



# 魚介類販売施設等の衛生管理



- 魚介類に起因する食中毒について
- 生鮮食品の食品表示について



# 【キーワード問題】

受講後の入力フォームで回答が必要です。  
答えをメモしておいてください。

Q. 常温での増殖速度が速く、真水では発育できず死滅する性質があり、激しい腹痛と下痢、嘔吐などを起こす食中毒の原因となる菌は何？



- 魚介類に起因する食中毒について
- 生鮮食品の食品表示について



# 魚介類に起因する食中毒について

- アニサキス (寄生虫)
- クドア (寄生虫)
- ふぐ毒 (動物性自然毒)
- テトラミン (動物性自然毒)
- ヒスタミン (化学物資)
- 腸炎ビブリオ (細菌)
- ノロウイルス (ウイルス)

# 【アニサキス】（寄生虫）

症 状：激しい胃痛、嘔吐、腹痛、腹膜炎など

潜伏期間：急性胃アニサキス症

食後数時間後から十数時間後

急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後

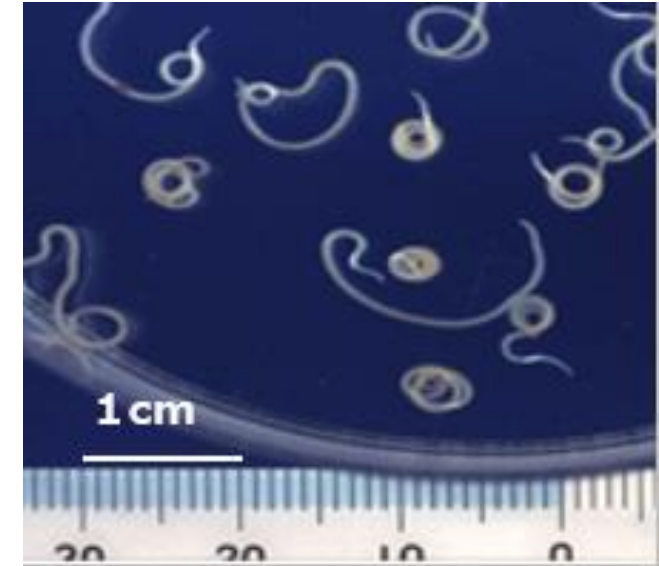
特 徴：長さ2～3 cm、白色の少し太い糸のような線虫

サバ、サンマ、カツオ、アジ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生する。

対 策：加熱または冷凍（-20℃で24時間以上冷凍）

新鮮な魚を選び、速やかに内臓除去

目視確認の徹底！ ※塩、わさび、酢などでは死にません。



出典：厚生労働省ホームページ



# 【アニサキス】（寄生虫）

## アニサキスによる食中毒発生状況（全国）

	事件数（件）	患者数（人）
令和5年	432	441
令和4年	566	578
令和3年	344	354
令和2年	386	396
令和元年	328	336



# 【アニサキス】（寄生虫）

## 食中毒事例

原因施設	魚介類販売施設（スーパー）
患者数	1人
症状	19時に喫食して、翌日1時半頃、胃痛
原因食品等	スーパーが加工・販売した真いわしの刺身
病因物質	アニサキス
措置	営業停止命令1日間 ※営業停止範囲 生食用鮮魚介類（ $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上の冷凍したものを除く。）の調理、加工及び販売

### 【生食用として提供する場合】

- 目視による除去を徹底すること
- 確実な対策である $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上の冷凍を行う。



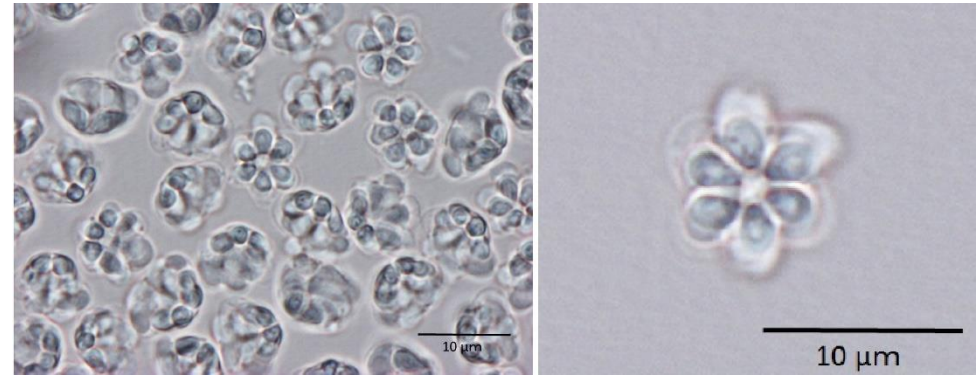
# 【クドア】（寄生虫）

症 状：一過性の嘔吐や下痢

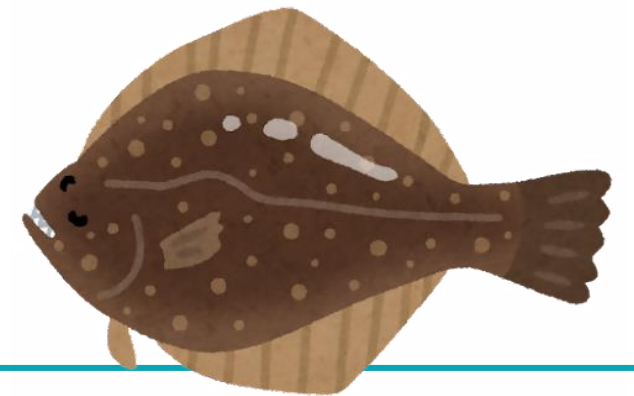
潜伏期間：食後数時間程度

特 徴：生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連するものが多い。  
筋肉 1 グラムあたりのクドアの孢子数が100万個を超えることが  
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。

対 策：-20℃で4時間以上の冷凍 または  
中心温度75℃5分以上の加熱



出典：厚生労働省ホームページ





# 【クドア】（寄生虫）

## クドアによる食中毒発生状況（全国）

	事件数（件）	患者数（人）
令和5年	22	246
令和4年	11	91
令和3年	4	14
令和2年	9	88
令和元年	17	188



# 【クドア】（寄生虫）

## 食中毒事例

原因施設	旅館
摂食者数	114人
患者数	38人
症状	下痢、嘔吐、吐き気等
原因食品等	ヒラメの刺身（推定） ※天然ヒラメを使用し、漁獲から提供までの間に一度も冷凍処理されていなかった。
病因物質	クドア・セプトンブクタータ
措置	なし ※原因食品と推定されたヒラメについて残品はすでになく、これ以上健康被害が発生する恐れは少ないと判断したため。

# 【ふぐ毒】（動物性自然毒）

症 状：麻痺による呼吸困難、心肺停止

潜伏期間：食後20分から3時間

特 徴：原因物質 テトロドトキシン

ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、ふぐの種類によっては皮、筋肉にも含まれる。他の食中毒に比べ致死率が非常に高い。

対 策：特効薬なし。ふぐ毒は、通常の加熱では壊れない。

ふぐの調理には正しい知識と技術が必要（ふぐ処理者）

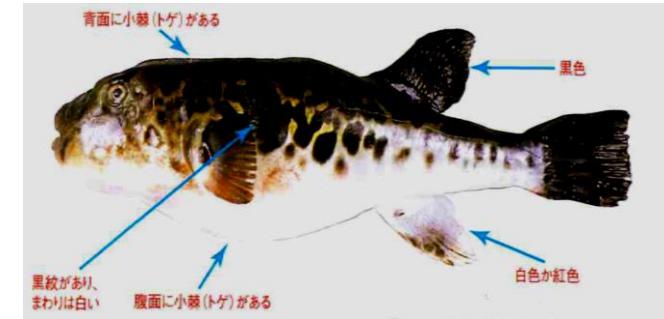


図 トラふぐ  
(神奈川県ふぐ包丁師教本)



# 【ふぐ毒】（動物性自然毒）

## ふぐによる食中毒発生状況（全国）

	事件数（件）	患者数（人）	死者数（人）
令和5年	9	10	0
令和4年	10	11	1
令和3年	13	19	0
令和2年	20	26	1
令和元年	15	18	1



# 【ふぐ毒】（動物性自然毒）

## 食中毒事例

原因施設	飲食店
摂食者数	5人
患者数	1人
症状	喫食して2時間後、嘔吐、手のしびれ、視野狭窄、歩行困難等
原因食品等	トラフグの肝臓の刺身を含むふぐのコース料理
病因物質	ふぐ毒（テトロドトキシン）
原因	食品衛生法でトラフグの肝臓の提供は禁止されているにも関わらず、営業者は「養殖のふぐには毒がない」と誤った認識を持ち、提供した。
措置	営業停止命令 5日間

**天然、養殖と問わず、ふぐの肝臓は有毒部位なので、決して提供しない！**





# 【ふぐ毒】（動物性自然毒）

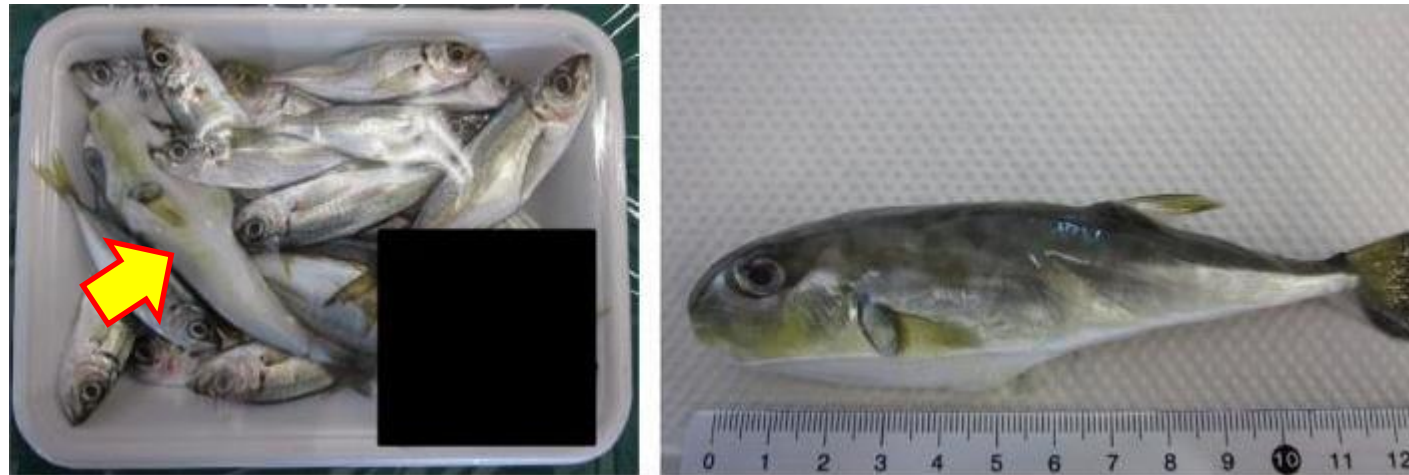
## ふぐ関連事例

令和5年1月	【魚介類販売施設】 未処理のふぐを一般消費者に店頭販売していた。
令和6年11月	【魚介類販売業を廃業した事業者】 未処理のふぐを一般消費者に店頭販売していた。

- 未処理のふぐを一般消費者に販売しないこと。
- 事業者間で未処理のふぐを取引きする際には、適切な販売先であることの確認を行うこと

# ふぐの混入に注意①

魚介類や魚介類加工品を小分けして販売する場合、  
ふぐ等の有毒魚の混入がないよう目視等を徹底し、  
確実に選別を行ってください。



画像（小あじパックに混入したシロサバふぐ；平成24年市内発生事例）

# ふぐの混入に注意②



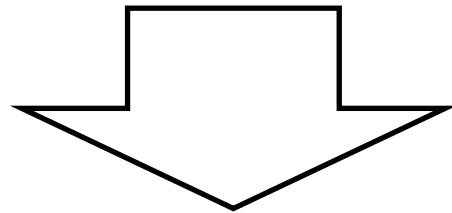
画像（しらす干しに混入したふぐの稚魚；令和5年市内発生事例）



# 神奈川県におけるふぐの取扱いについて

## 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例

神奈川県で、有毒部位の除去を行っていない  
ふぐの調理、加工、販売を行う場合



**「ふぐ営業の認証」が必要**  
**神奈川県の「ふぐ包丁師」の免許が必要**





# 神奈川県におけるふぐの取扱いについて

令和6年6月1日 ふぐ加工製品の取扱い等の届出制度が廃止

主な変更点

- 有毒部位が完全に除去されたふぐを取り扱う場合は、届出不要
- 「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の表示は不要

引き続き遵守すること

- 有毒部位が完全に除去されていないものは扱えない。  
「ふぐ営業の認証」を受けた施設で「ふぐ包丁師」が取り扱わなければならない。
- 食品表示に基づく適切な表示を行う。
- 仕入れや販売の記録の作成や保存は、HACCPに沿った衛生管理に基づき適切に行う。

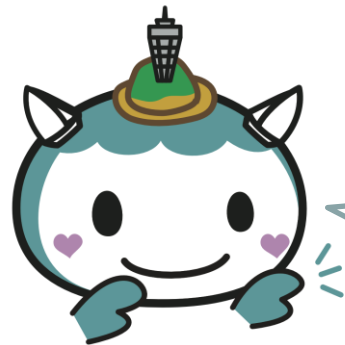


# 神奈川県におけるふぐの取扱いについて

令和6年6月1日 ふぐ加工製品の取扱い等の届出制度が廃止

Q

以前、「ふぐ加工製品取扱等届」を提出し、「ふぐ加工製品取扱等届出済書」を交付されたのですが、何か手続きは必要ですか。



A

「ふぐ加工製品取扱等廃止届」の届出や「ふぐ加工製品取扱等届出済書」の返納は必要ありません。

# 【テトラミン】（動物性自然毒）

症 状：激しい頭痛、めまい、船酔い感、酩酊感など

潜伏期間：食後30分から1時間

特 徴：原因物質 テトラミン

巻貝の唾液腺に含まれる。

加熱しても毒性は失われない。

加熱調理により、一部が煮汁等に移行する。

対 策：唾液腺を確実に取り除く。



ヒメエゾボラの写真。

左：貝殻と蓋、右：むき身（矢印は唾液腺）

厚生労働省HP 自然毒のリスクプロファイル



# 【テトラミン】（動物性自然毒）

## テトラミンによる食中毒発生状況（全国）

	事件数（件）	患者数（人）
令和5年	1	1
令和4年	3	3
令和3年	1	1
令和2年	7	11
令和元年	2	4



# 【テトラミン】（動物性自然毒）

## 食中毒事例

原因施設	家庭
摂食者数及び患者数	1人
症状	めまい、二重視、呼吸困難、意識薄弱
原因食品等	ツブ貝
病因物質	テトラミン
経緯	9時半：魚介類販売施設で、ツブ貝を8個購入した。 11時：自宅で加熱して7個食べたところ、めまい等の症状を呈し、救急搬送された。
措置	<p>営業者に対して、次のとおり改善指導書を交付し指導した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ツブ貝を殻付きのまま販売する場合、喫食時に唾液腺等の除去を行うことを周知すること。</li> <li>• 有毒部位があるものを販売する場合は、リスクと食べ方や有毒部位の除去方法を説明すること。</li> </ul>

加熱しても毒性は失われないんだね！



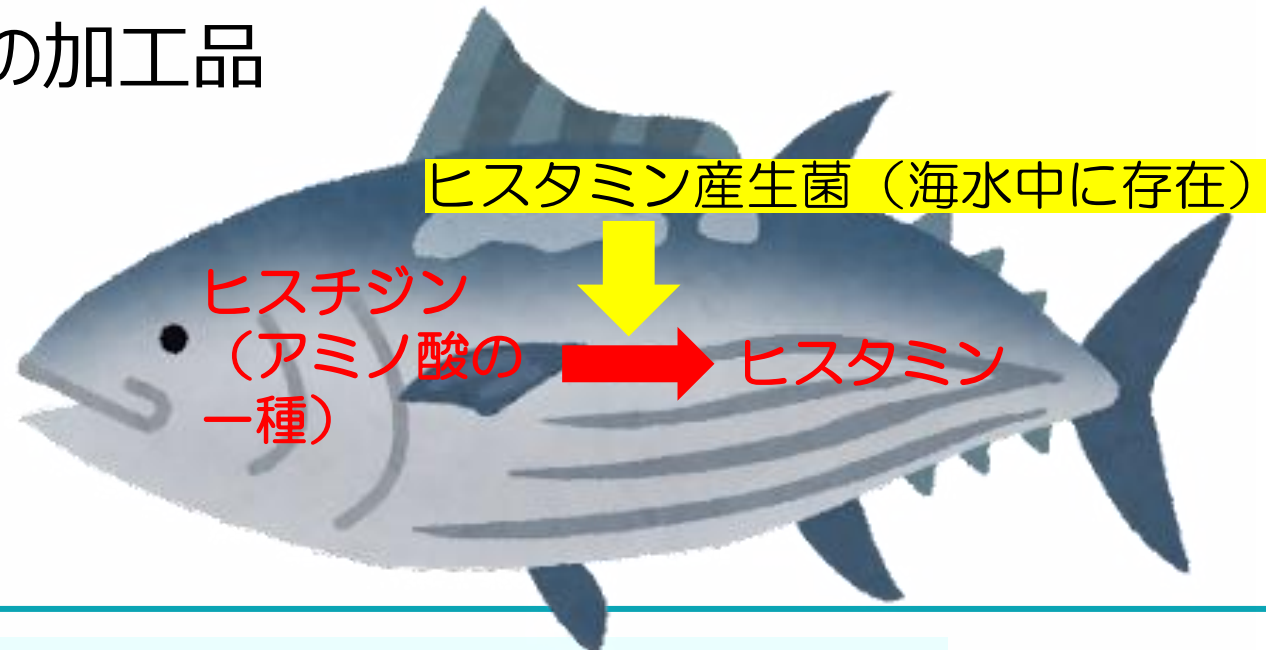


# 【ヒスタミン】（化学物質）

症 状：顔面、特に口の周りや耳たぶの紅潮、頭痛、じんましん、発熱

潜伏期間：食べた直後から1時間以内

原因食品：ヒスチジンを多く含む赤身魚（サバ類、カツオ類、マグロ類、サンマなど）  
やその加工品





# 【ヒスタミン】（化学物質）

原因：魚を常温で放置する等、不適切な温度管理により、ヒスタミンが生成され、これを摂取することによる。

特徴：ヒスタミンは一度生成されると、加熱しても減らない。

➡「つけない、増やさない、やっつける」のうち「増やさない」の対策が重要

対策：

- 1 魚を生そのまま保存する場合は、すみやかに冷蔵または冷凍する。
- 2 解凍や加工する際は、低温管理を徹底する。
- 3 鮮度が低下した魚は販売等しない。



# 【ヒスタミン】（化学物質）

## ヒスタミンによる食中毒発生状況（全国）

	事件数（件）	患者数（人）
令和3年	4	81
令和2年	13	219
令和元年	8	228
平成30年	20	355
平成29年	8	74

### ポイント

家庭における発生もあるが、保育園や学校が関係する給食施設を原因とする大規模な食中毒が発生している。

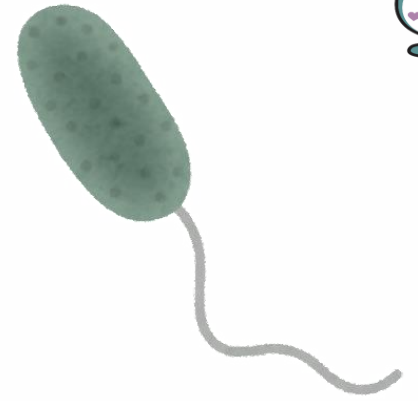
# 【ヒスタミン】（化学物質）



## 食中毒事例

原因施設	集団給食施設
摂食者数	274人（こども園・保育園4園）
患者数	42人
症状	蕁麻疹、顔面紅潮、腫れなど
原因食品等	給食として提供されたサバの塩焼き
病因物質	ヒスタミン（調理前と調理後の検食から検出）
措置	サバの納入業者に対して、次のとおり文書指導した。 <ul style="list-style-type: none"><li>・仕入れ後できるだけ速やかに内臓を除去すること。</li><li>・低温管理を徹底すること。</li></ul>

# 【腸炎ビブリオ】（細菌）



症 状：上腹部の激しい腹痛と下痢、嘔気、嘔吐、発熱など

潜伏期間：食後半日～1日

特 徴：増殖速度が速い（30℃で6時間で1万～1千万個に増殖）

対 策：魚介類の温度管理を徹底する（4℃以下）  
（最低発育温度 5～10℃、発育至適温度 35～37℃）

冷蔵庫で解凍する

下処理した魚介類は真水の流水で十分洗浄する

# 【ノロウイルス】（ウイルス）

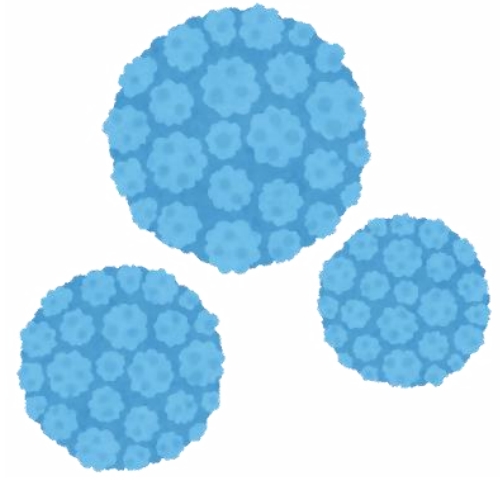


症 状：吐き気、嘔吐、下痢など

潜伏期間：食後24～48時間で発症することが多い

特 徴：調理従事者を介して汚染された食事  
カキなどの二枚貝

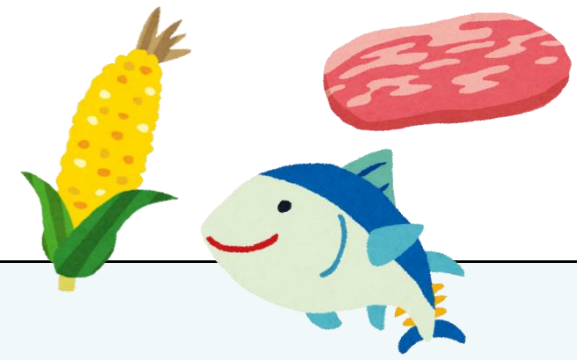
対 策：食品の中心部を85℃～90℃で90秒以上加熱する  
手洗いでウイルスを洗い流す！  
器具類は塩素系消毒薬や熱湯で消毒する  
調理従事者の体調管理、健康状態を把握する





- 魚介類に起因する食中毒について
- 生鮮食品の食品表示について

# 生鮮食品の食品表示について



日本語で読みやすく理解しやすい用語で

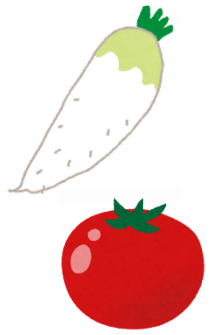
容器包装を開かないでも見やすい箇所に

(名称・原産地・遺伝子組み換え農産物に関する事項・栽培方法・解凍した旨・養殖された旨は、近接した掲示、その他見やすい場所でも可。)

容器包装に入れられていない場合は、近接した掲示、その他見やすい場所に

～横断的義務表示から除外される場合～

- ・ 施設を設けて飲食させる場合
- ・ 容器包装に入れない & 生産した場所で販売する場合
- ・ 容器包装に入れない & 不特定もしくは多数の人に譲渡する場合



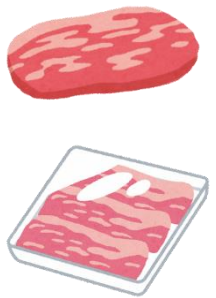
名 称	「大根」などの一般的な名称
原産地※	国産品 → 都道府県名 輸入品 → 原産国名
その他	栽培方法・精米時期 など



トマト  
神奈川県産  
300円

※原産地は一般的に知られている地名も可

例：藤沢市・信州・屋久島・カリフォルニア・山東省 など



名 称	「豚ロース肉」などの一般的な名称
原産地	国産品 → 国産（飼養地の地名も可） 輸入品 → 原産国名
その他※	内容量・加工者・加工所の所在地 処理を行った旨・生食用である旨 など



国産黒毛和牛（ロース）  
100g ○  
○円  
個体識別番号  
0011223344



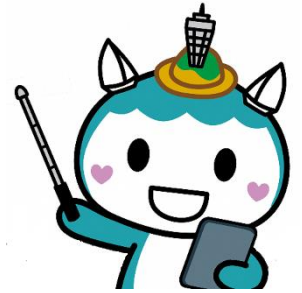


名称	「金目鯛」などの一般的な名称
原産地	国産品 → 水域名または地域名 輸入品 → 原産国名 【水域名の例】 ぶり 高知沖 あゆ 四万十川 わかさぎ 霞ヶ浦 かつお 高知沖 するめいか 日本海 しじみ 宍道湖
その他※	「解凍」「養殖」「生食用」など



さんま  
解凍  
北海道

※生鮮食品の個別基準：食品表示基準の別表24



# 個別の表示基準（生鮮食品）

○個別の表示基準がある食品（食品表示基準別表24参照）

## 玄米及び精米

シアン化合物を含有する豆類

## しいたけ

アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご

## 食肉

生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳

鶏の殻付き卵

## 水産物

切り身又はむき身にした魚介類  
【生食用】

ふぐ（内臓を除去し皮をはいだもの）、（切り身、精巢、皮【生食用でないもの】）

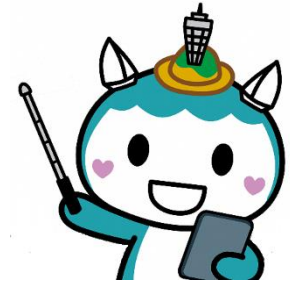
ふぐ（切り身、精巢、皮）【生食用】

切り身又はむき身にした魚介類  
【冷凍食品】

生かき



# その他の表示事項（生鮮食品）



- 個別の表示基準
- 放射線を照射した食品
- 任意表示・禁止表示
- 乳幼児規格適用食品
- 遺伝子組換え食品
- 特定保健用食品
- 機能性表示食品



## 参考資料

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

- 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 食品教示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）
- 食品表示パンフレット（消費者庁）

「知っておきたい食品の表示」 「早わかり食品表示ガイド」



[https://www.caa.go.jp/policies/policy/local\\_cooperation/local\\_consumer\\_administration/advancedmodel/assets/food\\_labeling\\_cms202\\_230427\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/food_labeling_cms202_230427_01.pdf)

- 食品表示実践マニュアル（令和3年2月消費者庁）





# 食品表示に関するお問合せ・ご相談先

<b>品質事項</b> 名称、原材料名、原料原産地など	神奈川県健康医療局生活衛生部 生活衛生課 ☎ 045-285-0741
<b>衛生事項</b> 消費期限、賞味期限、アレルギーなど	藤沢市保健所生活衛生課 ☎ 0466-50-3594
<b>保健事項</b> 栄養成分、栄養機能食品、特別用途食品・機能性表示食品など	藤沢市保健所地域保健課 ☎ 0466-50-3592



# 【キーワード問題】のこたえ

## A. 腸炎ビブリオ

