

～食品衛生情報～No.74

平成31年4月1日号

目次	○ 食中毒発生状況(平成31年3月15日現在) ……………	1
	○ 平成30年度 江戸川区内で起きた食中毒 ……………	2
	○ 平成31年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について ……………	3
	○ 消費者懇談会が開催されました ……………	4
	○ 平成31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31年3月15日現在）

平成31年3月15日現在（速報値）の平成31年東京都内の食中毒発生状況は、事件数21件、患者数145名です。（昨年同期は、事件数27件、患者数480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	10	2										21
患者数	56	33	56										145

《病因物質別発生件数》

		累計(3/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	4	59
細菌	カンピロバクター	4	21
	黄色ブドウ球菌	1	4
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌	1	45
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	2	7
	毒素原性大腸菌		
	セレウス菌		
寄生虫	アニサキス	9	9
	クドア・セブテンブクタータ		
化学物質	ヒスタミン		
	塩素系漂白剤		
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明			
合計		21	145

このところ、アニサキス等の寄生虫による食中毒が猛威をふるい、発生件数が年々増加しています。今年もより一層の注意が必要です。

また、これからの季節は暖かくなるため、細菌が繁殖しやすい時期になるため、食品の取扱いにも気をつける必要があります。調理従事者は食中毒予防のため、丁寧な手洗いや手袋の着用を徹底しましょう。

さらに毎年、春先から初夏にかけて有毒植物を食用の植物と誤って喫食したことによる食中毒が多く発生しています。江戸川区でも過去にニラと間違えてスイセンを食べてしまい食中毒になった事件がありました。食用の植物と判断できないものは、有毒植物の恐れがあるので、食べないようにしましょう。

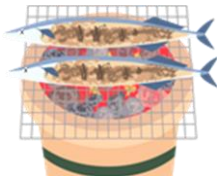
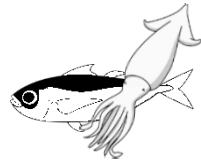
平成30年度 江戸川区内で起きた食中毒

平成30年度（平成31年3月15日現在）、江戸川区内では8件の食中毒が発生しました。それらは下記に示した2つの病因物質によるものでした。そこで、江戸川区内で発生した食中毒とそれぞれの対策方法をご紹介します。

アニサキス

江戸川区内での発生件数（患者数）：7件（7名）

- 原因食品：生カツオのお造りなど
- 症状：激しい腹痛、吐き気、おう吐など（まれに発熱・じんましんを伴う）
- 特徴：近年、アニサキス症の発生件数が激増しているため、注意が必要
- 対策方法： ①加熱 ②冷凍 ③目視による除去



60℃で1分以上
中心部まで加熱！



-20℃で24時間以上
中心部まで冷凍！



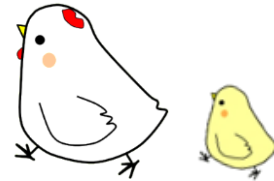
虫体は目視できるので、
魚に潜む虫を徹底除去！

平成30年度はカツオを喫食したことによるアニサキス食中毒が多く発生しました。今年度も引き続き注意が必要です！

カンピロバクター

江戸川区内での発生件数（患者数）：1件（4名）

- 原因食品：鶏わさ等の加熱不十分な鶏肉を含む食事
- 症状：下痢、腹痛、発熱、頭痛など
- 特徴：感染の数週間後に、手足の麻痺等を伴うギランバレー症候群*を
発症することがある



*ギランバレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こします。

- 対策方法：「生や加熱不十分な肉を食べない・提供しないこと」に加え、以下の予防方法を徹底する

- ①食品の十分な加熱 …中心部温度75℃以上で1分間以上加熱する
- ②調理器具等を介した二次汚染対策…調理器具の使い分けや使用した調理器具を熱湯・漂白剤等により消毒する
- ③調理従事者を介した二次汚染対策…生肉に触れた後やトイレ後などは石鹸で手を丁寧に洗う

平成30年度、江戸川区内ではノロウイルス食中毒は発生しませんでした。しかし、都内では例年数多く発生しているため、引き続き注意が必要です（予防対策の記事は「食品衛生情報 No.73」に掲載されています）。

ちなみに・・・

平成30年 東京都食中毒発生状況（事件数：185件 患者数：1,917名）

1位	アニサキス	77件
2位	カンピロバクター	41件
3位	ノロウイルス	28件

全体の約8割を占める！

対策方法を実践し、食中毒を防ぎましょう！

平成31年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について

江戸川区では、食品衛生法第24条に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全確保に努めています。平成31年度江戸川区食品衛生監視指導計画における重点事業は以下の3点です。

ハサップ

(1) HACCPによる衛生管理の制度化に向けた普及推進

先進国を中心に HACCP の制度化が進んでおり、日本でも平成30年6月13日に食品衛生法を改正する法律が公布され、2年を超えない日までに HACCP による衛生管理が制度化されます。今後の取り組みとして、区内の食品事業者に対して、通知文の送付や講習会等を通して、HACCPによる衛生管理の制度の周知を図ります。また、業界団体等が作成した個別の食品・業態ごとの手引書を参考に、小規模事業者等も無理なく導入が進むように、助言・支援を行います。

(2) ノロウイルス・肉の生食・アニサキスを原因とする食中毒予防対策

- 例年11月頃から冬場にかけて、保育園や小学校等でノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行します。ノロウイルスの流行時期を前に、高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設や学校などの給食施設を対象に引き続き立入検査し、衛生監視指導を行います。保育園や学校等でノロウイルスが疑われる集団感染事例が発生した際は、感染症対策係と連携して、立入調査を行い、原因調査及び感染拡大防止を図るとともに、調理従事者に対し、ノロウイルス食中毒を予防するよう指導を行います。また、消費者に対しては、適正な手洗い方法や消毒等の予防対策について、広報掲示板やホームページ等を活用した普及啓発を行います。
- 食肉の加熱不足や二次汚染を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が増加傾向にあります。そこで江戸川保健所は、鶏刺しなどの生肉料理を提供している店舗を中心に立入調査を行い、十分に加熱してから提供するように指導します。カンピロバクターや O157 に感染すると、乳幼児や高齢者は重症化しやすいため、営業者だけでなく消費者に対しても、普及啓発を継続して行います。
- 平成30年度は江戸川区内でもアニサキスによる食中毒が多発しました。そこで江戸川保健所は、飲食店や魚介類販売業の営業者に対し、食品衛生講習会の実施や通知文の送付、立入り監視等を通して、アニサキス食中毒予防の徹底を図ります。また、消費者に対しても、街頭フェア等のイベントや広報えどがわ等を通じて、アニサキス食中毒予防に向けた普及啓発を積極的に実施します。

完全施行まであと「1年」!

(原料原産地表示は H34. 3. 31 まで)

(3) 食品表示の適正化

食品表示法の施行に伴い、加工食品及び添加物は、経過措置期間中に新基準に対応させた表示を準備する必要があります。平成32年4月の完全施行に向けて、江戸川保健所では、食品関係事業者を対象とした食品表示講習会を開催し、周知していきます。また、食品製造業施設に対して、適正な表示へ移行できるよう、引き続き指導を行います。さらに、スーパー等の食品販売店に対しても立入検査を行い、魚介類・食肉・そう菜等の表示指導を行います。

～ 消費者懇談会が開催されました～

平成31年3月12日に、グリーンパレスで江戸川区食品衛生協会主催の消費者懇談会「ホントは教えたくない！プロの煮物」が開催されました。小松川料理飲食業組合の皆様、食品衛生協会の活動内容を説明していただいた後、プロ直伝の煮物の作り方を教えていただきました。25名の江戸川区民の方々にご参加いただき、今年も大好評でした。



「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31年2月末現在242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合せください。

(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

平成31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
(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
31年5月8日(水)	14時	許可期限が平成31年5月末で満了の方
31年5月9日(木)	14時	許可期限が平成31年6月末で満了の方

《業態別講習会》(対象者には、別途通知をお送りいたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
31年4月24日(水)	14時	寿司・魚・屋形船	総合文化センター 3階研修室
31年5月29日(水)	14時	集団給食・仕出し	総合文化センター 3階研修室

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

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