

～食品衛生情報～No.16

平成 21 年 1 月 20 日号

目次	食中毒発生状況(平成20年12月31日現在)…………… 1
	平成20年区内の食中毒について…………… 2
	冷凍マグロによるヒスタミン食中毒について…………… 2
	えび・かにのアレルギー物質義務表示の追加について…… 4
	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12月31日現在)

平成20年の東京都内の食中毒は事件数103件、患者数1,324名となりました。(昨年は83件、2,050名でした。)

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	12	8	5	12	8	15	5	6	7	10	7	8	103
患者数	165	80	96	108	45	258	22	48	60	48	247	147	1,324



		累計(12/31まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ	3	25
	黄色ブドウ球菌	7	58
	腸炎ビブリオ		
	腸管出血性大腸菌	3	14
	ウエルシュ菌	4	188
	セレウス菌	2	5
	カンピロバクター	42	320
	カンピロバクター	3	23
ウイルス	ノロウイルス	28	585
寄生虫	アニサキス	1	1
化学物質	ヒスタミン	5	86
	植物性自然毒	2	7
自然毒	動物性自然毒	1	1
	不明	2	11
合計		103	1,324

昨年は、食の安全についてニュース等で取り上げられる事が非常に多い一年でした。冷凍ギョーザ事件に始まり、事故米やメラミンなど……。保健所にも、苦情や問い合わせが非常に多く、食に対する関心の高さがうかがえました。特に、農薬や輸入品に関するものが増えたように感じます。

今年は、良いニュースが続くよう願っております。本年もよろしく申し上げます。

さて、平成20年 都内の食中毒は
 1位 カンピロバクター 45件
 2位 ノロウイルス 28件
 この2つで、食中毒発生件数の7割を占めます。特に、冬場はノロウイルスの流行期です。すでに区内でも、ノロウイルスの集団感染が複数報告されています。

まだまだ寒い日が続きます。体調管理に気を配り、しっかり手洗いをしましょう！

平成20年 江戸川区内の食中毒について

	発生	業種	発症者	喫食者	原因食品	原因物質
1	3月	飲食店営業	34	41	春巻弁当	ウエルシュ菌
2	4月	飲食店営業 (鳥料理店)	11	15	鳥肉料理	サルモネラ及び カンピロバクター
3	4月	飲食店営業 (焼き鳥)	3	3	会食料理	カンピロバクター
4	5月	不明	2	2	不明(発症3日前に牛レバ刺しを喫食)	カンピロバクター
5	6月	不明	2	不明	不明(日常的に鳥料理を喫食)	カンピロバクター
6	9月	食料品等販売業	4	不明	フィリピンで加工された卵加工品	サルモネラ
7	10月	不明	3	不明	不明(発症3日前に鳥刺し等を喫食)	カンピロバクター
8	10月	不明	2	4	不明(発症前に焼肉店で牛レバ刺しを喫食)	カンピロバクター
9	11月	集団給食 (小学校)	43	675	給食(マグロのケチャップ和え)	ヒスタミン

昨年、江戸川区内では9件の食中毒が発生しました。

うち、6件がカンピロバクターによる食中毒でした。原因食品が特定できなかったケースでも、鶏肉や牛レバーなどが、生や生に近い状態で提供されている場合がほとんどでした。

増えるカンピロバクター食中毒



カンピロバクターによる食中毒は、昨年、名古屋の焼き肉店での事件がテレビ・新聞等で大きく取り上げられましたが、全国的に非常に多く発生しています。都内の食中毒の病因物質でも、全体の約4割をカンピロバクターが占めています。

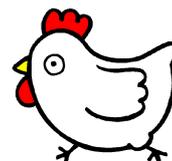
カンピロバクターは、もともとニワトリや牛などの動物の腸内にいる細菌です。人の体に入れば、下痢・発熱などの症状を引き起こしますが、これらの動物はカンピロバクターを持っていても問題はありません。

食肉処理の過程で、カンピロバクターが肉に付着していることがあります。

参考：食肉のカンピロバクター汚染率

(厚生労働科学研究食品安全確保研究事業「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より)

鶏肉	100%	鶏(砂肝)	66.7%
鶏(鶏レバー)	66.1%	牛(肝臓)	11.4%
牛(胆嚢内胆汁)	25.4%		



上の表は、食肉のカンピロバクター汚染率です。このように加熱用として流通している食肉では、高率でカンピロバクターが検出されています。平成19年度の江戸川保健所の検査でも、鶏肉の57.3%(検体数96、陽性数55)からカンピロバクターが検出されました。

加熱用の食肉を、生で食べることは大変危険です！！

カンピロバクター食中毒を予防するには…

食肉を生もしくは十分に加熱しない料理は**提供しない**。

食肉や食鳥肉は**中心部まで十分に加熱(75℃ 1分以上)**する。

肉と他の食品との**接触を防ぐ**(二次汚染の防止)。

食肉を取り扱った後は、**手をよく洗ってから**他の食品を取り扱う。

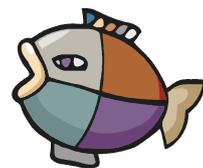
調理器具を**熱湯消毒**し、よく**乾燥**させる。

客に肉を焼かせる場合、肉を焼く**専用のトング、箸等を用意**する。



正しい知識を持ち、注意事項を守っていればカンピロバクター食中毒は予防できます！
また、カンピロバクター食中毒を予防する方法は他の食中毒（腸管出血性大腸菌、サルモネラなどによる食中毒）の予防にもつながります。

インドネシア産冷凍マグロでヒスタミン食中毒



11月22日(土)、区内小学校の給食を食べた児童と教職員(計675名)のうち43名が、同日午後1時頃より発赤、発熱、頭痛の症状を呈する食中毒事件が発生しました。
原因食品は「マグロのケチャップ和え」でヒスタミンによる食中毒でした。

都内では、10月よりヒスタミンによる食中毒が複数発生しており、流通をさかのぼって調査した結果、千代田区の社員食堂で起きた食中毒と本件のマグロの輸入者が同一であることが判明しました。また、小学校に納めたものと同一ロットの冷凍マグロからヒスタミンが検出されました。

厚生労働省は、12月3日付で各検疫所長宛てに事務連絡「インドネシア産切り身魚類の取り扱いについて」(食安輸発第1203001号)の中で、インドネシアの当該製造者が加工した切り身魚類の輸入者に対し、ヒスタミンの自主検査をさせるように指示しています。

本件の同一ロットおよび同一入荷のインドネシア産冷凍マグロについて、輸入者が自主回収を行いました。



ヒスタミンによる食中毒

ヒスタミンは、遊離ヒスチジン(アミノ酸の一種)から腐敗の過程で生成され、食品に蓄積されます。食品中に異常に蓄積されたヒスタミンを摂取する事により、アレルギー様の食中毒症状を呈します。

<症状> 摂食後30~60分ぐらいで、顔面、とくに口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんま疹、発熱、眠気などの症状が出ます。

<原因食品> ヒスチジンを多く含むマグロやカツオ・サバなどの青魚(赤身の魚)やその加工品など

* ヒスタミンは熱に強く、通常の加熱では分解されないため、加熱しても魚肉からヒスタミンを取り除くことはできません。

予防方法

赤身の魚は室温で放置しない

魚を保存する時は冷蔵又は冷凍で保存すること

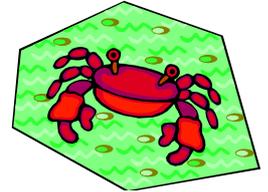
古くなった赤身の魚は火を通して食べてはいけないこと



アレルギー物質の義務表示にえび・かにが追加されました



食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が平成20年6月3日に公布され、アレルギー疾患を有する者の健康危害の発生を防止する観点から、「えび」又は「かに」を原材料とする加工食品等には、これらを原材料として含む旨の表示が必要となりました。なお、平成22年6月3日までに製造、加工又は輸入されるものについては、これまでどおり推奨表示として取り扱うことができますが、当該期間内に製造、加工又は輸入されるものであっても、可能なものについては、表示をするよう努めてください。



< 特定原材料 > 表示が義務付けられている7品目

えび	かに	卵	乳	小麦	そば	落花生
----	----	---	---	----	----	-----

< 特定原材料に準ずるもの > 可能な限り表示することが推奨された18品目

あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン			

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。

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4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20日(金)	14時	適正表示講習会	総合文化センター会議室

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
2月25日(水)	14時	食品衛生責任者	葛西健康サポートセンター

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