

～食品衛生情報～No.63

平成29年6月1日号

目次	食中毒発生状況（平成29年4月30日現在）.....	1
	カンピロバクターによる食中毒が発生しました.....	2
	梅雨の時期は食品をカビから守りましょう！.....	3
	自主管理強調週間が今年も始まります.....	3
	食品衛生大会開催のお知らせ.....	3
	「30・10運動」へご協力ください.....	4
	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4月30日現在）

平成29年4月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数34件、患者数1,528名です（昨年同期は、事件数53件、患者数1,320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	10	11	10	3									34
患者数	142	*1,240	143	3									1,528

*家庭における食中毒での死者1名を含む

病因物質別発生件数

		累計(4/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	18	1,396
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	4	12
	黄色ブドウ球菌	1	22
	ウエルシュ菌	1	87
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
寄生虫	ボツリヌス菌	1	*1
	アニサキス	9	10
化学物質	クドア・セブテンブククタータ		
	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒		
不明			
合計		34	1,528

*家庭における食中毒での死者1名を含む

東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると、食中毒の発生件数は減少しましたが、患者数は増加しています。

区内では、4月に加熱不十分の鶏肉を食べたことによるカンピロバクター食中毒が発生しています（詳細は2ページを参照）。

これからの季節は全国的に気温、湿度ともに上昇し、細菌が繁殖しやすい状態となるため、細菌性食中毒の増加やカビの繁殖などが懸念されます。食品の適正な温度管理、手洗いや清掃等の自主管理を徹底しましょう。

カンピロバクターによる食中毒が発生しました

< 事件の概要 >

4月に、2家族6名で江戸川区内の飲食店を利用したところ、6名中2名の利用客が下痢・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、7日間の営業停止処分となりました。

< 推定原因 >

原因施設で提供された食事の中には、**生の鶏肉や表面だけ加熱された加熱不十分な鶏肉料理があったため**、鶏肉に付着していたカンピロバクターが死滅していなかった事が原因と考えられます。

皆様のお店でも今一度普段の衛生管理を見直し、カンピロバクター食中毒予防対策を徹底しましょう。

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）
新鮮なものでも、菌が付いていれば危険です。
- ・水、生野菜等（二次汚染による原因食品）

食鳥処理後の鶏肉からカンピロバクターが見つかる割合は **67.4%**
高確率でカンピロバクターが付着しています！！

*1



*1 平成14～16年度 厚生労働科学研究報告 「食品製造の高度衛生管理に関する研究」

カンピロバクター食中毒の予防方法は？



適切な手洗い

生肉を扱った後は、石けんで十分に手を洗いましょう。

調理器具の使い分け

包丁、まな板、ボールなどの調理器具は、生肉用と他の食品用を使い分けましょう。

二次汚染の防止

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。冷蔵庫内も生肉の保管場所を決め、ドリップが他の食品につかないようにしましょう。

原材料の洗浄・消毒

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消毒しましょう。

調理器具の洗浄・消毒

調理後、器具は洗剤で洗い、煮沸または塩素系漂白剤で消毒しましょう。

適切な加熱

肉の中心部までよく焼きましょう。
（加熱の目安：中心部が75℃ 1分間以上）

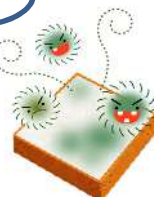
梅雨の時期は食品をカビから守りましょう！

6月から7月にかけて梅雨の季節が到来します。やや暖かく、ジメジメして蒸し暑い環境が続く日本の梅雨はカビの繁殖には好条件の時期です。カビは、食品に生えて、毒物を生産し、ガンや中毒の原因になる場合もあります。江戸川保健所にも年に数件、食品にカビが生えている旨の届出があります。そのため、発育条件をできるだけ回避し、カビの発育を阻止しましょう。

調理場でカビを防ぐための主なポイントは？

- ・ 窓を開けたり、換気扇を回して換気を行う。
(雨の日などは窓を開けると湿気を家の中に入れてしまうので逆効果です。)
- ・ エアコンのフィルターをこまめに掃除する。
- ・ 調理場の湿度は70%以下に維持する。
- ・ 水回りは漂白剤などでカビを除去する。
- ・ キッチン用品は熱湯か漂白剤で消毒して、しっかり乾燥させる。
- ・ 食品はふた付き容器に入れるか、ラップ等で包む。

カビが生えた食品は
廃棄しましょう！！



自主管理強調週間が今年も始まります

江戸川区食品衛生協会では、区民の皆様に安全な食品を提供するために自主管理活動を行っています。自主管理強調週間(6月5日(月)から9日(金))では、各業者組合の自治指導員が一齐に組合員の店の細菌検査と衛生管理状況の点検を行います。暑い夏を迎える前に各店の自主管理を強化し、区民の皆様に安心してご利用して頂けるようにするために、点検を行った店には自主管理点検済みステッカーを配付します。全ての江戸川区食品衛生協会会員施設が、常に「食の安全安心の店」であり続けられるよう自主管理に取り組みましょう。



食品衛生大会に参加しましょう！

< 食品衛生推進員からのお知らせ >

江戸川区食品衛生推進員で、江戸川区食品衛生協会副会長の飯塚と申します。

日頃は協会事業に対しご理解ご協力下さいまして誠に有り難う御座います。

今年も区内の食品関係者、消費者、行政関係者が一堂に会して、食の安全と自主管理の重要性を考える食品衛生大会を開催いたします。HACCP(ハサップ)の制度化をテーマとした座談会を予定しておりますので是非ご参加ください。

【日時】6月29日(木)14時~15時30分

【場所】総合文化センター 小ホール

【内容】・食品衛生自主管理強調週間報告

・食品衛生自主管理功労者表彰

・座談会「衛生管理レベルアップ! ~誰でもできるHACCP(ハサップ)~」

【主催】江戸川区、江戸川区食品衛生協会

