

～食品衛生情報～No.4

平成 18 年 5 月 1 日号

目次	平成 17 年食中毒発生状況……………1
	食中毒の発生について……………2
	農薬のポジティブリスト制度が設定されます……………3
	平成 18 年度食品衛生監視指導計画を策定しました……………3
	江戸川区食品衛生協会からのお知らせ……………4

食中毒発生状況(平成17年12月31日現在)

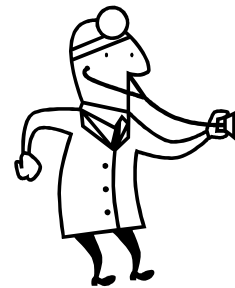
平成 17 年 12 月 31 日現在の都内の食中毒事件の発生は 99 件(2,516 名)ありました。平成 16 年の発生件数は 79 件(1,955 名)ですから、昨年と比較して件数・患者数が 20%以上増加しています。

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



食中毒の発生について

平成 18 年 4 月 11 日東京都福祉保健局発表

府中市内の給食施設で食中毒が発生しましたのでお知らせいたします。

【探知】

平成 18 年 4 月 6 日（木）午前 10 時 30 分、府中市内の学校内診療所医師から東京都多摩府中保健所に「5 日昼に学校内の食堂を利用した者のうち約 60 名が、食後 30 分から 1 時間にかけて膨満感、下痢の症状を呈した。」旨の連絡があった。

【調査結果】

当該給食施設を管轄する多摩府中保健所は、4 月 6 日午前 11 時から調査を開始した。

- ・患者は学生 84 名及び職員 10 名、計 94 名
- ・患者は 4 月 5 日（水）の昼食として当該施設の給食を喫食している。
- ・当該施設では、当日の昼食を 782 食提供した。
- ・入院患者はなく、全員が回復している。

【決定】

4 月 11 日、多摩府中保健所は、本件を当該給食施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- ・患者は 4 月 5 日（水）の昼食として当該施設の給食を喫食している。
- ・本日、患者を診察した医師の診断が食中毒であることを確認した。

担当保健所	多摩府中保健所	
患者関係	発症日時	4 月 5 日午後 1 時から 4 月 6 日午後 11 時まで
	患者症状	下痢、腹痛など
	発症場所	学生寮ほか
	患者数	患者総数 94 名（男 94 名 年齢 20～55 歳）
	診療医療機関数・人数	1 か所 70 名
原因食品	当該施設で提供した 4 月 5 日（水）の昼食	
病因物質	調査中	
原因施設	業種：飲食店営業（集団給食） 営業所所在地：東京都府中市・・・	
措置	上記営業施設は現在営業を自粛しており、東京都は営業停止等の処分を予定。	
メニュー	【4 月 5 日：昼食】 豚肉とキャベツの味噌炒め、菜の花辛し和え、きのこご飯、大根スープ、舌平目の菜種焼き、デミカツどん、とろろオクラ、アロエフルーツ、冷奴など 選択方式：コールスロー、肉じゃが、もやし人参茹で野菜	

（参考）

東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年 1 月 1 日～4 月 11 日まで	19 件	639 名	0 名
昨年同期	17 件	659 名	0 名

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の策定について

江戸川区では、平成18年度江戸川区食品衛生監視指導計画を下記のとおり策定しました。

江戸川区食品衛生監視指導計画の概要

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 略

(4) 適正な食品表示への対策 略

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に提供し、支援を図っていきます。

(2) 食品衛生推進員と協同で、7月3日(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 略

江戸川区食品衛生協会からのお知らせ

自主管理強調週間を実施します

日時：6月5日(月)から6月9日

対象業種：豆腐製造業、製パン、仕出し、魚介類販売業、
食肉販売業、競艇場、小岩駅ビル

(参加組合) 松江・瑞江・小岩料飲組合、中華組合、めん類、
小岩大衆、小岩社交など

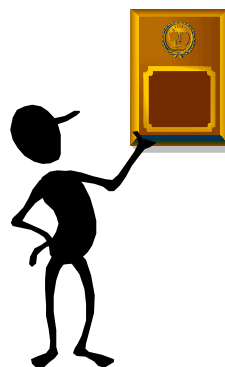


第9回江戸川区食品衛生大会を開催します

日時 7月3日(月) 14時から15時30分

場所 江戸川総合文化センター

内容 衛生講習会・自主管理功労証表彰など



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