

# ～食品衛生情報～No.14

平成20年7月22日号

## 肉の生食による食中毒が増えています！！

- 目次 ○食中毒発生状況(平成20年7月15日現在)……………1  
○区内で発生した食中毒について……………2-3  
○あじさいの葉による食中毒について……………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7月15日現在)

平成20年7月15日現在、東京都内の食中毒事件の発生は60件(734名)ありました。(昨年同期の食中毒発生件数は39件、患者数は1,203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	累計
件数	12	8	5	12	8	14	1	60
患者数	165	80	96	109	45	235	4	734

#### ★病因物質別発生件数(平成20年)

		累計(7/15まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ	1	6
	黄色ブドウ球菌	3	28
	腸炎ビブリオ		
	腸管出血性大腸菌	1	5
	ウエルシュ菌	4	165
	カンピロバクター	27	209
	カモネチ, カンピロバクター	2	15
ウイルス	ノロウイルス	20	278
化学物質	ヒスタミン	1	23
自然毒	植物性自然毒	1	5
	不明		
	合計	60	734

東京都内では、例年に比べ事件数が増加しています。カンピロバクターによる食中毒が特に多く、肉の生食や十分加熱されずに提供された食品が原因と推定される事件が目立ちます。

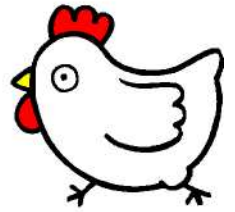
江戸川区内でも、4月から計4件ものカンピロバクターによる食中毒事件が発生しています。

全国的には、有毒植物による食中毒が発生しており、アジサイの葉による食中毒が2件ありました。(3ページ)

# カンピロバクター食中毒にご用心!

江戸川区内で、カンピロバクターによる食中毒が多発しています!

4月から6月にかけて、4件の食中毒事件が発生し、すべてカンピロバクターが原因でした。うち、2件については原因施設に営業停止処分を行いました。



## <事件1>

医師より、「カンピロバクターを検出した患者が、発症前に区内焼き鳥店を利用しており、一緒に会食した友人2人も具合が悪くなっているようだ。」との届け出がありました。

調査の結果、患者グループは4月19日夜に焼き鳥店を利用し、4月21日から22日にかけて下痢・発熱などの症状を呈しました。検査の結果、友人2人からもカンピロバクターが検出され、3人の共通食が当該焼き鳥店のみであり、医師より食中毒の届出がなされたことから、食中毒事件と断定し、当該焼き鳥店に営業停止処分を行いました。

原因食品は不明ですが、患者グループは、焼鳥や砂肝の唐揚げ、サラダなど鶏肉料理を喫食していました。鶏肉の生食はないものの、サラダに加熱不十分のササミが盛りつけられていました。



## <事件2>

5月1日、患者より江戸川保健所に「職場同僚13名で鳥レバー刺し等を喫食し、複数名が下痢・発熱等の食中毒様症状を呈している」との通報がありました。

患者グループは、4月28日夜に区内飲食店を利用し、4月29日から5月2日にかけて11名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しました。検査の結果、患者4名及び調理従事者1名からサルモネラが、患者2名よりカンピロバクターが検出されました。また、残品の鳥レバー、砂肝など生食で提供した4食品よりサルモネラが検出されました。

患者らの共通食は、当該飲食店のみであり、患者を診察した医師より食中毒の届出がなされたことから、サルモネラとカンピロバクターによる食中毒事件と断定し、営業停止処分を行いました。



## 江戸川区内カンピロバクター食中毒事例

発生年月日	患者数	原因食品	原因施設
18年5月	20名	修学旅行中の食事	海外
7月	3名	会食料理(つくね刺)	飲食店(焼き鳥)
9月	4名	牛レバー刺身	飲食店(焼き肉)
19年9月	3名	牛レバー刺身を含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
9月	11名	鶏刺身を含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
20年4月	3名	鶏ささみ入りサラダを含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
5月	11名	鳥肉刺身を含む会食料理(サルモネラも検出)	飲食店(焼き鳥)
5月	2名	不明(発症3日前に飲食店で牛レバ刺を喫食)	不明
6月	2名	不明(日常的に鳥料理を食べることが多い)	不明(家庭の食事が疑われる)

カンピロバクター食中毒は、全国的に増加傾向であり、平成19年の都内食中毒発生件数ではノロウイルスに次いで2番目に多く発生しています。原因食品としては、レバ刺し、鳥刺し、鳥わさなど肉の生食や、加熱不十分な状態での提供が強く疑われます。



カンピロバクターは、もともと鳥や牛など家畜の消化管に存在する菌ですから、食肉処理の過程で食肉に付着している可能性があります。また、菌数が少量でも発症しますので、新鮮でも食中毒になります。



### カンピロバクター食中毒を防ぐために

- ① 中心部まで十分に加熱する  
(カンピロバクターは60℃1分以上の加熱で死滅します。)
- ② 生肉を調理した後は、手指、まな板、包丁、その他食器具をしっかりと洗う。



\*営業者には、衛生的な料理を提供する責務があります。カンピロバクターの付着を防ぐ策が確実にとられている鶏肉を扱う場合以外は、食中毒を発生させる相応のリスクを負うことになります。

## アジサイによる食中毒が発生しました



料理に添えられた「アジサイの葉」を食べたことによる食中毒事例が、茨城県と大阪市で発生しました。

アジサイは、葉などに青酸配糖体を含んでいます。青酸配糖体を食べると、体内で胃内の消化等によって酵素と反応し、青酸(シアン化水素)が生成され、おう吐、失神、昏睡等の中毒症状を起こします。

**アジサイは、決して食べないようにご注意ください。**

また、アジサイの葉などの有毒植物を食品と共に提供しないで下さい。

### 食中毒のピークを迎えます！夏の食品衛生一斉監視を実施しています

食中毒が多発する夏場を迎え、食品の安全性を確保するため、弁当、生菓子、すし種・刺身、生食用食肉といった食品について、都及び特別区・八王子市が協力して、食品衛生一斉監視を実施します。

実施期間 平成20年6月2日(月曜日)から同年8月30日(土曜日)まで  
重点監視項目

- ア 食品製造業に対する監視指導
- イ 生食用食肉をはじめとする食肉に関する監視指導
- ウ 食品の表示に関する監視指導

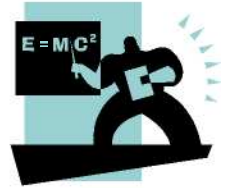


# 平成20年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

平成20年度の講習会日程は、下記のとおりです。

※下記は全ての講習会ではありません。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
9月 4日(木)	14:00	許可期限が9月または10月で満了の方
11月6日(木)	14:00	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	業態	場所
7月24日(木)	14:00	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(木)	14:00	大規模飲食店	総合文化センター
8月21日(木)	14:00	焼肉・大衆酒場	葛西区民館(葛西事務所)
8月22日(金)	14:00		小岩区民館(小岩事務所)
10月2日(月)	14:00	調理パン・弁当・和生	総合文化センター
11月27日(木)	14:00	洋生菓子	総合文化センター

## 《実務講習会》(すべての事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
7月29日(火)	14:00	食品衛生責任者	小岩アーバンプラザ
9月 3日(水)	14:00	食品衛生責任者	総合文化センター(3階 研修室)
10月27日(月)	14:00	食品衛生責任者	小岩アーバンプラザ
11月4日(火)	14:00	食品衛生責任者	総合文化センター(小ホール)

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