

～食品衛生情報～No.84

令和2年12月1日号

| | | |
|----|----------------------------|---|
| 目次 | ○ 食中毒発生状況（令和2年11月15日現在） | 1 |
| | ○ カンピロバクターによる食中毒発生！！ | 2 |
| | ○ ふぐを安全に提供するために | 3 |
| | ○ 飲食店での新型コロナウイルス感染防止対策について | 4 |
| | ○ オンライン講習会について | 4 |



食中毒発生状況（令和2年11月15日現在）

令和2年11月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数96件、患者数3,180名です（昨年同期は事件数103件、患者数753名でした）。

| 月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 累計 |
|-----|----|-----|----|----|----|----|----|-------|----|-----|-----|-----|-------|
| 件数 | 11 | 19 | 11 | 3 | 5 | 6 | 10 | 7 | 8 | 13 | 3 | | 96 |
| 患者数 | 66 | 251 | 64 | 5 | 75 | 9 | 28 | 2,560 | 16 | 31 | 75 | | 3,180 |

《最近発生した都内の食中毒事例》

＜フグによる食中毒事例＞

報告自治体：大田区

発生：令和2年11月

患者数：1名

原因食品：フグ（部位：白子、種類不明）

病因物質：フグ毒（テトロドトキシン）

患者自らが釣って調理したフグを食べて意識不明になった事例。患者の尿からフグ毒である「テトロドトキシン」が検出された。



＜給食による食中毒事例＞

報告自治体：中野区

発生：令和2年10月

患者数：105名

原因食品：小学校が提供した給食

病因物質：カンピロバクター

行政処分：7日間の給食供給停止

患者の検便及び学校の検食（原材料の鶏肉2検体）からカンピロバクターが検出された。



東京都内の食中毒発生状況は昨年同期に比べると事件数は下がりましたが患者数は大きく上回りました。これは8月に起きた約2,500人の仕出し弁当を原因とする毒素原性大腸菌 O25による大規模食中毒が発生したためです。

毎年秋以降にノロウイルスによる食中毒が増加します。従業員の体調管理や丁寧な手洗いをしっかりと行って、食中毒予防に努めましょう。

なおノロウイルスには通常のアルコールが効きにくいので、トイレの清掃をする際は、便器・床・手が触れる場所等に、塩素系消毒剤を用いて行いましょう。

江戸川区内では、9月と10月にカンピロバクターによる食中毒が2件発生しています（詳細は2ページを参照）。鶏肉等の取扱いには注意しましょう。

カンピロバクターによる食中毒発生！！

<事件の概要>

<事例1> 令和2年9月に、2名が江戸川区内の飲食店を利用したところ、3日後から下痢・腹痛・発熱等の症状を発症しました。保健所で調査した結果、カンピロバクターが原因の食中毒事件と断定され、施設は4日間の営業停止処分となりました。

<事例2> 令和2年10月に、4名が江戸川区内の飲食店2施設を利用したところ、全員が2～3日後に下痢・腹痛・発熱等の症状を発症しました。保健所で調査した結果、2施設のいずれかが原因と考えられました。断定には至らず、原因施設不明の食中毒となりました。

カンピロバクター食中毒とは

症状

- ・食べてから1～7日（平均2～3日）で下痢、腹痛、発熱、嘔吐などを発症。
- ・感染の数週間後に「ギラン・バレー症候群（急性の末しょう神経障害で、運動麻痺などを起こす）」を発症することもある。

代表的な原因食品

- ・生または加熱不十分な鶏肉料理（鶏刺し、鶏わさ、焼き鳥、白レバー串等）
※新鮮な肉でも、菌が多くついているので危険です。
- ・汚染された水、生野菜等（二次汚染による原因食品）

～カンピロバクターの食中毒予防方法～

- （1）生肉は十分に加熱調理（中心部75℃以上、1分間以上加熱）しましょう。
- （2）生肉と他の食品の調理器具等は使い分けるようにしましょう。
- （3）生肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の作業をしましょう。
- （4）生肉に触れた調理器具等は使用後に洗浄・殺菌を行いましょう。

カンピロバクター食中毒は若者に多い？

一般的に食中毒や感染症は小さい子どもや高齢者などの抵抗力の弱い人がかかりやすい傾向にあります。

カンピロバクター食中毒は0歳から4歳の子どものほか15歳から25歳の青年の患者が多く報告されています。特に客自身が肉を焼いて食べるお店の場合、小さな子どもがいる家族や青年の方が来店された際は事業者の方から注意喚起の説明をする等して十分に加熱したお肉を食べさせるように心がけましょう。

※参考：食品衛生の窓「知って防ごう カンピロバクター食中毒」

ふぐを安全に提供するために

身欠きふぐ等の除毒済のふぐ加工製品は、保健所への届出をすれば、ふぐ調理師以外の人でも販売、調理・加工することができます。一方で、ふぐ加工製品の取扱い違反事例も発生しています。今一度、ふぐ加工製品の取扱いについて確認をしましょう。

ふぐを取り扱える施設について

- ふぐ取扱所**・・・・・・・・・・・・・・ ふぐ調理師が在所し、東京都からふぐ取扱所として認証を受けている施設。除毒されていないふぐの取扱いが可能です。
- ふぐ加工製品取扱届出施設**・・・・・・ ふぐ取扱所以外の飲食店や魚介類販売店等も、保健所でふぐ加工製品取扱の届出をすることで、除毒済のふぐ加工製品を取扱うことができます。

除毒済のふぐ加工製品とは？

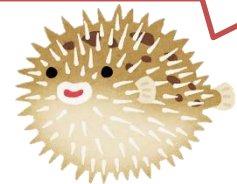
有毒部位が除去されたものであって、次のものをいいます。

身欠きふぐ(内臓を除去し、皮を剥いたもの)、
精巢(分離したままの形態の精巢)、ふぐ刺身、ふぐちり材料 等

※ふぐ加工製品取扱施設は容器包装に入れられ、法令で定める表示のあるふぐ加工製品のみ取扱うことができます。

※ショウサイフグなど、ふぐの種類によってはヒレが有毒なものもあります。ヒレ付きのふぐを仕入れる際はふぐの種類にも注意してください。

ふぐを取り扱う場合には、保健所にご相談下さい。



ふぐ加工製品の取扱いには、遵守事項があります！

- 保健所への届出のほか、届出済票の店舗内掲示、仕入記録の作成等が必要となります。
- これらに違反した場合、取扱の禁停止や、違反者の氏名やその内容などが公表となる場合があります。
- 行政処分に従わない場合は6ヵ月以下の懲役又は30万円以下の罰金、届出をしないでふぐ加工製品を取扱った場合は20万円以下の罰金となる場合があります。

飲食店での新型コロナウイルス感染防止対策について

「5つの小」を合言葉にお客様の感染防止対策の徹底を図りましょう。

1. 大人数ではなく小人数の会食。
2. 会食は小一時間程度。
3. 大声を出さないように小声で会話。
4. 料理は小皿に取り分け回し飲みや箸等の共有は厳禁。
5. 小まめな手指の消毒、会話をする時のマスク。

会食時の注意事項①



小人数
小一時間

小声
小皿
小まめ

✓「5つの小」を合言葉に感染防止対策の徹底を！

※参考：東京都防災ホームページ 図参照

オンライン講習会について

江戸川区内の新型コロナウイルス感染者数が増加しています。保健所では引き続きお店で取り組むべき感染防止対策について動画で配信しています（25分）。好きな場所で好きな時間に受講できますので、是非ご覧ください。

【受講方法】

- ① QRコード（右記）を読み取る
- ② URL にアクセス

<https://youtu.be/AnmTff-w3e4>



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「SDGs」とは、Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称で、2015年の国連サミットで採択された2030年までの世界共通の目標です。貧困、教育、環境、産業など17の目標と169のターゲットから構成され、すべての人が「自分ごと」として取り組むことで、住みよい社会が実現します。江戸川区は、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現に向けてSDGsに積極的に取り組んでいます。

食品衛生協会に未加入のお店に、組合加入を勧めましょう！

江戸川区食品衛生協会についての最新情報を知りたい方は、ホームページをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当
 連絡先 3658-3177 内線34~40
 江戸川区食品衛生協会（銀座総合事務所）
 連絡先 3542-0161