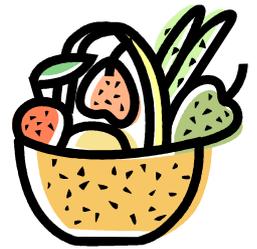


～食品衛生情報～No.18

平成21年7月22日号

目次	食中毒発生状況（平成21年7月15日現在）……………	1
	区内でもすでに6件の食中毒が！！……………	2
	カンピロバクターによる食中毒事件……………	2
	衛生大会の開催について……………	3
	自主管理強調週間の実施結果について……………	4
	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7月15日現在）

平成21年7月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数50件、患者数834名です。

（去年同期は事件数61件、患者数755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	8	7	5	7	11	11	1						50
患者数	224	215	50	89	128	126	2						834

		平成21年	
		累計(7/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	20	429
細菌	カンピロバクター	19	159
	黄色ブドウ球菌	2	44
	ウエルシュ菌	2	125
	サルモネラ	1	4
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌	1	2
	カンピロバクター	1	15
寄生虫	アニサキス		
化学物質	ヒスタミン	1	8
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		3	48
合計		50	834

東京都内で発生した食中毒事件の発生件数は昨年と比べ、減少傾向にあります。しかし、食中毒の原因がノロウイルスまたはカンピロバクターであるものが、圧倒的に多いという傾向に変わりありません。

江戸川区内でも、今年度に入ってから、現在までにカンピロバクターが原因である食中毒事件が4件発生しています。

カンピロバクターが原因である食中毒は十分な加熱調理と二次汚染の防止を徹底すれば比較的容易に防げます。

正しい知識を身につけて、食中毒予防に努めましょう。

区内でも既に6件の食中毒が！！

	発生日	業種	発症者	喫食者	原因食品	原因物質
1	4月	飲食店営業 (海鮮料理)	8名	14名	海鮮料理	ノロウイルス
2	5月	不明	2名	2名	不明(発症4日前にレバ刺しを 食べている)	カンピロバクター・ ジェジュニ
3	5月	飲食店営業 (焼肉店)	6名	7名	焼肉(レバ刺しを含む)	カンピロバクター・ ジェジュニ
4	6月	不明	3名	5名	不明(発症5日前にレバ刺しを 食べている)	カンピロバクター・ ジェジュニ
5	6月	不明	4名	5名	不明(発症前に卵料理を食べて いる)	サルモネラ・エンテ リティディス
6	6月	飲食店営業 (焼き鳥店)	9名	11名	焼き鳥料理	カンピロバクター・ ジェジュニ

今年度は江戸川区内で現在までに、上記のとおり6件の食中毒が発生しました。その中で、近年増加しているカンピロバクターによる食中毒が4件となっています。



カンピロバクターはウシやブタ、トリの消化管に生息しており、食肉処理の過程で、高確率で食肉に付着します。また、わずかな菌量でも発症するという特徴があり、鮮度が良くても生食は危険です。

今年度発生した食中毒事件の中で、カンピロバクターが原因のものを2つピックアップして紹介します。

カンピロバクターによる食中毒事件

【事件1】

平成21年5月2日、越谷保健所に「社員寮に在住している社員4名と、その友人3名の計7名が江戸川区内の焼肉店で食事をしたところ、6名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈している」との通報がありました。患者グループは、この焼肉店で、ユッケ刺し、レバ刺し等を食べ、その翌日から4日後にかけて腹痛・下痢の症状を呈しました。

調査の結果、患者6名全員の糞便からカンピロバクターが検出されました。また、グループ7名の共通食はこの店しかなく、患者の症状がカンピロバクターの症状と一致し、患者を診断した医師より食中毒患者の届け出がなされたことから、本件を食中毒事件と断定しました。



このことから、この店に対し、施設の改善及び食品取扱いの改善を含め5日間の営業停止とする行政処分を行いました。

【事件2】

平成21年6月26日に、江戸川保健所に「平成21年6月20日に、友人ら11名と江戸川区内の飲食店で食事をしたところ、6月22日から6月24日にかけて下痢・腹痛等の症状が出た」との通報がありました。

調査の結果、患者グループは、この飲食店で焼き鳥、サラダ等を食べ、11名中9名が食後3から4日で下痢・腹痛等の食中毒様症状を呈しており、この患者9名のうち4名の糞便からカンピロバクターが検出されました。また、この店以外にグループ11名の共通食がないこと、医師より食中毒の届け出がなされたことから、本件を食中毒と断定しました。

このことから、この店に対し、施設の改善及び食品取扱いの改善を含め3日間の営業停止とする行政処分を行いました。

以上の2つの事件では感染経路を特定することはできませんでしたが、カンピロバクターに汚染された肉の生食、箸の混用による二次汚染、肉類の加熱不十分などが原因として考えられました。

カンピロバクターによる食中毒を防ぐには

- ・肉を生、もしくは十分に加熱しない料理は提供しない。
- ・肉を中心部まで十分に加熱する（75℃、1分以上）。
- ・肉と他の食品との接触を防ぐ（二次汚染の防止）。
- ・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。
- ・お客様に肉を焼いていただく場合、専用のトング、箸等を用意する。



～67万区民の食卓に安全と安心を届けよう～

第12回食品衛生大会が開催されました

自主管理強調週間の総括としての食品衛生大会が、江戸川区と食品衛生推進員の主催で、今年も7月10日に江戸川区総合文化センター小ホールで開催されました。

第一部では、最近発生した食中毒事件についてお聴きいただきました。

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

第三部では、小松川料理飲食店組合長より、自主管理強調週間の活動と成果をお話しいただきました。また、消費者推進員より、農家見学の体験をもとに、農薬の使用を減らす取り組み等について伝えていただきました。

大会は、食品関係営業者やファミリーヘルス推進員など400名を超える方に参加していただき、大盛況のうちに終了しました。

自主管理強調週間の実施結果について

今年も江戸川区自主管理強調週間として、自治指導員による組合加盟店の巡回指導と衛生検査を実施しました。簡易検査では、黄色ブドウ球菌と大腸菌群の検査を行いました。実施結果は、以下の通りです。ご協力ありがとうございました。

実施日	立入軒数	簡易検査			
		実施軒数	検査数	適	不適
6/1～22	511	419	834	803	31

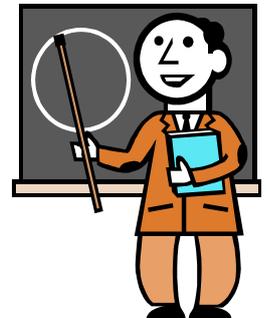
平成21年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

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）

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3日（木）	14時	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	対象	場所
7月31日（金）	14時	食肉販売・食肉処理・食鳥	グリーンパレス
8月20日（木）	14時	食中毒予防講習会（焼き肉・焼き鳥・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（焼き肉・焼き鳥・大規模等）	葛西区民館
8月28日（金）	14時	食中毒予防講習会（焼き肉・焼き鳥・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）

実務講習会は9月と2月に行う予定です。日程が決まりましたら、お知らせします。

注意：これらの講習会は、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！



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）

食品衛生協会 銀座総合事務所

3542 - 0161