

～食品衛生情報～No.66

平成29年12月1日号

目次	食中毒発生状況(平成29年11月15日現在)	1
	アニサキス症による食中毒が多発しています!	2
	江戸川区民まつりが開催されました	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11月15日現在）

平成29年11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115件、患者数2,273名です。（去年同期は、事件数116件、患者数1,909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	12	13	17	2		115
患者数	142	*1,240	143	6	174	134	60	201	62	108	3		2,273

*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(11/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	21	1,438
細菌	カンピロバクター	42	281
	黄色ブドウ球菌	4	42
	ウエルシュ菌	2	124
	腸管出血性大腸菌		
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌 ^{*1}	1	177
	セレウス菌	1	2
	ボツリヌス菌	1	1 ^{*2}
	A 群溶血性レンサ球菌	1	27
	サルモネラ及び カンピロバクター	1	14
寄生虫	アニサキス	37	39
	シュードテラノバ	2	2
	クドア・セプテンブクタータ	1	14
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	112
合計		115	2,273

東京都内の食中毒発生状況は、去年同期に比べると事件数はほぼ横ばいですが、患者数は増加しています。これは2月に起きたキザミのりを原因とするノロウイルス食中毒が大きく影響しています。ノロウイルスは毎年秋以降に増加します。従業員の体調管理や丁寧な手洗いをしっかりと行いましょう。

また、今年に入ってからアニサキスを含む寄生虫による食中毒が例年に比べ多く発生しており、江戸川区内でも、発生した食中毒7件のうち3件がアニサキス症によるものです。アニサキス症は消費者の関心も高まっていますので、一層の注意を払い、食中毒予防に努めましょう。

詳細は2ページをご覧ください。

*1 病原性は十分解明されていない *2 家庭における食中毒での死者1名を含む

アニサキス症による食中毒が多発しています！

アニサキス症は、魚介類や海にすむ哺乳類（イルカ、クジラなど）の体内にいる『アニサキス』や『シュードテラノバ』といった寄生虫（以下、「アニサキス等」とします。）が原因で発症します。これらの寄生虫はヒトの体内では成長できないため、アニサキス等が寄生した魚介類を生で食べても、通常はふん便とともに体外へ出ていきますが、まれに、胃や腸壁に侵入して食中毒症状（アニサキス症）を引き起こします。



症状は？

食後数時間から数日（多くは8時間以内）で、激しい腹痛が起きます。また、吐き気、おう吐、じんましんなどを伴うこともあります。

原因食品は？

これまでに全国で発生した食中毒では、サバ（しめ鯖を含む）、サンマ、イカなどが原因食品となっています。他にもイワシ、アジなど、150種類以上の魚介類に寄生しています。なお、養殖の魚にはほとんどアニサキス等は寄生していません。

養殖であってもアニサキス等が寄生した生餌を与えていた場合は寄生している可能性があります。

< 区内で発生した事例 >

事例 スーパーで購入した真イワシの刺身

9月に、1名がスーパーで真イワシの刺身を購入し、帰宅後すぐに喫食したところ、2時間後からかゆみ・腹痛等の症状が出ました。患者が医療機関を受診したところ、胃から寄生虫が摘出されました。保健所で調査した結果、アニサキスが原因の食中毒と断定され、スーパーは1日間の営業停止処分となりました。

事例 家庭で調理した手巻き寿司

9月に、1家族3名が家庭で調理した手巻き寿司を喫食したところ、1名が3時間半後から腹痛、発疹、吐き気、発熱の症状が出ました。患者が医療機関を受診したところ、胃から寄生虫が摘出されました。保健所で調査した結果、アニサキスが原因の食中毒と断定されました。

手巻き寿司に使用されたマグロ、イワシ、ワラサ、イカなどの生食用鮮魚介類はスーパーで購入したものでしたが、その一部は家庭で処理されていたため、家庭内の食中毒となりました。

事例 飲食店で喫食した刺身

10月に、1家族2名が飲食店を利用し、サンマ、イワシ、シシャモの刺身を喫食したところ、1名が5時間後から腹痛を発症しました。患者が医療機関を受診したところ、胃から寄生虫が摘出されました。保健所で調査した結果、シュードテラノバが原因のアニサキス症食中毒と断定され、飲食店は1日間の営業停止処分となりました。

アニサキス症予防のポイント

加熱



アニサキス等は熱に弱いので、60℃で1分程度加熱すれば死滅します。内臓に寄生虫がいた場合は加熱用の食材とするなどしましょう。

冷凍



アニサキス等は低温にはやや強く、-3℃で1週間経っても生きています。しかし、中心部まで-20℃以下で24時間以上冷凍すれば死滅します。

除去



アニサキス等は魚介類の内臓に多く寄生しています。内臓は早めに取り除き、処理後は冷蔵庫で保存しましょう。また、アニサキス等は目に見える大きさなので、よく見て取り除き、調理しましょう。



注意

アニサキス等は通常の料理で使用する程度の食酢やわさび、しょうゆでは死にません！

江戸川区民まつりが開催されました

今年も江戸川区民まつりが10月8日(日)に篠崎公園で開催されました。当日は天候に恵まれ、江戸川区食品衛生協会のブースでは、1200名を超える方に食品衛生に関するアンケートにご協力を頂きました。集計結果からは、食中毒への関心の高さがうかがえました。また、9割の方が衛生管理に取り組んでいる店を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みましょう。

食品衛生推進員レポート

江戸川区食品衛生推進員として活動している佐々木と申します。食品会社の衛生部門で工場の衛生管理などを担当しております。区民まつりでは、江戸川区食品衛生協会のブースでお手伝いをさせていただき、その後、食品衛生推進員として会場の模擬店を見回りました。

皆さん分業しててきばきと調理をしており、食中毒予防の基本である細菌を「増やさない」が実践できていました。また、使い捨ての食器などを使っている点は衛生的にも良いと感じました。一方で、以下のようなことが改善点としてあげられました。

- ・異物混入の防止のために、調理前にピアス・指輪などの装飾品は外す。
- ・手指を清潔にし、食品への汚染を防げるように、消毒用アルコールを使用する。
- ・ノロウイルス等の対策のために、極力、手袋やマスクを着用する。

私たち推進員の目からみて衛生に疑問を感じるということは、同様に消費者も疑問に感じている可能性があります。

食品事故は発生してからでは大変なことになりますから、みなさんも催事・お祭りなどで屋台の出店、店舗での調理を行う際は、上記の点も考慮して食品衛生に十分に気を付けていきましょう。

食品衛生推進員とは・・・

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進し、区民の食生活の安全確保に寄与するため、江戸川区長が委嘱している方々のことです。

「食べきり推進店」にご参加ください

お客様の要望に応えご飯や麺の量の調整、量り売りなど、食品ロス削減につなげ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。

食品ロス削減に取り組むことで、店舗のイメージアップやごみ処理コストの削減効果も期待できます。平成29年10月末現在161店舗にご登録いただき、区民から好評を得ています。

まだご登録されていない事業者さん、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

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
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
30年3月6日(火)	14時	許可期限が平成30年3月末で満了の方
30年3月7日(水)	14時	許可期限が平成30年4月末で満了の方

実務講習会 事前予約は不要です。

(3月8日は新規施設の事業者の方が対象です。それ以外はすべての事業者の方が対象です。)

日付	開始時刻	場所
30年2月22日(木)	14時	東部区民館 集会室けやき・まつ
30年3月8日(木)	14時	総合文化センター 2階会議室
30年3月22日(木)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室

食品表示講習会 対象の方には別途封書にて通知いたします。事前予約制です。

日付	開始時刻	場所
30年2月13日(火)	14時	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