

～食品衛生情報～ No. 2

平成 17 年 12 月 1 日号

目次	食中毒発生状況（平成 17 年 10 月 31 日現在）・・・ 1
	冬に多い感染性胃腸炎・・・・・・・・・・・・・・ 1
	○歳末対策実施中・・・・・・・・・・・・・・ 2
	「健康食品」について・・・・・・・・・・・・・・ 3
	アレルギー物質の検査をしました・・・・・・・・・・ 4

食中毒発生状況（平成17年10月31日現在）

平成 17 年 10 月 31 日現在の都内の食中毒事件の発生は 78 件（2,212 名）ありました。平成 16 年の発生件数は 79 件（1,955 名）ですから、昨年と比較して件数・患者数が増加しています。

傾向としては、ノロウイルス・カンピロバクターによる食中毒が増加しています。特に加熱不十分な鳥料理によるカンピロバクター食中毒が目立ちます。また、区内でもバーベキューが原因と思われるカンピロバクターによる食中毒及び集団給食施設の腸炎ピブリオによる食中毒が発生しています。



月別の食中毒発生状況（東京都内）

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	累計
件数	8	5	4	5	12	7	18	7	11	1	78
患者数	459	106	94	151	159	288	702	139	84	30	2,212

冬に多い感染性胃腸炎

食中毒が多いのは「夏」というのが定番でしたが、最近は冬にも食中毒が多くおきています。その原因のほとんどが「ノロウイルス」です。

平成 17 年 10 月までに都内でノロウイルスによる食中毒が 21 件おきていますが、そのうちの 14 件が 1 月～3 月の冬におきています。

< 主な症状 > おう吐、下痢、発熱

< 潜伏時間 > 1～2 日

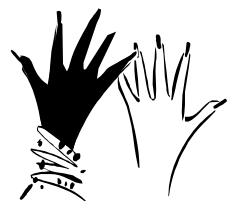
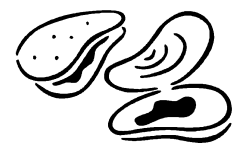
< 感染原因 >

食品が原因となる場合

原因として最も多いのが、生カキなどの二枚貝です。生カキやシジミの醤油漬などで食中毒がおきています。

ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染した場合

ノロウイルスはふん便に大量に存在します。感染した調理従事者が、手洗いが不十分なまま調理し、食品にウイルスを付着させ、食中毒をおこすことがあります。



人から人へ感染する場合

ノロウイルスは少量で感染します。おう吐した時にウイルスが空気中に飛散して周囲にいる人に感染するため、学校や保育園、福祉施設などでノロウイルスの集団感染がこれからの時期に多発します。

< 予防方法 >

二枚貝からはノロウイルスが検出されることがあります。妊婦や幼児、高齢者はできるかぎり生かきなどの二枚貝の生食はさけてください。

トイレの後や調理前は石鹸などを使って手をよく洗いましょう。

吐物やふん便を片付ける時は、手袋などをするようにしてください。また、部屋やトイレで吐いた場合は、吐物をふき取り、塩素剤で消毒してください。



< もし感染してしまったら・・・ >

ノロウイルスの症状は風邪とよく似ています。具合が悪い時は早めに医療機関で受診してください。以下の場合には下記の窓口にご相談ください。

集団感染が疑われる場合 江戸川保健所 感染症第一係 電話 5662-2475

食品が原因と疑われる場合 江戸川保健所 食品衛生担当 電話 3658-3177

歳末対策実施中！

お歳暮に、クリスマスに、お正月にと、歳末は食品が大量に出回る季節です。また、ふぐやカキのシーズンでもあります。保健所では、歳末の食品衛生対策として、製品の細菌検査や理化学検査、簡易検査を行っています。



また、夏に保健所で給食の細菌検査を行った学校や保育園の給食施設や、ふぐ・カキの取扱い施設の指導を行います。主な事業は以下の通りです。



月	業態	予定数
1 1	小岩駅ビル、惣菜製造業、食肉製品製造業、スーパー、 保育園給食（区立） 学校給食	約 5 2 0 施設
1 2	場外市場、食肉処理業、スーパー、ふぐ取扱い所、魚介類販売業	

【この時期家庭で注意したいこと】

冷蔵庫・冷凍庫に食品を入れすぎると冷え方が悪くなります。正月用の買物をする前に整理しましょう。

同時に冷蔵庫内の掃除もしましょう。アルコールや塩素剤で拭くと効果的です。

買い置きしている食品があれば、期限表示を確認し、古くなったものは処分しましょう。

冷蔵が必要な食品は、きちんと冷蔵ショーケースで販売されているものを選びましょう。

期限表示をよく見て買い物をしましょう。

生ものや冷凍食品を購入したら、急いで帰りましょう。

食品は中心部まで十分加熱しましょう。



「健康食品」について

私たちの周りには、いわゆる「健康食品」と称するものがあふれています。このページでは、健康食品を選ぶときに、気をつけていただきたいことを紹介しています。

健康食品を選ぶときは

誇大な表示・広告表現に惑わされないようにしましょう

健康食品の表示や広告に書かれた「効果」の説明の中には、事実と異なるものや、法的に問題になるものがあります。以下のような表現は法違反です。



1. 病気がよくなるかのような広告


「ガンに効く」、「高血圧の改善」、「肝機能を改善させる」、「動脈硬化を防ぐ」等

2. からだの機能に影響がある表現

「血液をサラサラにする」、「脂肪燃焼でダイエット効果」、「人間が持つさまざまな免疫の機能を総合的に高める」等

保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品）を正しく理解しましょう

健康食品として販売されているものはたくさんありますが、適切に商品を選ぶことは難しいのが実情です。そこで、厚生労働省が、安全性や有効性を考慮して基準、許可制度等を設定しました。この基準を満たした食品が「保健機能食品」です。保健機能食品にはその目的や機能によって「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類があります。

種類	解説
特定保健用食品 	体に良い影響を与える保健機能成分を含んでいて、血圧、血中コレステロールなどを正常に保つことを助けるなどの特定の保健効果が科学的に証明されている食品です（国に科学的根拠を示して安全性や有効性の審査を受けています）。ただし、医薬品と違って病気の治療のために使用する食品ではありません。
栄養機能食品	ビタミン（12種類）やミネラル（5種類）について、国が定めた規格基準に適合している場合に、栄養成分の機能を表示できるというものです。厚生労働省が個別に承認を行っているものではありません。また、すべての栄養成分がバランスよく取れるわけではありません。

通信販売を利用するときには、個人輸入かどうかを確認しましょう

個人輸入とは、海外の製品を自分が使用することを目的に直接取り寄せることをいいます。最近、個人輸入により入手した製品を摂取したことによると疑われる健康被害もでています。個人輸入を行ったことによるトラブルなどは、国内法による保障が得られないので注意が必要です。

もし健康被害に遭ってしまったら？

次の二つの例が考えられます。

1. 健康な人がダイエット食品などを使用したため、含有成分やその副作用により重篤な健康被害にあう場合
2. 体調に不安を感じている人が健康食品に頼りすぎたため、適切な医療のチャンスを失って、手遅れになってしまう場合。

健康食品が原因で、からだの具合が悪くなったと思われる場合は、お早めに医療機関の受診や保健所にご相談ください。

アレルギー物質の検査をしました

江戸川区では、東京都や他の特別区に先駆けて平成15年よりアレルギー物質の検査を実施しています。今年も、卵・乳・小麦を原材料とした区内の食品製造業者を対象にアレルギー検査を実施しました。

<検査した食品>

菓子類27検体、シャーベット1検体、食肉製品4検体、弁当類2検体、そうざい類5検体、農産加工品1検体、調味料類5検体

<検査結果>

シャーベット1検体、食肉製品1検体より乳由来タンパク質を検出したため、器具等の洗浄方法や表示を改善させました。



食品のアレルギー表示制度

「アレルギー」とは生体を守るための免疫系が、生体を異物から防御するために過剰に反応し、生体に障害を及ぼすことを言います。

「食物アレルギー」は、食物によって起こるアレルギー症状のことをいいます。

食物アレルギーの症状は、じんま疹・湿疹などの皮膚症状のほか、下痢、腹痛などの消化器症状、呼吸困難などの呼吸器症状などがあります。重症な場合は、原因食品を摂取して数分～30分以内に全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状が現れ、ショック症状(アナフィラキシーショック)が起こるなど重篤な症状となることがあります。

食物アレルギーの治療のためには、原因となるアレルギー物質を食べないことが基本です。しかし加工食品では、その食品が含まれているかどうか、表示だけではわからない場合があります。そこで平成13年4月から、食物アレルギー患者の方が食べても大丈夫な食品を選ぶ手がかりとすることができるように、特にアレルギーを起こしやすい食品や重篤な症状を引き起こしやすい食品について表示をすることが義務付けられています。



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31~37)

江戸川区食品衛生協会 新小岩総合事務所

3674-1441