

*JIFE (ジヤイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

1. アニサキスによる食中毒(アニサキス症)について

厚生労働省 HP より抜粋 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

アニサキスって何?

アニサキスは寄生虫(線虫)の一種です。その幼虫(アニサキス幼虫)は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。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。

アニサキスによる食中毒はなぜ起こるの?

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

アニサキスによる食中毒(アニサキス症)の症状は?

- ◆ 急性胃アニサキス症
食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。
- ◆ 急性腸アニサキス症
食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。
※多くが急性胃アニサキス症です。
※激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。



胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキス幼虫を摘出する(診断と治療を兼ねる処置)

提供: 立川相互病院消化器内科・浦崎裕二先生

2. トピックス

①「モス」食中毒で営業停止3日間 長野・茅野 2018年9月16日 日本経済新聞より抜粋

<https://www.nikkei.com/article/DGXMZ035439720W8A910C1000000/>

ハンバーガーチェーン「モスバーガー」の利用者が相次いで食中毒の症状を訴えた問題で、長野県諏訪保健所は16日、同県茅野市にある「茅野沖田店」を18日まで3日間の営業停止処分にした。保健所によると、8月18日に同店を利用した男女2人の便から腸管出血性大腸菌O121が検出された。2人は快方へ向かっている。チェーンを展開するモスフードサービス(東京)は14日、関東甲信地方8都県にある19店舗を8月10~23日に利用した計28人が食中毒の症状を訴えていると公表。「本部から納入した食材が原因となった可能性が高い状況だ」と説明していた。その際、既に営業停止処分を受けた長野県上田市の「アリオ上田店」以外は店舗名を示さなかったが、16日、茅野沖田店の2人も含まれていることを明らかにした。同社は、厚生労働省や自治体が調査中のため、他の店舗名の公表を「差し控えたい」としている。

②腸管出血性大腸菌O121による食中毒患者の発生について

厚生労働省 「2018年9月14日 薬生食監発0914第1号」より抜粋

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000355356.pdf>

長野県において発生した食中毒情報を参考に、腸管出血性大腸菌による食中毒の被害拡大防止について対応をお願いしたところ。現在までの関係自治体の調査において、8月10日から23日の間にモスバーガーチェーンの19店舗を利用したことが分かっている28名の患者のうち、検査が終了した12名分(9店舗)からの分離株の遺伝子型が一致していることが判明しています。なお、8月に発生した腸管出血性大腸菌O121(VT2)について、当該チェーン店利用歴のない患者7名分からの分離株のうち、1名は当該チェーン店利用歴のある者からの分離株と一致したものの、残り6名分の遺伝子型は不一致でした。遺伝子型の一致するこれらの患者において、現時点で共通する感染源の確定には至っておりません。

3. 食中毒情報について・・・消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- 9月6日(8月27日～9月2日)
アニサキス;7件、カンピロバクター;3件、ノロウイルス;1件、サルモネラ属菌;1件
調査中;1件、病原性大腸菌;1件、腸管毒素原性大腸菌0159;1件、腸管出血性大腸菌0157;1件 発生件数;16件
- 9月13日(9月3日～9月9日)
アニサキス;1件、カンピロバクター;6件、黄色ブドウ球菌;1件、ヒスタミン;1件
腸管毒素原性大腸菌025;1件、サルモネラ属菌;1件、セレウス菌;1件、腸炎ビブリオ;1件 発生件数;13件
- 9月21日(9月10日～9月16日)
アニサキス;4件、カンピロバクター;5件、黄色ブドウ球菌;1件、腸炎ビブリオ;8件
腸管出血性大腸菌0157;5件、腸管出血性大腸菌0121;1件、サルモネラ属菌;1件
ノロウイルス;1件、調査中;1件、セレウス菌;1件 発生件数;28件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
- ・チーズ蒸しパン(アルコール製剤漏れ)、アイスクリーム清水白桃(大腸菌群陽性)
 - ・ニシパの恋人トマトジュース有塩190g缶(栄養成分誤表示)、手造りひとくちがんも(消費期限誤表示)
 - ・焼菓子詰合わせ(賞味期限誤表示)、トリュフソルト(ガラス片混入の可能性あり)
 - ・赤魚粕漬(保存方法誤表示)、有機栽培の干し芋スティック(商品劣化)

《JIFEからのお知らせ》

バーベキューによる食中毒に注意

(検査部)

食欲の秋、バーベキューを楽しむ人も多いでしょう。しかしバーベキューを行う際には、食中毒に十分気を付けて下さい。なぜなら、生肉には食中毒の原因になる細菌やウイルス、寄生虫がついていることがあるため、十分な加熱を行わないと食中毒にかかるリスクがあるからです。また、75℃で1分以上加熱すると細菌は死滅する一方、生肉を扱った道具(トングや箸)で加熱済みの食材に触れることで細菌に汚染されるという研究結果も出ています。

バーベキューを行う際には、①調理直前まで食材は低温に保つ ②肉にはしっかり火を通す ③トングや箸は使い分けるの3点に注意して楽しみましょう。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

□ ノロウイルス拭き取り検査のご依頼は当社へ!

ノロウイルスは感染力が強く、少量でも発症します。また食中毒の半分以上がノロウイルスが原因です。下痢や嘔吐等の自覚症状がない場合でもノロウイルスを保有している場合があり、そのような人が食品を取り扱った場合、食品を介して非常に大きな食中毒事故につながるケースがあります。ノロウイルス感染症・食中毒の発生を未然に防止するため、環境中のノロウイルス検査(拭き取り検査)が重要です。定期的にトイレ・厨房設備・厨房器具等を拭き取り検査してみるのはいかがでしょうか。実施される際は当社へお問い合わせください。

https://jife.co.jp/inspection/pdf/inspection_norovirus.pdf

編集後記; アナフィラキシーショックの症状を目の当たりにし、びっくりしました。(木内)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考に作成しています。
- ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
- ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行:



厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311、FAX:(078)321-3069、HP:<https://jife.co.jp>