

食の安全・安心に係る情報提供（薬事衛生課）

1 石川県食中毒の発生状況について

（1）石川県の食中毒の発生状況

（2）その他食中毒関係情報

- ① 弁当、テイクアウトの衛生上の注意事項
- ② アニサキスによる食中毒について

2 食品衛生法の改正について

パンフレット

「石川県食品衛生法施行条例等が改正されました」

1 石川県における食中毒発生状況

(1) 石川県における過去 10 年間の食中毒発生状況（平成 23 年度～令和 2 年度）

- ① 発生件数は 133 件、患者数は 2,701 人となっています。（図 1）
- ② 月別発生状況は、患者数については秋期から冬期に増加する傾向が見られます。しかしながら発生件数で見ると、季節にかかわらず発生していることから、年間を通じて衛生対策が必要です。（図 2）
- ③ 病因物質別発生状況では、ノロウイルスを原因とする食中毒が最も多く 36 件（27.1%）、ついでカンピロバクターが 21 件（15.8%）、アニサキスが 19 件（14.3%）となっています。（図 3）

(2) 石川県における令和 2 年度の食中毒発生状況

- ① 発生件数は 11 件、患者数は 31 人であり、前年度に比べ、件数で 8 件減少、患者数で 150 人減少しました。
特徴としては、寄生虫であるアニサキスによる食中毒が約半数を占め、冬期にはノロウイルスによる食中毒が発生しました。件数、患者数については、ともに前年度から減少しました。（図 1、表 1）
- ② 病因物質別発生状況では、アニサキスによるものが 5 件、ノロウイルス、植物性自然毒、カンピロバクター、ヒスタミン、動物性自然毒及び不明によるものが各 1 件となっています。（図 4）
- ③ 原因施設別発生状況では、飲食店が 7 件、家庭が 3 件、食品販売店が 1 件となっています。（図 4）

図1 食中毒事件の推移（平成 23 年度～令和 2 年度）

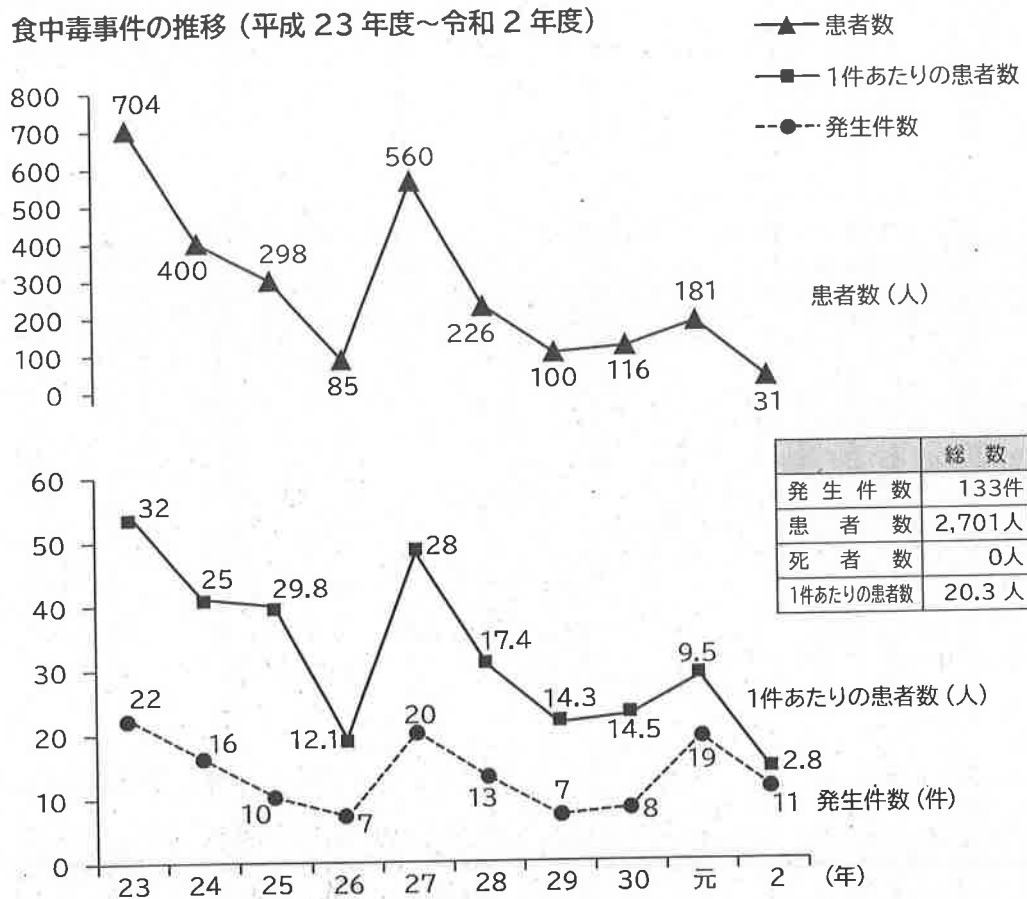
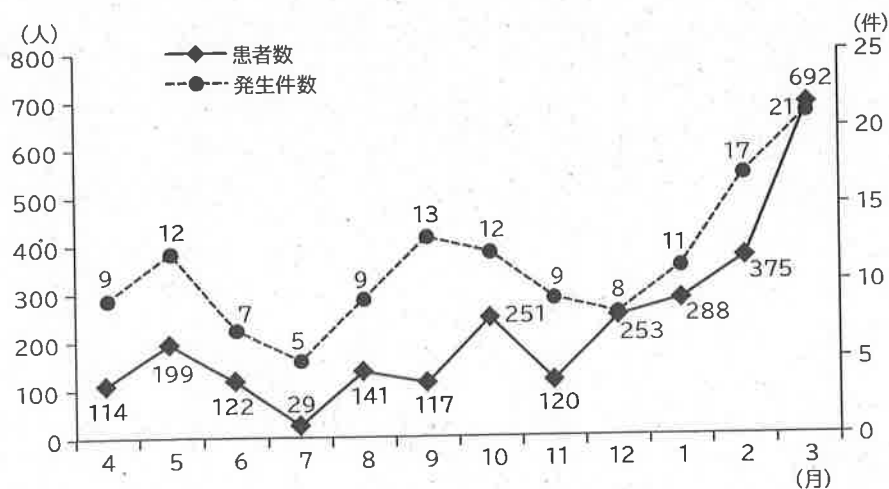
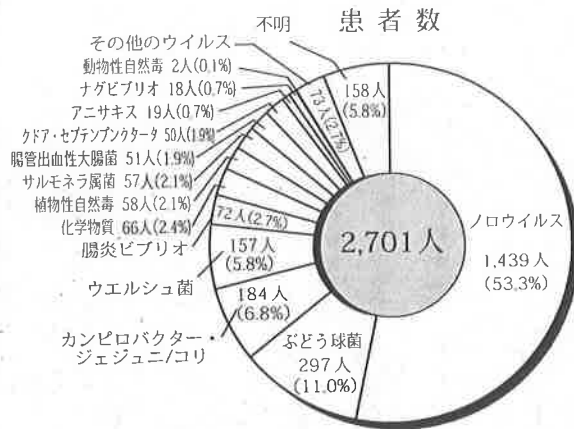
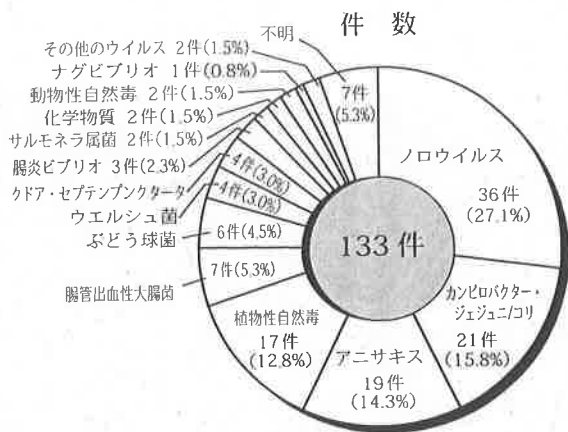


図2 月別食中毒発生状況（平成 23 年度～令和 2 年度）

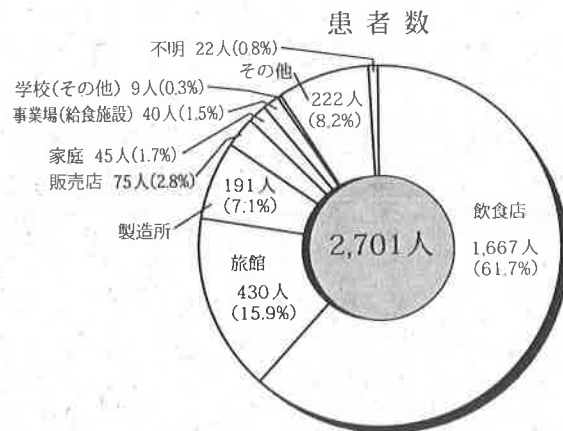
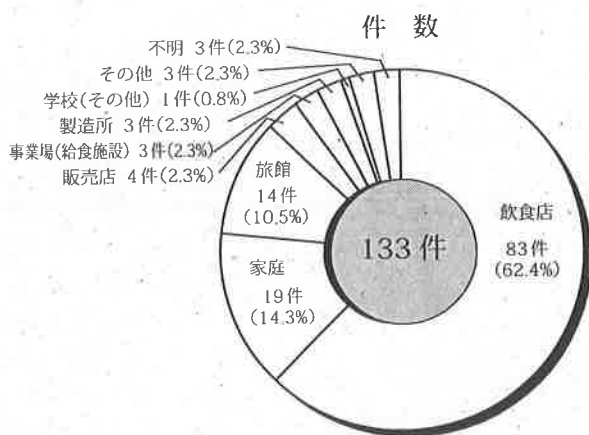


(参考) 発生件数	9	12	7	5	9	13	12	9	8	11	17	21	(件)
患者数	114	199	122	29	141	117	251	120	253	288	375	692	(人)

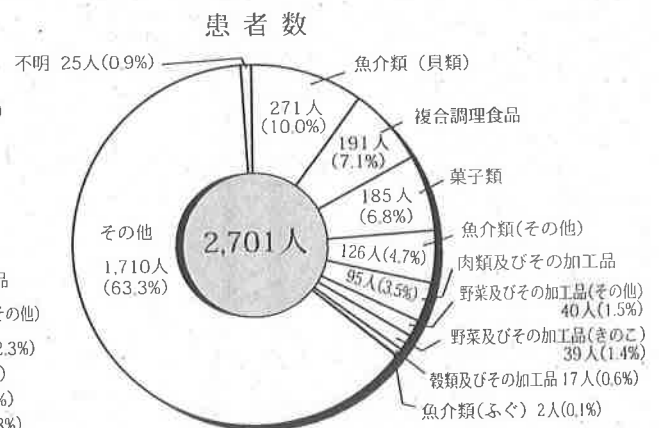
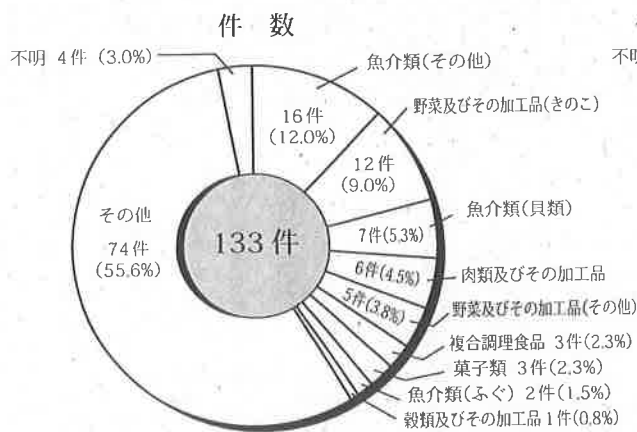
図3 病因物質別、原因施設別及び原因食品別食中毒発生状況（平成23年度～令和2年度）



病因物質別



原因施設別



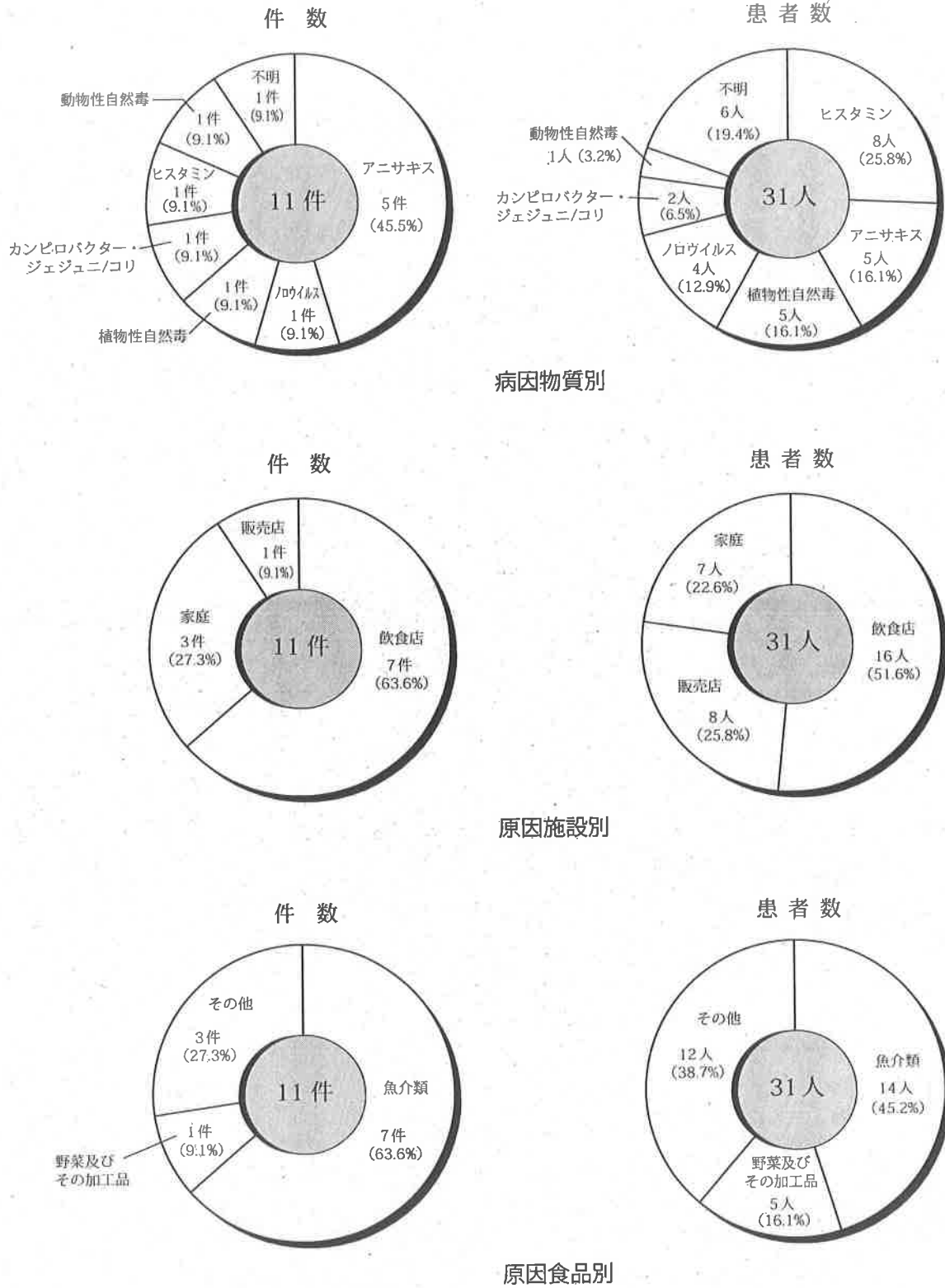
原因食品別

表1 令和2年度食中毒発生状況

No.	発症年月日	発病年月日	発病場所	摂食者数	患者数	患者累計	内死者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所	調理場所
1	R2.4.13	R2.4.12	金沢市	5	5	5	0	4月12日に喫食したバイケイソウの葉(推定)	植物性自然毒	家庭	原因施設に同じ	原因施設に同じ
2		R2.5.31	輪島市	2	1	6	0	5月31日に喫食したシメサバ	アニサキス	家庭	原因施設に同じ	親族宅
3	R2.8.18	R2.8.18	金沢市	2	1	7	0	8月17日に喫食したフグ(種類不明)の皮(推定)	動物性自然毒	家庭	原因施設に同じ	原因施設に同じ
4	R2.10.29	R2.10.26	金沢市	1	1	8	0	10月26日に喫食した青魚定食(アジ、サバ、イワシの三点盛り刺身)	アニサキス	飲食店営業(一般食堂)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
5	R2.11.27	R2.11.22	東京都	不明	1	9	0	11月21日に当該施設で喫食した刺身盛り合わせ等	アニサキス	飲食店営業(料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
6	R2.11.28	R2.11.14	内灘町	5	2	11	0	11月12日に当該施設で喫食した飲食物	カンピロバクター	飲食店営業(焼肉屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
7	R2.12.1	R2.11.24	小松市	9	8	19	0	11月24日に当該施設が加工・販売したカジキ(切り身)	ヒスタミン	魚介卸販売業	家庭	家庭
8	R3.2.16	R3.2.14	輪島市	15	6	25	0	2月14日に当該施設で提供された弁当・仕出し	不明	飲食店営業(料理店)	家庭	原因施設に同じ
9	R3.3.16	R3.3.12	加賀市	12	4	29	0	3月11日に当該施設で提供された飲食物	ノロウイルス	飲食店営業(焼肉屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
10	R3.3.17	R3.3.14	加賀市	1	1	30	0	3月14日に当該施設で喫食したシメサバ(推定)	アニサキス	飲食店営業(中華料理店)	原因施設に同じ	原因施設に同じ
11	R3.3.31	R3.3.29	金沢市	4	1	31	0	3月28日に当該施設で喫食した寿司等	アニサキス	飲食店営業(すし屋)	原因施設に同じ	原因施設に同じ

発生件数 11件、患者数 31人、内死者数 0人

図4 病因物質別、原因施設別及び原因食品別食中毒発生状況（令和2年度）



弁当、テイクアウトの衛生上の注意事項について

今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、新たな生活様式により飲食店が弁当、テイクアウト（持ち帰り）や宅配等のサービスを開始する事例が増えています。弁当、テイクアウトでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まるので注意が必要です。

普段からやっている衛生管理に加え、弁当、テイクアウトに必要な衛生管理を行うことが重要です。

テイクアウトとは

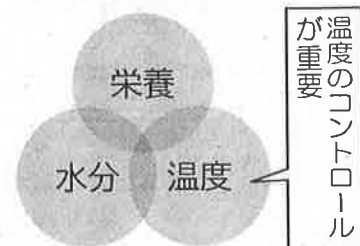
テイクアウトとは、飲食店などで提供しているメニューを客の注文に応じて調理し、持ち帰り可能な容器に入れて提供するものです。調理してから食べるまでに時間がかかるため、食中毒菌の増殖リスクが高まります。



食中毒発生のしくみ

食中毒菌は、栄養と水分と温度の条件がそろえば増殖します。食品に付着した場合、栄養と水分は失くすことは困難です。そのため、食中毒菌を増殖させないために温度をコントロールすることが重要です。お店では食べるまでの時間と温度をコントロールして提供していますが、テイクアウト品では十分管理できません。そこで、購入後は速やかに食べるのが大切です。

細菌が増殖する3条件



食中毒菌の増殖を防ぐためには、時間と温度の管理が最も重要です

弁当、テイクアウトの衛生管理のポイント

1. 調理時に確認しましょう

- ◆ 弁当、テイクアウトに適したメニュー、容器ですか？
 - ・水分がもれないなど、適切な容器を選びましょう。
- ◆ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分（75℃、1分間以上）に加熱していますか？
 - ・加熱後の容器詰め等で、再度細菌汚染のないように気を付けましょう。
- ◆ お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？
 - ・注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
 - ・無理な量をこなすと、衛生管理が不十分になったり、調理時間が長くなったりと、食中毒リスクが増加します。

2. 販売・配達時に気を付けましょう

- ◆ 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？
 - ・あらかじめ調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
 - ・提供する食品に応じて、保冷剤などの提供を検討しましょう。
- ◆ 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？
 - ・購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

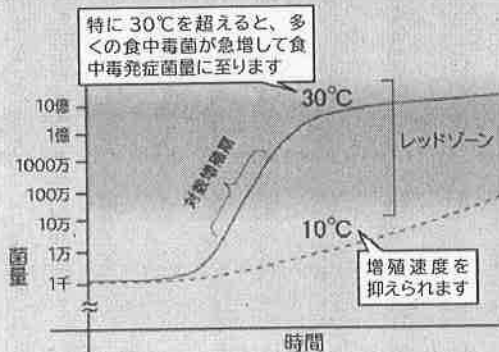
3. 情報提供をしっかりと！

- ◆ 含まれるアレルギー、消費期限（時間）などの情報提供を行いましょ！

特定原材料



食中毒コラム ～細菌の増殖曲線（イメージ）～



主な食中毒原因菌	増殖至適温度	発症に至る目安菌量 (cfu)
サルモネラ属菌	35～43℃	100～1億
黄色ブドウ球菌	30～37℃	10万～10億
腸炎ビブリオ	35～37℃	100万～10億
病原性大腸菌 (腸管出血性大腸菌)	35～40℃	10～1,000
ウェルシュ菌	43～45℃	1億～10億
セレウス菌	28～35℃	10万～1億
カンピロバクター	42～43℃	100～

(参考：食品安全委員会資料)

(cfu:細菌の数を表す単位)

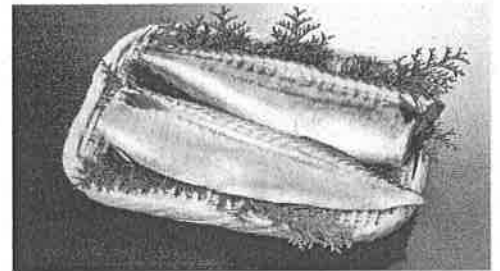
増殖至適温度では、食中毒菌が短時間で急増するので注意が必要です

アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

アニサキスの特徴

- ◆寄生虫（線虫類）
- ◆約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど



食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、

- ◆数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。
→ 急性胃アニサキス症
- ◆十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。
→ 急性腸アニサキス症

食中毒発生状況

- ◆アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。



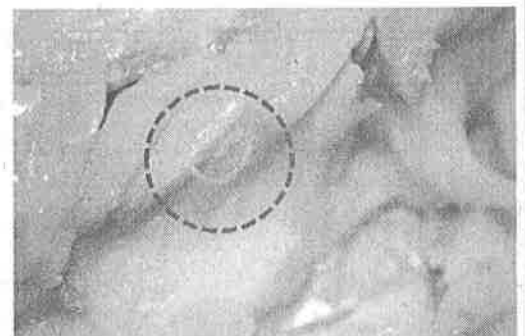
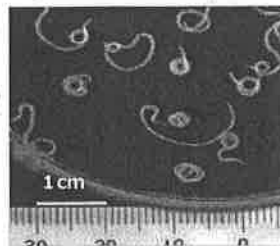
まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

- ◆魚の内臓を生で提供しない。

- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。



提供：東京都健康安全研究センター

サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

予
防
方
法

さらに、冷凍・加熱が有効！

- ◆冷凍する。（-20℃で24時間以上）
- ◆加熱する。（70℃以上、または60℃なら1分）

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>