

～食品衛生情報～No.62

平成 29 年 4 月 1 日号

目次	食中毒発生状況(平成 29 年 3 月 15 日現在)	1
	学校給食でノロウイルス集団食中毒	2
	平成 29 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	3
	平成 29 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29年3月15日現在）

平成 29 年 3 月 15 日現在（速報値）の平成 29 年東京都内の食中毒発生状況は、事件数 21 件、患者数 763 名です。（昨年同期は、事件数 29 件、患者数 363 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	131	629	3										763

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	13	748
細菌	カンピロバクター	3	9
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌		
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	毒素原性大腸菌		
	セレウス菌		
寄生虫	ボツリヌス菌	1	1
	アニサキス	4	5
化学物質	クドア・セブテンブクタータ		
	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明			
合計		21	763

昨年秋ごろから全国でノロウイルスが大流行しました。ピークは過ぎたものの注意が必要です。最近では 1 月～2 月に、きざみのりを原因とするノロウイルス食中毒が発生しました（詳細は 2 ページ目）。調理従事者は食中毒予防のため、手洗いや手袋の着用を徹底しましょう。

これからの季節、暖くなり細菌が繁殖しやすい時期になりますので、食品の取扱いにも気をつける必要があります。

また、昨年 4 月に江戸川区において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。

原因食品はきざみのり！



学校給食でノロウイルス集団食中毒

学校給食で起きた大規模なノロウイルス食中毒事件を3つ紹介します。いずれも仕入れた食品(きざみのり)が既にノロウイルスに汚染されていたことを原因とする事件でした。きざみのりに限らず、トッピングなどの加熱工程の無い食品は、ノロウイルスが付着すると食中毒につながることもあります。

和歌山県御坊市

発 生：平成29年1月(御坊市及び日高川町の幼稚園4園、小中学校11校)

発症者数：719名(1月28日時点)

原因食品：磯和え(きざみのり使用)

概 要：共通の給食センターで調理された給食を食べた人が発症した。調理従事者の検便や磯和えからノロウイルスが検出されたため、給食が原因の食中毒と断定された。後に、検出されたノロウイルスの遺伝子配列もこの事件と一致したため、きざみのりが原因の可能性が高いと考えられた。

東京都立川市

発 生：平成29年2月(立川市立小学校7校)

発症者数：1,098名(2月24日時点)

原因食品：親子丼に使用されたきざみのり

概 要：共通の給食センターで調理された給食を食べた人が発症した。調理従事者の検便や給食からはノロウイルスは検出されなかったが、共通食が給食のみであり感染症の可能性もないため、給食が原因の食中毒と断定された。調査中、給食に使用したきざみのりと同ロット品(仕入れ先保管品)からノロウイルスが検出され、遺伝子配列が患者ふん便から検出されたものと一致した。



東京都小平市

発 生：平成29年2月(小平市立小学校2校)

発症者数：65名(3月3日時点、患者と断定された数)

原因食品：炊き込みご飯、きんぴらご飯に使用されたきざみのり

概 要：2校とも自校で調理を行っており、給食を食べた人が発症した。各校ともこの事件と同ロットのきざみのりを使用していた。さらに、患者ふん便から検出されたノロウイルスの遺伝子配列がこの事件と一致したため、きざみのりが原因の食中毒と断定された。

大阪市がきざみのりの加工所を調査した結果、トイレ周辺とのりの裁断機からノロウイルスが検出され、一連の事件のノロウイルスの遺伝子配列とも一致しました。ノロウイルスに感染していながらも作業を行い、かつ手洗い不十分のまま手袋を使わず素手で作業をしたことで汚染を広げ、今回の事件につながったと考えられます。

<トイレは一番の汚染源>



調理場にウイルスを持ち込む原因に!

次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が必要!

日々の衛生管理が食中毒を予防します!

平成29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の確保に努めています。平成 29 年度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。

(1) ノロウイルス及び肉料理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、保育園や小学校を中心にノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行します。食品衛生担当は、感染症対策係と連携しながら、原因調査及び感染拡大防止を図るとともに、調理従事者に対しては、ノロウイルスによる食中毒を予防するよう指導を行います。

また、鶏肉や牛肉等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 による食中毒も増加傾向にあります。特に腸管出血性大腸菌 O157 に感染すると、乳幼児や高齢者の場合、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。

江戸川保健所では、施設への立入検査を通じた衛生監視指導、講習会やポスター・パンフレット類による普及啓発を通じ、引き続き食中毒防止に取り組んでいきます。

(2) 食品表示の適正化

平成 27 年 4 月 1 日より食品表示法が施行され、加工食品及び添加物は 5 年（平成 32 年 3 月 31 日まで）の経過措置を経て、新たな基準に対応した表示が必要となります。（生鮮食品は平成 28 年 10 月 1 日より新たな基準で対応することとなりました。）

江戸川保健所では経過措置期間終了までに適正な表示へ移行できるように、食品製造施設や、スーパーなどの販売施設に対し、引き続き指導を実施します。また、食品表示講習会を実施し、普及啓発を図ります。

注目！！

ハサップ

(3) HACCP 導入に向けた普及推進

先進国を中心に HACCP の義務化が進んでおり、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめが公表され、**日本でも義務化の方針が固まりました**（平成 30 年予定）。しかし、HACCP による衛生管理は、大規模な工場では導入が進んでいる一方で、中小規模の食品製造施設や一般飲食店等では、まだまだ普及が進んでいない状況です。

江戸川保健所では、引き続き積極的に導入支援、助言・指導を行うことで、HACCP の導入施設のさらなる増加を目指します。

～ 消費者懇談会が開催されました～

平成 29 年 3 月 13 日に、グリーンパレス 4 階料理講習室で江戸川区食品衛生協会主催の消費者懇談会「プロに学ぶ簡単ハンバーグ」が開催されました。小岩大衆飲食店組合の皆様、食品衛生協会の活動内容を説明していただいた後、プロ直伝の簡単ハンバーグの作り方を教えていただきました。21 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。



平成29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
29年5月11日(木)	14時	許可期限が平成29年5、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
29年4月20日(木)	14時	肉料理提供店	総合文化センター 2階会議室
29年5月18日(木)	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、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！

食品ロスはもったいない！

江戸川区 食べきり推進運動

検索



さんまる いちまる
 ～ **食べきり推進運動 第二弾！「30・10運動」にご協力ください** ～

宴会では最初の30分間と最後の10分間は料理を楽しんでいただき食べ残しを減らす取り組みを始めます。家庭でも食べきりレシピの紹介を通じ食品ロスの削減を図ります。

詳しくは4月10日発行の広報えどがわやホームページをご覧ください。

引き続き「食べきり推進店」も募集中です。皆様のご参加をお待ちしています。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係

平成26年に開設された江戸川区食品衛生協会のホームページが、昨年リニューアルされ、より見やすくなりました。

協会からのお知らせ以外にも江戸川保健所や東京都、厚生労働省からの最新情報が一目でわかり、大変便利です。ぜひご活用ください。



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