

～食品衛生情報～No.5

平成18年7月10日号

目次	食中毒発生状況(平成18年5月31日現在)……………1
	腸炎ビブリオによる食中毒予防について……………2
	第9回食品衛生大会が実施されました……………3
	平成18年度 食品衛生実務講習会のお知らせ……………4

食中毒発生状況(平成18年5月31日現在)

平成18年5月31日現在、東京都内の食中毒事件の発生は32件(1,169名)ありました。平成17年1月～5月の食中毒事件の発生は34件(949名)でしたので、件数は2件減少したものの、患者数は増加しています。

平成18年 月別食中毒発生状況 (速報値)

月	1	2	3	4	5	累計
件数	8	8	5	7	4	32
患者数	306	211	310	285	57	1,169



5月1日～31日に発生した4件の内訳は、カンピロバクター1件(一般飲食店:8名)、ノロウイルス1件(仕出し弁当店:34名)、ヒスタミン1件(集団給食:14名)、原因物質不明1件(原因施設不明:1名)でした。

ヒスタミン(アレルギー様)食中毒

ヒスタミン食中毒とは、タンパク質を構成するアミノ酸の一種であるヒスチジンが、微生物により分解され、生成したヒスタミンにより、顔面紅潮、発疹、はき気等の症状がおこる疾病をいいます。喫食後30分から数時間以内に発症します。症状は一般的に軽く、急激な症状の後の速やかに回復します。

ヒスタミン食中毒は、魚介類の加工品等に多く、過去に「さばのみりん干し」、「マグロの照焼き」等で食中毒が発生しています。

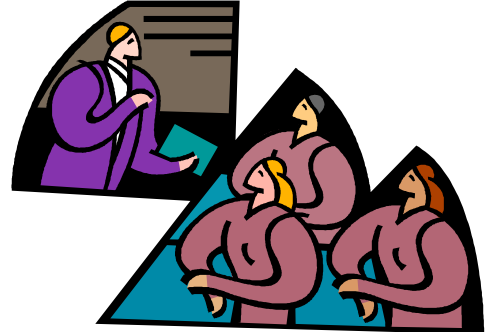


ヒスタミン食中毒は、個人差はありますがヒスタミンを100mg以上を摂取すると発症するといわれています。

第9回食品衛生大会が開催されました

平成18年7月3日(月)江戸川区総合文化センター小ホールにおいて、「66万区民の食卓に安全と安心を届けよう!」をテーマとし、第9回食品衛生大会が開催されました。

食品関係営業者、ファミリーヘルス推進員など381名が参加し、食の安全・安心に対する見識を深めました。



大会は三部構成で、第一部では関東農政局東京農政事務所消費安全部表示規格課の木内智明指導係長から、「JAS法の食品表示について」講話がありました。

第二部の式典においては、食品衛生の自主管理推進のために多年にわたり活躍された方10名に対し、その功績を称え、食品衛生自主管理功労証が授与されました。



第三部は、食品営業者の自主管理の取り組みに関して、東京魚商組合小岩支部 渡辺一夫支部長による「東京魚商組合小岩支部の自主管理活動報告」、小岩ショッピングセンター 鶴谷征洋副所長による「小岩ショッピングセンターの自主管理活動報告」が発表され、また、消費者代表の関根昭男推進員による「消費者から見た食品衛生(月島食品工業株式会社の本社工場見学の感想)」が発表されました。

最後に、江戸川区食品衛生協会会長の小泉定雄推進員から、大会宣言が読み上げられ、盛況のうちに閉会しました。

大会宣言

- 1 第9回食品衛生大会の成果を日々の自主管理活動に活かし、研鑽・努力して食中毒ゼロを目指します。
- 2 食品衛生の実践者として、常に消費者の立場で考え、行動し、わが街の食品衛生を向上してまいります。
- 3 食品のプロとして、安全・安心・適正に表示された食品を66万区民の食卓に届けます。

腸炎ビブリオによる食中毒予防について

6月中より気温28℃を越える日があり、気象庁でも6月～8月は平年並みまたは平年以上の気温になると予報するなど、今年も暑い夏が始まりました。

腸炎ビブリオ食中毒は6月から9月にかけて多く発生します。平成17年に都内で発生した細菌性食中毒(58件)のうち腸炎ビブリオ食中毒はカンピロバクター食中毒(24件)について多く発生(9件)しました。

営業者の皆様におかれましては、魚介類を取扱う際は、以下の点をより一層注意して、食中毒の発生を予防されますようお願いいたします。

腸炎ビブリオの食中毒を防ぐために・・・

《腸炎ビブリオの特徴》

この細菌は海水程度の塩分を好み、沿岸の海水中や海泥中などに棲息し、海水温が20℃を超えると海水中で大量に増殖し、近海で獲れる魚介類に付着します。

真水や酸に弱く、また60℃、10分の加熱で容易に死滅します。しかし他の細菌の2倍以上の速さで増殖しますので、刺身などを短時間でも室温(20℃ぐらいでも十分増殖します)に放置すると、食中毒を起こす菌数になり危険です。

《潜伏時間と症状》

潜伏時間：8時間～24時間

症状：激しい腹痛、嘔吐、下痢

《主な原因食品》

生の魚介類を使った料理や、まな板・包丁・手指などを介して汚染された会席料理、野菜の一夜漬けなど。



《予防方法》 ポイントは 食品の低温管理 真水による洗浄 二次汚染の防止

生食用の鮮魚介類やその加工品(刺身、むき身貝類およびゆでたカニなど)については、次のことを守ってください。

1. 輸送運搬は、できる限り低温で迅速に行う。
2. 冷蔵庫は4℃以下にし、生食用以外のものと接触しないよう分けて保管する。
3. 包装品の表示には、**生食用である旨**と「適正な温度で保存しお早めにお召し上がりください」等の文字を入れる。
4. 冷蔵庫から出して**最大2時間以内**に食べられるよう、調理や配膳の手順を決める。
5. 魚介類を取扱った手指やまな板、包丁、容器などは十分洗浄する。

平成 18 年度 食品衛生実務講習会のお知らせ

飲食店や食料品店等の食品関係業者には、食の安全に対する責務や社会的責任があります。

食の安全に対する関心が高まる中、お客様の信頼を勝ち得るためには、業者自らが積極的に、衛生管理のレベルアップに取り組む必要があります。

江戸川保健所では、次のとおり食品衛生実務講習会を実施し、実践に役立つ食品衛生の最新情報を提供しています。



対象者……食品衛生責任者、食品衛生管理者、業者又は事業者、許可を要しない届出集団給食等の衛生の管理責任者

講習日程 いずれかご都合のよろしい日に、直接、会場までおいでください。

月 日	時 間	会 場（裏面地図参照）
7月28日（金）	午後2時開始（講習時間はおおむね1時間30分）	葛西健康サポートセンター （3階 集会室）
8月29日（火）	午後2時開始（講習時間はおおむね1時間30分）	江戸川区総合文化センター （2階 会議室）
9月21日（木）	午後2時開始（講習時間はおおむね1時間30分）	小岩アーバンプラザ （2階 集会室）

* 受講の際、食品衛生責任者手帳をお持ちの方はご持参ください。

* 9月以降もおおむね2カ月に1回程度食品衛生実務講習会を予定しています。

食品衛生実務講習会を必ず受講しましょう！

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