

～食品衛生情報～No.10

平成19年7月20日号

目次	食中毒発生状況(平成19年6月30日現在)……………1
	腸管出血性大腸菌の食中毒発生について……………2-3
	食品衛生大会が開催されました……………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6月30日現在)

平成19年6月30日現在、東京都内の食中毒事件の発生は30件(636名)ありました。(昨年同期の食中毒発生件数は41件、患者数は1,344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	累計
件数	7	7	4	5	4	3			30
患者数	123	223	84	87	66	52			636

病因物質別発生件数(平成19年)

		累計(6/30まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ	2	51
	黄色ブドウ球菌	2	20
	腸管出血性大腸菌	1	36
	その他の病原大腸菌		
	ウエルシュ菌		
	セレウス菌	1	2
	カンピロバクター	6	45
ウイルス	ノロウイルス	17	480
化学物質	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒		
不明			
合計		30	636

カンピロバクター



今年も、東京都の食中毒状況では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。

しかし、今年の江戸川区の初夏からの傾向として、腸管出血性大腸菌の散発事例(医者へ受診して菌が検出される事例)が目立って発生しています。7月には医者からの届出により、患者の喫食調査を行って原因施設が判明した食中毒事件がおこなっています(次ページ参照)。今一度、食中毒予防の基本に立ち返りましょう。

0157の食中毒が発生しました！

江戸川区内の焼肉店で腸管出血性大腸菌0157の食中毒が発生しました。

【探知】

<事件1> 7月4日、川越市内の医師から保健所に、患者から検便により O-157(VT1(+)/VT2(+))が検出されたとの届出があった。

患者は、6月24日17時に江戸川区内焼肉店を友人4名で利用し、和牛上カルビ、和牛上タン、和牛ロース、ホルモン焼、キムチ、サンチュなどを食べた。

患者は、6月25日21時に発熱、6月28日から下痢、腹痛を呈し、6月29日夜に症状が悪化し、20回以上の下痢、血便が出たため、6月30日に病院の受診に至った。

患者以外の3名は発症していなかったが、保健所の調査により友人1名の検便からも O-157(VT1(+)/VT2(+))が検出された。

<事件2> 7月6日、江戸川区内の医師から保健所に、患者から検便により O-157(VT1(+)/VT2(+))が検出されたとの届出があった。

患者は、6月24日夜に江戸川区内焼肉店を親類5名で利用し、ユッケ、和牛ロース、ハラミなどを食べた。

7月1日23時に下痢、腹痛を呈し、7月3日に病院の受診に至った。患者以外の4名は非発。

【調査結果】

- ・事件1の4名中2名の検便から O-157(VT1(+)/VT2(+))が検出されたこと。
- ・両事件は同日時に焼肉店を利用しているが、各々のグループにそれ以外の接点がないこと。
- ・事件1の検便と、事件2の検便から検出された O-157のDNAが一致したこと。
- ・患者を診察した医師の診断が食中毒であることを確認した。

以上の理由により、本件を焼肉店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定し、営業停止処分を行った。

腸管出血性大腸菌0157について

0157って何？

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在し、大抵のものは無害ですが、いくつかの人に下痢などの消化器症状等を起こすものがあり、病原大腸菌と呼ばれています。腸管出血性大腸菌は病原大腸菌のひとつで、毒素を産生し出血を伴う腸炎を起こします。

症状は？

潜伏期間は平均3～8日で、激しい腹痛、水様下痢を起こすことが多く、1～2日後に血性下痢(下血)がみられます。激しい腹痛と血便がある場合には、特に注意が必要です。

原因食品は？

腸管出血性大腸菌0157は、牛などの家畜が保菌している場合があり、これらの糞便に汚染された食肉からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性があります。最近では牛の生レバーや焼肉が原因食品となった事例があります。



予防のポイントは？

- ・調理や食事の前には必ず石けんで手を洗うこと。
- ・生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べる。
- ・調理器具は十分に必ずよく洗う。熱湯又は塩素系消毒剤で消毒を。
- ・発症者のいる家庭では、糞便に汚染された下着等の取扱いに注意。



家畜(牛・豚・鶏)は、健康な状態において内臓に、腸管出血性大腸菌だけでなくカンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌を持っていることが知られており、加工する際に付着することがあります。

このため食中毒予防の観点から若齢者、高齢者のほか抵抗力の弱い方については、生肉等を食べないように、食べさせないように気をつけることが大切です。

なお、通常の加熱調理を行えば腸管出血性大腸菌などは死滅するため、十分に加熱調理することにより感染の危険性はありません。

食品衛生大会を開催しました

7月10日(月)に江戸川区総合文化センター 小ホールにて、第10回江戸川区食品衛生大会を開催しました。

第一部 衛生講話では、東京都芝浦食肉衛生検査所の井上次席より「東京都芝浦食肉衛生検査所の食肉の検査状況等について」という題で貴重なお話をいただきました。

第二部 式典では、食品衛生自主管理功労証の表彰を10名の方が受けられました。

第三部 自主管理の取り組みについては、小岩食肉組合組合長 飯塚推進員より「東京都生活衛生同業組合小岩支部の自主管理活動報告」、(株)さんわ一番 古宮推進員より「株式会社さんわ一番の自主管理活動報告」が発表され、消費者の方々に安全でおいしい食を提供するための取り組みと意気込みが大変よく伝わりました。

また、消費者代表として倉内推進員より「消費者からみた食品衛生」が発表され、江戸川区製パン洋菓子親交会の自主管理活動を見学された時の様子をわかりやすく話していただきました。

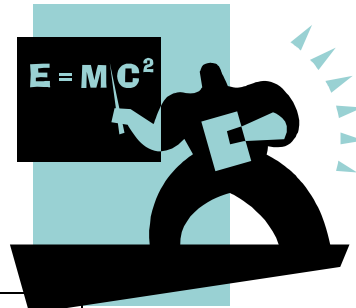
当日は食品関係営業者やファミリーヘルス推進員など400名を超える方にご参加いただき、「消費者と営業者とともに力をあわせながら、食の安全と安心を発信する」という決意を再確認し、大盛況のうちに終了しました。

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。

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6日(木)	14:00	許可期限が9月または10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26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1日(水)	14時	大規模飲食店	南小岩コミュニティー会館
8月23日(木)	14時	焼肉・大衆酒場	葛西区民館
8月24日(金)	14時		小岩健康サポートセンター
10月1日(月)	14時	調理パン・弁当・和生	総合文化センター

10月の講習会は、例年10月に実施していた「和生菓子」講習会に、3月に実施していた「調理パン・持帰り弁当」講習会を合体した講習会です。

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25日(水)	14:00	食品衛生責任者	葛西区民館(3階 講座講習室)
8月28日(火)	14:00	食品衛生責任者	総合文化センター(2階 会議室)
9月20日(木)	14:00	食品衛生責任者	小岩区民館(講座講習室)

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