

# ～食品衛生情報～No.19

平成21年10月16日号

目次	食中毒発生状況（平成21年9月30日現在）……………	1
	成型肉・加工肉によるO157食中毒事件……………	2
	キノコによる食中毒に気をつけましょう……………	3
	そろそろノロウイルスの流行期に入ります……………	3
	食品衛生街頭相談が開催されました……………	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9月30日現在）

平成21年9月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数76件、患者数1,050名です。

（昨年同期は事件数78件、患者数882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	12	9	6	11				76
患者数	224	222	50	89	128	130	47	87	73				1,050

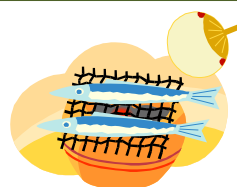
		平成21年	
		累計(9/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	20	436
細菌	カンピロバクター	26	216
	黄色ブドウ球菌	4	49
	ウエルシュ菌	2	125
	サルモネラ	6	67
	腸管出血性大腸菌	6	14
	セレウス菌	2	5
	糞便汚染, カビ, 菌	1	15
	腸炎ビブリオ	1	15
化学物質	ヒスタミン	1	8
自然毒	植物性自然毒	1	8
	動物性自然毒		
不明		4	70
調査中		2	22
合計		76	1,050

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、6月までは減少傾向にありましたが、7～9月に計26件もの食中毒が発生したことにより、とても減少傾向にあるとは言えなくなりました。

10月になり、これからの時期はノロウイルスによる食中毒が増加する恐れがあります。

また、カンピロバクターによる食中毒は通年で発生するので、これからの時期も引き続き注意が必要です。

正しい知識を身につけて、食中毒予防に努めましょう。



# 成型肉・加工肉を使ったステーキによるO157食中毒が発生しました

平成21年9月、飲食チェーン店2社で相次いで、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、9月28日現在、患者は全国で合計47名になりました。両チェーン店とも、成型肉を使用したサイコロステーキやテンダライズ処理を行った角切りステーキが、加熱不足による生焼けの状態だったため、菌が死滅しなかったことが原因でした。

成型肉とは・・・

- ・結着剤（食品添加物：カゼインNa、リン酸Naなど）を用いて、異なる部位の食肉の断片を結着させ成型する処理を行った肉
- ・牛肉の赤身の粗挽き肉等と牛脂のペースト（もしくは粗挽き牛脂）と結着剤、調味料などを混ぜ合わせ、型に入れて、固めた後（凍結後）カットした肉

テンダライズ処理とは・・・

肉に針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断すること

このような処理を行った食肉は、病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのあるため、販売の際に「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。」等の表示が必要になります。

## 腸管出血性大腸菌O157の原因食品・症状

腸管出血性大腸菌O157は、牛などの家畜が持っている場合があり、これらの糞便に汚染された食肉からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性があります。最近では牛の生レバーや焼肉が原因食品となった事例があります。潜伏期間は平均3～8日で、激しい腹痛、水様下痢を起こすことが多く、1～2日後に血便がみられることがあります。激しい腹痛と血便がある場合には、特に注意が必要です。



## 予防のポイント

- ・調理や食事の前には必ず石けんで手を洗う
- ・調理器具は十分によく洗う。熱湯や塩素系消毒剤で消毒する
- ・発症者のいる家庭では、糞便に汚染された下着等の取扱いに注意する
- ・生野菜などはよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べる

# キノコによる食中毒に注意！！

夏を過ぎ、キノコや山菜などがおいしい季節になってきました。

キノコ狩りに出かけたり、旬のメニューとしてキノコ等を提供するお店もあるかと思いますが、9月28日に甲府市でツキヨタケによる食中毒が発生し、1家族4名が吐き気などの症状を呈しました。そこで！！今回はキノコについて昔からよく知られている迷信を紹介します。これらのことは絶対に信じてはいけません！！



- ・ 縦に裂けるキノコは食べられる
- ・ ナスといっしょに食べると毒が抜ける
- ・ 地味な色のキノコは毒がない
- ・ 塩漬けにすると毒が抜ける
- ・ 虫に食べられているキノコは食べられる
- ・ カサの裏がスポンジ状のキノコは食べられる

# ウソ

勝手に食べられると判断しないことが大切です！！

安易に他人に分けないようにしましょう！！

## これからの季節、ノロウイルスにご用心！！

今年もノロウイルスが流行する季節が近づいてきました。

ノロウイルスによる食中毒・集団感染を防ぐために、しっかりと予防をしましょう！！

### 1.まず第一に手洗いを！！

ノロウイルスは細菌に比べ、1/30～1/100の大きさであり、とても小さいために手のしわに深く入り込むので、より徹底した手洗いが必要です。

### 2.施設・器具の消毒を！！

ノロウイルスは水道の蛇口やドアノブ、トイレなど、直接手で触る可能性のある場所に多く潜んでいます。次亜塩素酸ナトリウム等を用いて定期的に消毒しましょう。

### 3.調理の際は中心部まで十分に加熱をしましょう！！

ノロウイルスは85℃、1分間の加熱で完全に死滅します。中心部まで加熱されていることを勘に頼らずしっかり確認しましょう。また、85℃、1分間の加熱で、大抵の食中毒菌も殺菌することができます。

### 4.調理従事者の体調管理を毎日行いましょう！！

ノロウイルスは食べ物を介して人へうつることで食中毒になります。下痢・嘔吐・発熱等の症状が少しでもある場合は調理を控えましょう。また、症状がなくても体内にウイルスがいる場合もあるので、調理の際はマスクを着用しましょう。

# 小岩P o P o で街頭相談が開催されました

8月19日に小岩駅ビルP o P o 地下1階にて行われた食品衛生街頭相談は参加者1,800人の大盛況のうちに終了いたしました。

当日、ご参加いただいた皆さま、また街頭相談に訪れてくださった皆さま、ありがとうございました。



## 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。

日付	開始時刻	対象
10月22日(木)	14時	許可期限が平成21年11月末で満了の方
11月18日(水)	14時	許可期限が平成21年12月末で満了の方



業態別講習会 (業態が決められています)

日付	開始時刻	対象	場所
11月30日(月)	14時	洋生菓子	総合文化センター

食品従事者衛生教育講習会：江戸川区食品衛生協会主催  
(すべての事業者の方が対象です。)

日付	開始時刻	対象	場所
10月29日(木)	14時	食品衛生責任者	小岩アーバンプラザ
11月10日(火)	14時	食品衛生責任者	総合文化センター

**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)  
江戸川区食品衛生協会  
連絡先 3542-0161(銀座総合事務所)