

# ～食品衛生情報～ No. 1

平成 17 年 10 月 1 日号

目次	残暑が続いています 食中毒にご用心！	1
	夏の食品衛生対策事業が終了しました	1
	自動車による食品営業に関する「要綱」が改正されます	2
	食品営業施設における衛生措置の基準が改正されます	3
	アニサキスによる有症苦情が発生しました	3
	食品の生食にご用心！	4
	食品衛生実務講習会が開催されます	4

## 残暑が続いています⇒食中毒にご用心！

平成 17 年 8 月 31 日現在の都内の食中毒事件の発生は 65 件（2,068 名）ありました。8 月は比較的少なかったものの、残暑の続く 9 月も注意が必要です。

傾向としては、**ノロウイルス・カンピロバクター**による食中毒が増加しています。区内でもバーベキューが原因と疑われるカンピロバクターによる食中毒が 1 件発生しています。

平成 17 年 月別の食中毒発生状況（速報値）

月	1	2	3	4	5	6	7	8	累計
件数	8	5	4	5	12	7	18	6	65
患者数	459	106	94	151	159	288	678	133	2,068

ノロウイルス、カンピロバクターの解説については 2 ページをご覧ください。

## 夏の食品衛生対策事業が終了しました

保健所では、4 月から 8 月まで食中毒などを予防するため夏の食品衛生対策事業を行ってきました。結果がまとまりましたのでお知らせします。表の（ ）内は不適

	実施結果	備考
監視指導件数	4,404 施設	集団給食施設、学校、仕出し弁当、寿司店等
現場簡易検査数	2,231 検体	手指、まな板、冷蔵庫等
食品の収去検査	832 検体	細菌検査 809（66）化学検査 23（0）
表示の監視	13,085 検体	アレルギー物質、JAS 表示、添加物表示等
食品衛生講習会	61 回 2,320 人	集団給食施設、学校、仕出し弁当、寿司店等
食中毒の発生	1 件 2 名	カンピロバクター、原因食品は不明
食品衛生違反食品	なし	
自主回収	1 件（生うに）	期限表示の誤り

細菌検査で不適が多かったのは、持ち帰り寿司、弁当、調理パン、刺身などでした。

化学検査の不適はありませんでした。不適となった施設は、再検査など実施し改善を図りました。

区内の製造業者の製造した「生うに」の期限表示に誤りがあったため、営業者が自主的に回収しました。（自主回収報告受理）

# 自動車による食品営業に関する「要綱」が改正されます

平成17年10月1日から、自動車による食品営業（飲食店営業、食料品等販売業など）に関する「要綱」が改正されます。

主な改正点は、次のとおりです

## 施設基準

飲食店営業（自動車）などの場合、取り扱う食品によっては、機械式の冷蔵庫が必要となります。搭載しなければならない給水タンク及び排水タンクの容量は、下記のとおり、業種、食品の取扱いなどによって決まるようになります。



業種	食品の取扱い等	容量
飲食店営業などの調理営業	提供する食品は単一品目のみ ワンウェイの食器類を使用する 水を大量に消費する調理を行わない	40リットル
	ワンウェイの食器類を使用する 水を大量に消費する調理を行わない	80リットル
	上記以外の場合	200リットル
食料品販売業などの販売業		18リットル



## 営業許可の申請先

都内に仕込場所がある場合は、仕込場所の所在地を所管する保健所

都内に仕込場所がなく、都内に営業の拠点（事務所、車庫など）がある場合は、その拠点の所在地を所管する保健所

上記のいずれにも該当しない場合は、住所地又は営業地を所管する保健所

## 既に営業許可をお持ちの方は

すでに営業許可をお持ちの場合、あらためて営業許可を取得する必要はありません。

その営業許可は、許可書に記載された有効期間満了まで有効です。

## カンピロバクターによる食中毒

カンピロバクターは鶏、豚、牛などの家畜・家禽の腸管に高率に保菌している。

そのため、と畜場・食肉処理場での処理過程でも相互汚染により、市販生肉に汚染が見られる。

肉の生食や加熱不十分、動物の糞による汚染により、食肉（特に鶏肉）・飲料水・サラダなどの食品が原因や汚染源となりやすい。熱や乾燥に弱い。100個前後と少量菌数でも食中毒をおこす。

## ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は冬場に多く発生する傾向がある。

特に保育園、学校、福祉施設などで発生した場合は、集団発生につながることがあり注意が必要。

感染経路としては、ウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を加熱不十分で食べたり、ノロウイルスに感染した人の便や吐物の中には大量のウイルスが含まれるので、その手などを介して感染がおこる。

# 食品営業施設における衛生措置の基準が改正されます

食品関係の営業者及び給食供給者が営業施設等で守るべき衛生措置の基準は、東京都条例で定められていますが、その内容が一部改正され、平成17年10月1日から施行されます。

主な改正点は、以下のとおりです。

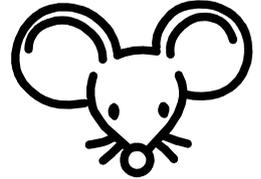
## 食品衛生責任者

食品衛生責任者は、保健所等が実施する講習会を受講し、知識の習得に努める。

## ねずみ族、昆虫対策

施設及びその周辺のねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除し、施設内への侵入を防止する。

ねずみ族、昆虫等の生息調査を定期的実施し、その発生を認めたときは直ちに駆除し、記録に残す。



## 食品の取扱い

食品等の調理・加工時において、加熱温度及び時間を適正に管理する。

異物混入の防止措置を講じ、必要に応じて検査する。

食品等の製造・加工時において、原材料として使用しない乳、小麦等の特定原材料（アレルギー物質）の混入防止措置を講ずる。

## 運搬等

食品等の運搬は、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意する。

## 記録の作成・保管

食品等の仕入元、販売先当に関する記録の作成、保管に努める。

計器類等の点検・補修結果の記録やロット毎の製造記録等の作成・保管に努める。



## 製品の回収・廃棄

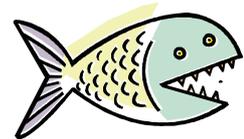
事故発生時の問題製品の回収方法、連絡体制等の手順を定める。

回収した食品等は、適切に措置する。

# アニサキスによる有症苦情が発生しました

8月中旬に区内の「回転寿司」店で食事をした方が、6時間後に急激な腹痛を起こしました。翌日医療機関で診察を受けたところ胃からアニサキスを摘出したとの苦情を受けました。

調査したところ、寿司ネタ大半は冷凍品を解凍して使用していましたが、苦情者の食べたサバ寿司は生のサバを使用していました。本件はアニサキス食中毒と疑われましたが、他の喫食者から苦情がないことや残品がないことから「有症苦情」となりました。



アニサキスはサバやスルメイカ、タラ等に寄生し、24時間以上の冷凍処理で死滅しますが、冷蔵では死滅しません。アニサキスは内臓以外の筋肉部位に侵入することもあるので、可食部のアニサキスを慎重に取り除かなければ食中毒になる危険性があります。

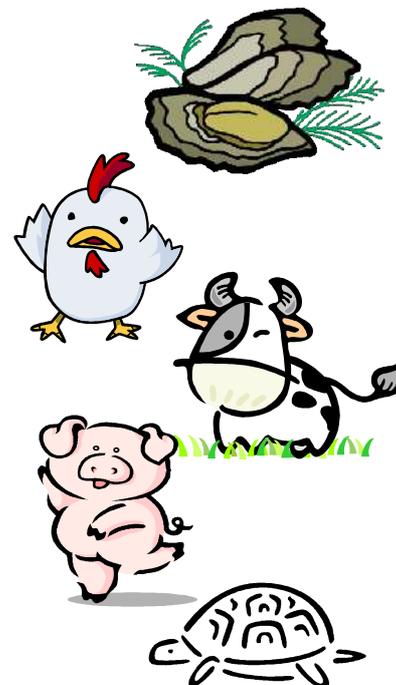
# 食品の生食にご用心！

以前は生で食べることのなかった食品をグルメ志向もあってか生で食べる事が多くなっています。それにより食中毒が多発しています。加熱をすれば病原菌等が付いていたとしても殺菌することができますが、生で食べるということは食中毒に罹るリスクが高くなります。特に、最近では「鳥わさ」や「鳥刺し」など鳥肉を生で食べて食中毒となった事件が多数報告されています。

その他にも様々な食品を生で食べることにより食中毒が起きています。特に抵抗力の弱い幼児や高齢者には食べさせないように注意して下さい。

生食が原因となった食中毒事件

原因食品	病因物質
生かき	ノロウイルス
シジミの醤油漬・紹興酒漬	ノロウイルス
鳥わさ、鳥レバー刺しなどの鳥肉の生食	カンピロバクター・サルモネラ
ユッケ、牛レバー刺しなどの牛肉の生食	腸管出血性大腸菌 0157・カンピロバクター
モズガニの老酒漬	ウエステルマン肺吸虫
鹿肉の刺身	E型肝炎ウイルス・腸管出血性大腸菌 0157
豚レバー刺し、豚ホルモンなど	E型肝炎ウイルス・腸管出血性大腸菌 0157・サルモネラ
スッポン刺身	サルモネラ
熊肉の刺身	小線虫トリヒナ虫

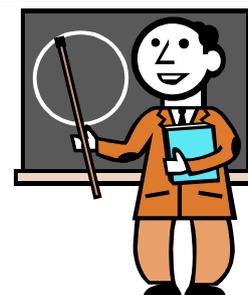


# 食品衛生実務講習会が開催されます

下記の日程で江戸川区食品衛生協会の主催で食品衛生実務講習会が開催されます。今年度実務講習会未受講の営業者の方はどちらかの会場で受講して下さい。

日時	場所	講師	演題
10月20日(木) 午後2時から	小岩アーバンプラザ ホール	江戸川保健所 主任 田中大祐	最近の食品衛生の話題 と自主管理
11月8日(火) 午後2時から	江戸川区総合文化センター 小ホール	(株)ニッコトラスト 顧問 植松智之	

申し込みは不要です直接会場へお越し下さい  
食品衛生責任者手帳を持参下さい



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31~37)  
江戸川区食品衛生協会  
3674-1441