

仙台市内で発生した食中毒事件等について

1.仙台市内で発生した食中毒一覧 (平成31年1月～令和元年11月28日現在)

	発生年月日	喫食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設	原因施設所在地	報告資料
1	平成31年2月2日	13	9(0)	2月1日(金曜日)及び2日(土曜日)に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	青葉区	1-1
2	平成31年3月8日	28	20(0)	ヒラメ刺身(推定)	クドア・セプテン プンクタータ	飲食店	青葉区	1-2
3	平成31年3月18日 平成31年3月20日	4	3(0)	3月15日(金曜日)及び17日(日曜日)の食事	カンピロバクター	飲食店	泉区	1-3
4	令和元年6月10日	1	1(0)	刺身(ハマチ、サーモン他)	アニサキス	スーパー	太白区	1-4
5	令和元年10月6日	4	3(0)	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	泉区	1-5
6	令和元年11月5日	1	1(0)	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	宮城野区	
	計	51	37(0)					

(参考)宮城県内の食中毒発生件数合計【()内仙台市再掲】

期間	発生件数	患者数	死亡者数
平成31年1月から令和元年11月28日現在まで	13(6)	64(37)	0(0)
平成30年	13(3)	292(256)	0(0)

2.その他違反食品等

	検査等年月日	食品等	違反内容	措置等
1	令和元年6月14日	殻付ホタテガイ	下痢性貝毒 規制値超過	当該品の回収 管轄自治体へ通報

ノロウイルスによる食中毒について

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、冬季の流行が顕著ですが、一年を通して発生しており、年間の食中毒の患者の約半数を占めています。

ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

1 ノロウイルスの特徴

- ◆ 感染力が強い（少量のウイルスで感染し、発症する率が高い）
- ◆ 食品中では増えず、人の腸内で増える
- ◆ ノロウイルスに感染した人が、すべて発症するわけではない
- ◆ 加熱や薬剤（逆性せっけんや消毒用アルコール）に対してある程度の抵抗性がある

2 感染経路

- ◆ ノロウイルスに汚染された食品（生かき等の二枚貝など）を食べたとき
- ◆ 調理する人の手などを経てノロウイルスに汚染された食品を食べたとき
- ◆ 発症した人の下痢便やおう吐物の処理をしたとき
- ◆ 下痢便やおう吐物の処理が不十分だったとき

3 潜伏期間と症状

- ◆ ウイルスが体に入ってから、24～48時間で発症
- ◆ 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- ◆ 通常1～2日間で回復しますが、小さなお子さんやお年寄り、病弱者など抵抗力の弱い方は重症化することもある

4 予防方法

- ◆ ノロウイルスの汚染が疑われる食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。（中心温度85℃～90℃で90秒以上、湯通し程度の加熱ではウイルスは死にません）
- ◆ 調理器具等（包丁、ふきん、まな板）はよく洗い、熱湯や消毒薬（塩素系漂白剤）で十分に消毒しましょう。
- ◆ トイレの後、調理の前、魚介類等の処理後、汚物処理の後には、十分に手洗い消毒しましょう。（2回洗いが効果的です）
- ◆ 糞便・吐物等を処理する際は直接手でふれず、ビニール手袋やマスクを使用しましょう。
- ◆ 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理を避けましょう。

5 参考

- ◆ 仙台市HP
<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/norovirus.html>
- ◆ 厚生労働省HP【ノロウイルスに関するQ&A】
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

クドア・セプテンpunkタータによる食中毒について

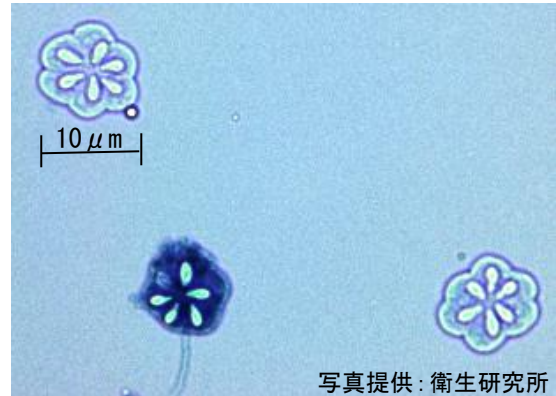
クドア・セプテンpunkタータはヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。筋肉1グラムあたりのクドアの孢子数が 1.0×10^6 個を超えることが確認された生食用生鮮ヒラメは、食品衛生法第6条に違反するものとして取扱うこととしています。

1. クドア・セプテンpunkタータの特徴

- ◆ 非常に小さく、目で確認できない
- ◆ ゴカイ等の環形動物を介してヒラメに感染し筋肉に寄生する
- ◆ ヒトなどの哺乳類には寄生しない

2. 症状

- ◆ 食後2時間から数時間程度で、下痢やおう吐などの症状が現れます
- ◆ 症状は一過性で速やかに回復する



3. 予防方法

- ◆ -20°C で4時間以上冷凍または、中心温度 75°C 5分以上の加熱で食中毒を防ぐことができます。
- ◆ 農林水産省及び水産庁では、食中毒防止策として、ヒラメの養殖場での適切な管理により、クドアがヒラメに寄生することを防止する取組みを行っています。

4. 参考

- ◆ 厚生労働省HP【クドアによる食中毒について】
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000133250.html>
- ◆ 農林水産省HP【ヒラメを介したクドアの一種による食中毒 Q&A】
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/kudoa_ga.html
- ◆ 水産庁HP【養殖ヒラメに寄生したクドアによる食中毒の防止対策】
<http://www.jfa.maff.go.jp/test/saibai/hirame.html>

カンピロバクターによる食中毒について

1. カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80%との調査報告もあります。
- ◆ 少量の酸素がある状態で増殖し、低温条件では比較的長期間生存しますが、乾燥条件には弱い菌です。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。



カンピロバクター電子顕微鏡写真。
<内閣府食品安全委員会事務局 資料より>

2. 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、2～7日で発症します
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群などを起こすことがあります

3. 主な原因食品

- ◆ 生または加熱不十分な食肉や内臓（鶏刺し身、鶏レバー、焼肉など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

4. 予防方法

- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう
- ◆ 井戸水は塩素消毒、又は煮沸殺菌しましょう

5. 参考

- ◆ 仙台市 HP

<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudo-ku/shokuniku.html>

- ◆ 厚生労働省 HP 【細菌による食中毒】

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

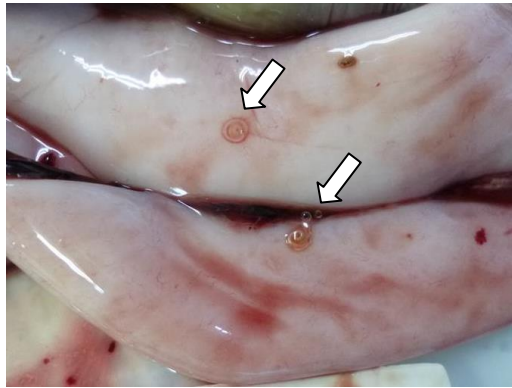
アニサキス (*Anisakis* 属) による食中毒について

1. アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ 2~3 cm の白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。



アニサキス幼虫



魚の内臓に付着したアニサキス

2. 症状

アニサキス幼虫が付着している刺身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があります。食後 30 分~12 時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

3. 原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

4. 予防方法

- ◆ 魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。
- ◆ 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆ 魚の内臓を生で食べないようにしてください。
- ◆ -20°C で 24 時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ◆ 一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

ツキヨタケによる食中毒について

1. ツキヨタケの特徴

- ◆ 主に夏から秋にかけて、ブナなどの枯れ木に重なり合って発生する
- ◆ 傘は半円形で、初めは黄褐色で、成熟すると紫褐色～暗紫褐色で、大きさは8～20 cm程度
- ◆ ひだは白から薄い黄色で暗闇で青白く発光する
- ◆ 柄は太く短く、傘の片方につくものが多い
- ◆ 毒成分はイルジンS
- ◆ ヒラタケ、ムキタケ、シイタケなどと間違われることが多い

2. 症状

- ◆ 食後30分から1時間程度で、おう吐、下痢および腹痛などの症状が現れます

3. 参考

- ◆ 仙台市HP（毒キノコのページ）
<http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/dokukinoko.html>
- ◆ 厚生労働省HP
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/



報告資料 2

令和元年 11 月 28 日

生活衛生課

令和元年度 飲食店向け HACCP 講習会について

目的: 飲食店事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を効果的に実践できるよう、制度化に係る基本的な知識の普及および啓発

日時: ①令和元年 6 月 24 日 (月) 14:00~16:00	170 名 参加
②令和元年 7 月 22 日 (月) 14:00~16:00	175 名 参加
③令和元年 8 月 27 日 (火) 10:00~12:00	159 名 参加
④令和 2 年 1 月 24 日 (金) 14:00~16:00	定員 200 名程度
⑤令和 2 年 2 月 12 日 (水) 14:00~16:00	定員 200 名程度

会 場 : 仙台市役所本庁舎 8 階ホール

参 加 者 : 飲食店従事者、その他 (市民、飲食店関係業者等)

ス タ ッ フ : 仙台市食品衛生協会、生活衛生課、各区衛生課、食品監視センター

内 容 : 小規模飲食店向け手引書による衛生管理計画の作成

使用テキスト : 『はじめよう HACCP』 (公社) 日本食品衛生協会

スケジュール :

受付	
開会	
講習①	「食品衛生法の改正について」(講師 生活衛生課) ・食品衛生法の概要 ・HACCP 制度について ・その他
講習②	「衛生管理計画書、実施記録の作成について」(講師 食品衛生推進員) ・衛生管理計画等の考え方 ・衛生管理計画の作成 (演習)
お知らせ	(公財) 日本盲導犬協会
閉会	
個別指導 【自由参加】	・衛生管理計画書、実施記録の作成 ・HACCP 管理導入の助言指導・相談

令和元年 11 月 28 日
食肉衛生検査所

豚コレラ（CSF）について

1 豚コレラとは

豚コレラ(Classical swine fever)は、豚コレラウイルス（フラビウイルス科ペストウイルス属）の感染による豚とイノシシの病気です。強い伝染力と高い致死率が特徴で、家畜伝染病予防法において家畜伝染病に指定されています。

と畜場法に基づき、全頭、都道府県等のと畜検査員（獣医師）が異常や疾病がないか検査し、と畜場で豚コレラであると確認された肉や内臓等については、検査不合格となり、市場に流通することはありません。

豚コレラは、豚やイノシシの病気であって、人に感染することはない、仮に豚コレラに感染した豚の肉や内臓を食べても、人体に影響はありません。

2 豚コレラワクチン接種豚と人への影響

今回使用する豚コレラワクチンは、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号。旧「薬事法」）に基づき、農林水産大臣が承認し、国が備蓄しているものです。有効性及び安全性は担保されています。

ワクチンは病原性を弱くした豚コレラウイルスで、昭和44年（1969年）から平成18年（2006年）まで、37年間にわたって、国内でほとんどの豚に使用していましたが、豚コレラワクチンを接種した豚の肉を食べて、人の健康に影響があったという報告はありません。

豚コレラワクチンを接種した健康な豚は、体内で豚コレラに対する免疫を獲得します。人の予防接種のように免疫を獲得すると、ワクチンに含まれている豚コレラウイルスは体内から消失します。

仙台市食肉市場における防疫対策等について

令和元年 11 月 28 日

仙台市経済局食肉市場

1 防疫対策

本市場では、豚コレラ等の感染エリアからのウィルス感染予防対策を強化するため、次の対策を講じている。

- ① 豚生体搬入車両の入退場時に、路面から車両への消毒薬剤噴霧（専用装置設置）
- ② 生体搬入車両消毒時の立ち合い指導
- ③ 生体搬入時及び係留中生体の見回り確認の実施
- ④ 生体係留場による出荷者の踏込槽による長靴の消毒及び係留場の清掃
- ⑤ 洗車場にドライバー用の長靴消毒槽設置
- ⑥ 搬入終了後、高圧洗浄機による洗車及び車両への消毒薬剤噴霧（専用装置設置）
- ⑦ 堆肥場の消毒（週 3 回）及び周辺敷地の消毒
- ⑧ 出荷関係者への防疫体制への協力依頼文発出（9 月下旬）
- ⑨ 出荷関係者へのチラシ配布（2 月から係留場窓口に設置）
※9/19～ ドライバーへのチラシ直接手渡し及び車両消毒徹底の声掛け
- ⑩ 南門出入口（職員通勤車両及び場内関係者車両出入口）への消毒マット設置（9/24～）
- ⑪ 月 1 回、県家畜保健衛生所による立ち入り指導（消毒等の状況について）
- ⑫ 生体、枝肉の全頭検査（健康福祉局食肉衛生検査所）



①豚生体搬入門
の噴霧装置



⑥車両上部・側面
消毒装置



← →
⑩南門出入口
消毒用マット



2 市場内で豚コレラに罹患したと疑われる患畜が確認された場合の対応について

- ① 初動として、食肉市場内において、食肉市場（経済局）・食肉衛生検査所（健康福祉局）・卸売会社による場内連絡体制を敷く一方、食肉市場から経済局内へ、食肉衛生検査所から健康福祉局内及び県家畜保健衛生所へ情報伝達する。
- ② 初動対応後、県（畜産課・家畜保健衛生所等）が主体となり、患畜の精密検査、出荷農場への立ち入り、農林水産省への報告等を行う。
- ③ その後、国・県協議により、と畜停止命令、殺処分等が行われる。

3. その他

と畜場法に基づき、と畜検査員が豚 1 頭毎の検査をしており、感染した食肉が市場に回ることはない。また、豚コレラは豚・いのししの病気であり人に感染することはない。



家畜搬入者の皆様へ

宮城県仙台家畜保健衛生所
仙台市食肉卸売市場（株）
仙台市経済局中央卸売市場食肉市場
仙台市食肉衛生検査所

家畜運搬車両は、荷台や運転席を含め様々な病原体が付着するリスクがあり、家畜伝染病の病原体伝播に関与することが指摘されています。病気を農場へ持ち込まないためにも、以下の点に注意して消毒を徹底しましょう。また、運搬車両は複数農場に立ち寄らず、搬入は農場毎に実施しましょう。

☆場内では・・・

① 入場時の消毒ゲートの通過



ゆっくり通過し、確実に車両全体を消毒。

② 出荷豚の積み下ろし



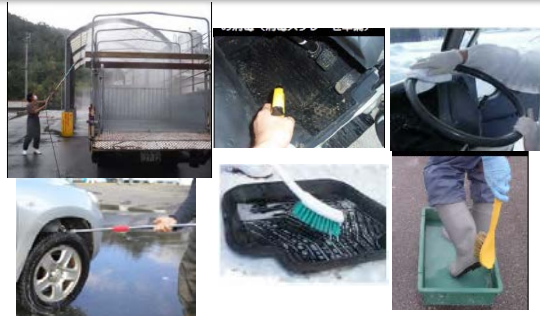
専用の長靴と作業服の着用して行いましょう。また、出荷プラットホームには極力入らないようにしましょう。

③ 洗車前に・・・



車両洗浄前に敷料・糞を堆肥場へ投入。投入後はきちんとフタをお願いします。

④ 洗車場で運搬車両の洗浄・消毒を徹底



フットペダル
フットマット
ハンドル等の
消毒も忘れず
に!!

仕上げに車外・車内と携帯消毒噴霧器で消毒。

⑤ 洗車場の使用スペースを水洗



きれい
に
お願
いし
ます!



洗車場は利用者全員のもので。敷料や糞は落としたままにせず、洗い流しましょう。

⑥ 退場時の消毒ゲートの通過



2カ所の消毒ゲートをゆっくり通過し、確実に車両全体を消毒

☆帰ったら・・・

⑦ 農場帰着後の車両消毒の徹底

1回では消毒しきれません。回数を重ねて確実な消毒を!!



【取扱い】

○ ゲノム編集技術応用食品の塩基配列の状況から見た、取扱いは以下のとおり。

① 従来の育種技術でも起こりうるリスクにとどまるもの 届出・公表

外来遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、人工制限酵素の切断箇所の修復で以下の変化を伴うもの

- ・ 塩基の欠失、置換、自然界で起こり得るような遺伝子の欠失
- ・ 結果として1～数塩基の変異が挿入される結果となるもの

※自然界で起こる切断箇所の修復で起こる変化の範囲内であり、組換えDNA技術に該当しない従来の育種技術でも起こり得る変化

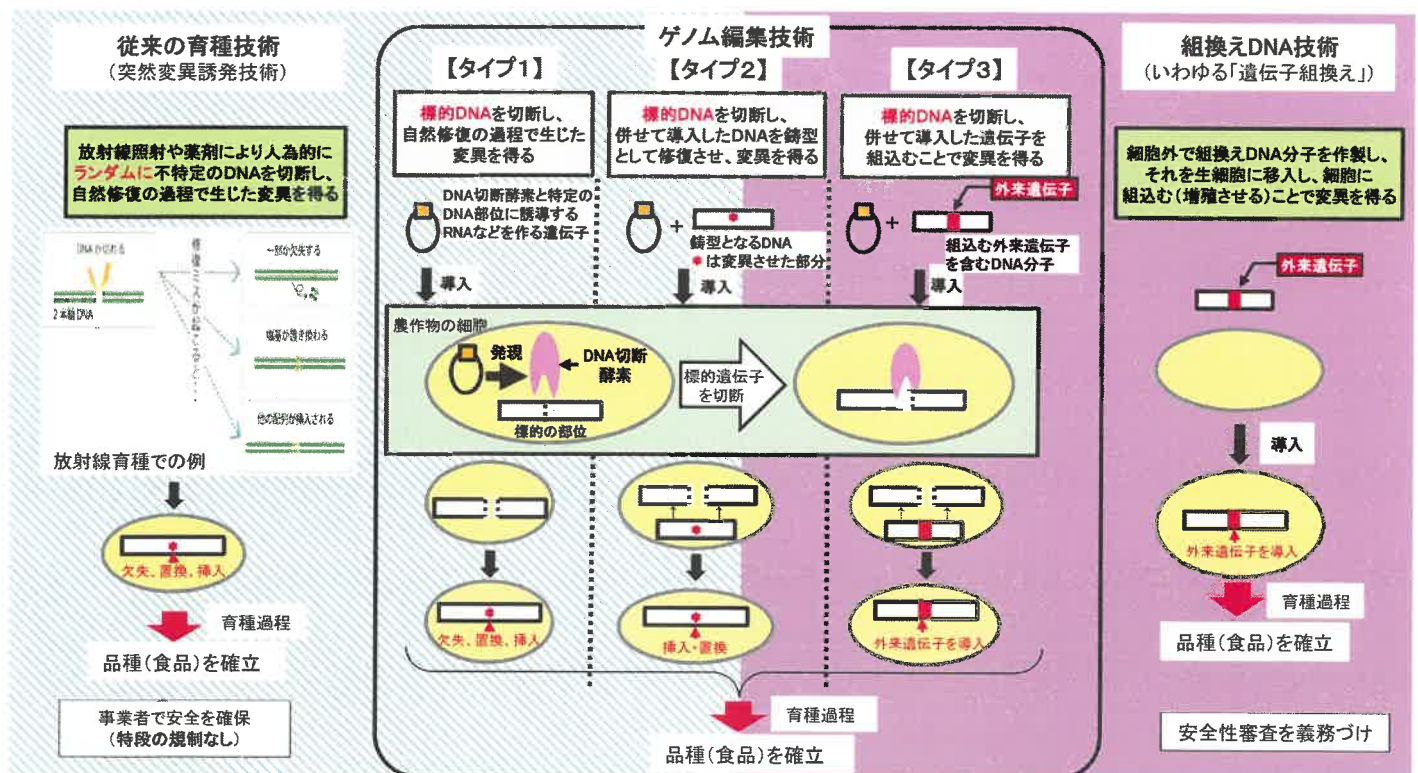
② 従来の組換えDNA技術応用食品と同じようリスク管理が必要とされるもの 安全性審査

外来遺伝子及びその一部が除去されていないもの

※従来の育種技術では起こり得ない変化

報告書:ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱い

(注)この概念図は、各タイプの代表となるケースとその取扱いを示したものであることに留意が必要。



ゲノム編集技術応用食品等の取扱い

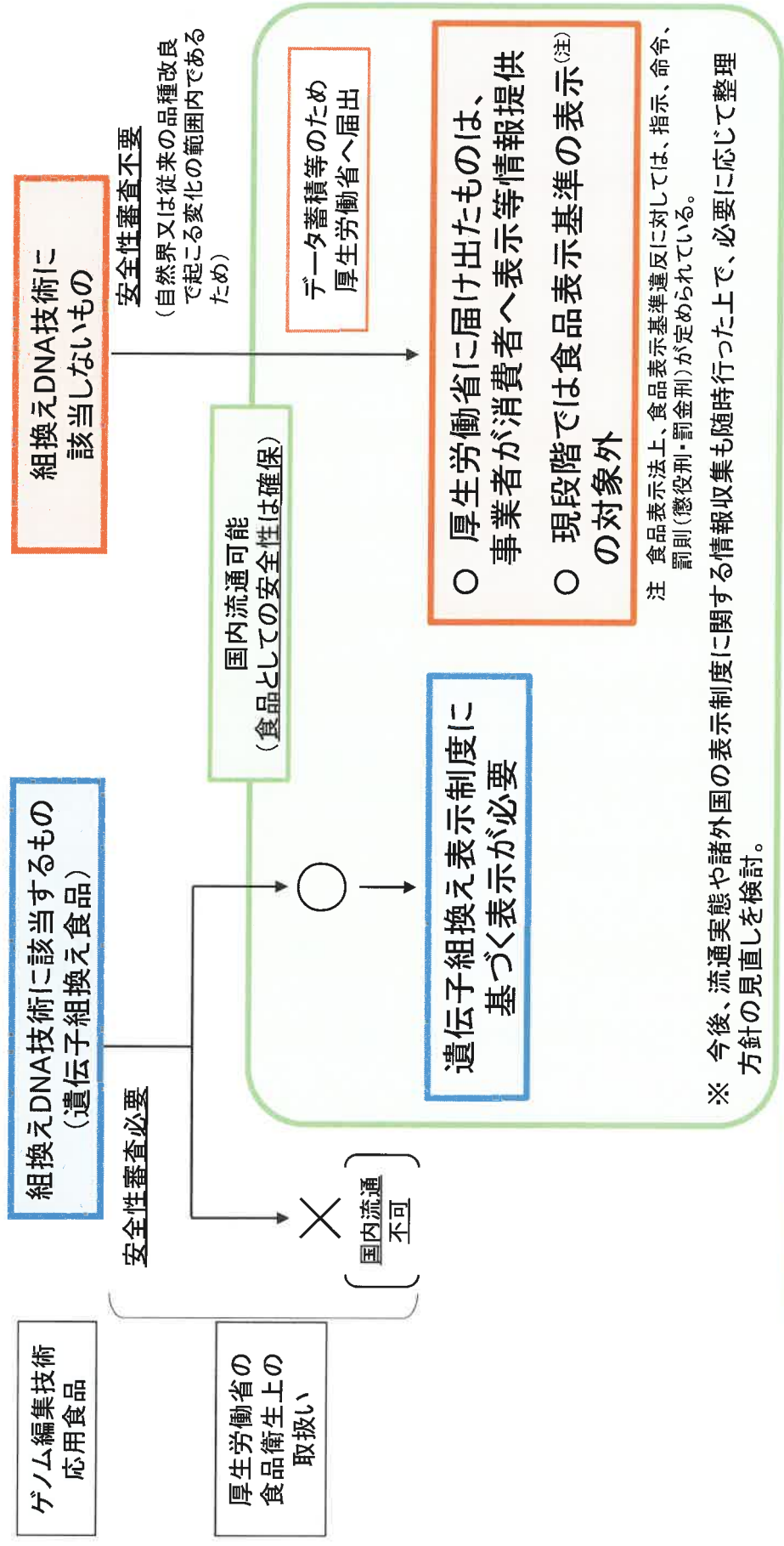
届出

安全性審査

(事務局作成)

ゲノム編集技術応用食品の表示について

令和元年9月
消費者庁食品表示企画課



- (考え方)
- ① 外来遺伝子等が残存しないものは、ゲノム編集技術を用いたものか、従来の育種技術を用いたものか、科学的に判別不能。
 - ② また、現状、国内外において、ゲノム編集技術応用食品に係る取引記録等の書類による情報伝達の体制が不十分。
 - ③ 消費者の中には、ゲノム編集技術応用食品に対し、選択のための表示を求めめる声。