

～食品衛生情報～No.12

平成20年1月25日号

目次	食中毒発生状況(平成19年12月31日現在)……………1
	ふぐ毒による食中毒の提供について……………2
	台湾産話梅の添加物使用基準違反について……………3
	歳末対策について……………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12月31日現在)

平成19年12月31日現在、東京都内の食中毒事件は81件(患者1,899名)発生しました。
(昨年同期の食中毒発生件数は114件、患者数は2,614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	10月	11月	12月	累計
件数	7	7	4	5	4	11	3	6	10	10	3	11	81
患者数	160	223	82	90	468	148	14	37	237	155	37	248	1,899

病因物質別発生件数(平成19年)

		平成19年	
		累計(12/31まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ	9	93
	黄色ブドウ球菌	6	53
	腸炎ビブリオ	3	209
	腸管出血性大腸菌	7	483
	その他の病原大腸菌	2	78
	ウエルシュ菌	1	4
	セレウス菌	1	2
	カンピロバクター	20	164
ウイルス	ノロウイルス	26	769
寄生虫	アニサキス	1	1
化学物質	ヒスタミン	2	32
自然毒	植物性自然毒	1	2
	動物性自然毒	1	1
不明		1	8
合計		81	1,899

平成19年の東京都内の食中毒は例年に比べ、発生件数、患者数共に若干少なめでした。病因物質別では、ノロウイルス、カンピロバクターが多く発生しました。また、患者数ではノロウイルスに次いで、大学食堂での腸管出血性大腸菌O157による大規模食中毒など、腸管出血性大腸菌による食中毒も多く発生しています。

江戸川区内では11月末にサルモネラによる家庭内食中毒事件が1件ありました。



東京都内の飲食店で ふぐ毒による食中毒が発生しました。

平成19年12月7日、渋谷区内の医療機関から東京都に「ふぐ毒が疑われる患者が受診している」旨の連絡がありました。

患者調査の結果、患者は6日午後11時頃、夫婦2名で中野区内の飲食店を利用し、ふぐ刺しやふぐちりを喫食していました。ふぐちりにはふぐの内臓が含まれており、喫食した患者が翌7日未明から口のまわりのしびれ、手足の麻痺等の症状を呈しました。

当該飲食店は東京都ふぐの取り扱い規制条例の定めるふぐ調理師がおらず、ふぐ取り扱い施設の認証も取得していませんでした。

中野区保健所では、患者がふぐの内臓を含んだふぐ料理を喫食していること、患者の症状がふぐ中毒によるものと一致したこと、患者を診察した医師の診断がふぐ毒による食中毒であることから、この飲食店が提供したふぐ料理を原因とする食中毒と断定し、当該施設に対して営業停止処分を行いました。

ふぐ料理の提供には、 ふぐ取扱所の認証が必要です！

東京都では、「東京都ふぐの取り扱い規制条例」により、ふぐを処理するには、「ふぐ調理師」の資格が必要です。さらに、ふぐ調理師がふぐを取り扱う場所を「ふぐ取扱所」としており、認証の取得が必要です。

ふぐの毒力：ふぐ毒のテトロドトキシンは猛毒です。地球上には様々な毒がありますが、もっとも強い毒の一つといわれています。青酸カリの1000倍以上とも！また、通常の加熱調理でも壊れません。

症状：食後20分から3時間で現れます。症状の出る順は、唇・舌端のしびれ、指先のしびれ、運動不能、知覚麻痺、言語障害、呼吸困難、運動麻痺、呼吸停止です。特効薬はありません。

表 過去10年間（平成9年から平成18年まで）に都内で発生したふぐによる食中毒

	件数	喫食者数	患者数	死亡者数	原因食品	責任の所在等
平成12年	2	8	2	0	ショウサイフグとヒガンフグのちり鍋（肝臓）	釣ってきたフグ
		1	1	0	フグ（魚種不明）	同上
平成13年	2	1	1	0	マフグの卵巣	拾ったフグ
		1	1	1	コモンフグの肝臓等	釣ってきたフグ
平成15年	1	1	1	0	トラフグの肝臓スープ（土産物）	家庭

台湾産「話梅」に添加物使用基準違反がありました

10月1日に収去した、日本語表示のない台湾産話梅から、話梅には使用できない甘味料(サッカリンナトリウム)と国内で使用が禁止されている甘味料(サイクラミン酸)が検出されました。

この商品を取り扱っていた販売店に対し、上記添加物を含む話梅を販売しないように指導し、改善勧告書を交付しました。

食品衛生歳末対策が終了しました

年末になると、食品の流通量が増えます。保健所では歳末の食品衛生対策として、お正月食品、ふぐやかきなどを取り扱う施設の立入り検査を実施し、食品衛生法に基づく表示の確認や製品検査を実施しました。

製品検査では、検査する食品によって、細菌数や食中毒菌の有無を調べる細菌検査や添加物が適正に使用されているかを確認する理化学検査を行っています。このほど最終結果がまとまりましたのでお知らせします。

立入検査結果

月	業態	実施数
11	小岩駅ビル、惣菜製造業、スーパー、生かき取り扱い店など	1291
12	場外市場、食肉処理業、スーパー、ふぐ取扱所、魚介類販売業など	施設

収去検査結果

	総検体数	細菌検査			化学検査		
		検体数	良	不適	検体数	良	法違反
合計	234	110	102	8	124	123	1
弁当・惣菜	64	41	35	6	23	23	0
生食用かき	12	12	12	0	0		
魚介類加工品	30	2	2	0	28	27	1
菓子類	26	24	22	2	2	2	0
食肉・食肉製品	44	28	28	0	16	16	0
つけもの	35	0			35	35	0
その他	23	3	3	0	20	20	0

細菌検査の結果が不適だったものは、食品の取り扱いについて再確認し、適宜再検査などを行いました。

理化学検査の結果、不適となった魚介類加工品(表示のない保存料を検出)は小分け製品で、元箱の原材料表示にあった保存料名が、小分け品の表示をする際に漏れていました。正しい表示に直したことを確認しました。

表示検査結果

検体数	不適数
6,513	52



表示検査での不適の内容は、製造者住所・氏名の誤記や期限表示の記載漏れ、食品添加物の記載漏れ等でした。適正な表示方法について説明し、改善をはかりました。

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
3月12日(水)	14時	許可期限が3月または4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
2月15日(金)	14時	適正表示講習会	総合文化センター研修室

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
3月6日(木)	14時	食品衛生責任者	平井コミュニティー会館

編集後記

明けましておめでとうございます。昨年は、食の安全・安心が問われるニュースが全国的に大変多い一年でした。江戸川保健所管内でも、食品に関する苦情や問い合わせが増え、食の安全・安心に大きな関心が寄せられていると感じております。

この食品衛生情報もNO.12となりました。これからも定期的に発行していきますので、本年もどうぞよろしくお願い致します。



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