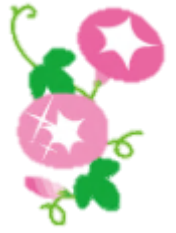


～食品衛生情報～No.76

令和元年8月1日号

目次

- 食中毒発生状況（令和元年7月15日現在）…………… 1
- HACCP 連載～安全が“見える”店舗への道②～…………… 2
- アニサキスによる食中毒が発生しました！…………… 3
- 第22回食品衛生大会が開催されました…………… 3
- 令和元年度各種食品衛生講習会のお知らせ…………… 4



食中毒発生状況（令和元年7月15日現在）

令和元年7月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数63件、患者数394名です（昨年同期は、事件数97件、患者数1,102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	16	10	7	8	2						63
患者数	81	34	154	83	20	17	5						394

《病因物質別発生件数》

		累計(7/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	9	168
	サポウイルス		
	A群ロタウイルス		
細菌	カンピロバクター	16	70
	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	2	103
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	2	7
	腸管出血性大腸菌/ カンピロバクター	1	2
	サルモネラ及び カンピロバクター	1	7
寄生虫	アニサキス	31	33
	シュードテラノーバ		
	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		63	394

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、患者数ともに減少しています。

本年、江戸川区内では3件の食中毒事件が発生しました。

サルモネラやカンピロバクターによる細菌性食中毒（食品衛生情報No.75号に掲載）のほか、寄生虫アニサキスによる食中毒（詳細は本号3ページに掲載）が発生しています。これらの食中毒は有効な対策方法が異なります。正しい知識を身につけて予防しましょう。

これからが夏本番です。高温多湿で細菌が増殖しやすい季節が続きます。食材の温度管理や二次汚染の防止など、基本的な衛生管理を徹底しましょう。

HACCP連載～安全が“見える”店舗への道②～

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理は、お店で提供している食事に潜むリスクを知ることから始まります。そのためには、メニューに使用した原材料や調理工程を確認していく必要があります。第2回は食事に潜むリスクについてです。

リスクを知る → 計画を作る → 実行する → 記録する

食材・工程 等	主な危害要因（ハザード）	管理方法
野菜類	病原大腸菌	原材料の十分な洗浄 10℃以下で保存・75℃以上 1 分以上加熱
食肉	カンピロバクター、病原大腸菌、サルモネラ属菌等	75℃以上 1 分以上加熱
魚介類	寄生虫（アニサキス）	速やかな下処理 -20℃以下 24 時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	10℃以下で保存
二枚貝	ノロウイルス	85～90℃以上 90 秒以上加熱
加熱後冷却する食品	ウエルシュ菌	速やかな冷却、十分な再加熱
調理従事者由来	ノロウイルス	手洗い、消毒の徹底 85～90℃以上 90 秒以上加熱
	黄色ブドウ球菌	手洗い、消毒の徹底 調理後速やかな提供
	病原大腸菌	手洗い、消毒の徹底 75℃以上 1 分以上加熱
調理器具由来	あらゆる微生物	適切な器具の使い分け・洗浄・消毒

本シリーズでは、江戸川区食品衛生協会の推薦を受けた飲食店「柿の木坂更科」ご協力のもと「HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理」を先行実施しています。

「柿の木坂更科」では、次のようなメニュー（一部抜粋）を取り扱っていました。食材ごとのリスクのほか、調理従事者や器具由来のリスクにも注意を払う必要があります。

メニュー

食材

刺身	魚介類、野菜類（つま（大根）、わさび） 等
天ぷら	魚介類（エビ）、野菜類 等
せいろ蕎麦	蕎麦・つゆ（加熱後冷却する食品）、野菜類（ねぎ、わさび） 等
丼もの	食肉、卵、白飯 等

営業者の皆さんには、食品にどんなリスクがあるのか想像できる技量が求められます。今一度お店で扱っているメニューを見直し、リスクの高い食品は提供しないようにしましょう。

一例として、鶏刺し・鶏たたきといった加熱不十分な鶏肉料理はカンピロバクターに汚染されている可能性が高く、リスク管理が困難なメニューと言えます。

次回はいよいよ、衛生管理計画の作成に触れていきます。

アニサキスによる食中毒が発生しました！

「寿司店でいわしの刺身を食べた後、胃が激しく痛みだして…」

＜事件概要＞ 今年の6月、江戸川区内の寿司店を2名で利用したところ、2名とも3～4時間後に激しい腹痛等の症状が発生しました。医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが摘出されました。保健所が調査した結果、寿司店が提供した刺身（生いわしを含む）を原因とするアニサキスによる食中毒と断定され、寿司店は1日間の営業停止処分となりました。



◆ 引き続きアニサキスによる食中毒にご注意ください！

昨年は、カツオを原因とするアニサキスによる食中毒が流行しました。他にも、しめさば、いわし、アジなどの魚介類でもアニサキスによる食中毒が多数発生しています。



- ★ アニサキスによる食中毒を防ぐには、冷凍する（中心部まで-20℃で24時間以上）方法が確実ですが、冷凍工程がない場合は、注意深く目視確認して取り除きましょう。新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。



夏場は、腸炎ビブリオ食中毒にもご注意ください

昨年9月に関東近郊の寿司チェーン店で、腸炎ビブリオによる大規模な食中毒が発生しました。腸炎ビブリオは暑くなると活発に増殖します。夏場は、魚介類の温度管理に注意し、刺身は4℃以下で保管しましょう。また、魚介類を調理したまな板や包丁などの調理器具は、よく洗浄して、二次汚染を防ぎましょう。



第22回食品衛生大会が開催されました

毎年恒例となりました食品衛生大会が、江戸川区と江戸川区食品衛生協会の共催で、7月11日に江戸川区総合文化センターで開催されました。

第一部では、「食品事業者の心強い味方『HACCP（ハサップ）』を始めよう」というタイトルで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化の概要と、食品衛生管理ファイルの使い方について講演がありました。講演の後、食品衛生推進員の柏木實さんより、実際に食品衛生管理ファイルを使って衛生管理を行った様子について、発表がありました。来年からHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が制度化されます。皆さんも、食品衛生管理ファイルを使って、毎日記録をつけることを習慣化しましょう。

第二部の式典では食品衛生協会会員の中から10名が食品衛生自主管理功労者として表彰されました。

区民、食品衛生協会会員、食品衛生推進員、ファミリーヘルス推進員の方々など292名にご来場いただき、大変盛況な大会となりました。



～「食べきり推進店」に参加してみませんか～

食品ロスを削減！！

食べ物が無駄に捨てられる「食品ロス」を減らすための食品ロス削減推進法が成立するなど、食品ロスをめぐっては食べ残しや売れ残りの廃棄を見直す機運が日を追うごとに高まっています。

区は食品ロス削減に取り組んでいる飲食店や小売店を「食べきり推進店」として登録し、事業者・区民・区が一体となって、食品ロス削減に向けた運動を展開しています。飲食店・小売店等の皆様の「食べきり推進店」への参加を心よりお待ちしております。

(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



令和元年度 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。

《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
9月12日(木)	14時	洋生・和生菓子	総合文化センター 2階会議室
10月10日(木)	14時	食肉販売業・処理業	総合文化センター 3階研修室
10月24日(木)	14時	調理パン・弁当	総合文化センター 3階研修室

《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9日(水)	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15日(火)	14時	小松川区民館 集会室第1

《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
9月4日(水)	14時	許可期限が令和元年9月末で満了の方
9月5日(木)	14時	許可期限が令和元年10月末で満了の方
10月30日(水)	14時	許可期限が令和元年11月末で満了の方
10月31日(木)	14時	許可期限が令和元年12月末で満了の方

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