

平成 28 年度 収集情報

項 目	内 容												
テーマ	生又は加熱不十分の食肉等による食中毒予防について												
要旨	<p>1 加熱不十分な鶏肉によるカンピロバクター食中毒の発生</p> <p>○ 平成 28 年 5 月、都内において、屋外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉を原因とする大規模な食中毒が発生した。</p> <p>【概要】</p> <p>(1) 原因食品等の摂取日時 平成 28 年 4 月 28 日 10 時から同年 5 月 8 日 20 時にかけて</p> <p>(2) 発生期間 平成 28 年 4 月 28 日 21 時から同年 5 月 17 日 10 時にかけて</p> <p>(3) 原因食品等の喫食者数 不明</p> <p>(4) 患者数（死者数） 609 名（0 名）</p> <p>(5) 原因食品等 ハーブチキンささみ寿司</p> <p>(6) 病因物質（血清型） カンピロバクター・ジェジュニ／コリ</p> <p>○ これを受け、同年 6 月、厚生労働省はカンピロバクター食中毒予防に関する Q&A を改正したほか、飲食店向け、消費者向けのリーフレットを作成し、特に生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒の予防を呼びかけている。^{1) 2) 3) 4)}</p> <p>2 E 型肝炎届出数の増加⁵⁾</p> <p>○ E 型肝炎は、感染症法により 4 類感染症として全症例の届出が義務付けられている。近年、E 型肝炎に対する関心の高まり等の要因も含め、年間報告数が増加している。</p> <div data-bbox="470 1720 1098 1989"> <table border="1"> <caption>E 型肝炎報告数</caption> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>報告数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>H24</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>H25</td> <td>130</td> </tr> <tr> <td>H26</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>H27</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>H28</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>※H28 は 10/2 現在報告数 H27 と H28 は速報値</p>	年度	報告数	H24	120	H25	130	H26	160	H27	210	H28	300
年度	報告数												
H24	120												
H25	130												
H26	160												
H27	210												
H28	300												

- 報告に推定感染源の記載があった症例では、豚（肉、レバー含む）の喫食があった症例が多く、生食の記載があるものも報告されている。

3 「冷凍メンチカツ」による腸管出血性大腸菌食中毒の発生

- 平成 28 年 10 月中旬から、静岡県内の食品製造業者が製造した「冷凍メンチカツ」に起因する腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒患者が全国的に発生している。⁶⁾
- 東京都においても、同「冷凍メンチカツ」による食中毒が発生し、同年 11 月 28 日に報道発表を行った。⁷⁾
- 厚生労働省は、同年 11 月、未加熱の状態で販売される食肉調理品（メンチカツ、ハンバーグ等）の中心部までの加熱、交差汚染の防止について、自治体に対して消費者への注意喚起等を依頼した。⁸⁾

<参考>～冷凍コロッケの加熱実験結果～⁹⁾

- ・ 市販の冷凍コロッケを油で揚げ、その温度変化を測定。
- ・ 調理法の表示「油を 170℃～175℃に熱しておき、凍ったままコロッケをいれ、約 3 分～3 分 30 秒揚げてください。」
- ・ 186℃の油に 3 個のコロッケを入れると、油の温度は 20℃下がり、3 分 30 秒たっても、170℃以上にはならなかった。また、3 分では中心部が 50℃程度までしか上がらず加熱不足の状態であった。

4 東京都食品安全情報評価委員会での検討状況

(1) 平成 15 年度～平成 16 年度「カンピロバクター食中毒について」

- ・ 専門委員会を設置し「カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために～正しい理解でおいしく食べる～」について検討、報告。
- ・ 都は報告を受け、リーフレット等^{10) 11)}を作成。

(2) 平成 18 年度「食肉の生食による食中毒の危険性」

- ・ リーフレットを作成。

(3) 平成 20 年度～平成 22 年度「食肉の生食が原因と考えられる食中毒の予防」

- ・ 専門委員会を設置し「食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発」について検討、報告。
- ・ 都は報告を受け、映画 CM、トレインチャンネル、ホームページ、リーフレット^{12) 13)}等により普及啓発を実施。
- ・ 「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」に関する効果測定を実施¹⁴⁾。

添付資料	<ol style="list-style-type: none"> 1) カンピロバクター食中毒予防について (Q&A) (厚生労働省)・・・5 2) 飲食店営業者向けリーフレット:カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう (厚生労働省)・・・・・・・・・・9 3) 消費者向けリーフレット: 外食時にも要注意 (厚生労働省)・・・11 4) 消費者向けリーフレット: 家庭調理の心得 (厚生労働省)・・・13 5) 感染症発生動向調査 週報 (IDWR 2016 年 7 月号)「最近の E 型肝炎の増加について (2016 年 4 月 27 日現在)」(国立感染症研究所)・・・15 6) 冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒(疑い)事案について(厚生労働省通知 (平成 28 年 11 月 1 日付 生食監発 1101 第 2 号)・・・17 7) 腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒の発生について～冷凍メンチカツなどを調理する際は、中心部まで十分に加熱しましょう～ (平成 28 年 11 月 28 日都報道発表資料)・・・・・・・・・・23 8) 加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について (厚生労働省、消費者庁通知 (平成 28 年 11 月 28 日付 生食監発 1128 第 1 号、消食表第 745 号)・・・・・・・・・・25 9) 冷凍コロケの加熱実験・・・・・・・・・・29 10) リーフレット「知って防ごう！カンピロバクター食中毒 (家庭編)」31 11) リーフレット「知って防ごう！カンピロバクター食中毒 (飲食店編)」・・・・・・・・・・35 12) リーフレット「ちょっと待って！お肉の生食」・・・・・・・・・・39 13) リーフレット「正しく知ろう！生肉の取扱い」・・・・・・・・・・41 14) 「食肉の生食による食中毒防止のための普及啓発」の効果測定調査結果 (概要)・・・・・・・・・・45
------	--