

～食品衛生情報～No.64

平成29年8月1日号

| | | |
|----|----------------------------|---|
| 目次 | 食中毒発生状況（平成29年7月15日現在）..... | 1 |
| | カンピロバクター食中毒が再び発生しました！..... | 2 |
| | 8月は食品衛生月間です..... | 2 |
| | 第20回江戸川区食品衛生大会開催される..... | 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7月15日現在）

平成29年7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64件、患者数1,742名です。（昨年同期は、事件数75件、患者数1,553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 | 5 | 9 | 16 | 3 | | | | | | 64 |
| 患者数 | 142 | *1,240 | 143 | 6 | 62 | 122 | 27 | | | | | | 1,742 |

*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(7/15まで) | |
|------|---------------|------------|-------|
| | | 件数 | 患者数 |
| ウイルス | ノロウイルス | 19 | 1,401 |
| | サポウイルス | | |
| 細菌 | カンピロバクター | 21 | 185 |
| | 黄色ブドウ球菌 | 2 | 34 |
| | 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 | 18 | 19 |
| | シュードテラノーバ | 1 | 1 |
| 自然毒 | クドア・セプテンブクタータ | 1 | 14 |
| | 植物性自然毒 | | |
| | 動物性自然毒 | | |
| 不明 | | | |
| 合計 | | 64 | 1,742 |

*家庭における食中毒での死者1名を含む

今年の東京都内食中毒の発生状況は、昨年の同時期よりも事件数は減っていますが、患者数は増えています。また、江戸川区内では、既に3件の食中毒事件が起きています。前号でカンピロバクター食中毒についてお伝えしましたが、再び区内でカンピロバクターによる食中毒が発生しました。（詳細2頁を参照）

これからが夏本番。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、中心部まで十分に加熱すること、二次汚染の防止など、基本的な衛生管理を徹底し、安全な食品の提供に努めましょう。



カンピロバクター食中毒が再び発生しました！

前号でカンピロバクター食中毒についてお伝えしましたが、区内で再びカンピロバクターによる食中毒が発生しました。

< 事件概要 >

6月に、5グループ102名が江戸川区内の飲食店を利用したところ、この内の43名の利用客が下痢・腹痛・発熱等の症状を発症し、内2名が入院しました。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、6日間の営業停止処分となりました。

< 推定原因 >

原因として加熱不足の鶏肉が疑われました。原因施設は、客が七輪で食材を焼いて食べる店でしたが、炭火の火力が弱かった等の理由により鶏肉に付着していたカンピロバクターが死滅しなかったと考えられます。

< カンピロバクター食中毒の特徴 >

食べてから1～7日（平均2～3日）で下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛など発症します。感染の数週間後に「ギランバレー症候群（急性の末梢神経障害で、運動麻痺などを起こす）」を発症することもあります。

焼肉店等、お客様が自分で焼いて食べる飲食店では、食中毒を予防するために、次のような対応を行ってください！

- お客様に対し、一定の火力を持続的に保てる加熱設備を提供しましょう。
- お客様が十分に加熱して食べられるよう「食材は中心部まで十分に加熱してください。」や「食中毒の危険性があるため生では食べられません。」等の掲示やメニューへの記載をして、注意喚起を行いましょう。提供前に口頭でも説明しましょう。
- 生肉を焼くための専用のトング等を用意しましょう。
- 万一、お客様が生や加熱不十分のまま食べているような場合には、十分に加熱するよう声かけしましょう。

カンピロバクター食中毒は、東京都の細菌性食中毒の年間発生件数**第1位**

細菌性食中毒の年間発生件数の約6割を占めています



8月は食品衛生月間です

厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めています。

江戸川区でも、これに合わせて8月を食品衛生月間とし、食の安全・安心のため、食品事業者や区民のみなさまに対し、食中毒事故の防止や食品に関する衛生管理についての普及啓発を行っています。

夏は細菌による食中毒が発生しやすい季節です。十分に気を付けましょう。



「第20回江戸川区食品衛生大会開催される」

6月29日(木)午後2時から江戸川区総合文化センターにおいて、江戸川区と江戸川区食品衛生協会の共催で実施されました。当日は、区民、食品衛生協会会員、調理師学校の方々など306名が参加し、大いに盛り上がる大会となりました。

第一部では今年も昨年と同じく座談会形式で進められ、今年のテーマは、「衛生管理レベルアップ! ~誰でもできるHACCP(ハサップ)~」としました。HACCPは、国際的に認められている食品衛生管理の手法で、NASAの宇宙食の製造管理でも採用されている方法です。

現在、政府は、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックを踏まえて、「日本の食の安全」を世界にアピールすることを目的に、HACCPの義務化を目指しています。義務化となれば、全食品事業者が対象となるため、まずは、HACCPとは何かを知り、今後どのような準備が必要になるのかを共に考えて行く機会にしたいと考え、今回のテーマを選びました。座談会では、東京都福祉保健局健康安全部の大山規格基準担当課長代理と江戸川保健所の刑部係長、食品衛生推進員の佐々木様、倉内様、師岡様にご登壇いただき、ディスカッションを進めました。

まず、大山課長代理よりHACCPとは何か?制度の枠組み、そして義務化に向けた東京都の今後の動きについてご説明頂きました。その中では、HACCPが始まった歴史から、HACCPの基本である7原則12手順、「基準A・基準B」の内容などについて説明がありました。まずは、出来るところから始めてみる事が大切で、衛生管理の基本である5S(整理、整頓、清潔、清掃、躰)や、冷蔵庫の温度記録や調理者の体調記録など、簡単なことから始めればよいとのことでした。これを受けて、登壇者それぞれの立場から発表があり議論が進みました。その中では、HACCPを導入してよかった点や、記録の大切さとその記録が証拠となること、記録を「見える化」して、店のアピールへとつなげていくことが出来るなど、熱気のこもった議論が続きました。

座談会の最後には、会場の来場者の皆さまからの質問もご紹介し、「HACCPに取り組んだことのない店として、まず、何から始めればよいか分からない」という質問に答える形でさらに議論が進みました。衛生管理の記録表のひな形を紹介し、このような簡単な記録表から始めて下さいとの説明がありました。

やはり、飲食店の事業者の皆さまは、HACCPに身構えてしまっていることが伺えました。我々、食品衛生推進員としても、東京都や江戸川保健所と情報交換しながら協力して、より現場に即した導入の方法を模索していく必要があると痛感いたしました。

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。

約90分ほどの座談会と式典でしたが、HACCPの重要さを認識し、「HACCPに取り組んでいこう」との共通意識が広がり、また自主管理の大切さも再認識できた食品衛生大会となりました。

報告者：食品衛生推進員 大曾根忠臣



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1年に1度、講習会を受けて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 |
|-----------|------|---------------------|
| 9月 6日(水) | 14時 | 許可期限が平成29年 9月末で満了の方 |
| 9月 7日(木) | 14時 | 許可期限が平成29年10月末で満了の方 |
| 11月 1日(水) | 14時 | 許可期限が平成29年11月末で満了の方 |
| 11月 2日(木) | 14時 | 許可期限が平成29年12月末で満了の方 |

一年に一度
は講習会に
いこう!

実務講習会 (すべての事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 5日(木) | 14時 | 葛西健康サポートセンター内 3階集会室第4・5・6 |
| 10月19日(木) | 14時 | 小松川区民館 2階集会室第1 |



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14日(木) | 14時 | 和生菓子・洋生菓子 | 総合文化センター 2階会議室 |
| 10月12日(木) | 14時 | 食肉販売業・処理業講習会 | 総合文化センター 3階研修室 |
| 10月26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 ～

ご飯や麺の量の調整、量り売りなど、食品ロス削減につながる声掛けやポスターの掲示などを行っ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。平成29年6月末現在、142店舗にご登録いただき、区民から好評を得ています。

まだご登録をされていない事業者さん！皆様のご参加をお待ちしております。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



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