

～食品衛生情報～No.69

平成30年6月1日号

目次	食中毒発生状況（平成30年4月30日現在）.....	1
	アニサキスによる食中毒が急増しています！.....	2
	身近な有毒植物に気をつけましょう！.....	3
	自主管理強調週間が今年も始まります.....	3
	第21回食品衛生大会が開催されます.....	3
	食べきりレシピ大募集！.....	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4月30日現在）

平成30年4月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数39件、患者数592名です（去年同期は、事件数36件、患者数1,547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	11	11	8									39
患者数	303	133	121	35									592

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	9	481
細菌	カンピロバクター	7	59
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	1	4
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
	ボツリヌス菌		
寄生虫	アニサキス	18	18
	クドア・セブテンブクタータ	1	7
化学物質	ヒスタミン		
	塩素系漂白剤	2	3
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	20
合計		39	592

東京都内の食中毒発生状況は、去年同期に比べると、患者数は減少していますが、事件数は増加しています。カンピロバクターやアニサキスによる患者数、食中毒事件数は昨年よりも増加しています。

区内では今年、アニサキスによる食中毒が家庭や飲食店などで合計5件発生しており、より一層の注意が必要です（詳細は2ページを参照）。

また、暑くなると細菌による食中毒が増えてきます。食品の適正な温度管理、手洗い、十分な加熱を行って食中毒の防止に努めましょう。

アニサキスによる食中毒が急増しています！

平成29年、全国でアニサキスによる食中毒が230件発生しており、ここ数年で急増しています。また江戸川区内では、平成29年に3件、今年は5月までに5件発生しており、増加の傾向がうかがえます。日頃より十分に注意して、調理業務に臨みましょう。

< 他自治体で発生した事例 >

事例 知人からもらったサバ

4月に、1名が知人からもらった丸のサバを自宅で刺身に調理し喫食したところ、12時間後から胃痛の症状を呈しました。患者が医療機関を受診したところ、胃からアニサキス1匹が抽出されました。管轄保健所が調査した結果、サバを原因とした、家庭内での食中毒として断定されました。



< 区内で発生した事例 >

事例 飲食店で喫食したシメサバの握り寿司

2月に、1名が飲食店でシメサバの握り寿司を喫食したところ、5時間後からおう吐、胃痛の症状を呈しました。患者が医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが2匹抽出されました。保健所で調査した結果、シメサバの握り寿司を原因食品とした、アニサキスによる食中毒と断定され、飲食店は1日間の営業停止処分となりました。

事例 スーパーで購入したカツオの刺身

4月に、1名がスーパーでカツオの刺身を購入し、帰宅後すぐに喫食したところ、3時間後から胃痛の症状を呈しました。患者が医療機関を受診したところ、胃からアニサキスが3匹抽出されました。保健所で調査した結果、カツオの刺身を原因とした、アニサキスによる食中毒と断定され、スーパーの魚介類販売部分が1日間の営業停止処分となりました。

魚介類調理の際のポイント！

とりのぞく！

アニサキスは魚介類の内臓に多く寄生しており、常温で放置すると内臓から内臓近くの身に移行しやすくなります。

内臓は早めに取り除き、身は冷蔵庫で保管する！

内臓に近い部分（ハラス）にアニサキスがないか確認し、取り除く！

調理後は、手や調理器具を十分に洗浄する！



やっつける！

アニサキスは通常の料理に使用する程度の食酢やわさび、しょうゆでは死にません。

60℃で1分以上加熱する！

中心部まで、-20℃で24時間以上冷凍する！

身近な有毒植物に気をつけましょう!



平成20～29年の10年間に、有毒植物による食中毒が全国で188件発生し、患者数は818名、死者数は10件にも上っています。今年4月にも、北海道ではイヌサフランの誤食による死亡事例が発生しているため、日頃から注意が必要です。

有毒植物	間違えやすい植物の例 (厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」より)	事件数	患者数	死者数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	47	167	1
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	17	43	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	12	20	6

出典：厚生労働省HP 過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況(平成20～29年)抜粋

家庭菜園で、野菜と観賞植物を一緒に栽培しないようにしましょう!
 食べられるかどうか明確に判断できないものは、食べないようにしましょう!
 自宅の庭に植えた覚えのない植物が生えていても、食べないようにしましょう!

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、区民の皆様へ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4日(月)から8日(金))では、各営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、区民の皆様へ安心してご利用して頂けるようにするためです。なお、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。



第21回食品衛生大会が開催されます

食品衛生推進員レポート

江戸川区食品衛生推進員の関根と申します。

今年で21回目となる食品衛生大会を開催いたします。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大会です。区内で取り組んでいる子どもの成長支援で特に食にまつわる部分をテーマとした座談会を予定しております。是非ご参加ください。(参加申し込みは不要です)

【日時】6月28日(木)14時～15時30分 【場所】総合文化センター 小ホール

【内容】・座談会「食で支える、子どもの健やかな成長」

・食品衛生自主管理功労者表彰 ・食品衛生自主管理強調週間報告

【主催】江戸川区、江戸川区食品衛生協会



食品ロスを削減!!

江戸川区では平成30年度より、食品ロス削減のために普段何気なく捨てている食材や、余りがちな食材を使った食べきりレシピを募集します。応募いただいたレシピは区HPに掲載するほか、レシピカードにしてイベントで広く配布します。みなさんのアイデアでおいしく!たのしく!食品ロスを削減しましょう!ご応募お待ちしております。
(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 食べきりレシピ大募集!

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。

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
6月25日(月)	14時	寿司・魚・屋形船	葛西サポートセンター 3階集会室4~6
7月9日(月)	14時	寿司・魚・屋形船	総合文化センター 3階研修室
7月10日(火)	14時	花火大会臨時出店者	小岩アーバンプラザ 2階集会室
9月13日(木)	14時	洋生・和生菓子	総合文化センター 2階会議室
10月11日(木)	14時	食肉販売業・処理業	総合文化センター 3階研修室

同じ講習会を2会場で行います。

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
7月4日(水)	14時	許可期限が平成30年7月末で満了の方
7月5日(木)	14時	許可期限が平成30年8月末で満了の方



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