



毛髪混入対策では、まずは正しい順序で作業前の準備をすることです

2 異物混入について【毛髪】



洗髪

抜けそうな髪をあらかじめ抜いてしまう目的で洗髪も効果があります

2 異物混入について【毛髪】



洗髪



掃除

落ちている毛髪を除去するために掃除、目視確認なども毛髪混入対策として挙げられます

2 異物混入が発生したら・・・



異物混入が発生したことがわかったら、
どうしますか？

2 異物混入が発生したら・・・



まずはこの異物が何か特定しましょう
特定したら

2 異物混入が発生したら・・・



混入した原因を考えましょう
原因がわかったら、ここからが大切です

2 異物混入が発生したら・・・



二度と混入することのないよう再発防止策
を決めましょう
そしてマニュアルを作成し、

2 異物混入が発生したら・・・



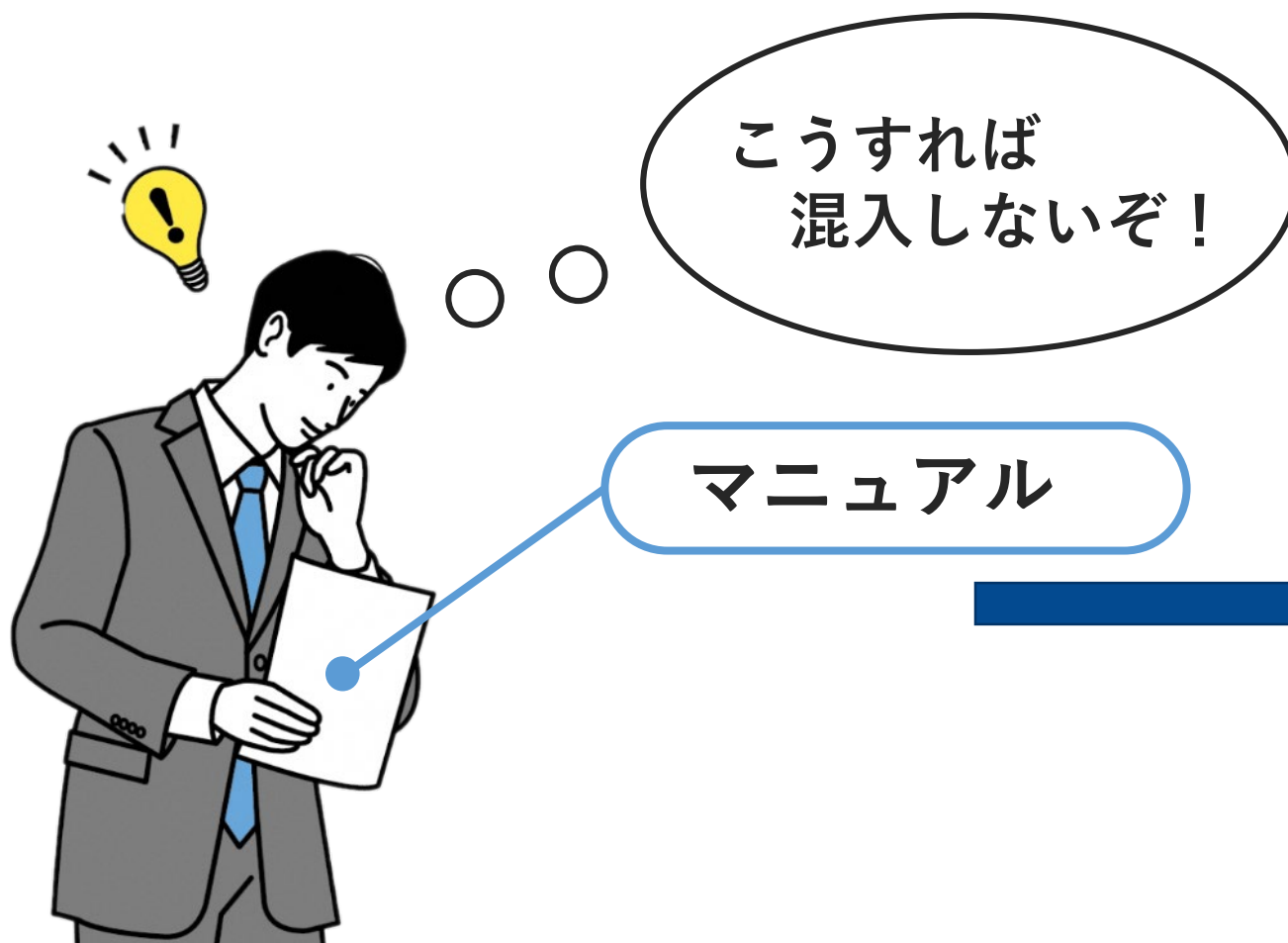
従業員教育を行います

2 異物混入が発生したら・・・



その後は、ルールが守られているかを確認し、再発した場合はルールを見直し、

2 異物混入が発生したら・・・



そして新たな改善したマニュアルを作成する
このサイクルを続けていきましょう

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・



異物に限らず健康被害の恐れのある食品を提供した場合は、直ちに保健所に連絡してください

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・



口の中を
怪我しました



体調不良の訴えがあれば、医療機関への受診を
勧め、管轄の保健所に連絡してください

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・



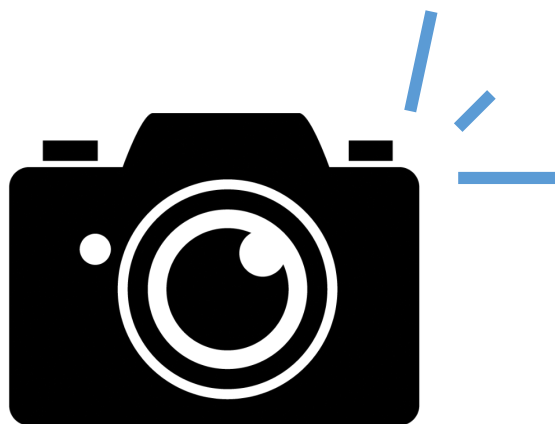
異物や残品は、原因を特定するための重要な情報源です

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・



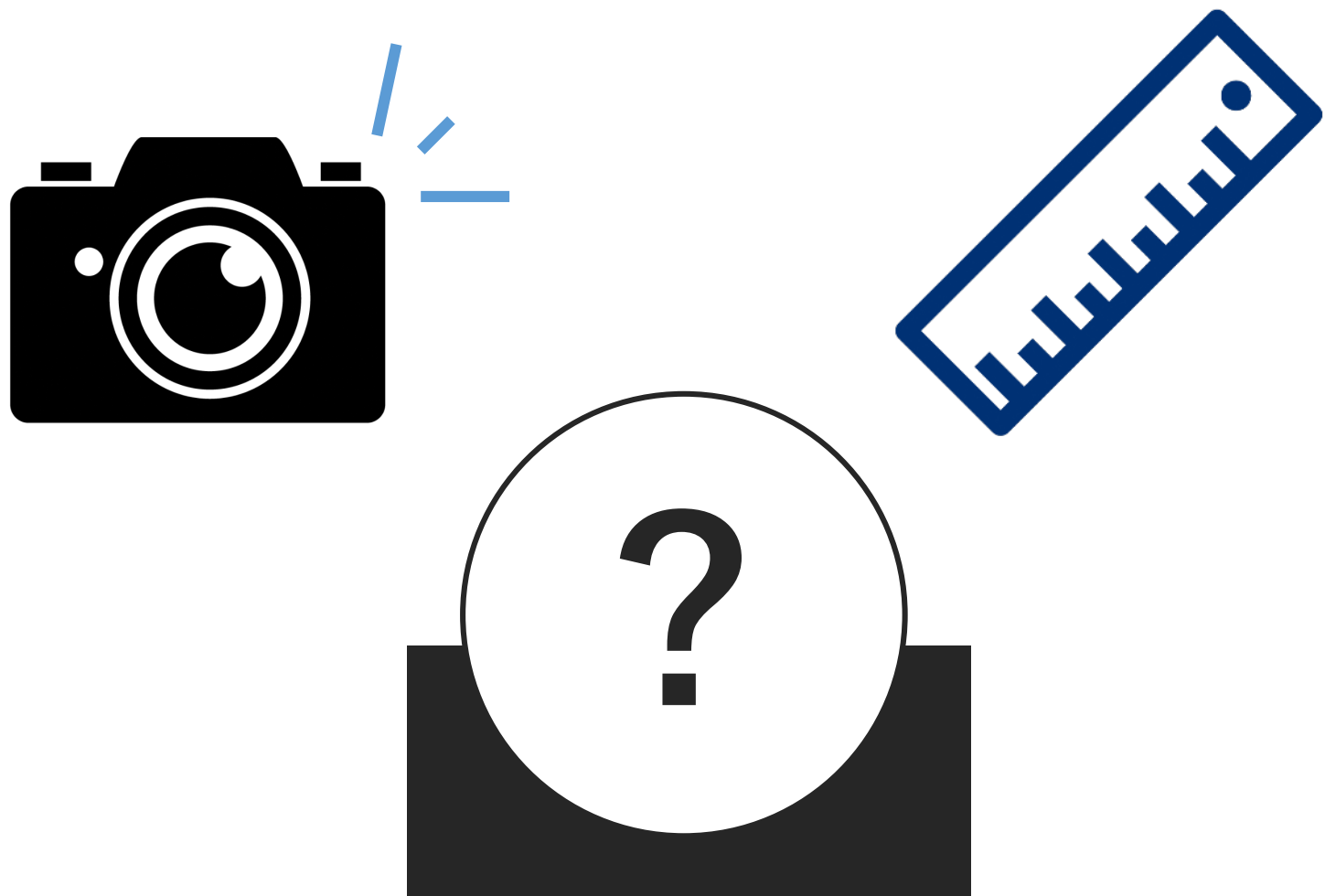
原因が特定されるまでは廃棄せず、
保管してください

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・



必要に応じて写真を撮っておきましょう

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・



写真を撮るときは、定規などをあてて撮ると
よいでしょう

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・

施設調査

患者調査



連絡を受けた保健所は、施設調査と患者調査を必要に応じて行い、原因を探ります

健康被害の恐れのある食品を提供したら・・・

拡大防止

再発防止



拡大防止と再発防止が目的です
ご協力をよろしく申し上げます