

# ～食品衛生情報～No.73

平成31年2月1日号

目次	食中毒発生状況（平成31年1月15日現在）	1
	ノロウイルスによる食中毒に注意！	2
	食品表示法の経過措置期限が迫っています	3
	第11期食品衛生推進員を振り返って	3
	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31年1月15日現在）

平成31年1月15日現在（速報値）の平成30年の東京都内の食中毒発生状況は、事件数185件、患者数1,840名です。（平成29年は事件数132件、患者数2,628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	13	23	22	15	9	19	31	11	7	15	185
患者数	303	133	130	202	210	87	46	261	189	51	35	193	1,840

### 病因物質別発生件数

		累計(12/31 まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	28	844
	サポウイルス	1	81
	A群ロタウイルス	1	8
細菌	カンピロバクター	41	237
	黄色ブドウ球菌	1	7
	腸炎ビブリオ	13	120
	ウエルシュ菌	4	109
	サルモネラ	2	11
	腸管出血性大腸菌	6	266
	その他	2	12
寄生虫	アニサキス	77	78
	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セブテンブクタータ	1	7
化学物質 自然毒	ヒスタミン	1	6
	塩素系漂白剤	2	3
	動物性自然毒	1	1
不明		3	49
合計		185	1,840

平成30年の東京都内の食中毒発生状況は、前年と比べて患者数は減少していますが、発生件数は増加しています。

特にアニサキスによる食中毒が増えており、前年の約1.6倍（前年45件）となっています。魚介類を調理するときは、引き続き冷凍、加熱、目視確認を徹底しましょう。

また、ノロウイルスによる食中毒も増えてきました。ノロウイルスは感染力が非常に強く、事件1件あたりの患者数が多い傾向があります。2ページも参考にして、食中毒の予防に努めましょう。



# ノロウイルスによる食中毒に注意！

昨年12月、都内の小学校で餅つき大会を行ったところ、参加者71名（平成30年12月10日時点）が下痢、おう吐、発熱等を発症し、内1名が入院しました。保健所で調査した結果、ノロウイルスが原因の食中毒と断定されました。予防対策を再度確認し、従業員内でも周知・徹底を図りましょう。

## 【主な感染経路】

ウイルスが蓄積した二枚貝等を喫食して感染

感染者が調理した食品にウイルスが付着し、その食品を喫食して感染

おう吐物やふん便を処理した際に、ウイルスが手に付着したり、粉じんを吸い込んだりして感染

## ～ ノロウイルスによる食中毒の予防対策～

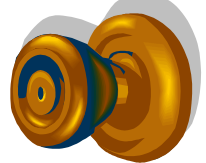
### 1. 徹底した手洗い！

健康な人でも体内にノロウイルスが存在する場合があります（不顕性感染）。食品にウイルスを移さないために、調理前やトイレ後には、石けんでウイルス自体を手から洗い流すことがとても重要となります。2度洗いをする、より効果的です。



### 2. 施設の消毒！

調理器具だけでなく、ドアノブや水道の蛇口、トイレの便座等を介して、感染が拡大してしまう場合があります。清掃後、0.02%に薄めた次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオルで拭き取り、消毒しましょう。



### 3. しっかり加熱！

ノロウイルスは85～90℃、90秒間以上の加熱で不活化させることが出来ます。中心温度計等を用いて、食品の中まで十分に加熱されていることを確認しましょう。



### 4. 体調管理の実施 & 記録！

ノロウイルスに感染した人が調理した食品を原因とする、食中毒事例が多く発生しています。日々健康チェックを行い、下痢やおう吐などの症状がある時は、調理従事はやめましょう。



### 5. 調理従事者自身がノロウイルスに感染しない！

おう吐物やふん便の処理は調理従事者以外の人が行いましょう。家族が発症した場合など、やむを得ず、おう吐物やふん便を処理する際は、使い捨ての手袋とマスクを着用し、0.1%に薄めた次亜塩素酸ナトリウムで周囲を消毒しましょう。



ノロウイルスは、感染してから1週間程度、ふん便とともに排出されます。人によっては1か月以上排出していることもあります。感染している人の下痢便1g中には100億個ものウイルスが含まれています。感染力が非常に強く、10個程度のウイルスでも感染する恐れがあるため、症状がなくても十分な対策を実施しましょう。

# 食品表示法の経過措置期限が迫っています

平成27年4月1日に食品表示法が施行されました。添加物、加工食品の経過措置期間が、平成32年3月31日に終了します。また、加工食品の原料原産地表示の経過措置も平成34年3月31日に期限を迎えます。新表示への移行準備を進めましょう。

～主な改正点～

- ・特定加工食品もアレルギーを表示します。(特定加工食品とは、マヨネーズの卵、パンの小麦、生クリーム中の乳成分など、表示しなくてもアレルギーを含むことを容易に判別できる食品のことをいいます。)
- ・「添加物」と「添加物以外(原材料)」を明確に区分して表示します。
- ・製造所固有記号は、原則として、同一製品を2箇所以上の工場で作成する場合のみ使用できます。
- ・加工食品は、1番多い原材料の産地を表示します。
- ・一般用の加工食品及び添加物は、一部の小規模事業者等を除き、栄養成分を表示します。

食品衛生推進員レポート

## 第11期食品衛生推進員を振り返って

食品衛生推進員 山本 明

第2期から第11期の20年間、食品衛生推進員として長く歩んで参りました。その時代の流れと共に食品衛生の様相も、時々により変化してきましたが、根本的なところは食の安全・安心を守るということではないかと思っております。

さて、第11期を振り返って印象に残ったことは、我々食品業界ではやはり食中毒の怖さだと思います。ノロウイルス、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、アニサキス等々、多くの食中毒が存在します。これらの食中毒をふまえて江戸川保健所と私たち食品衛生推進員が共に会議の中で色々なことを学び、食品衛生大会では食中毒、食を楽しむ外国人へのおもてなし、HACCP、食で支える子どもの健やかな成長などをテーマに座談会形式で懇談会を開き、多くの皆様と膝を交えながら真剣に食の安全・安心を考えて参りました。さらに、江戸川区民まつりでは、特産品店や模擬店など色々な飲食店が出店される中で、食品衛生推進員が巡回して各屋台の責任者へ食品衛生に関する資料を手渡し、使い捨て手袋の使用を呼びかけて参りました。推進員活動を通して、大変多くの皆様に食の安全・安心について十分にご理解とご協力を頂けたと拝察いたします。

私が最初に推進会議に出席した頃、議長は当時の江戸川区食品衛生協会会長の湯本さんでした。現在は江戸川区食品衛生協会前会長の小泉さんです。当初の食品衛生推進員は飲食店関係者の方々に構成されており、ご参加されていた皆様は食のプロの面々ですから、食の安全・安心を食の提供者としてその責任を十二分にお解かりの方々でした。されど江戸川保健所から提供されるこまかい情報等は我々飲食店関係者にとっては心強いものでした。昨今では、区民の中から推進員になられた方々より、鋭いご意見を投げかけて頂いており、有意義な議論が活発に進行していったことを心より喜んでおります。

最後に江戸川区食品衛生推進員活動がますます発展して行く事を祈念し、第11期江戸川区食品衛生推進員を振り返っての言葉とさせていただきます。

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30年12月末現在227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
31年2月27日(水)	14時	許可期限が平成31年3月末で満了の方
31年2月28日(木)	14時	許可期限が平成31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13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
31年2月21日(木)	14時	東部区民館 集会室けやき・まつ
31年3月13日(水)	14時	総合文化センター 2階会議室
31年3月20日(水)	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
31年2月15日(金)	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