

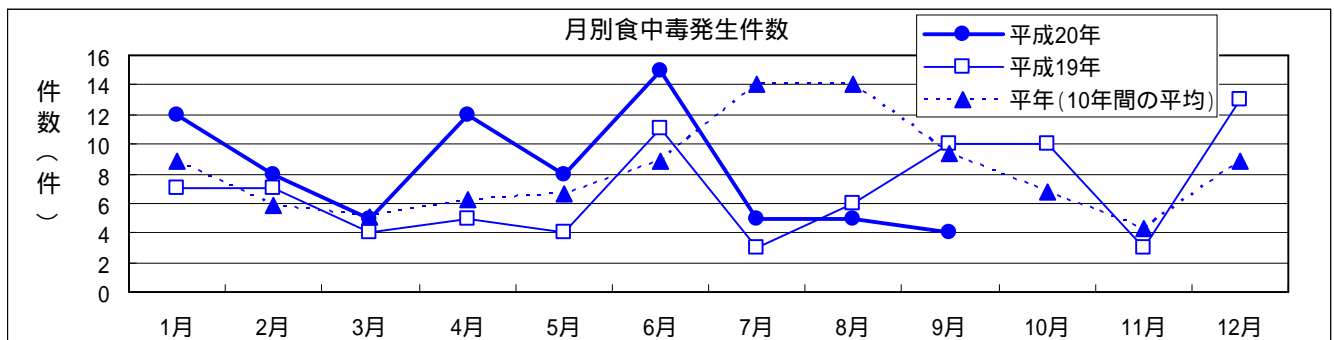
～食品衛生情報～No.15

平成20年10月23日号

目次	食中毒発生状況(平成20年9月30日現在)…………… 1
	自然毒による食中毒にご用心…………… 1
	区内で『バロット』による食中毒が発生しました…………… 2
	そろそろノロウイルス流行期に入ります…………… 2
	ノロウイルス対策：手の洗い方…………… 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9月30日現在)

平成20年1月1日～平成20年9月30日の間に、東京都内の食中毒事件の発生は74件(860名)でした。(なお、昨年同期の食中毒発生件数は57件、患者数は1,490名でした。)



自然毒による食中毒にご用心!

全国的に、毒キノコや有毒植物による食中毒が発生しています。自然毒による食中毒は、細菌・ウイルスによる食中毒よりも死亡率が高いことが知られていますので、キノコ狩りや山菜採りをするときは、わからないものは

採らない 食べない 人にあげない

の3原則を、必ず守ってください。

「縦に裂けるキノコは食べられる」「ナスと煮ると食べられる」等の言い伝えは、全てウソです。

東京都福祉保健局発行のパンフレット『知っておきたい毒キノコ』『間違いやすい有毒植物』『身近にある有毒植物』がインターネットでダウンロードできますので、ぜひご参照ください。

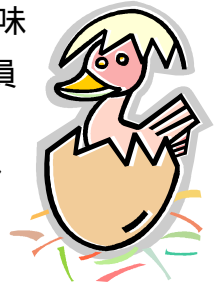
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/koho/shokuhin/pamphlet/>

また、ふぐの素人調理は、死に至ることがありますので、絶対に行わないでください。



「バロット」による食中毒が区内で発生しました

江戸川区内のフィリピン産食材を扱っている食料品店から、フィリピンで加工された塩味のゆで卵と、孵化直前のアヒルの半熟ゆで卵(バロット)を買って食べた4名の方が、全員食中毒になってしまいました。



聞き取り調査を行ったところ、その4名に共通した食事は塩味のゆで卵とバロット、トマトと米飯であり、検便の結果、全員から共通して【サルモネラ・セントポール】という食中毒菌が検出されました。

共通した食事のうち、トマトと米飯には問題が無かったため、【塩味つけゆで卵とバロット】が原因食品である食中毒事件と断定されました。



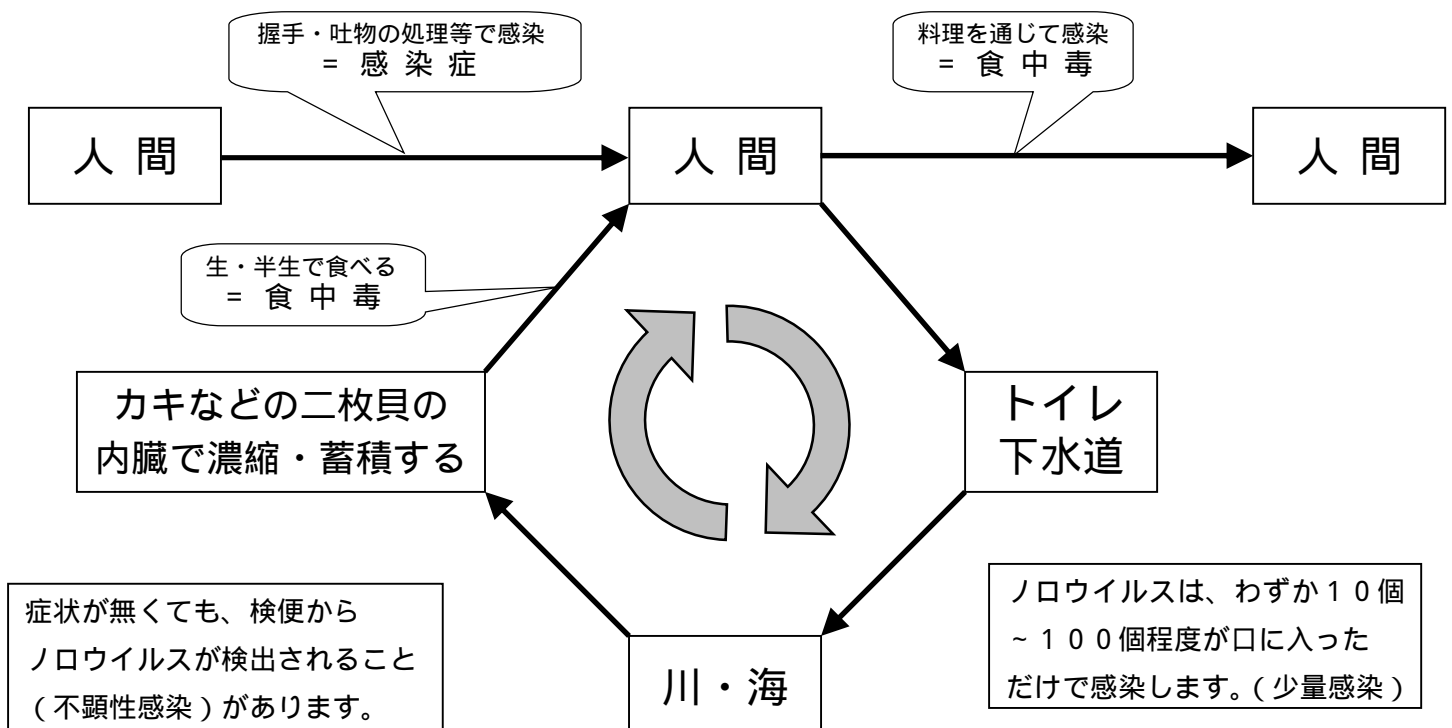
営業者に対しては、3日間の営業停止と、施設・食品取り扱いについての改善命令を下しました。

なお、平成20年1月からは、区内で6件、患者数合計56名の食中毒事件が発生しています。

そろそろノロウイルス流行期に入ります

ノロウイルスの流行は11月～4月に約9割が集中し、流行のピークは例年12月～1月です。

感染経路は下図のようになっており、用便後の手洗いをおろそかにすると、食中毒を引き起こす危険があります。



ノロウイルスによる食中毒と感染症を防ぐためには、「手をせっけんと流水できれいに洗う」「食べ物は85℃以上で1分間以上の加熱」の2原則を守ってください。

手洗いの手順

ノロウイルスによる感染症は、多くの場合、ウイルスに触れた人の手を介して感染が拡大します。手洗いを習慣づけることが、感染予防の基本です。用便後、排泄物の処理のあと、調理や食事の前には必ず手を洗ってください。

○ 手洗いの基本

- ① 石けんを使い十分にこすり洗いをし、水で洗い流すことにより、ウイルスは大幅に減少します。
- ② 手洗い後の手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を使い毎回タオルを交換するか、個人用タオルを利用してください。
- ★ 水道の蛇口は洗う前の手で触れているので、手と一緒に洗うかペーパータオルを利用して蛇口を締めると、手の再汚染を防ぐことができます。
- ★ アルコール等の一般的な消毒薬では消毒効果を期待できません。

【 流水による手洗いの手順 】

手洗い前のチェックポイント

- ・ 爪は短く切っていますか？
- ・ 時計や指輪をはずしていますか？
- ・ 汚れが残りやすいところは特に注意して洗います。

汚れが残りやすいところ

- ・ 指先や爪の間
- ・ 指の間
- ・ 親指の周り
- ・ 手首
- ・ 手のしわ



- ①石けんをつけ、手のひらをよくこする。



- ②手の甲をのばすようにこする。



- ③指先・爪の間を念入りにこする。



- ④指の間を洗う。



- ⑤親指と手のひらをねじり洗います。



- ⑥手首も忘れずに洗う。



- ⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭き取って乾かす。

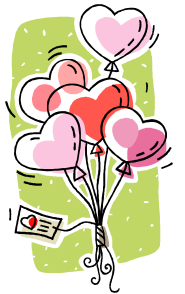
※「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル第3版」より一部抜粋

第31回区民まつりが行われました

10月12日に都立篠崎公園で開催された区民まつりの食品衛生ブースは、約2000名の方が訪れ、パネル展示、利き酒、アンケートなどを行い、大盛況のうちに終了しました。

当日は、晴天で10月とは思えないほどの暑さでした。

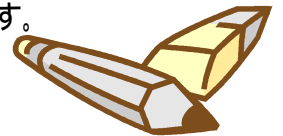
お忙しい中、当日お手伝いに来てくださった皆さま、ブースにお越しくくださった皆さま、ありがとうございました。



平成20年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

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。



江戸川保健所主催：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
10月31日(金)	14時	ノロウイルス講習会（老人福祉施設・小中学校・保育園等）	総合文化センター小ホール
11月27日(木)	14時	洋生菓子講習会	総合文化センター2階会議室
2月20日(金)	14時	適正表示講習会（食品製造・販売業、スーパーマーケット）	総合文化センター2階会議室

江戸川区食品衛生協会主催：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！

日時	開始時刻	対象	場所
10月27日(月)	14時	食品衛生責任者	小岩アーバンプラザ 2階ホール
11月4日(火)	14時	食品衛生責任者	総合文化センター 1階 小ホール
2月25日(水)	14時	食品衛生責任者	葛西区民館

2月25日の講習会については、江戸川保健所主催となります。

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