

～食品衛生情報～No.3

平成 18 年 3 月 1 日号

目次	食中毒発生状況(平成 17 年 12 月 31 日現在)……………1
	農薬のポジティブリスト制度が設定されます……………2
	平成 18 年度食品衛生監視指導計画(案)の意見募集……………2
	食品衛生歳末対策が終了しました……………4

食中毒発生状況(平成17年12月31日現在)

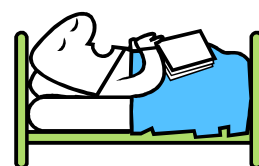
平成 17 年 12 月 31 日現在の都内の食中毒事件の発生は 99 件(2,516 名)ありました。平成 16 年の発生件数は 79 件(1,955 名)ですから、昨年と比較して件数・患者数が 20%以上増加しています。

傾向としては、下記の表のとおりノロウイルス(33 件)・カンピロバクター(24 件)を原因とす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ビブリオによる食中毒が 2 件発生しています。また、食中毒事件の特定には至りませんでした。1 月にノロウイルスによる有症苦情も発生しています。

<平成 17 年原因物質別食中毒発生件数>

	病原物質	件数	患者数
細菌	サルモネラ	7	511
	黄色ブドウ球菌	7	183
	腸炎ビブリオ	9	76
	腸管出血性大腸菌	4	8
	その他の病原大腸菌	2	194
	ウエルシュ菌	2	74
	セレウス菌	2	74
	カンピロバクター	24	154
	混合汚染	1	6
ウイルス	ノロウイルス	33	1,208
寄生虫	アニサキス	2	2
その他	ヒスタミンなど	5	23
	不明	1	3
	合計	99	2,516



食品中に残留する農薬等へのポジティブリスト制度について

(「農薬等」とは、農薬、飼料添加物および動物用医薬品をさします。)

今まで日本では食品中の残留農薬について「残留してはならない」リスト(一覧表)を示して、『規制はありませんが、リストにある農薬が含まれていたらダメですよ』という制度をとっていました(これをネガティブリスト制といいます)。

しかし現行の制度では、輸入食品が急増してきて、例えば海外で新しい農薬が使用されてそれが残留した食品を輸入しようとしてもリストに載っていないので差し止めなどの規制をすることができず、食の安心・安全の上で問題になっていました。

そこでポジティブリスト制度が平成18年5月29日から施行されることになりました。ポジティブリストとは「残留を認める」リストを示して、『原則禁止ですが、リストにある農薬の残留だけが認められますよ』という制度です。国内外すべての農薬等に残留基準が設定され、基準を越えた農作物や加工品等の流通・販売が禁止されます。

今までの制度から比べると、今後は大幅に規制が強化されることとなります。このポジティブリスト制度は、米国、カナダ、ドイツ、ニュージーランドで採用されています。



生鮮品、畜水産品、加工食品を含む全ての食品が規制の対象となります(医薬品、食品添加物、ペットフードなどは対象外です)。

平成18年度食品衛生監視指導計画(案)に対するご意見の募集について

江戸川区では、このたび平成18年度江戸川区食品衛生監視指導計画(案)作成しました。下記のとおり区民の皆様や食品等事業者の皆さんから、ご意見を募集します。いただいたご意見につきましては、事業を決定する上での参考とさせていただきます。なお、ご意見に対する個別の回答はいたしかねますので、ご了承願います。

意見の募集

意見は文書(郵送・FAX)または電子メールで、お受けしますので、下記のあて先まで、お送りください。

1 意見募集期間

3月1日(水)から3月24日(木)まで

2 意見提出先

江戸川保健所生活衛生課食品調整係

(133-0052 江戸川区東小岩3-23-3 FAX番号:3671-5798)

電子メールは江戸川区のホームページから送信できます。

3 計画案の閲覧

江戸川保健所保健予防課・生活衛生課の窓口のほか、江戸川区ホームページからダウンロードできます。



江戸川区食品衛生監視指導計画案の概要

第1 「食品衛生監視指導計画」策定の趣旨

江戸川区では、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するため、「平成18年度食品衛生監視指導計画」を策定し、区民の食生活の安全の確保に努めます。

第2 監視指導計画の実施期間

平成18年4月1日から平成19年3月31日まで

第3 監視指導の実施体制と国や他の自治体との連携 略

第4 監視指導の推進

(1) 食中毒対策

食中毒が発生しやすい業種、食中毒発生時に大規模な患者発生につながる集団給食などの大量調理施設に対する監視指導を実施します。特に、ノロウイルス対策として、社会福祉施設などを対象に監視指導を強化します。

(2) 輸入食品対策

輸入食品の安全確保を図るため、情報収集に努めるとともに、区内に流通する輸入食品の監視や検査などを実施します。

(3) アレルギー物質対策

区内食品製造業者及び販売業者を対象に、アレルギー物質の検査を実施します。

(4) 適正な食品表示への対策

食品衛生法やJAS法などにに基づき、関係機関と連携協力し食品の適正表示の指導に努めます。

第5 自主的な衛生管理の推進と人材の養成

1 自主的な衛生管理の推進

(1) 自主的な衛生管理に関する情報及び技術を食品等事業者提供し、支援を図っていきます。

(2) 食品衛生推進員と協同で、7月に「江戸川区食品衛生大会」を開催し、食品等事業者の自主管理の取り組みを発表します。

第6 区民および食品事業者とのリスクコミュニケーション

1 食中毒や違反情報等の公表

食中毒や違反食品などの情報を、ホームページなどで公表します。

2 食品衛生監視指導計画などの作成と公表

食品衛生監視指導計画は、ホームページなどの各種の媒体を用いて掲載します。また、指導計画の実施状況、並びに夏季の一斉指導などの実施結果も、適宜公表します。

3 普及啓発

食中毒多発期の注意喚起の情報などを、「広報えどがわ」やホームページなどの各種媒体を用いて情報提供をします。また、食品衛生街頭相談などのイベントを通じ、パンフレットの配布やなどを実施し食品衛生知識の普及啓発を図ります。

4 区民・事業者との意見交換の機会の設定

「消費者懇談会」などを開催し、食品衛生に関する意見交換を図ります。また、農林水産省などの他の行政機関と連携して「食の安全」に関する懇談会を実施します。

食品衛生歳末対策が終了しました

保健所では歳末の食品衛生対策として、お正月食品、ふぐやかきなどを取り扱う施設の立入り検査を行ってきました。

また、製品の細菌検査や理化学検査などを行いました。このほど最終結果がまとまりましたのでお知らせします。



立入検査結果

月	業態	実施数
1 1	小岩駅ビル、惣菜製造業、食肉製品製造業、スーパーなど	5 1 3 施設
1 2	場外市場、食肉処理業、スーパー、ふぐ取扱所、魚介類販売業など	

収去検査結果

	総検体数	細菌検査			化学検査		
		検体数	良	不適	検体数	良	法違反
合計	3 1 4	1 4 1	1 2 6	1 5	1 7 3	1 7 1	2
惣菜	6 6	3 5	3 1	4	3 1	3 0	1
生食用かき	2 1	2 1	2 1	0	0		
魚介類加工品	3 8	7	5	2	3 1	3 1	0
菓子類	3 9	3 4	2 7	7	5	5	0
食肉・食肉製品	7 2	3 6	3 6	0	3 6	3 6	0
つけもの	5 1	6	4	2	4 5	4 5	0
その他	2 7	2	2	0	2 5	2 4	1

収去検査の結果食品衛生法違反（表示違反）となった「ドライマンゴー」（黄色 4, 5 号を検出）及び「にしん菜の花」（銅クロロフィルを検出）については、製造所を所轄する保健所に通報しました。

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
3 6 5 8 - 3 1 7 7（内線 3 1 ~ 3 7）
江戸川区食品衛生協会 新小岩総合事務所
3 6 7 4 - 1 4 4 1