

# ～食品衛生情報～No.17

平成21年4月27日号

目次	食中毒発生状況（平成21年3月31日現在）…………… 1
	食中毒に気をつけよう！…………… 2
	ノロウイルスによる食中毒について…………… 2
	区内産小松菜と輸入冷凍野菜の農薬検査について…………… 3
	町会回覧の実施について…………… 3
	平成21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21年3月31日現在）

平成21年の東京都内の食中毒は事件数18件、患者数417名となりました。

（昨年同期は25件、341名でした。）江戸川区内では、この時期食中毒事件はありませんでしたが、4月に入って1件ノロウイルスによる食中毒が発生しました。

	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
平成21年	件数	8	7	3										18
	患者数	225	179	13										417



		平成21年	
		累計(3/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	14	266
細菌	カンピロバクター	1	8
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	2	125
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
	サルモネラ、カンピロバクター		
寄生虫	アニサキス		
化学物質	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	18
合計		18	417

春になりました。暖かくなって、山菜採りなどに出かけた方もいらっしゃると思います。

有毒植物による食中毒が報告されるのも、この時期です。山菜と間違えて食べられる恐れのある有毒植物もありますので注意が必要です。

### 有毒植物による食中毒防止5カ条

1. 食べられる種類かはっきりわからないものは、絶対食べない。
2. 新芽や根だけで、種類を見分けることは難しいことを知る。
3. 専門家の指導で、正しい知識、正しい鑑別法をマスターするよう努める。
4. 山菜採りでは、有毒植物が混入しないよう注意する。
5. 正しい調理をする。（ワラビのアク抜きやジャガイモの芽の除去など。）



# 暖かくなってきました。食中毒に気をつけましょう！

細菌による食中毒に今まで以上に気をつけなければならない季節です。

この季節、室内特に水や火を使う調理場内は微生物が増えやすい温度になっています。

過去の食中毒事例では、仕込んだ食材を少しの時間だと思い、調理場にそのまま置いてしまったために、また、まだ寒いと思い、夜間に食材を室温に置いてしまったために食中毒菌が増殖し、食中毒に至ったケースがあります。



短い時間でも、それぞれの食品の特性に合わせて冷蔵庫に入れる等、適切な温度管理を行ってください。冷蔵庫内の温度も、頻繁に開け閉めをすると外気温の影響を受けます。庫内の温度を10度以下(できれば4度以下)となるように、調節してください。

ノロウイルスによる食中毒も例年、5月頃まで発生しています。気温差の激しいこの季節は、体調を崩しやすい時期でもあります。ご自分の体調管理にも気を配りましょう。

## ノロウイルスによる食中毒の発生について

平成21年4月6日、江戸川保健所に「江戸川区内の飲食店にて、会社の同僚14人と会食をしたところ、8名に翌日から翌々日にかけて発熱・下痢等の症状が出ている。」との届け出がありました。

調査の結果、この14名の共通食は会食を行った区内の飲食店のみでした。全員、同じフロアで勤務していますが、発症者に共通する行動もありませんでした。また、会食前に体調不良があった者なく、会食に行かなかった同僚で発熱・下痢等の体調不良を訴える者もいませんでした。

施設調査および細菌検査の結果、発症者と調理従事者からノロウイルス(G )が検出されました。検出されたノロウイルスの遺伝子解析を行ったところ、一致しました。

以上より、本件は区内飲食店を原因とする食中毒事件と断定し営業停止処分を行いました。



### 健康保菌者

本件でノロウイルスが検出された調理従事者は、下痢・発熱等の症状は出ていませんでした。このように、症状がなくても体内に菌を持っている人を健康保菌者と呼びます。

トイレの後などの手洗いが不十分であると、食中毒菌が調理従事者の手を介して、食品に付着する事があります。その食品を介し菌が他の人に移り、具合が悪くなれば食中毒となってしまいます。

特に最近のノロウイルスによる食中毒では、このように調理従事者由来のウイルスが食品に付着し食中毒となる場合が非常に多くなっています。

調理者由来の食中毒を防ぐために・・・

定期的に検便検査を行い、保菌者になっていないことを確認しましょう。

調理中は、どんなに忙しくてもしっかり手を洗いましょう！

# 平成20年度に実施した残留農薬検査の結果

## 区内産こまつなの残留農薬検査

区内の小松菜農家さんとJA東京スマイルさんにご協力頂き、出荷前の小松菜の残留農薬検査を行いました。小松菜に使用することの多い農薬3種類(エマメクチン、スピノサド、アセタミプリド)と一部の検体について残留農薬50項目一斉分析を行いました。

下表のとおり、検査結果は問題ありませんでした。

検査項目	検体数	不適数	結果
エマメクチン	9	0	適
スピノサド	9	0	適
アセタイプリド	9	0	適
残留農薬50項目一斉分析	3	0	適



## 輸入冷凍野菜の残留農薬検査

区内に流通している輸入冷凍野菜について残留農薬50項目一斉分析を実施しました。5月と2月に計26検体を検査し、残留基準を超過する検体はありませんでした。

# カンピロバクター食中毒防止の町会回覧を行いました。

## 食肉やレバーなどの生食はやめましょう!!

冬でも「鶏肉の刺身」や「レバーの刺身」での食中毒が起っています!



※食肉類は栄養価も高く、非常にすぐれた食品です。健康維持のため正しい調理に心がけて楽しい食生活をすごしましょう。

ご利用下さい! 食品衛生出前講習会(皆さんの希望する場所へ向って、食中毒などの疑問にお答えします。)

【問合せ先】江戸川保健所生活衛生課食品衛生(小岩健康サポートセンター内)  
電話(3658)3177

平成20年度は7月と1月の計二回、江戸川区内にある283の町会・自治会すべてにご協力いただき、町会回覧を行いました。各約2万枚配布し、肉の生食に対する注意喚起を行いました。

昨年、区内でカンピロバクターによる食中毒が、6件発生しました。

カンピロバクター食中毒は、その原因として肉の生食(鳥刺し、とりわさ、レバ刺しなど)や、加熱不十分なままでの提供があります。

生食メニューを提供する際は、必ず生食用として加工された食肉を使用するよう説明しておりますが、鶏肉については現在、生食用の加工ができる処理場はありません。鳥刺し、とりわさ等のメニューを提供している飲食店は、加熱用の鶏肉を使用していませんか?

加熱用の食肉は、その処理の過程で食中毒菌に汚染されている可能性がありますので、必ず十分加熱して提供してください。

営業者のみなさまは、肉の生食に対する危険性を十分に理解されていることと思います。今後ともカンピロバクター食中毒防止に、ご協力をお願いします。

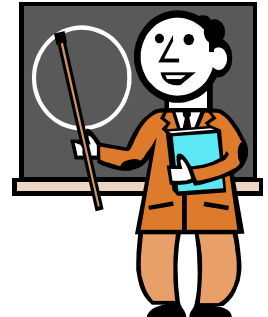
# 平成21年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

平成21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）

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
5月 7日(木)	14:00	許可期限が5月または6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
5月 8日(金)	14時半	保育園給食（区立・私立）	グリーンパレス
5月28日(木)	14時半	学校給食	総合文化センター
5月29日(金)	14時	集団給食（社会福祉施設等）	総合文化センター
6月 5日(金)	14時	集団給食（事業所）	タワーホール船堀
6月12日(金)	14時	仕出し弁当	グリーンパレス
7月 2日(木)	14時	寿司・持帰りすし・スーパーの総菜	総合文化センター
7月 3日(水)	13時半	魚介類販売業・屋形船	総合文化センター
7月10日(金)	14時	衛生大会	総合文化センター
7月31日(金)	14時	食肉・食鳥肉販売業、食肉処理業	グリーンパレス
8月20日(木)	14時	食中毒予防講習会（焼肉・焼鳥・大規模等）	小岩アーバンプラザ
8月27日(木)	14時	食中毒予防講習会（焼肉・焼鳥・大規模等）	葛西区民館
8月28日(金)	14時	食中毒予防講習会（焼肉・焼鳥・大規模等）	グリーンパレス

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！**

今年度は3回実施する予定です。日程が決まりましたら、お知らせします。

## 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