

～食品衛生情報～No.71

平成30年10月1日号

目次

- 食中毒発生状況(平成30年9月15日現在) …………… 1
- 腸管出血性大腸菌感染症が全国的に発生しています…………… 2
- 食品衛生推進員レポート「新しい食品表示について」…………… 3
- 食品衛生街頭フェアが開催されました…………… 3
- 平成30年度各種食品衛生講習会のお知らせ …………… 4



食中毒発生状況（平成30年9月15日現在）

平成30年9月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数116件、患者数1,148名です。（昨年同期は、事件数92件、患者数2,149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	9	11	13	23	22	15	9	14	0				116
患者数	303	133	130	193	209	87	46	47	0				1,148

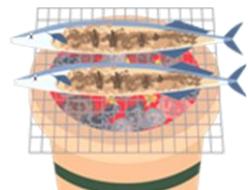
《病因物質別発生件数》

		累計(9/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	21	664
	サボウイルス	1	81
	A群ロタウイルス	1	7
細菌	カンピロバクター	19	127
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	3	102
	サルモネラ	1	5
	腸管出血性大腸菌	4	59
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	8
	腸管出血性大腸菌／カンピロバクター	1	4
寄生虫	アニサキス	58	59
	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セブテンフンクタータ	1	7
化学物質	塩素系漂白剤	2	3
自然毒	動物性自然毒	1	1
	不明	1	20
合計		116	1,148

東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると、患者数は少ないものの、発生件数は多くなっています。その理由は、本年は5月頃にカツオを原因とするアニサキス食中毒が猛威を振るったためです。

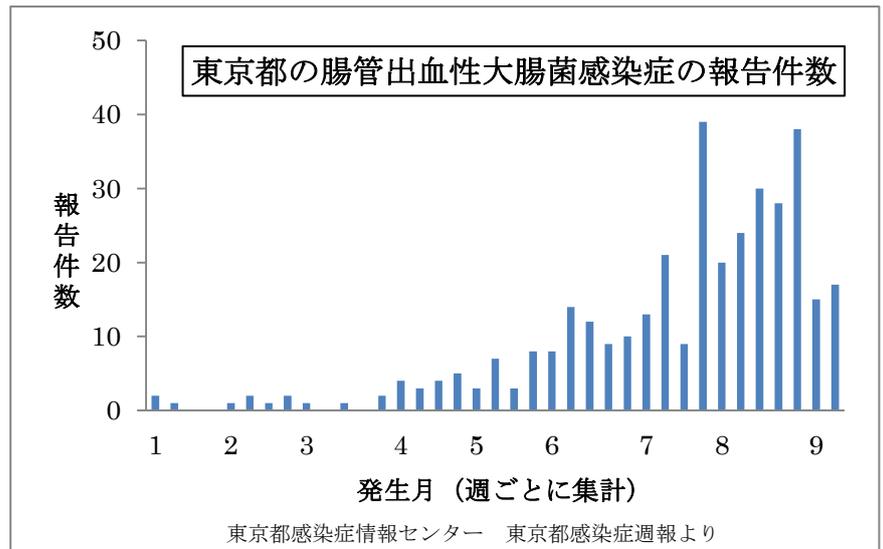
秋になり、サンマ、サバ、カツオが旬を迎えます。食品衛生情報紙No.69のアニサキス食中毒の記事を参考に注意して調理してください。

また、8月から腸管出血性大腸菌感染者が増えており、注意が必要です。詳細は2ページをご覧ください。



腸管出血性大腸菌感染症が全国的に発生しています

夏場を中心に、腸管出血性大腸菌（O157等）の感染者が増加しており、保健所では広域に流通する食品を含めて感染源の調査を行っています。腸管出血性大腸菌に感染すると、**溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、死亡する事例も報告されています**。原因となる食品は、食肉やサラダなど幅広く、あらゆる施設で注意が必要です。



腸管出血性大腸菌（O157等）による食中毒

潜伏期間：1～14日と長く、少量の菌数で発症する場合があります。

症状：激しい腹痛、下痢、血便、発熱、溶血性尿毒症症候群(HUS) など

※溶血性尿毒症症候群(HUS)とは・・・

溶血性貧血、血小板減少、急性腎機能障害を主な症状とする症候群を指すものであり、多くが腸管出血性大腸菌のペロ毒素と密接に関連しているものとされています。

乳幼児や高齢者は重症化することが多く、死亡例も報告されています。

原因食品：生や加熱不十分な食肉、サラダ、浅漬 など

○飲食店で注意すべきことは？

生肉に触れたあとは、ていねいに手洗いを行ってから次の作業に移る。

生肉の調理中に、近くでサラダやあえ物、漬物等の調理を行わない。

生肉の調理に使う器具類（まな板やボール、バット等）は、専用にする。

生肉に触れた調理器具類は、お湯を使って洗浄後、薬剤や煮沸等で消毒する。

冷蔵庫内の生肉の置き場所を決め、ドリップが他の食品に付かないようにする。

焼肉は、生肉をつかむ焼き用のトングと食べる時用の箸の使い分けを徹底する。

生で食べる野菜は流水でよく洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌する。

肉の中心部が75℃1分間以上加熱されていることを、中心部温度計等で確認する。

新しい食品表示について

食品衛生推進員をしておりますもろおか師岡と申します。普段は系列スーパーの店舗開発の仕事をしております。平成27年、より安全でわかりやすい食品表示を目的に、新たに食品表示法が施行されました。そして、平成32年3月31日までに加工食品と添加物はこの新法に対応した食品表示に切り替える必要があります。そのため食品事業者は、新法に対応するためほとんどの商品の表示を見直す必要があります、現行表示と新表示の違いを把握しておくことが求められます。

そこで、非常に多くの商品を取り扱うスーパーの食品表示に対する取り組みとして、私の勤めている系列スーパーで行っている対策例を挙げてみます。

- ・インストア品は可能な限り新表示に対応する。特にアレルギー、添加物などの食品衛生に関わるものについては正しく表示する。
- ・仕入れ品はできるだけ新表示に対応したものを選び、旧表示の商品を把握、管理しておく。
- ・食品表示に関する各種講習会やセミナーに参加し、常に新しい情報を仕入れる。

食品表示は複雑なものが多く、わからないことも多々あると思います。そこで、東京都では新法に対応した食品表示作成のための手引書やパンフレットを公開していますので、こちらも活用しています。

食品表示は、食品事業者から消費者への大事な情報の架け橋としての機能を持っています。新表示への切り替え期間は残り2年を切っているため、正しい表示のルールを認識し、スムーズな移行が望まれます。

食品衛生の窓（食品の表示制度）

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/index.html>

食品衛生街頭フェアが開催されました

今年も夏恒例の食品衛生街頭フェアが、8月1日にシャポー小岩・地下1階で開催されました！当日は、食品衛生や食品衛生協会の活動に関するパネル展示、また昨年から発生件数が大幅に増えたアニサキス寄生虫の実物の展示を行い、826名の方に食品衛生に関するアンケートのご協力をいただきました。

アンケートの結果によると、例年どおり、食中毒への関心が高い結果となりました。また、半数が食品衛生協会の存在を知っており、多くの方が自主管理に取り組んでいるお店をぜひ選びたいと回答しています。今後も自主管理に積極的に取り組んでいきましょう。

ご参加頂いた皆さま、街頭フェアにお越しいただいた皆さまありがとうございました。

平成30年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している食品衛生講習会のみを掲載しています。

少なくとも年に1回は講習会を受け、新しい知識を取り入れるようにしましょう。

衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。

《許可更新の方の講習会》 場所：小岩アーバンプラザ 2階集会室1・2
 (営業許可の更新を迎える方には、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
10月31日(水)	14時	許可期限が平成30年11月末で満了の方
11月1日(木)	14時	許可期限が平成30年12月末で満了の方
31年1月10日(木)	14時	許可期限が平成31年1・2月末で満了の方

《実務講習会》(すべての営業者の方が対象です。また、事前予約は不要です。)

日付	開始時刻	場所
10月1日(月)	14時	葛西健康サポートセンター3階 集会室第4・5・6
10月17日(水)	14時	小松川区民館 集会室第1
11月28日(水)	14時	総合文化センター 2階会議室



《業態別講習会》(対象者の方には、別途封書にて通知いたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
10月11日(木)	14時	食肉販売業・食肉処理業	総合文化センター 3階研修室
10月25日(木)	14時	調理パン・弁当	総合文化センター 3階研修室

注意：これらの講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！

～「食べきり推進店」にご参加ください～

お客様の要望に応えご飯や麺の量の調整、量り売りなど、食品ロス削減につなげている飲食店や小売店を「食べきり推進店」として区ホームページで紹介しています。

食品ロス削減に取り組むことで、店舗のイメージアップやごみ処理コストの削減効果も期待できます。平成30年8月末現在210店舗にご登録いただき、区民から好評を得ています。まだご登録されていない事業者さん、まずはお気軽にお問い合わせください。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係

江戸川区 食べきり推進店

検索



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、こちらをご覧ください。

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