

# ～食品衛生情報～No.20

平成22年2月9日号

目次	食中毒発生状況（平成21年12月31日現在）……	1
	区内で起きたノロウイルス感染症について……	2
	平成21年 江戸川区の食中毒について……	3
	・肉の生食は危険です……	3
	フグによる食中毒に注意……	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12月31日現在）

平成21年12月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数126件、患者数1,831名です。

（昨年同期は事件数106件、患者1,442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	13	12	5	31	126
患者数	224	222	50	89	128	130	47	88	100	97	53	559	1,831

昨年12月以降、ノロウイルスによる食中毒が急増しています。

		平成21年	
		累計(12/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	39	994
細菌	カンピロバクター	35	275
	黄色ブドウ球菌	4	49
	ウエルシュ菌	5	157
	サルモネラ	6	105
	腸管出血性大腸菌	16	28
	セレウス菌	3	16
	カンピロバクター	1	15
	腸炎ビブリオ	1	15
化学物質	ヒスタミン	1	8
寄生虫	アニサキス	1	1
自然毒	植物性自然毒	1	8
	動物性自然毒	1	2
不明		12	158
合計		126	1,831

昨年の東京都で起きた食中毒の月別の発生状況を見てみると、夏場だけではなく年間を通して食中毒が起こっていることが分かります。

ノロウイルスによるものがとても多く、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌によるものがこれに続いています。

これらはごく少量が体に入っただけで発症することがあるので、この傾向は今年も続くと思われます。

昨年は江戸川区でも6件の食中毒が発生し、原因としてカンピロバクターが4件、ノロウイルスが1件、サルモネラが1件でした。

食中毒は正しい衛生知識を身につけていれば、発生リスクを最小限に抑えることができます。今年も食中毒予防に努めましょう。

# 区内で起きた/ノロウイルスによる感染症について

## 事件概要

「平成21年12月15日に都内のホテルで会社の忘年会を行ったところ、参加者161名中10名以上が17日から下痢・嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」との通報が12月18日に江戸川保健所がありました。



## 調査結果

患者グループの共通食はこのホテルの宴会料理しかなく、ホテルの食事が原因の食中毒が当初疑われましたが、以下の理由から人から感染した感染症であることが判明しました。

患者グループ以外に8グループが当日ホテルを利用しているが、他の発症者はいませんでした。

患者グループの中に、忘年会の前から下痢・嘔吐等の症状のある者が1名いたことがわかりました。

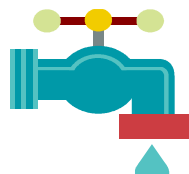
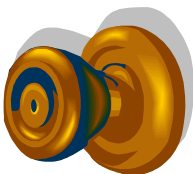
この事前発症者を含む患者計22名中14名の検便からノロウイルスが検出され、ウイルスの遺伝子検査を行ったところ、遺伝子型が一致しました。

ホテルの従業員検便および食品から、ノロウイルスは検出されませんでした。

**ノロウイルスの感染症が流行するこの時期は、食中毒防止だけでなく、お店で感染症が広がらないように次のような対策を！！**

### お店での感染を防ぐために...

1. 客用・従業員用トイレのドアや水道などの直接手が触れるところを、薄めた次亜塩素酸で毎日ふいて消毒する。
2. 吐いたものの始末は、マスク・手袋をして行き、周囲まで薄めた次亜塩素酸で消毒する。
3. 手洗いを徹底し、体調不良者はなるべく食品にふれないようにする。



家族が発症したら、便の始末や家庭の消毒などの際は同様の注意をしてください。

# 平成21年 江戸川区内の食中毒について

発生日	患者数 / 喫食者	原因施設	原因食品	病因物質
4月	8 / 16	飲食店	海鮮料理	ノロウイルス
5月	2 / 2	不明	不明(発症4日前に牛レバ刺しを喫食)	カンピロバクター
5月	6 / 7	飲食店	焼肉(牛レバ刺しを喫食)	カンピロバクター
6月	3 / 5	不明	不明(発症5日前に牛レバ刺しを食べている)	カンピロバクター
6月	4 / 6	不明	不明(発症前に卵料理を食べている)	サルモネラ
6月	9 / 11	飲食店	焼き鳥料理	カンピロバクター

昨年、江戸川区内では6件の食中毒が発生しました。

うち、4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。

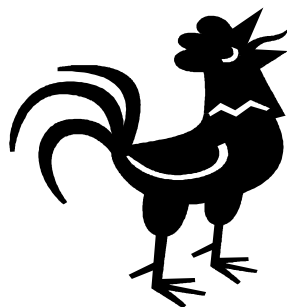
## 肉の生食は危険です！！

昨年、東京都内で起きた食中毒の原因として、**カンピロバクター**、**出血性大腸菌**が上位を占めています。

この病原菌は主に動物の腸内にいる**牛のレバ刺し**や**トリ刺し**のように**肉を生で食べる**ことで食中毒を起こしています。

そこで昨年、江戸川保健所では、飲食店営業者の方を中心に注意喚起のため右記のパンフレットを作成し配布しています。

肉の生食による食中毒は夏場だけでなく、年間を通じて発生しています。



### 飲食店の皆さんへ

このところ、肉やレバーを生で食べたために食中毒になるケースが増えています。これは、生の肉や内臓にカンピロバクター、O157、サルモネラなどの食中毒菌が付いており、たとえ新鮮でも生で出す限り防ぐことができなかったからです。



牛肉、牛レバー、馬肉、馬レバーについては、一定の衛生基準に合格すれば「生食用」と表示できるようになっていますが、平成20年度国内では、馬肉、馬レバーしか「生食用」の出荷実績はありません。

**つまり、安心して生で食べられる牛肉・牛レバーは、出回っていないのです。**

また、豚肉、鶏肉については、そもそも基準がありません。ですから、公に安心して生で食べられる豚肉、豚内臓、鶏肉、鶏内臓はありません。納入業者が「生食できる」と言っても、それは新鮮だという意味ではありません。

実際、**流通している肉や内臓(特に鶏肉)は、カンピロバクターに汚染されていることが多く、たとえ新鮮でも、これをお客様に刺身や軽い湯通し程度で提供すれば、食中毒の確率は、かなり高い**ものとなります。



そこで、江戸川区では、肉やレバーなどの内臓は、しっかり加熱したもののしか提供しないようにお願いしております。

食中毒を起こせば、営業停止などの行政処分のほか、区のホームページに店の名前などが公表されてしまいます。

これらのことをよく考えて、**レバ刺し、トリ刺しなどはメニューから除いていただくよう、ご理解とご協力をお願いします。**

江戸川保健所生活衛生課食品衛生担当  
電話 3658-3177 内線 31~39

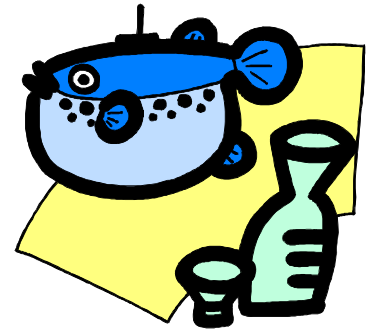
**加熱用の食肉を、生で食べることは大変危険です！！**

# フグによる食中毒に注意！！

フグが旬の季節となりました。おいしいフグですが猛毒をもっていることが知られています。去年も他県で不適切なフグの取扱いによる食中毒事件が起こっています。

飲食店でフグを提供される際は以下のことに注意して下さい。

- ・フグの仕入時、検品を十分に行うこと。
- ・処理は「フグ認証施設内」で行うこと。
- ・処理した有毒部位は、鍵付の専用容器に厳重に保管すること。
- ・営業者は認証書を客の見やすい場所に掲示し、フグ調理師は免許証を常に携帯すること。



また、**ふぐの素人調理**は、大変危険なので、絶対に行わないで下さい。

## 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
3月3日（木）	14時	許可期限が平成22年3月末で満了の方
3月18日（木）	14時	許可期限が平成22年4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
2月19日（金）	14時	適正表示講習会	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  
（すべての営業者の方が対象です。）

日付	開始時刻	対象	場所
2月18日（木）	14時	食品衛生責任者	葛西健康サポートセンター

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）