

## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

DATA

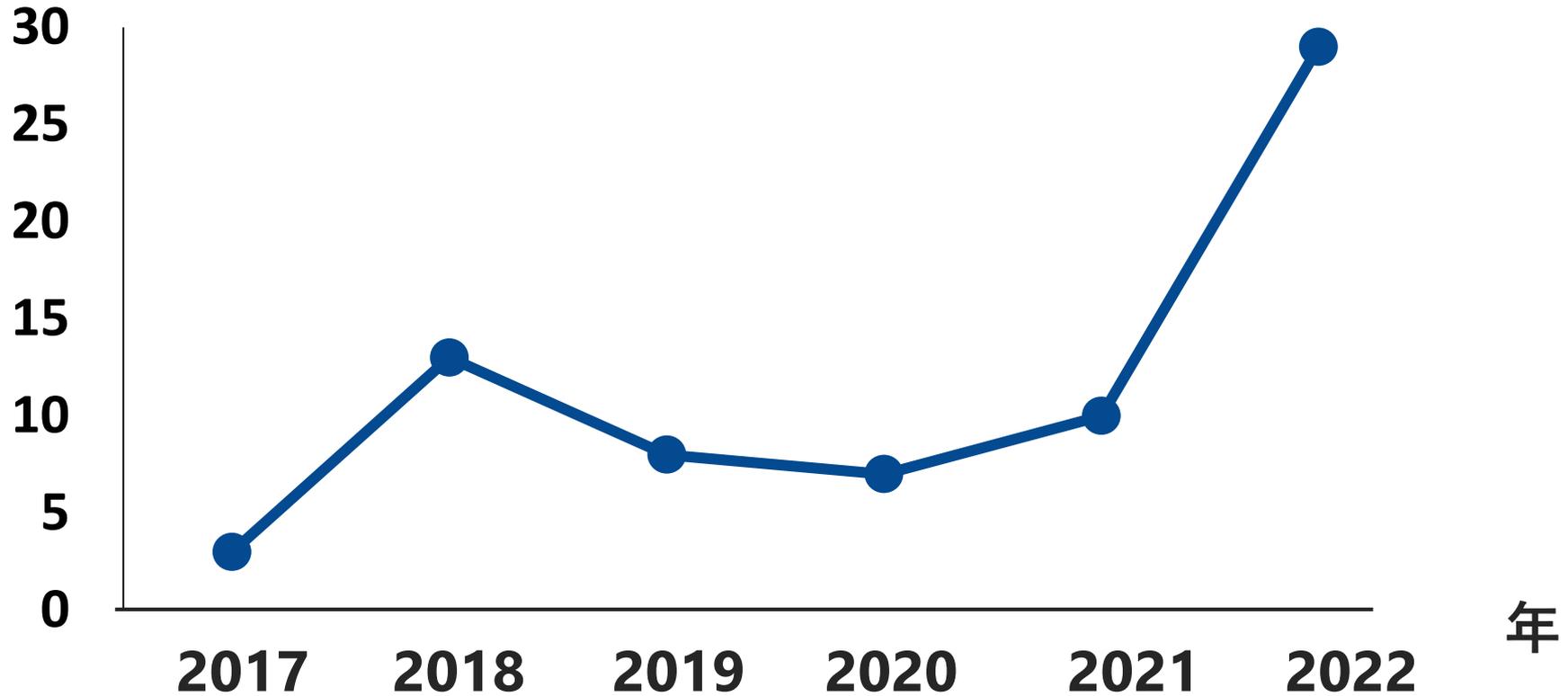
**アニサキス**

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



## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

## 件 福岡市アニサキス食中毒発生件数

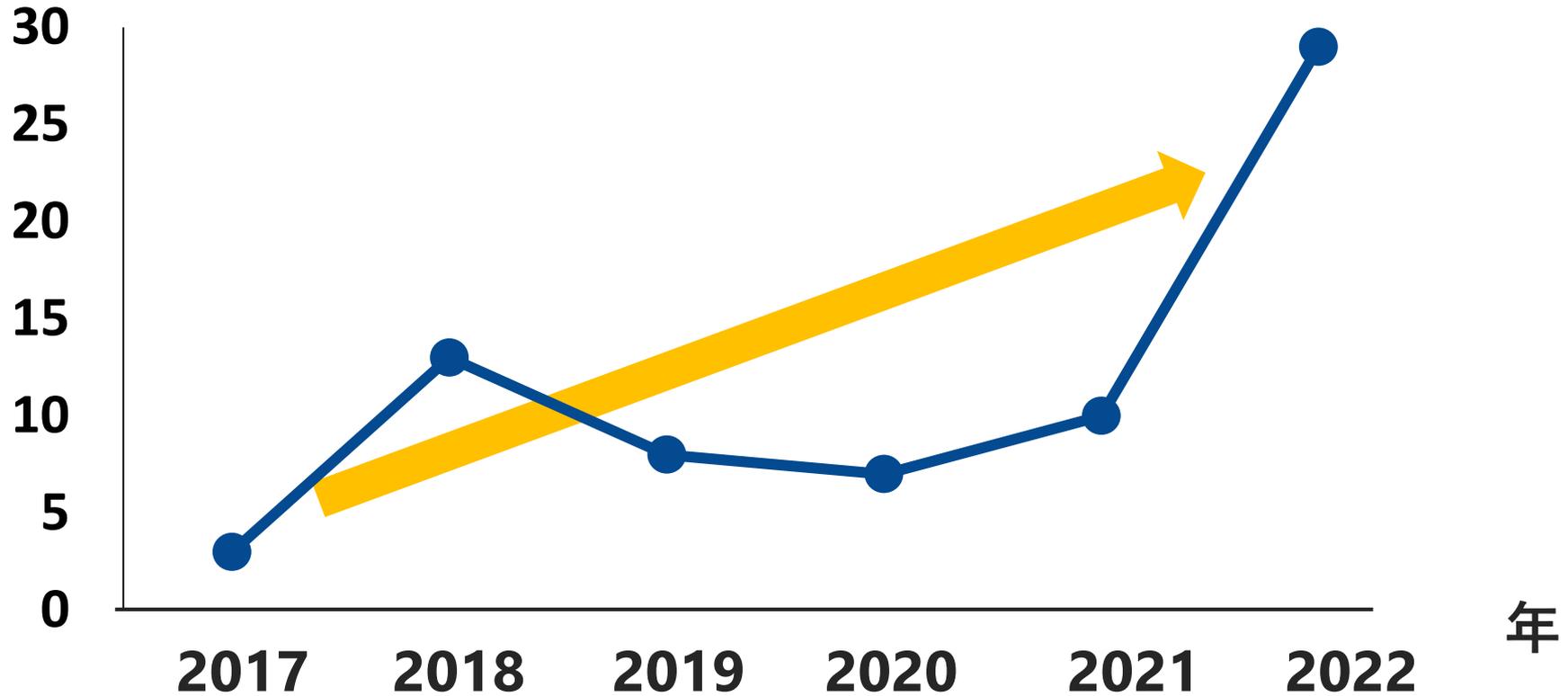


毎年の増減はあるものの、



## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

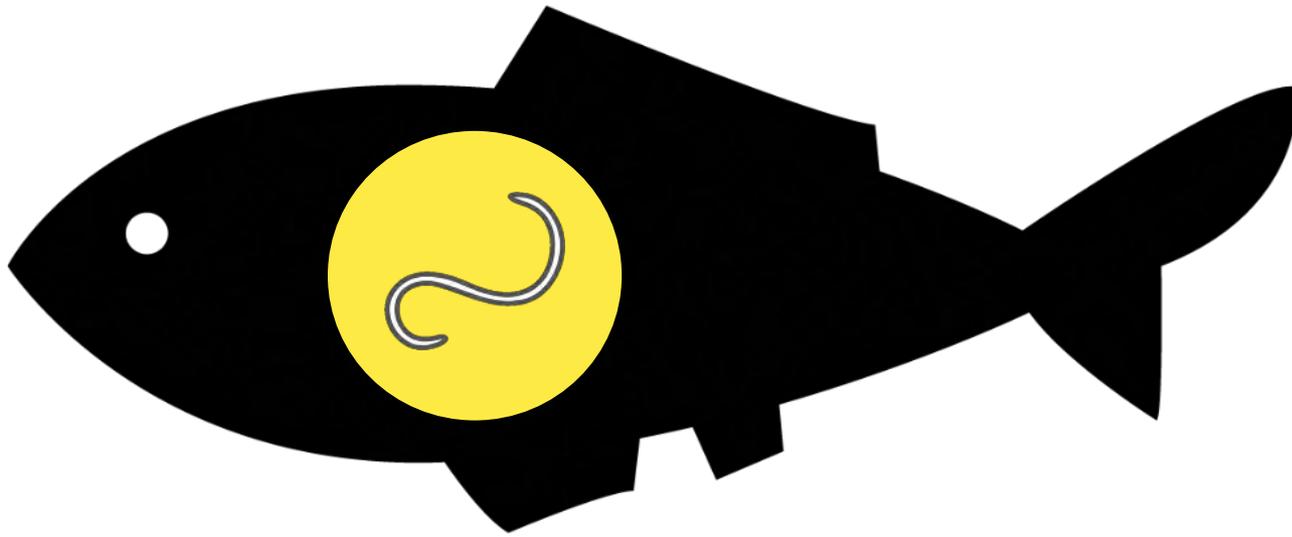
件 福岡市アニサキス食中毒発生件数



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



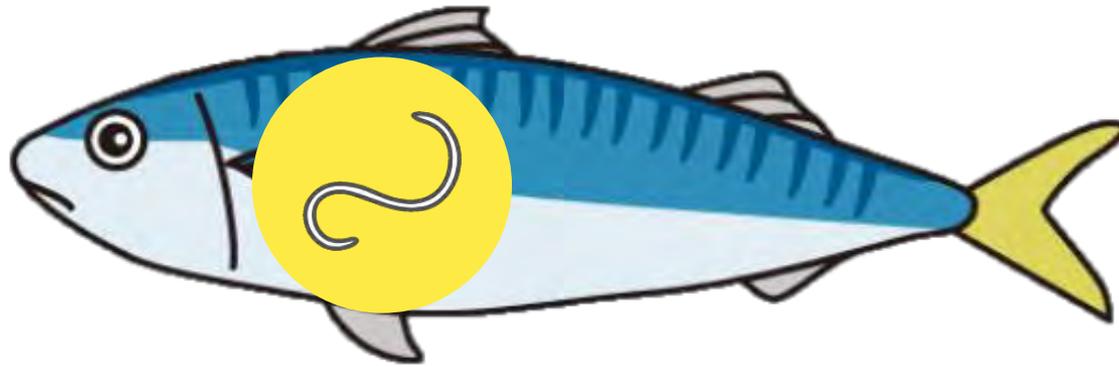
## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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】

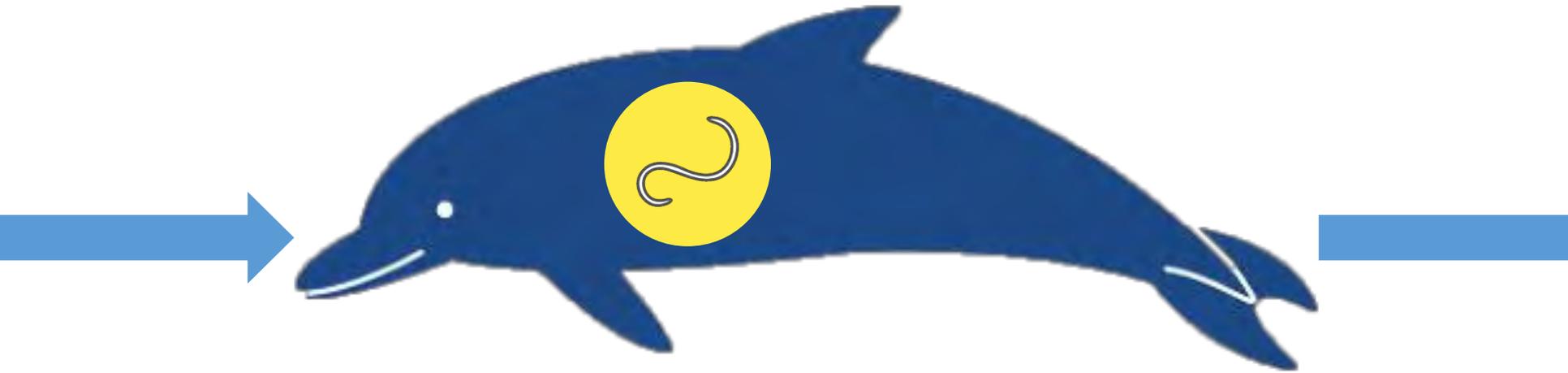


サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚の内臓表面に寄生していますが、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

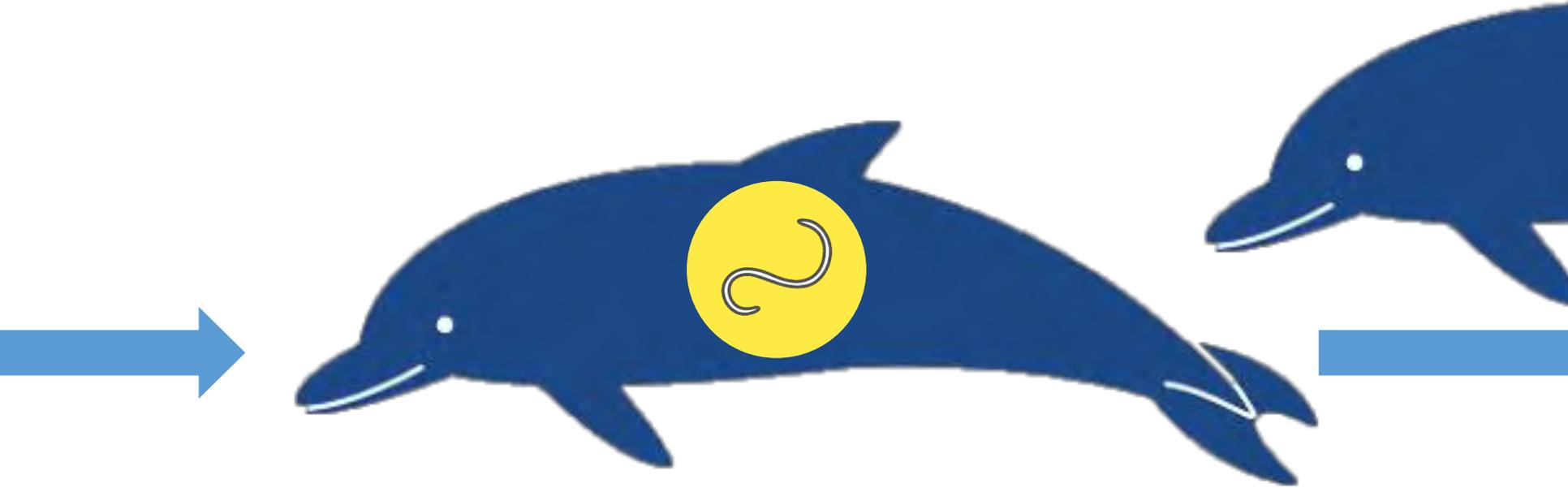


その魚をイルカが食べ、



1

## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

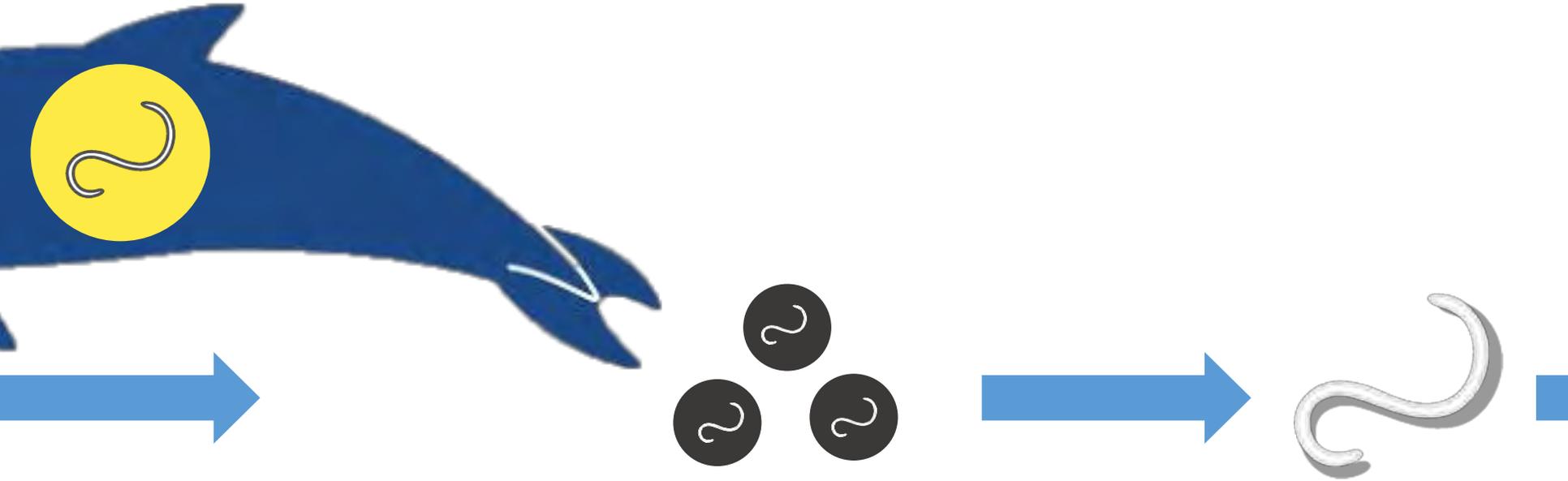


イルカの体内でアニサキスが成虫となり、



1

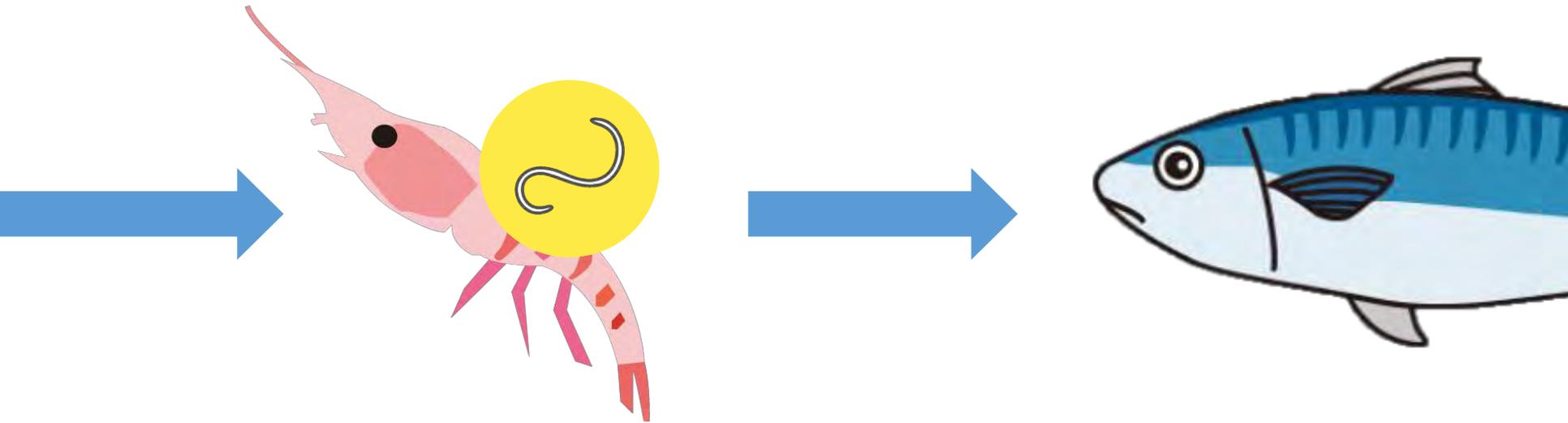
## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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



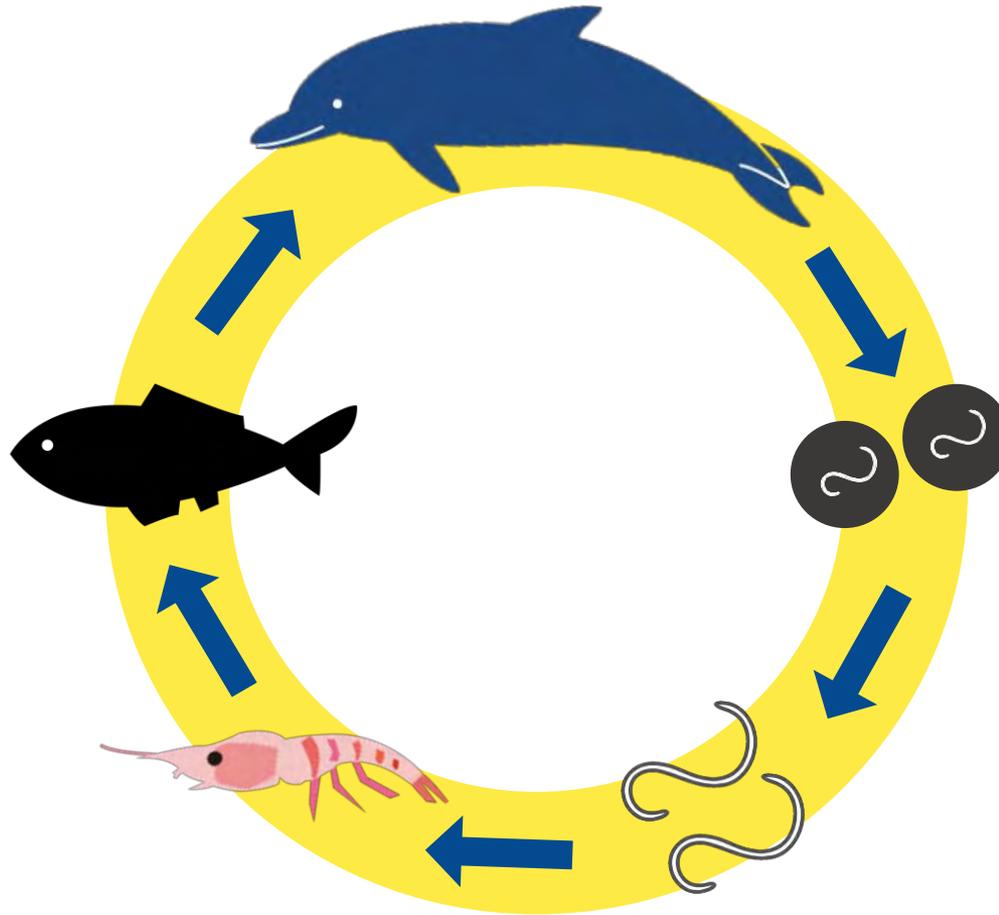
## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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



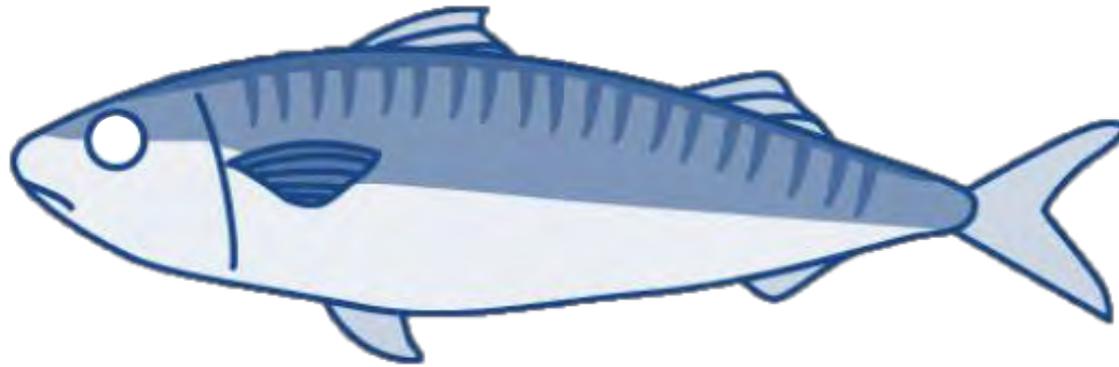
## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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



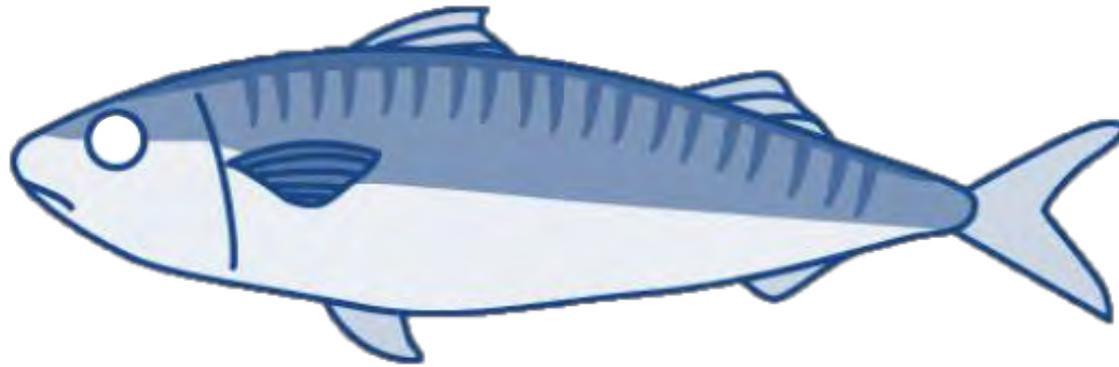
## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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



## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

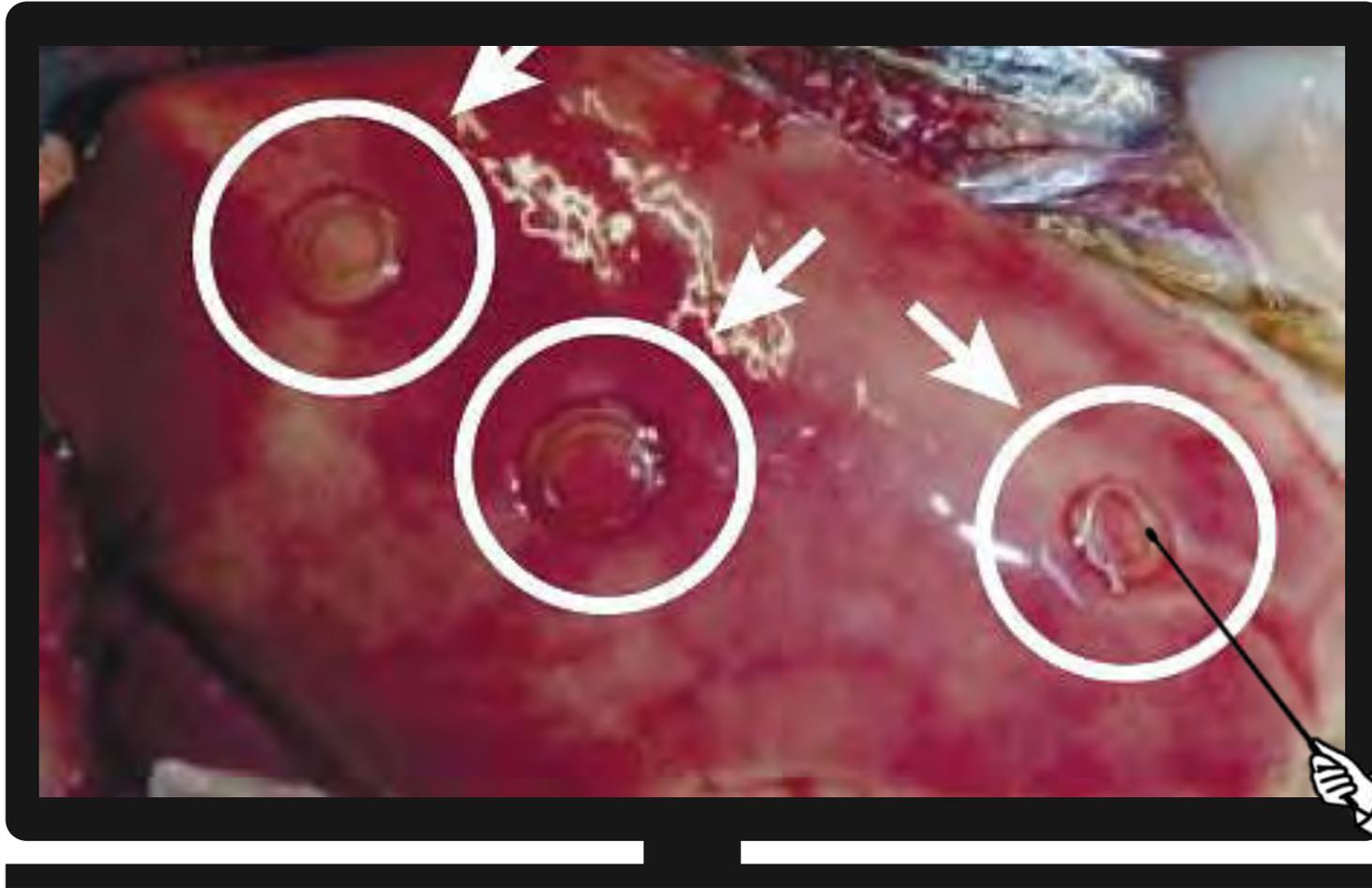


このアニサキスを生きたまま体内に取り込むと胃や腸で発症し、アニサキス食中毒となります。



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】

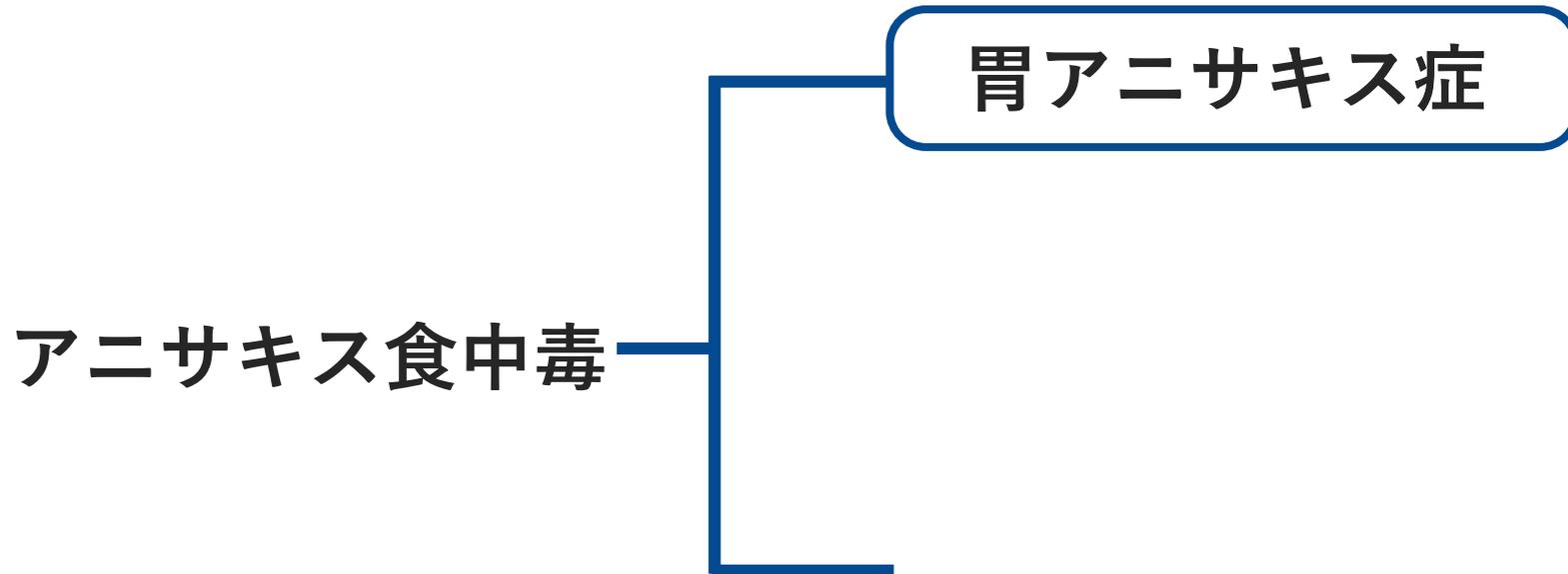
## DATA

## 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2～3 cm



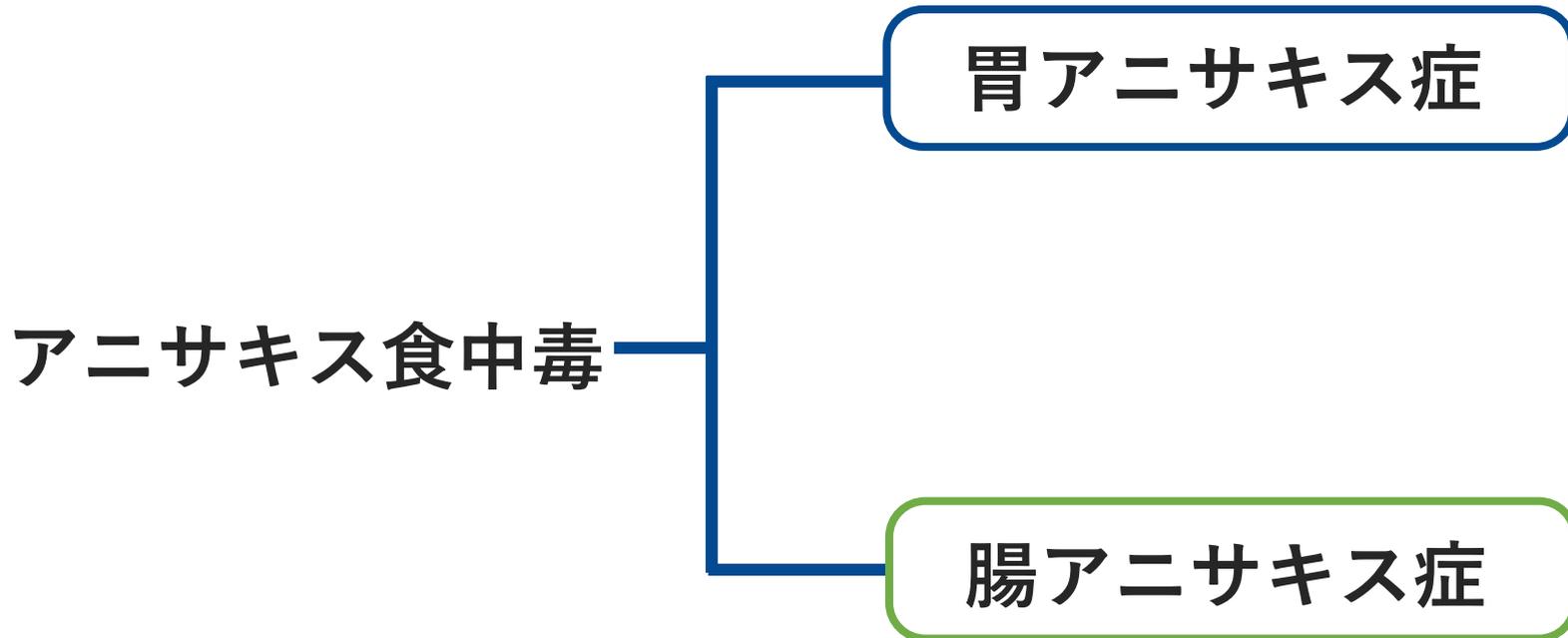
## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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、



## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



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】

## CASE4 福岡市の事例

福岡市での事例をご紹介します



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

## CASE4 福岡市の事例

2023年2月



2023年2月、医師から保健所に届いた発生届が  
事件の始まりです

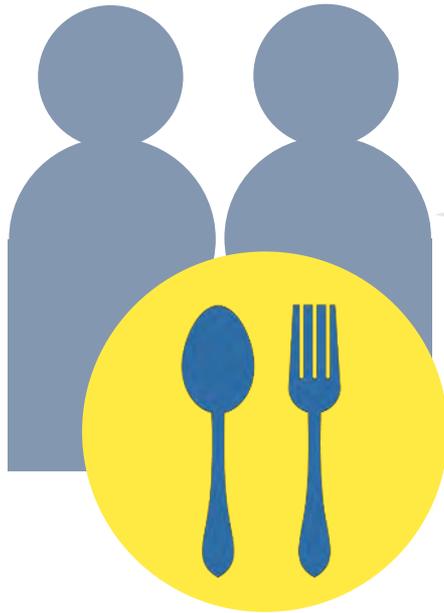


1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

## CASE4 福岡市の事例

2023年2月

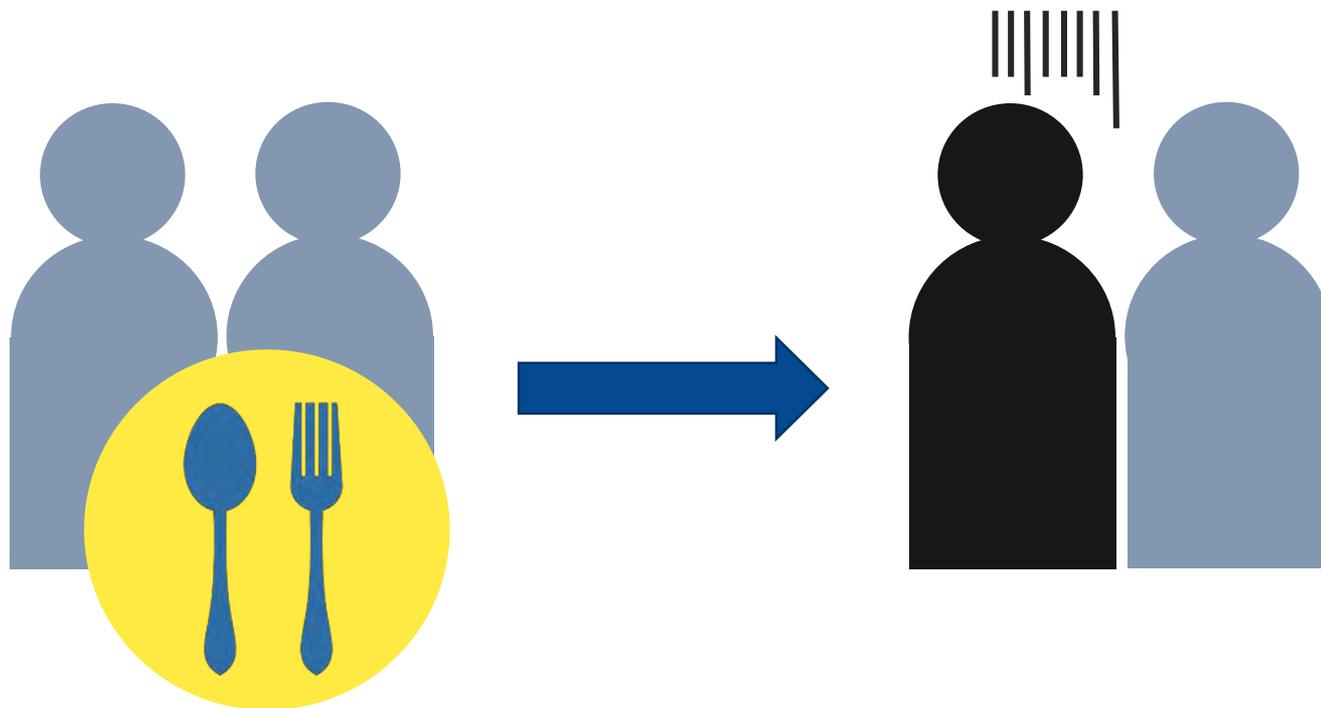


福岡市の飲食店で、2名がサバの刺身を食べ、



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

**CASE4** 福岡市の事例

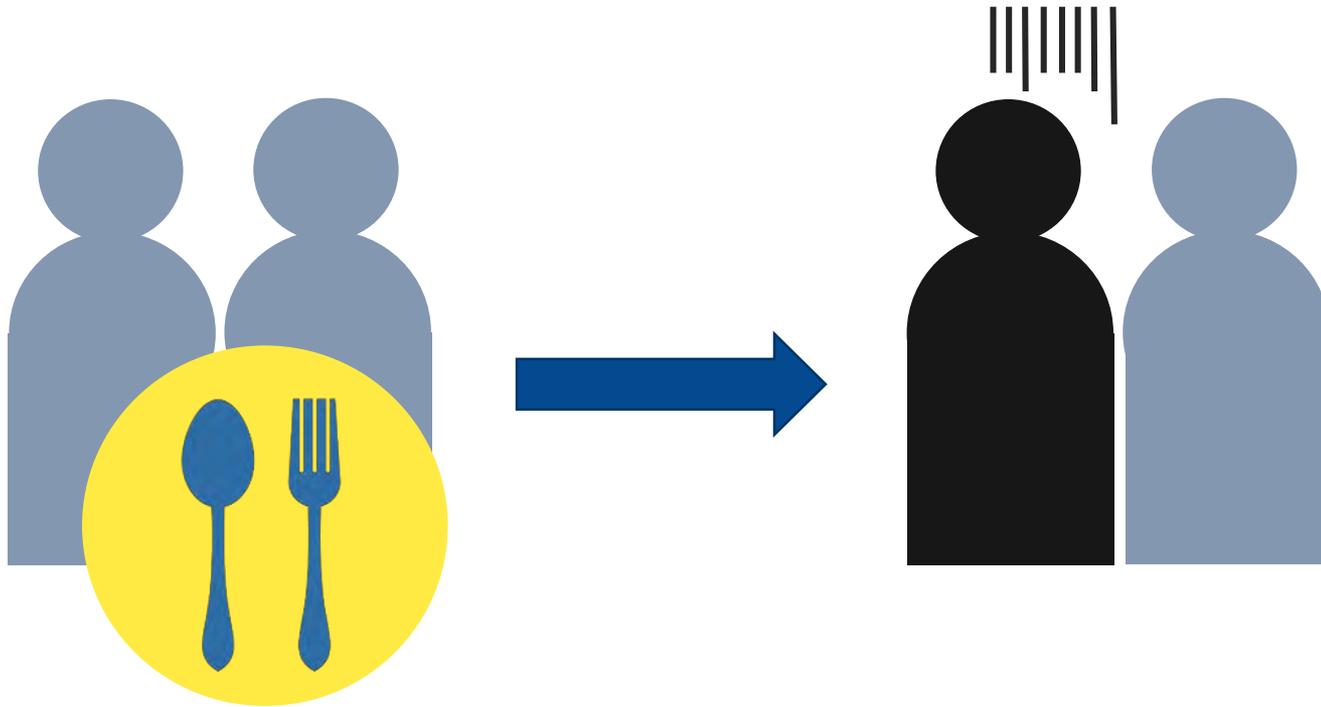
うち1名が、数時間後に腹痛、嘔吐の症状を呈しました



1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

## CASE4 福岡市の事例



病院でアニサキスが摘出され、  
胃アニサキス症と診断したという届出でした



**CASE4 福岡市の事例****調査結果**

飲食店が提供したサバの刺身を原因とする

**アニサキス食中毒**

である。



保健所は、この飲食店が提供したサバの刺身を原因とするアニサキス食中毒と断定し、



CASE4 福岡市の事例

指導票

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

こんなこと  
になるなんて...



サバの刺身を提供した飲食店に対し、  
指導票を交付しました



1

(3) 発生件数の多い食中毒【カンピロバクター】

**CASE4** 福岡市の事例

手洗い  
不足？

なぜ？

除去忘れ？



なぜこの事件が起きてしまったと思いますか 

**CASE4 福岡市の事例****要因**

①除去できていなかった

要因の1つとして、寄生していたアニサキスを除去できていなかったことが考えられます



**CASE4 福岡市の事例****要因**

- ①除去できていなかった
- ②死滅させられていなかった

また、アニサキスを死滅させられていない状態で提供してしまった可能性も考えられます



### (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】



アニサキス食中毒を防ぐにはどうしたらよいか、



# (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**

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**

除去する際のポイントを説明します



1

## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

## 除去する

- ① 新鮮な魚を仕入れる
- ② 速やかに内臓を除去する



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

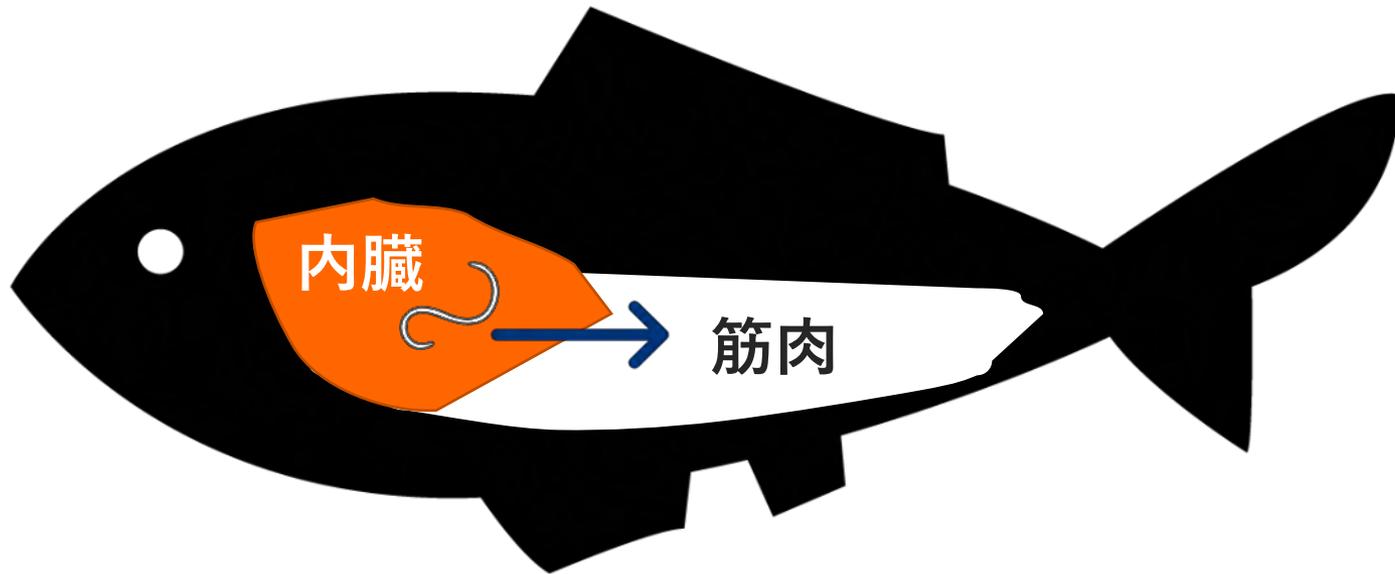


1

(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

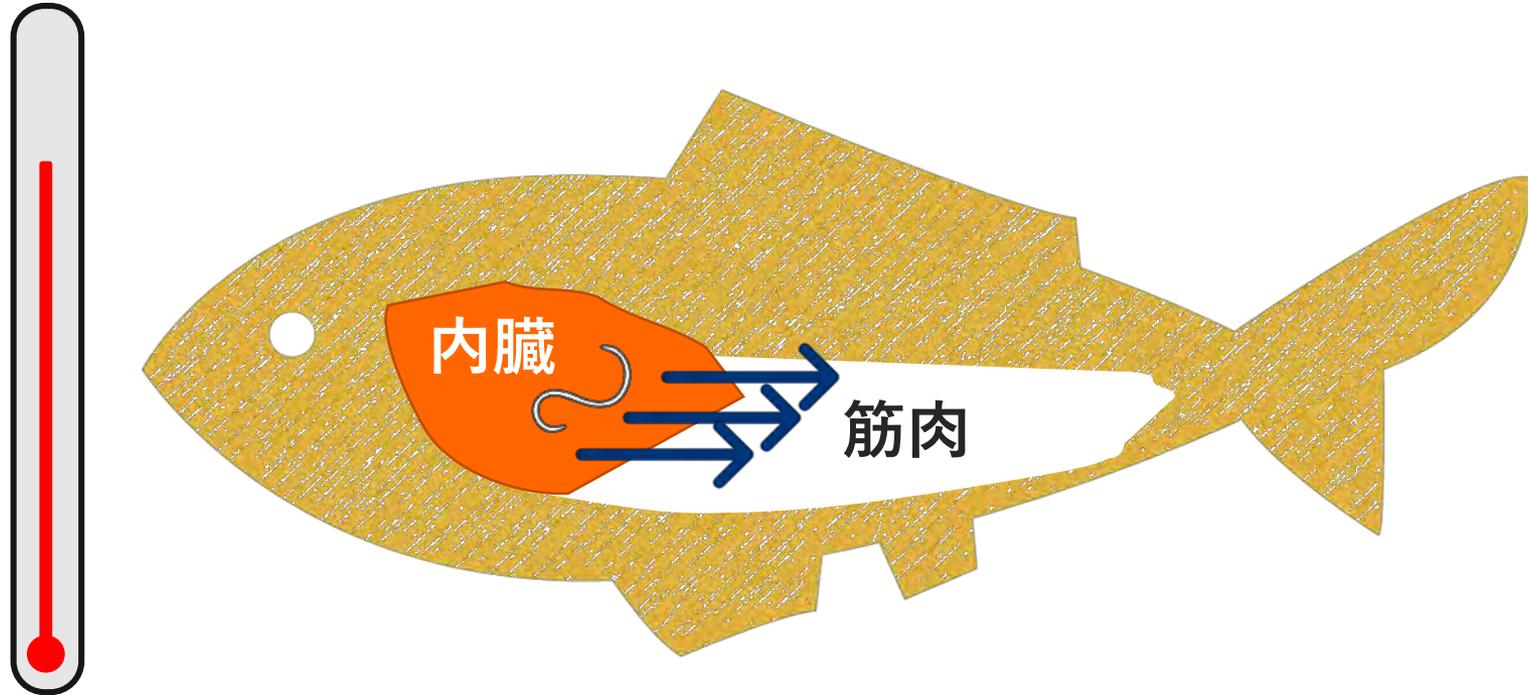


1

(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、

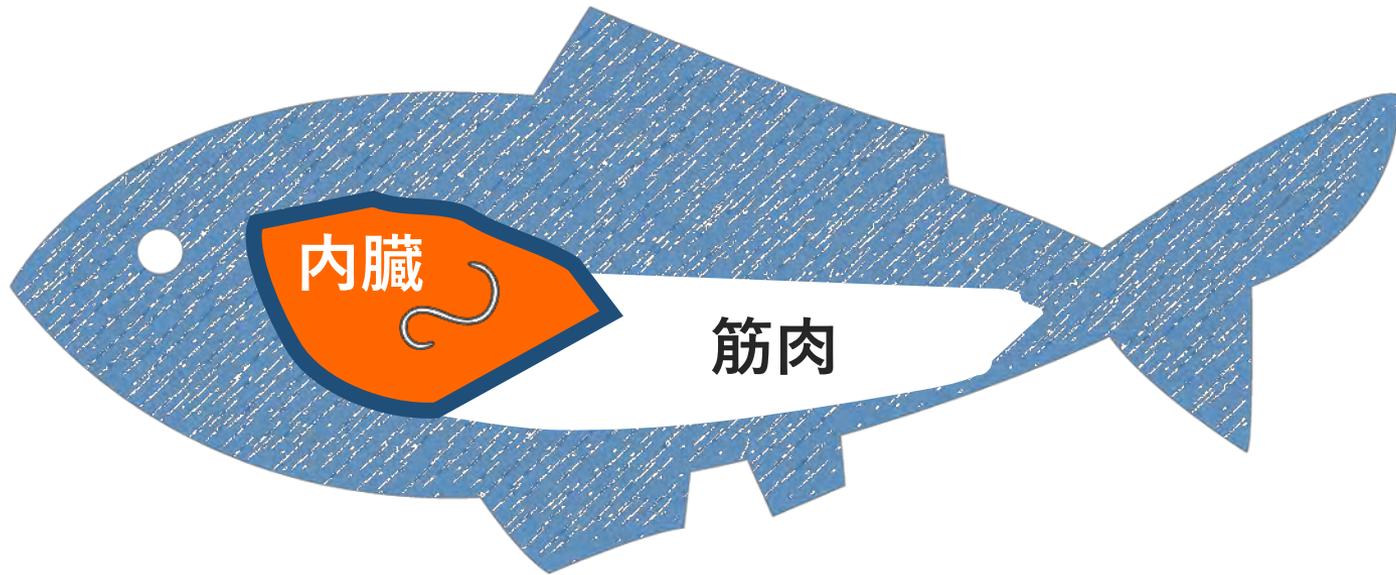


1

(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

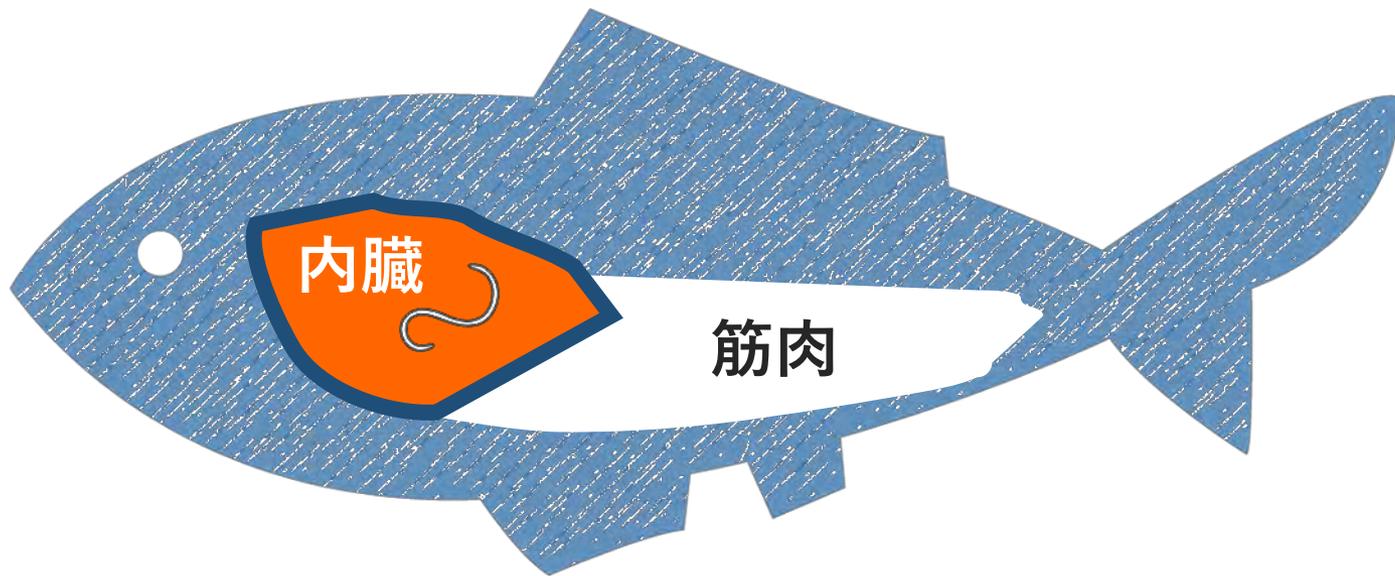


1

(3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

1

除去する



店舗に持ち帰った後は速やかに内臓を除去しま  
しょう



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



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**

続いて、死滅させる際のポイントを説明します



## (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



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

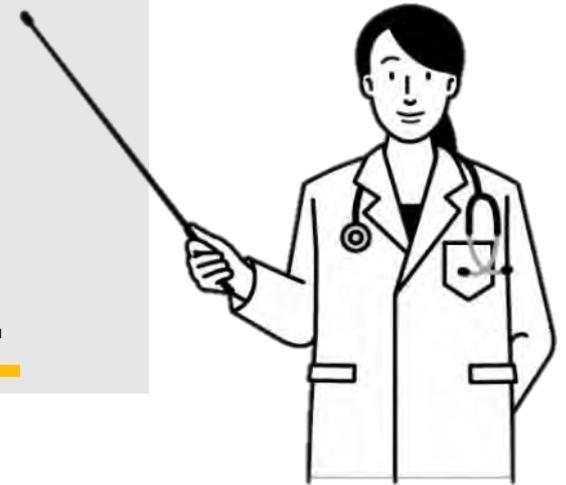


## (3) 発生件数の多い食中毒【アニサキス】

## アニサキスを死滅させる方法

## 冷凍の場合

- ① -20°Cで24時間以上
- ② 一般的な家庭用冷凍庫  
(-18°C) だと48時間以上



冷凍の場合は、「-20°Cで24時間以上」または「-18°Cで48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。



## (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ただの噂です



## (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
- $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上または $-18^{\circ}\text{C}$ で48時間以上冷凍
- $70^{\circ}\text{C}$ 以上または $60^{\circ}\text{C}$ で1分加熱



アニサキス食中毒対策のまとめです



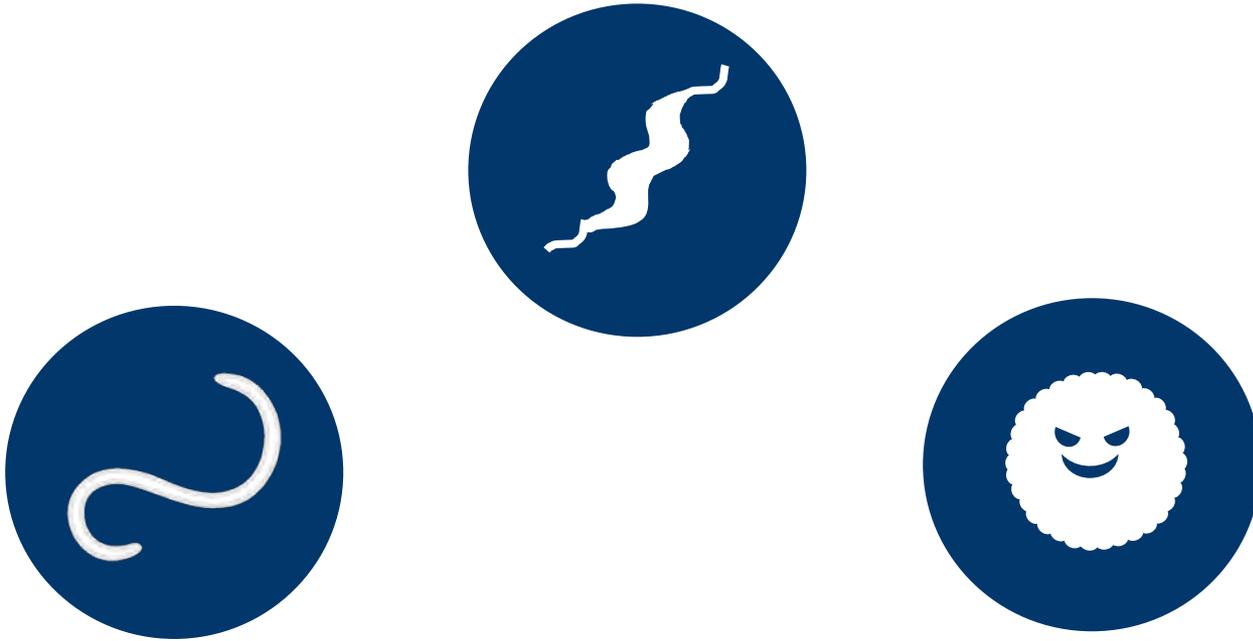
## (3) 発生件数の多い食中毒



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



### (3) 発生件数の多い食中毒



しっかり対策をして食中毒を予防しましょう



# 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



## 2 異物混入について【金属】

### CASE1 福岡市の事例

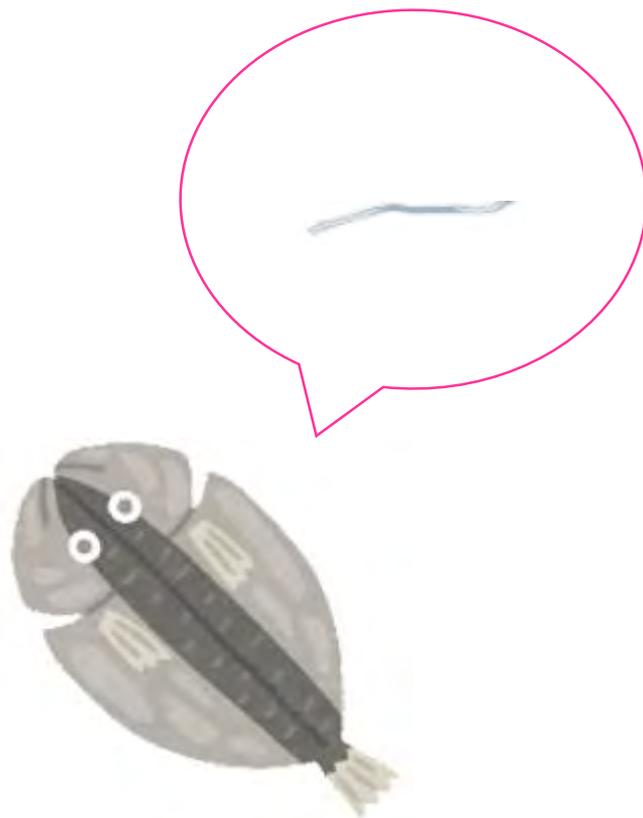


市民の方からの連絡で探知しました



## 2 異物混入について【金属】

### CASE1 福岡市の事例

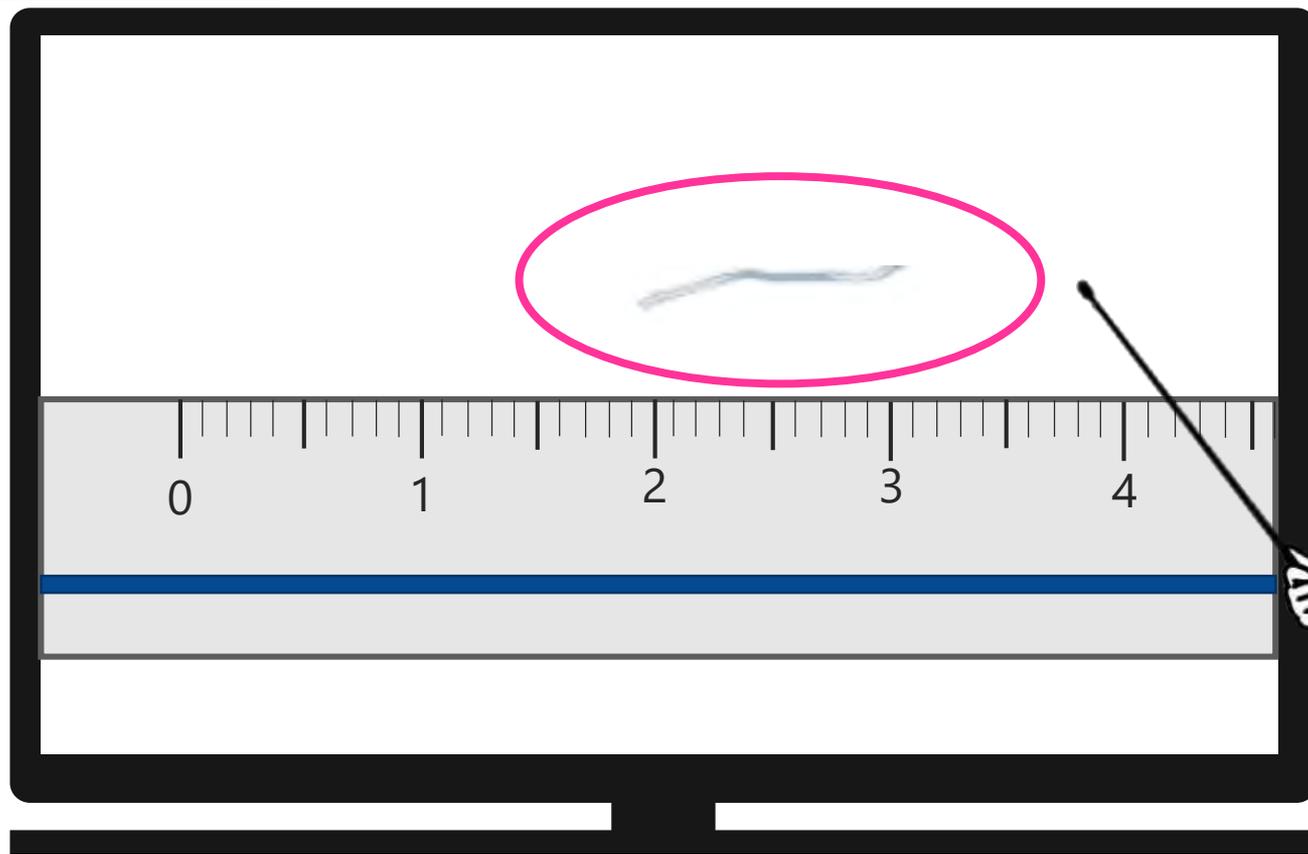


魚加工品の中に細い金属の様なものが入っていたとのことでした



## 2 異物混入について【金属】

### CASE1 福岡市の事例

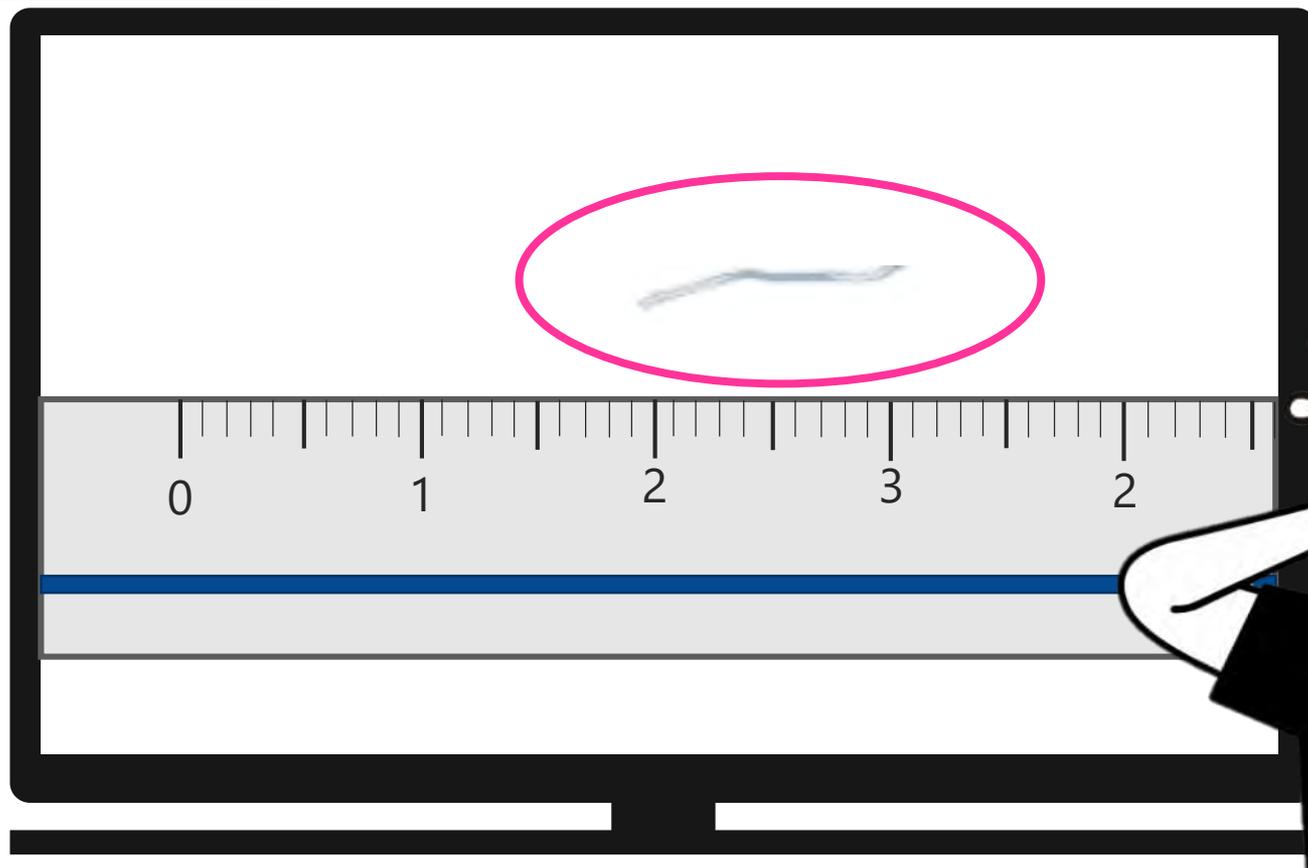


入っていたのは、金属タワシの破片でした



## 2 異物混入について【金属】

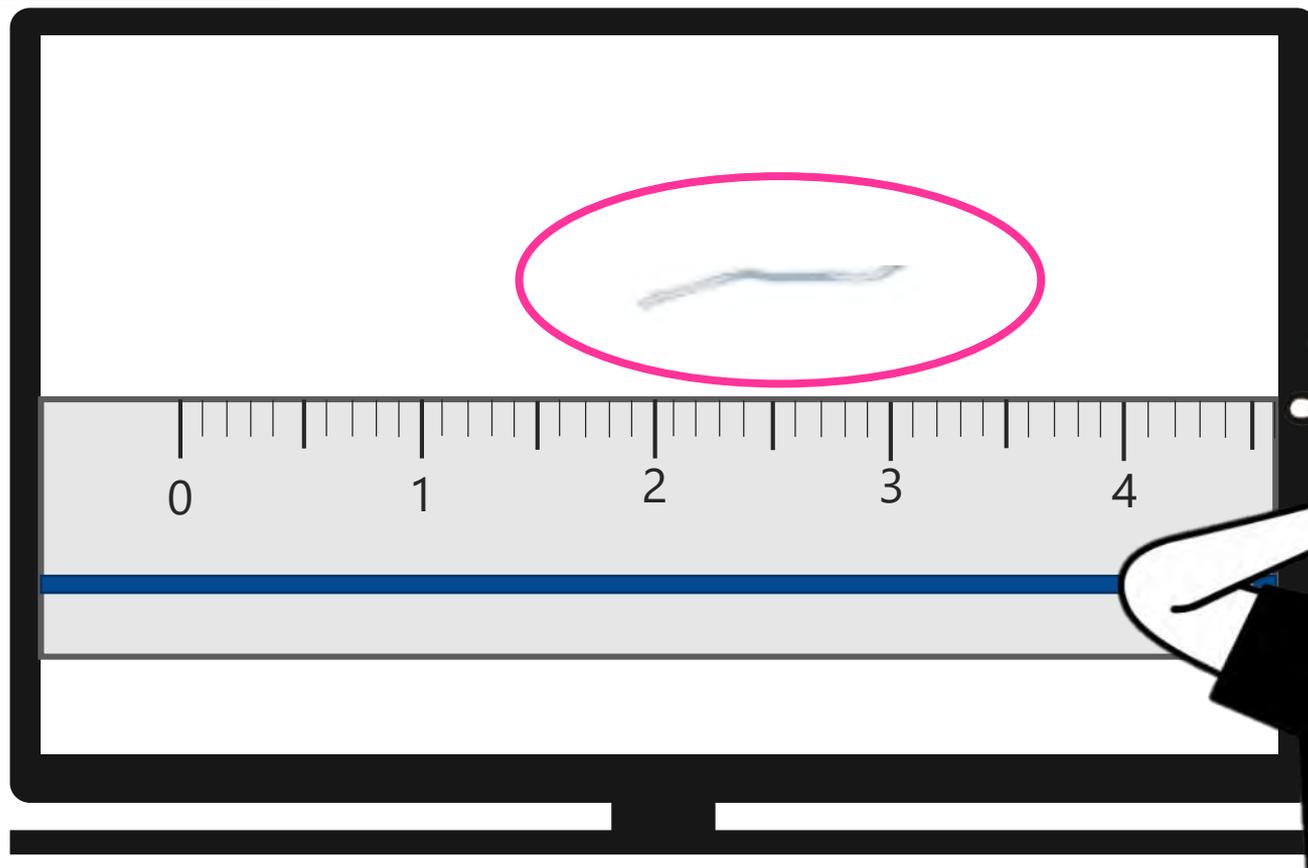
### CASE1 福岡市の事例



混入の原因は、  
新人従業員が魚の血合い洗浄作業時、

## 2 異物混入について【金属】

### CASE1 福岡市の事例



専用ブラシの代わりに間違って金属タワシを使用したことでした



## 2 異物混入について【金属】



- ・調理器具の欠損がないかどうかを毎日確認・記録し責任者に報告する
- ・金属タワシ等を食品の洗浄工程等に使用しない
- ・包装後、異物混入の有無を目視確認する

今回の事例を防ぐ対策は6つです



## 2 異物混入について【金属】



- ・作業マニュアルを作成し、従業員に周知・指導する
- ・新人従業員に対して衛生教育を実施する
- ・マニュアル逸脱等の異常を発見した場合は、責任者への報告を徹底する

今回の事例を防ぐ対策は6つです



## 2 異物混入について【金属】



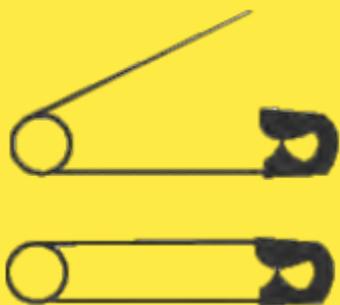
- ・作業マニュアルを作成し、従業員に周知・指導する
- ・新人従業員に対して衛生教育を実施する
- ・マニュアル逸脱等の異常を発見した場合は、責任者への報告を徹底する

その他に硬質な異物混入を防ぐ方法として



## 2 異物混入について【金属】

### 持ち込み禁止の例



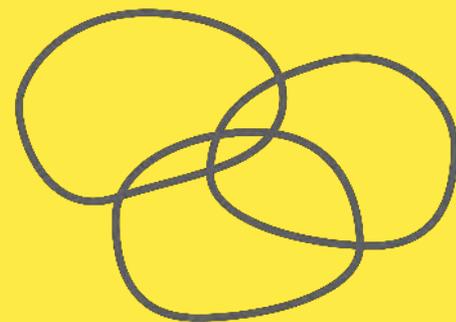
安全ピン



カッター



画びょう



輪ゴム

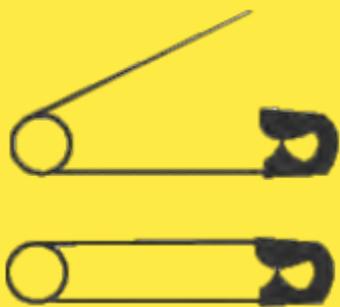
その他、キャップ付きのペンなど

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



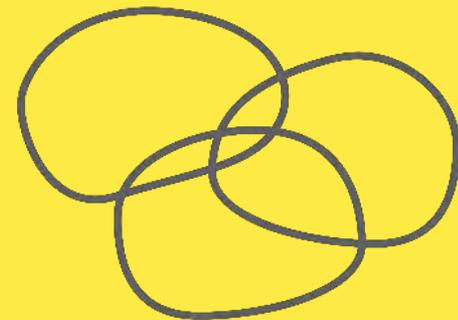
安全ピン



カッター



画びょう



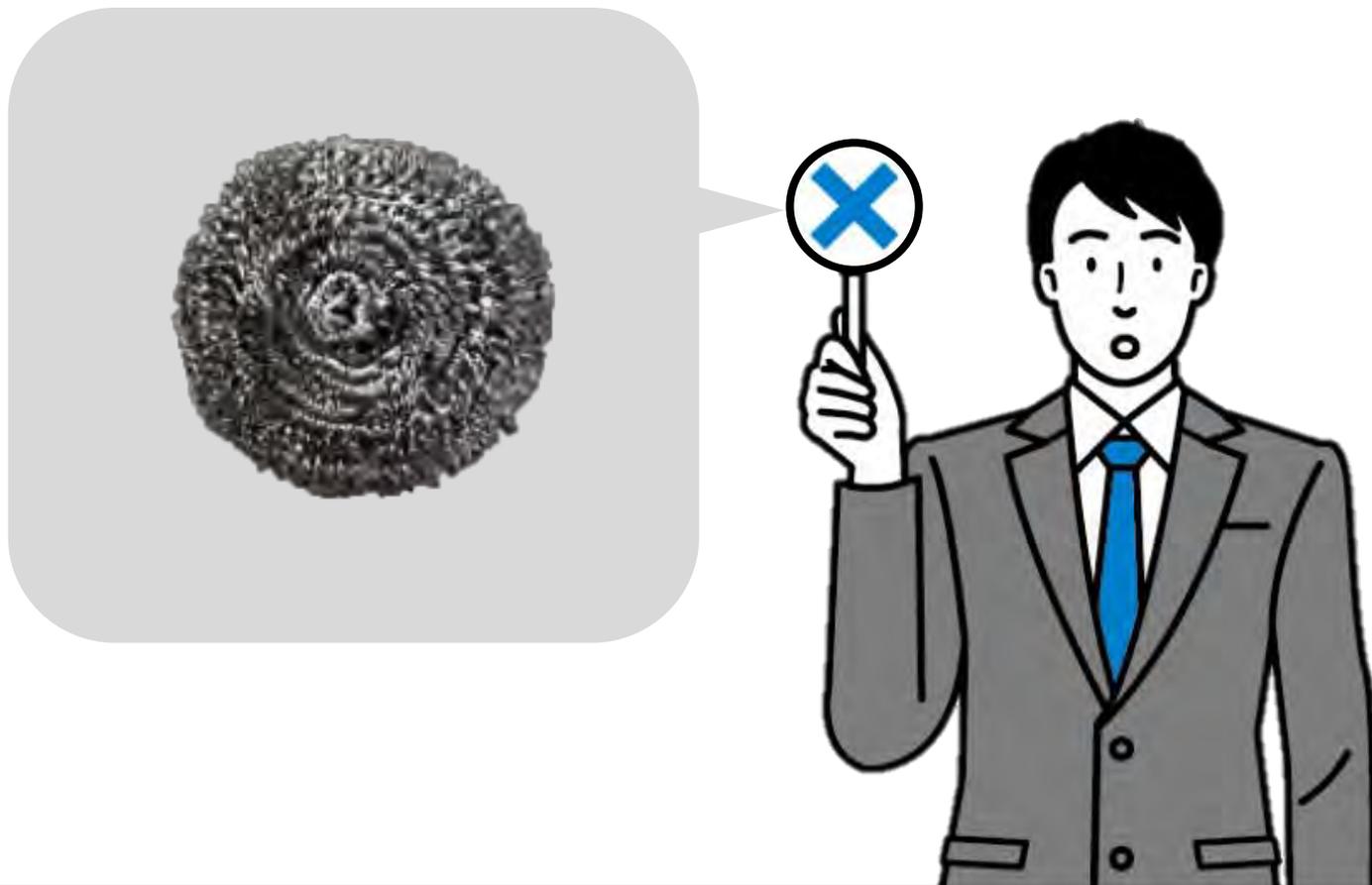
輪ゴム

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



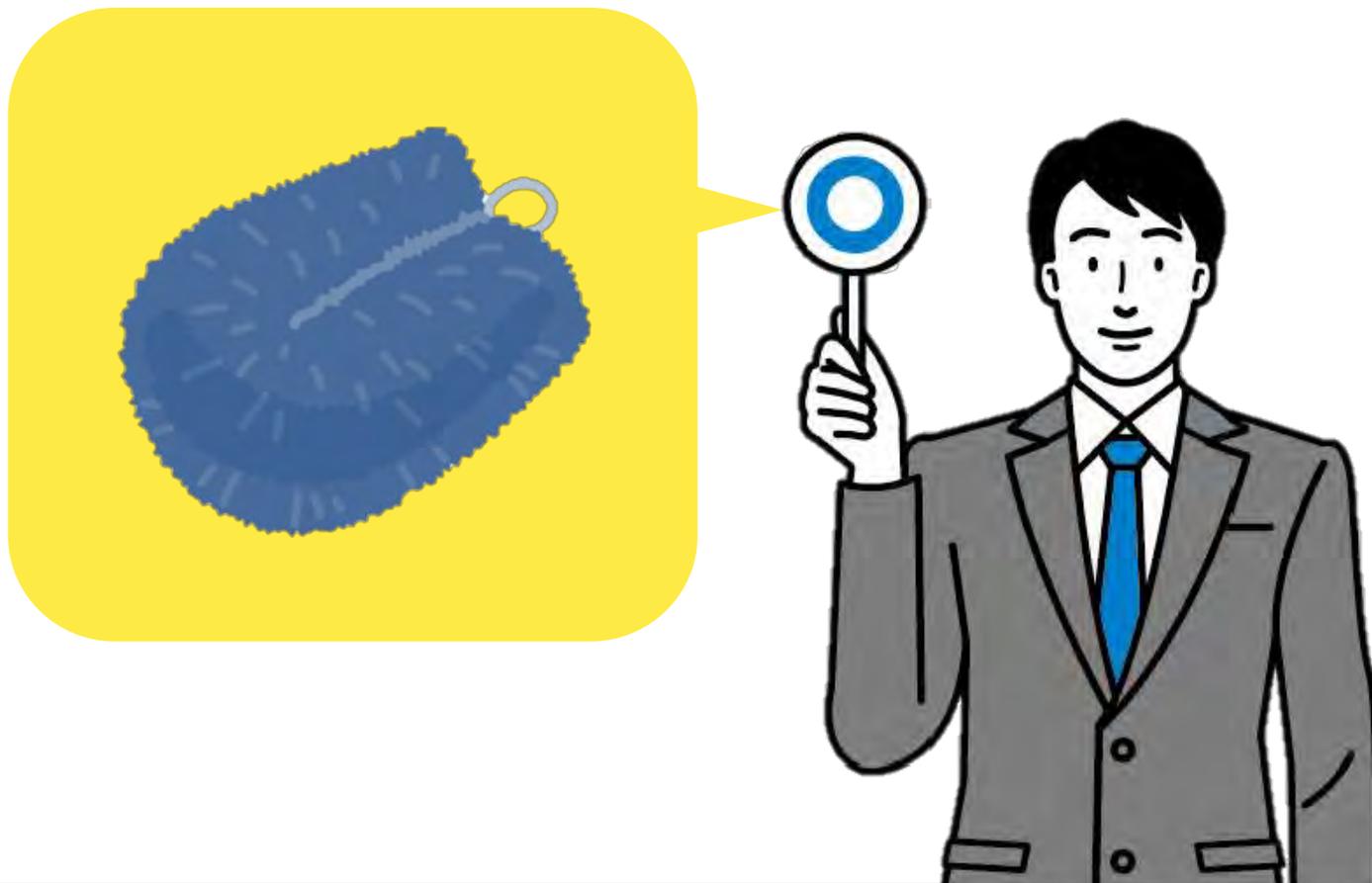
## 2 異物混入について【金属】



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

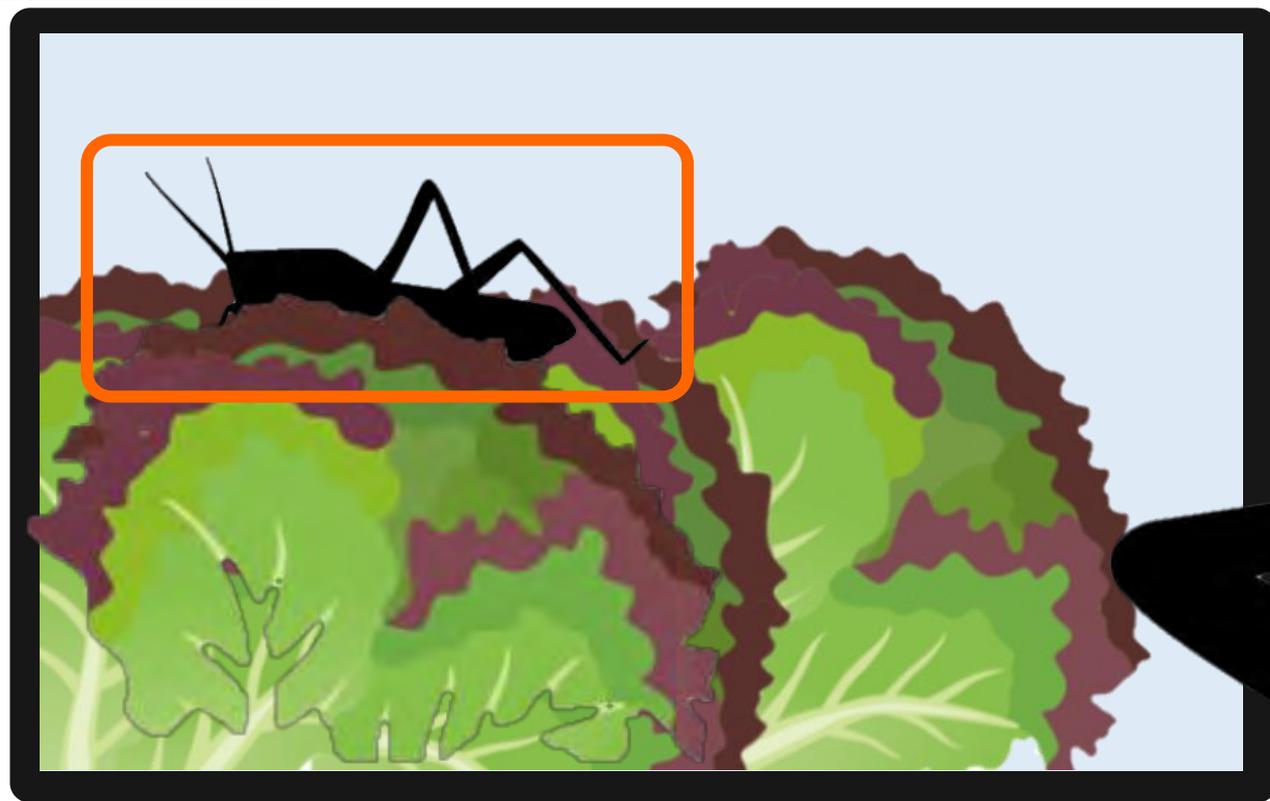


つづいての事例は、サラダを購入したところ、虫が入っていたという内容でした



## 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



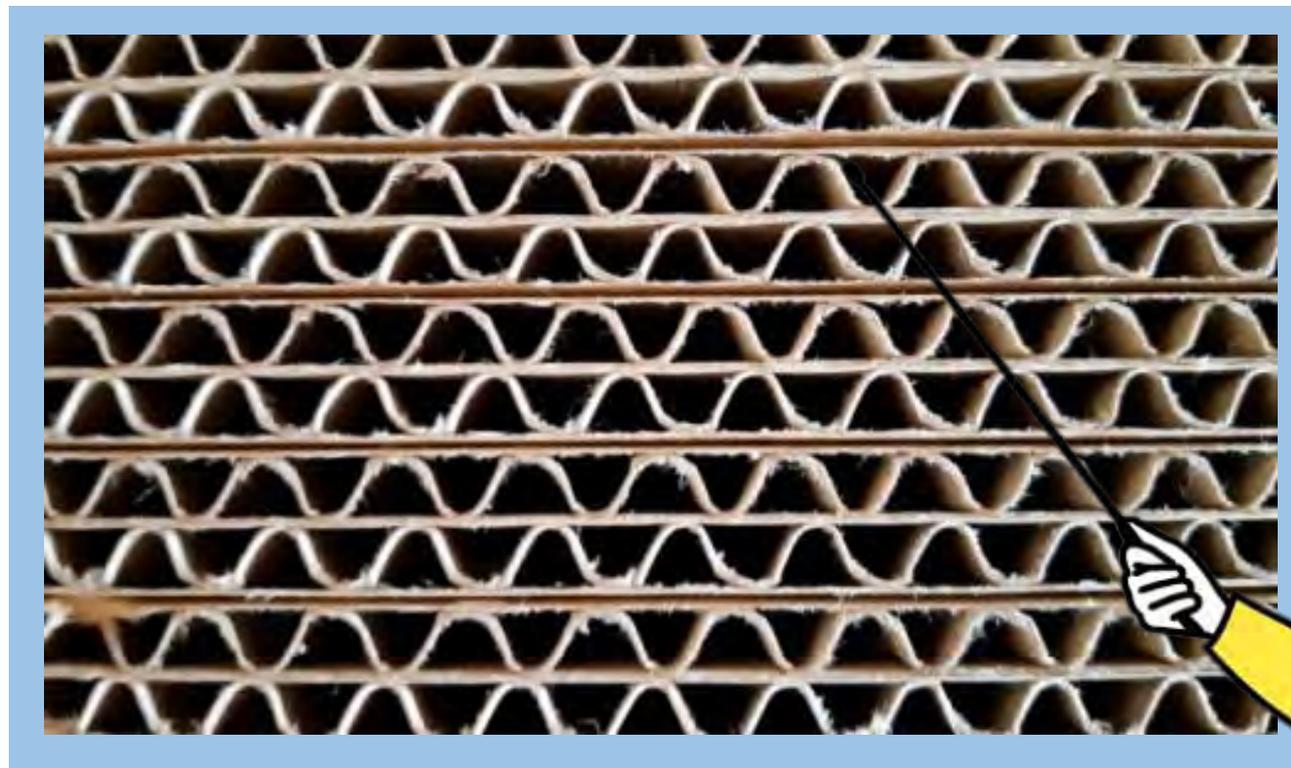
## 2 異物混入について【虫】



段ボールを調理場に置いている方は  
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



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
- 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【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



## 2 異物混入が発生したら・・・



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



## 2 異物混入が発生したら・・・



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



## 2 異物混入が発生したら・・・



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





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





／ 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





異物や残品は、原因を特定するための重要な情報源です



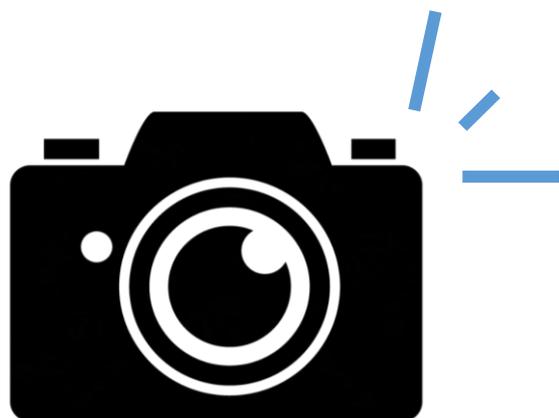


原因が特定されるまでは廃棄せず、  
保管してください



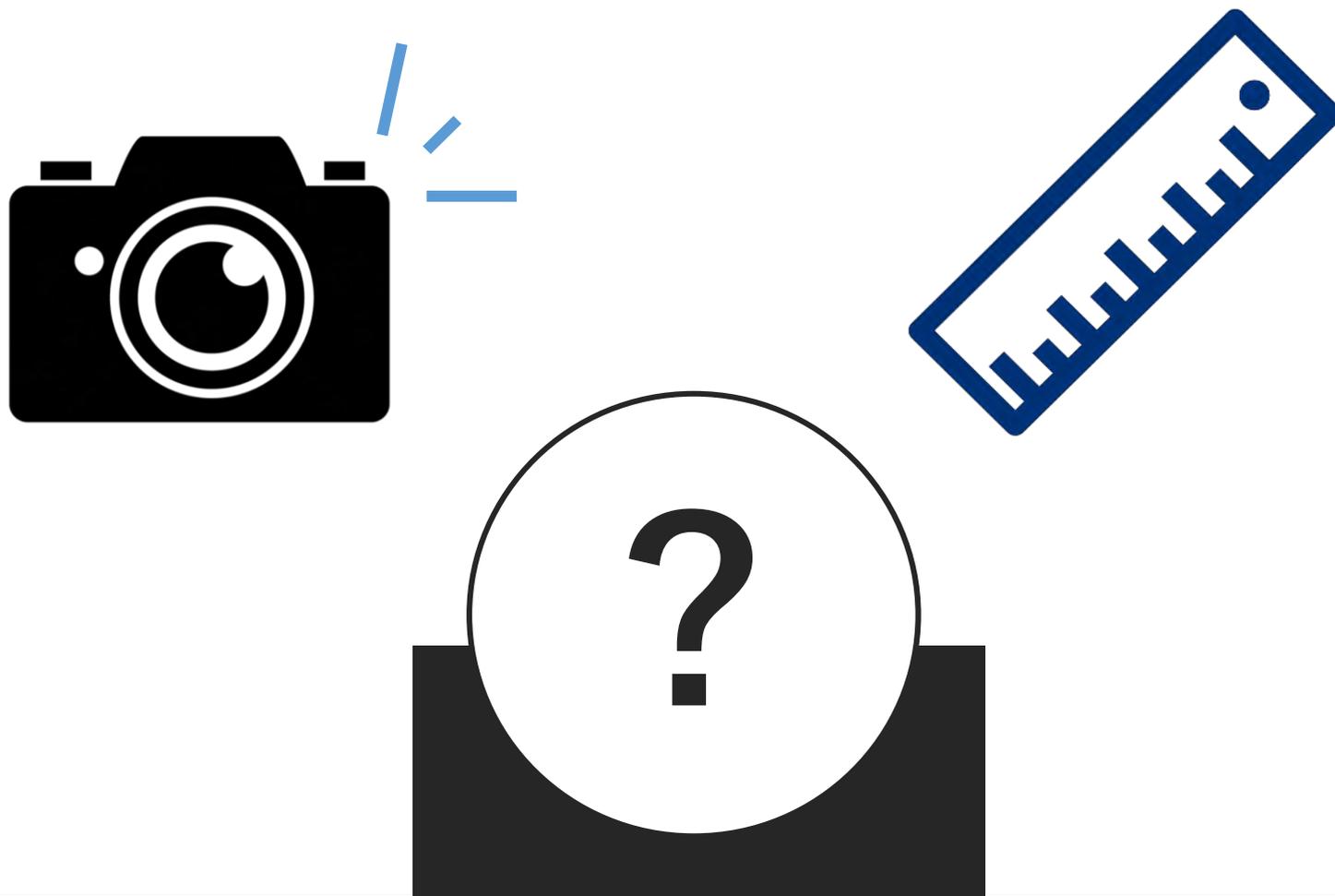
2

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





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



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



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



以上、ご視聴ありがとうございました。