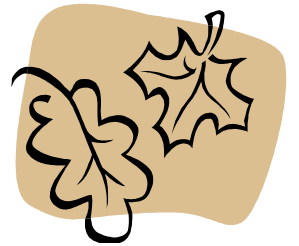


～食品衛生情報～No.65

平成29年10月1日号

| | | |
|----|-------------------------------|---|
| 目次 | 食中毒発生状況(平成29年8月31日現在) | 1 |
| | 腸管出血性大腸菌O157が全国的に発生しています..... | 2 |
| | 食品衛生推進員レポート「外国人のお客様への対応とは」... | 3 |
| | 食品衛生街頭フェアが開催されました | 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8月31日現在）

平成29年8月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数79件、患者数1,919名です。（昨年同期は、事件数95件、患者数1,745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 | 10 | 16 | 9 | 8 | | | | | 79 |
| 患者数 | 142 | *1,240 | 143 | 6 | 174 | 134 | 60 | 20 | | | | | 1,919 |

*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(8/31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 | 26 | 220 |
| | 黄色ブドウ球菌 | 4 | 42 |
| | ウエルシュ菌 | 1 | 87 |
| | 腸管出血性大腸菌 | | |
| | セレウス菌 | 1 | 2 |
| | ボツリヌス菌 | 1 | *1 |
| | カンピロバクター及びサルモネラ | 1 | 14 |
| 寄生虫 | アニサキス | 23 | 25 |
| | シュードテラノーバ | 1 | 1 |
| | クドア・セプテンブククタータ | 1 | 14 |
| 自然毒 | 植物性自然毒 | | |
| | 動物性自然毒 | | |
| 不明 | | 1 | 112 |
| 合計 | | 79 | 1,919 |

*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、発生件数は少ないものの、患者数は多い状態です。

また、8月中旬から東京都や群馬県、埼玉県で腸管出血性大腸菌O157感染者が多数発生しております。詳細は2ページをご覧ください。

食中毒は適切な衛生管理を行うことで、発生リスクを最小限に抑えることができます。手洗いの徹底等、基本的な衛生管理の向上に努め、引き続き食中毒を予防しましょう。



腸管出血性大腸菌O157が全国的に発生しています

< 事件の概要 >

8月中旬から、関東地方を中心に同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157の感染者が例年より多く発生しており、そのうち幼児1名が溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し死亡しました。厚生労働省は共通の食品からの感染や保菌者からの二次感染で広域化している可能性があるとして調査を行っています。

腸管出血性大腸菌による食中毒とは

潜伏期間：1～10日と長く、少量の菌数で発症する可能性があります。

症状：激しい腹痛、下痢、血便、発熱等、溶血性尿毒症症候群(HUS)

溶血性尿毒症症候群(HUS)とは・・・溶血性貧血、血小板減少、急性腎機能障害を主な症状とする症候群を指すものであり、多くが腸管出血性大腸菌のペロ毒素と密接に関連しているものとされています。

原因食品：生や加熱不十分な肉、サラダ、浅漬 など

飲食店で注意すべきことは？

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、ボウ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ようにしましょう。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。

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)



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。



原材料の保管・洗浄・消毒

サラダなどの腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しています！そのため、生で食べる野菜は流水でよく洗浄し、消毒などの対策をすることも大切です。

そこで改めて、野菜の保管、洗浄、消毒方法を確認してみましょう！

原材料は10℃以下で保管しておきましょう。



原材料に付着している土や虫などの異物を除去し、流水でよく洗浄しましょう。



次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間)などの消毒液で殺菌したあと、流水で十分すすぎ洗いをしましょう。

消毒液の濃度は時間が経つと低下してしまうので、こまめに交換しましょう！



外国人のお客様への対応とは

江戸川区食品衛生推進員をしております大濱と申します。日本では2011年から訪日する外国人観光客が急激に増えており、2020年には日本でオリンピックが開催される為、益々観光客が増えると予想されています。

日本を訪れる外国の方の7割は、日本食を食べる事を目的としており、今後飲食店では、外国人観光客に対する外国人視点での対応が、益々大切になっていくと思われます。

そこで、外国の方が日本の飲食店に行った際、何に困るのか、私自身が外国に行った時に感じた事をベースに考えてみました。

- ・看板を見ただけでは具体的な料理内容が判らない。
- ・メニューに外国語表記や料理のイメージ写真、食材の表記が少ない。
- ・注文の方法（食券も含め）と支払いがカードで出来るか判らない。
- ・食べ方の説明が少ない（特に日本独特の料理の場合、食べる順番や薬味、醤油、酢等の調味料の使い方等）。
- ・Wi-Fi環境にある店が少ない（公共Wi-Fiが少ないので、外国人にとっては店でWi-Fiが使えるのはありがたい）。

という様な事が思い当たります。

ではその様な事にどういった対応を行っていけば良いのでしょうか。

現在、東京都のホームページに「多言語メニュー作成支援サイト（EAT 東京）」のページが開設され、飲食店の事業者の皆さんが簡単に、外国人対応の準備が出来るよう、外国語のメニューの作成や、簡単な外国語での対応が書かれている「指さし会話シート」が印刷出来るようになっていました。

日本を訪れる外国人は、新たな顧客となり、ビジネスチャンスの一つになるのではないのでしょうか。「おもてなし」の心で、ぜひ東京オリンピックに向けて、日本を訪れる外国人お客様への準備を進めてみませんか。

東京都多言語メニュー作成支援サイト（EAT 東京） <http://www.menu-tokyo.jp/menu/>

食品衛生街頭フェアが開催されました

今年も夏恒例の食品衛生街頭フェアが、8月2日にシャポー小岩・地下1階で開催されました！当日は、食品衛生や食品衛生協会の活動に関するパネル展示を行い、約1000名の方に食品衛生に関するアンケートのご協力をいただきました。アンケートの結果によると、例年どおり、食中毒への関心が高い結果となりました。また、半数を超える方が食品衛生協会の存在を知っており、自主管理に取り組んでいるお店をぜひ選びたいと回答しています。今後も自主管理に積極的に取り組んでいきましょう。

ご参加頂いた皆さま、街頭フェアにお越しいただいた皆さまありがとうございました。

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 |
|-------------|------|----------------------|
| 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 |
| 30年1月11日(木) | 14時 | 許可期限が平成30年1・2月末で満了の方 |

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3階 集会室第4・5・6 |
| 10月19日(木) | 14時 | 小松川区民館 集会室第1 |
| 11月29日(水) | 14時 | 総合文化センター 2階会議室 |



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 |
|-----------|------|-------------|------------------|
| 10月12日(木) | 14時 | 食肉販売業・食肉処理業 | 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8月末現在、153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