

# ～食品衛生情報～No.68

平成30年4月1日号

目次	食中毒発生状況(平成30年2月28日現在) .....	1
	平成29年度総まとめ！江戸川区内で起きた食中毒の傾向と対策...	2
	平成30年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について .....	3
	食品衛生推進員活動の1年を振り返って .....	3
	消費者懇談会が開催されました .....	4
	平成30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30年2月28日現在）

平成30年2月28日現在（速報値）の平成30年東京都内の食中毒発生状況は、事件数17件、患者数263名です。（昨年同期は、事件数21件、患者数1,398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	8											17
患者数	193	70											263

### 病因物質別発生件数

		累計(2/28まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	5	204
	カンピロバクター	2	29
細菌	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		
	ボツリヌス菌		
寄生虫	アニサキス	8	8
	クドア・セブテンブクタータ		
化学物質	ヒスタミン		
	塩素系漂白剤	1	2
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	20
合計		17	263

昨年はきざみのりを原因とする大規模なノロウイルス食中毒が発生しました。ノロウイルスのピークと言われる冬季は過ぎたものの、1年を通して発生する可能性があるため、引き続き注意するようお願いいたします。

また、これからの季節は暖かくなり細菌が繁殖しやすい時期になるため、食品の取扱いにも気をつける必要があります。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。

昨年は、アニサキス等の寄生虫による食中毒が猛威をふるい、発生件数が例年の2倍以上にも及びました。今年もより一層の注意が必要です。

# 平成 29 年度総まとめ！

## 江戸川区内で起きた食中毒の傾向と対策

平成 29 年度（ 1 ） 江戸川区内では 10 件の食中毒が発生しました。そのうち、9 件は下記に示した 2 つの病因物質によるものでした。今回は、江戸川区内で発生頻度の高かった食中毒ランキングとそれぞれの対策方法をご紹介します。

（ 1 : 平成 30 年 3 月 1 5 日現在 ）

### 第 1 位 アニサキス症

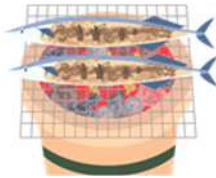
江戸川区内での発生件数（患者数）： 6 件（ 6 名）<sup>（ 2 ）</sup>

原因食品：真いわしの刺身、シメサバ、  
サバマリネなど生の魚介類

症 状：激しい腹痛、吐き気、おう吐など（まれに発熱・じんましんを伴う）

特 徴：近年、アニサキス症の発生件数が激増しているため、注意が必要

対 策 法： 加熱 ②冷凍 目視による除去



60 で 1 分以上  
中心部まで加熱！



-20 で 24 時間以上  
中心部まで冷凍！



虫体は目視できるので、  
魚に潜む虫を徹底除去！

2 : うち 1 件（ 1 名）は、アニサキスの仲間である「シュードテラノバ」によるもの

### 第 2 位 カンピロバクター

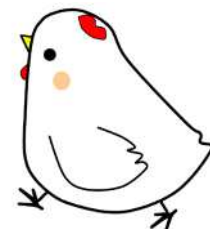
江戸川区内での発生件数（患者数）： 3 件（ 50 名）

原因食品：鶏のたたき、鶏の刺身、鶏のレバ刺し  
加熱不十分な鶏肉など

症 状：下痢、腹痛、おう吐、発熱、頭痛など

特 徴：感染の数週間後に、手足の麻痺等を伴うギランバレー症候群を  
発症することがある

対 策 法：「生肉を食べないこと」に加え、下記「食中毒予防の 3 原則」を徹底する  
菌をつけない ...調理前は石鹸で手を洗う / 食品を直接素手で扱わない  
菌を増やさない...生ものや調理済み食品は室温で放置せず、適切に保管する  
菌をやっつける...75 1 分以上中心部まで加熱する / 使用した調理器具を  
熱湯・漂白剤などで消毒する



### ノロウイルスにも要注意！！

平成 29 年度、江戸川区内ではノロウイルス食中毒は発生しませんでした。しかし、都内では例年数多く発生しているため、引き続き注意が必要です。

原因食品：カキ等の二枚貝、ノロウイルスに汚染された食品<sup>（ 3 ）</sup>  
（きざみのり、ロックアイス等が原因となった事例もあり）

症 状：下痢、おう吐、発熱など

特 徴：アルコールによる消毒が効きにくい  
（塩素系漂白剤による消毒が効果的）

対 策：調理従事者の健康管理、作業前の手洗い、  
調理器具の洗浄・消毒など



3  
ノロウイルス食中毒の  
80%超が、調理従事者  
による食品汚染が原因で  
発生しています

# 平成30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確保に努めています。平成 30 年度江戸川区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。

ハサップ

## (1) HACCP 制度化に向けた普及推進

先進国を中心に HACCP の制度化が進んでおり、日本でも制度化に向けて平成 30 年 3 月に食品衛生法の改正案が国会へ提出されました。改正後は、全ての食品事業者が HACCP 導入の対象となるため、江戸川保健所では引き続き制度化の周知を行うと共に、導入支援、助言・指導を行います。

## (2) ノロウイルス・肉の生食・アニサキス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、保育園や小学校等でノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行します。食品衛生係は、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、ノロウイルス食中毒を予防するよう指導を行います。

食肉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 O157 に感染すると、乳幼児や高齢者は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。

サンマやサバ等に寄生するアニサキスや、ヒラメ等に寄生するクドアのように、寄生虫を原因とした食中毒が近年増加傾向にあります。これらの寄生虫による食中毒を防止するため、魚介類を取り扱う事業者に対して、講習会等で注意喚起を行います。

## (3) 食品表示の適正化

食品表示法の施行に伴い、加工食品及び添加物は、経過措置期間中に新基準に対応させた表示を準備する必要があります。江戸川保健所では、食品関係事業者を対象とした食品表示講習会を開催し、周知していきます。また、スーパー等の食品販売店に立入り検査を実施して表示指導を行います。

## ～ 食品衛生推進員活動の 1 年を振り返って～

食品衛生推進員レポート

江戸川区内でそば店を経営しております江戸川区食品衛生推進員の柏木と申します。この場をお借りして、食品衛生推進員として平成 29 年度、印象深かった 2 つの事柄について、振り返っていききたいと思います。

まず、平成 29 年 6 月には食品衛生大会が行われ、「衛生管理レベルアップ！ ～誰でもできる HACCP(ハサップ)～」というテーマのもと座談会を行いました。私の店舗でも HACCP 制度化に向けて温度管理などの記録表類の整理を行っています。今年度は制度化に向け、推進員一同より一層の普及啓発を行っていきたいと感じております。

また印象に残ったもう一つの事件は、平成 29 年 8 月に群馬県で起きた O157 による食中毒です。この事件ではポテトサラダなどの惣菜が O157 に汚染され、それを食べた方々が食中毒になったものです。惣菜が製造工程のどの工程で汚染されたか不明だったため、衛生管理の見直しが難しく、飲食店を営んでいる私にとっても、とても恐い事件でした。O157 は加熱不十分な肉を食べることで起こるだけでなく、食中毒菌の汚染を受けた惣菜やサラダなどを喫食することによっても起きます。そのため、私の店舗でも普段から加熱工程だけでなく、手洗い方法や食材の保管方法などにも注意を払っています。

平成 29 年度は区内でも 10 件の食中毒が発生しました。今年度は区内食中毒 0 を目標に、引き続き食品衛生大会や街頭フェアなどを通して食中毒予防の普及啓発を強化していきたいです。



# ～ 消費者懇談会が開催されました～

平成30年3月13日に、グリーンパレスで江戸川区食品衛生協会主催の消費者懇談会「プロ直伝！本格酢豚とエビチリ」が開催されました。東京都中華料理生活衛生同業組合小岩支部の皆様、食品衛生協会の活動内容を説明していただいた後、プロ直伝の酢豚とエビチリの作り方を教えていただきました。25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。



## 「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30年3月現在、195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30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5月9日(水)	14時	許可期限が平成30年5月末で満了の方
30年5月10日(木)	14時	許可期限が平成30年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
30年5月23日(水)	14時	肉料理提供店	総合文化センター 2階会議室
30年5月24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、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