

# ～食品衛生情報～No.11

平成19年10月25日号

- 目次
- 食中毒発生状況(平成19年9月30日現在)……………1
  - 江戸川区内の食中毒発生について……………2-3
  - 肉の生食に関する注意喚起について……………3
  - 平成19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19年9月30日現在)

平成19年9月30日現在、東京都内の食中毒事件は51件(患者1,267名)発生しました。  
(昨年同期の食中毒発生件数は77件、患者数は1,882名でした)

### ★ 平成19年 月別食中毒発生状況 (速報値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	累計
件数	7	7	4	5	4	11	3	6	4	51
患者数	160	223	82	87	468	148	14	30	55	1,267

### ★ 病因物質別発生件数(平成19年)

		平成19年	
		累計(9/30まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ	6	83
	黄色ブドウ球菌	4	29
	腸炎ビブリオ	2	53
	腸管出血性大腸菌	5	478
	その他の病原大腸菌	1	6
	ウエルシュ菌		
	セレウス菌	1	2
	カンピロバクター	13	99
ウイルス	ノロウイルス	17	514
寄生虫	アニサキス	1	1
化学物質	ヒスタミン	1	2
不明			
合計		51	1,267



東京都の食中毒発生状況では、今年もノロウイルスとカンピロバクターの発生がそれぞれ1位・2位となっています。今年の夏は、大変暑い日が続きましたが、都内における7月～9月の食中毒発生件数は例年に比べて少なめになっています。江戸川区では9月から10月にかけて3件の食中毒事件がありました。カンピロバクターによる食中毒事件が2件、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が1件です。(次ページ参照)

# カンピロバクターによる食中毒が 2件発生しました！



## < 事件1 >

9月15日、患者より「江戸川区内の焼き鳥店を友人と3人で利用したところ、3人とも下痢・腹痛等の食中毒症状を呈している。」との届出がありました。

患者は9月7日20時から区内焼き鳥店を利用し、レバ刺し、焼鳥などを食べ、その3～4日後の9月10～11日に、3人が相次いで下痢・腹痛・発熱・軽い血便等の症状を呈しました。

検査の結果、患者3名のふん便よりカンピロバクターを検出しました。

また、調査の結果、共通食はその焼き鳥店の食事のみであることが判明し、患者を診察した医師より食中毒の届出が出されました。

このことからこの焼き鳥店を原因とする食中毒事件と断定し、**営業停止処分**を行いました。

## < 事件2 >

10月2日、習志野市の医師から保健所に、下痢・発熱等の症状がある患者のふん便よりカンピロバクターが検出されたとの連絡がありました。

調査の結果、患者は9月21日夜に、江戸川区内飲食店にて、会社の同僚等で鶏砂肝刺し等を食べ、参加者14名のうち11名が9月22日から27日にかけて、下痢、発熱等の症状があったことが判明しました。

患者は下痢、発熱、腹痛等を呈していること、この飲食店を利用して約1日～5日後に発症しており、カンピロバクター食中毒の症状及び潜伏期間と一致しました。

また、発症率も14名中11名と高く、患者の共通食はこの飲食店の食事のみであり、患者を診察した医師より、食中毒の届出が出されました。

このことから、この飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、**営業停止処分**を行いました。

後に判明した検査の結果、患者4名と調理者1名のふん便からカンピロバクターが検出されました。

## カンピロバクター食中毒について

### ①原因となる食品は？

鶏肉を使った食品（鶏肉のさしみ、鶏わさ、加熱不十分な焼き鳥、つくね、親子丼など）

牛の内臓を使った食品（レバ刺し、加熱不十分な焼肉など）

二次汚染を受けた食品等（生の鶏肉に触った手指や鶏肉の調理器具から付着）

### ②新鮮でも危険です

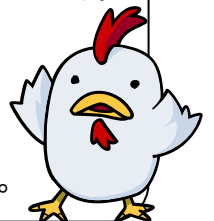
カンピロバクターは、腸管出血性大腸菌 0157 と同じように少量が付着しているだけでも食中毒を起こします。鶏肉が新鮮でも安心できません。

食品にカンピロバクターが付着している場合には、味見程度の量を食べただけでも発症する可能性があります。

### ③十分な加熱で予防できます

カンピロバクターは、75℃、1分程度の加熱でほぼ死滅します。

肉団子などでは中心まで白くなる程度に十分に加熱すれば問題はありません。



# 腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生！

江戸川区内の焼肉店で腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生しました。

10月4日、江戸川区内の医師より、腹痛、水様性下痢、血便を呈し受診した52歳男性より腸管出血性大腸菌O157VT2を検出した旨、江戸川保健所に届出がありました。

患者は、9月23日に勤務先社長と同僚2名の計4名で区内焼肉店を利用し、ユッケ、焼肉などを食べ、9月30日に発症しました。さらに、一緒に焼肉店を利用した他1名も、9月26日に腹痛・下痢などの症状があったことが判明し、その患者のふん便から、腸管出血性大腸菌O157VT2が検出されました。



調査の結果、患者2名の共通食は焼肉店のみであり、遺伝子解析の結果、2名より検出されたO157遺伝子型が一致し、患者を診察した医師より食中毒の届出が出されました。

以上より、区内焼肉店を原因とする食中毒事件と断定し、**営業停止処分**を行いました。

## 食肉やレバーなどの生食はやめましょう！

江戸川保健所ではホームページに肉の生食に関するページを掲載しました。インターネットが使える方は是非ご覧ください。なお、江戸川区ホームページのトップページからもリンクされています。

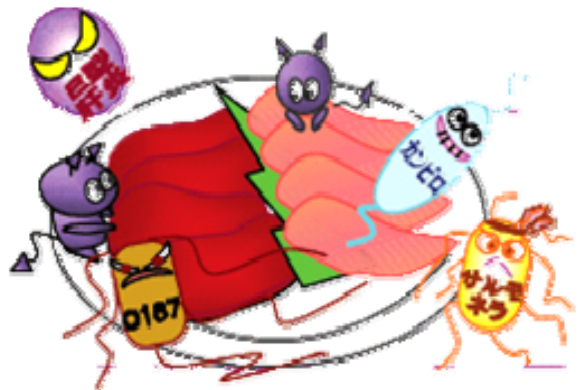
[http://www.city.edogawa.tokyo.jp/sec\\_hokenjo/eisei/shokuhin/topic\\_new/namasyoku.html](http://www.city.edogawa.tokyo.jp/sec_hokenjo/eisei/shokuhin/topic_new/namasyoku.html)

今年は、腸管出血性大腸菌の発生届が4月から19件と、とても多く出されています。

肉の生食が原因と考えられる食中毒事件も、今年度区内ですでに4件発生しています。

腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌は、牛や豚、鳥などの腸管内にもともと生息している菌で、食肉処理や食鳥処理の過程で、肉に付着していることがあります。

営業者の皆様には、肉の生食の危険性をよく理解し、お客様に生食用の表示のあるもの以外は生食肉として提供しないよう、ご協力をお願いします。



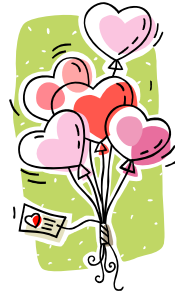


# 第30回区民まつりが行われました

10月7日に都立篠崎公園で開催された区民まつりの食品衛生ブースは、パネル展示、利き酒、アンケートなどを行い、大盛況のうちに終了しました。

当日は、晴天で10月とは思えないほどの暑さでした。

お忙しい中、当日お手伝いに来てくださった皆さま、ブースにお越しくださった皆さまありがとうございました。



## 平成19年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

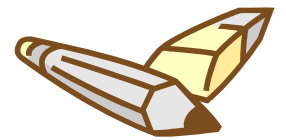
平成19年度の講習会日程は、下記のとおりです。

※ 日程が決定している講習会のみ掲載しています。

年に1回は講習会を受けて、新しい知識を取り入れるようにしてください。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》（場所は小岩アーバンプラザ）

日時	開始時刻	対象
11月8日(木)	14時	許可期限が11月または12月で満了の方



《業態別講習会》（業態が決められています）

日時	開始時刻	種類（対象）	場所
10月30日(火)	14時	ノロウイルス講習会（老人福祉施設・小中学校・保育園等）	総合文化センター小ホール
11月28日(水)	14時	洋生菓子講習会	総合文化センター会議室



《実務講習会》（すべての営業者の方が対象です）

注意:この講習会は、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！

日時	開始時刻	対象	場所
11月21日(水)	14時	食品衛生責任者	タワーホール船堀 4階401会議室

実務講習会は来年も開催予定ですが、日程は未定です。

### 発行元・問い合わせ

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当

3658-3177（内線31～38）

江戸川区食品衛生協会 新小岩総合事務所 3674-1441