

～食品衛生情報～No.13

平成20年4月16日号

目次

- 食中毒発生状況(平成20年3月31日現在)……………1
- 江戸川区内の食中毒発生について……………2
- 残留農薬の検査結果について……………3
- 食の安心・安全フォーラムについて……………3
- 平成20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20年3月31日現在)

平成20年3月31日現在、東京都内の食中毒事件は24件(患者330名)発生しました。
(昨年同期の食中毒発生件数は18件、患者数は487名でした)

★ 平成20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	10月	11月	12月	累計
件数	12	8	4										24
患者数	165	79	86										330

★ 病因物質別発生件数(平成19年)

		平成20年	
		累計(3/31まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ		
	黄色ブドウ球菌	1	9
	腸炎ビブリオ		
	腸管出血性大腸菌		
	その他の病原大腸菌		
	ウエルシュ菌	2	55
	セレウス菌		
	カンピロバクター	4	18
ウイルス	ノロウイルス	17	248
寄生虫	アニサキス		
化学物質	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明			
合計		24	330

平成20年の東京都内の食中毒は、例年に比べ患者数は若干少ないものの、発生件数は多くなっています。病因物質別では、ノロウイルス、カンピロバクターの順になっています。江戸川区内では、3月にウエルシュ菌による食中毒が発生しました。(2ページ参照)

平成19年度、江戸川区内では7件もの食中毒事件が発生しました。これは、例年に比べてとても多い件数です。

これから、気温が高くなる季節ですので、食中毒予防の三原則(細菌をつけない。増やさない。やっつける。)を再確認すると共に、ご自分の体調管理にも気を配ってください。5月～7月は特例検便期間です。年に一度は、細菌検査を行い、自分が保菌者になっていないことを確認しましょう。



ウエルシュ菌による食中毒が発生しました！

平成20年3月13日、「3月12日の昼食にグループ40名で区内の飲食店にて会食を行ったところ、約15名が食中毒症状を呈している。料理を持ち帰り、自宅で喫食した家族も発症しているようだ。」との届け出がグループの幹事より、江戸川保健所にありました。



調査の結果、このグループは3月12日午前11時30分から午後2時まで当該飲食店にて40名で会食をしており、このうち33名が同日午後3時から翌13日午前10時にかけて下痢・腹痛等の症状を呈しました。また、食事の一部を持ち帰り、自宅で食べた家族1名も同様の症状を呈していることが判明しました。

細菌検査の結果、患者の糞便と持ち帰った弁当容器の拭き取り検体からウエルシュ菌が検出されました。患者の共通食は、この飲食店以外になく、患者の症状および発症時間はウエルシュ菌によるものと一致しました。

このことから、当該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。

ウエルシュ菌とは

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む細菌。食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）から検出されることが多い。

この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残る。このため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌が残存することがある。

ウエルシュ菌が体内に入ると、小腸内で増殖して、エンテロトキシン（毒素）が産生され、下痢などの症状が起きる。潜伏時間は約6～18時間で、症状としては比較的軽い。

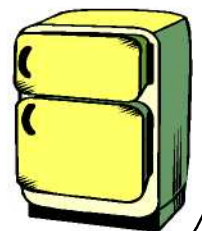


ウエルシュ菌による食中毒の原因食品は、肉類、魚介類、野菜およびこれらを使用した煮物や、煮物を使用した弁当などが多い。また、給食におけるカレー、シチュー、スープ、麺つゆなどのように、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品に多くみられる。

『加熱済食品は安心』という考えがウエルシュ菌による食中毒の発生原因となっている。

ウエルシュ菌による食中毒を予防するためには

1. 前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる。
2. 一度に大量の食品を加熱調理したときは、小分けするなど工夫をして急速に冷却し、ウエルシュ菌の発育しやすい温度帯に長く保持されないようにする。



残留農薬の検査結果について

江戸川保健所では2月に、輸入冷凍野菜について有機リン系農薬クロルピリホスのスクリーニング検査を実施しました。結果は、下の表のとおりでクロルピリホスが検出されたものはありませんでした。

食品名	検体数	適	不適	基準値 ppm
枝豆	8	8	0	0.3
ブロッコリー	4	4	0	1
おくら	2	2	0	0.5
インゲン	6	6	0	0.2
そら豆	1	1	0	0.05
とうもろこし	2	2	0	0.1
ブルーベリー	1	1	0	1
カリフラワー	1	1	0	0.05
いちご	1	1	0	0.2
グリーンアスパラ	3	3	0	5
ねぎ	2	2	0	0.2
にんじん	1	1	0	0.5
ライチ	1	1	0	1
菜の花	1	1	0	1
ピーマン	1	1	0	0.5
合計	35	35	0	

原産国	検体数
アメリカ	2
カナダ	1
タイ	3
台湾	2
中国	22
チリ	1
ベトナム	1
ペルー	1
ベルギー	1
メキシコ	1
合計	35



また、10月に江戸川区産小松菜の残留農薬（エマメクチン、スピノサド、アセタミプリド）のスクリーニング検査を農家の方や販売店にご協力いただき実施しました。すべての検体から農薬は検出されず、農薬が適正に使用され、区内産の小松菜の安全・安心を確認しました。

	エマメクチン (基準値 0.5ppm)			スピノサド (基準値 5ppm)			アセタミプリド (基準値 5ppm)		
	検体数	適	不適	検体数	適	不適	検体数	適	不適
生産農家	9	9	0	9	9	0	9	9	0
販売店	4	4	0	4	4	0	4	4	0
合計	13	13	0	13	13	0	13	13	0

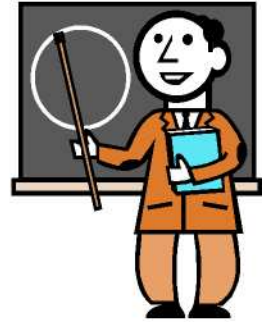
食の安全・安心フォーラムin江戸川を開催しました

2月1日（金）に小岩アーバンプラザにて、『食の安全・安心フォーラム in 江戸川』を開催しました。江戸川区特産の「小松菜」を中心に、食品の安心・安全について、消費者・生産者・販売者を交えてパネル等の展示や意見交換会、小松菜料理の試食会等を行い、大盛況のうちに終了しました。フォーラム終了後は、小岩アーバンプラザにて使用したパネル等の展示も行いました。



平成20年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

平成20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)

営業許可の更新の方には、ハガキでご連絡いたします。

日時	開始時刻	対象
5月 8日(木)	14:00	許可期限が5月または6月で満了の方
6月26日(木)	14:00	許可期限が7月または8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	業態	場所
5月 1日(木)	14時半	学校給食	総合文化センター
5月 9日(金)	14時半	保育園給食	総合文化センター
5月16日(金)	14時	集団給食(事業所)	タワーホール船堀
6月 2日(月)	14時	集団給食(社会福祉施設等)	総合文化センター
6月18日(水)	14時	仕出し弁当	総合文化センター
6月19日(木)	14時	寿司	総合文化センター
6月25日(水)	14時	持ち帰り寿司・スーパーの惣菜	小岩アーバンプラザ
6月27日(金)	13時半	魚介類販売業・屋形船	総合文化センター
7月24日(木)	14時	食肉・食鳥肉販売業、食肉処理業	総合文化センター
8月 7日(水)	14時	大規模飲食店	総合文化センター
8月21日(木)	14時	焼肉・大衆酒場	葛西区民館
8月22日(金)	14時	焼肉・大衆酒場	小岩健康サポートセンター

《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!

今年度は3回実施する予定です。日程が決まりましたら、お知らせします。

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