

～食品衛生情報～No.6

平成 18 年 9 月 1 日号

目次	食中毒発生状況(平成18年8月16日現在)……………1
	カンピロバクターによる食中毒について……………2
	ジャガイモによる食中毒について……………3
	街頭相談が実施されました……………4
	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8月31日現在)

平成18年8月31日現在、東京都内の食中毒事件の発生は61件(1,615名)ありました。今年は梅雨明けが遅かったためか例年に比べ夏の食中毒の発生が少なくなっています(昨年同期の食中毒発生件数は65件、患者数は2,098名でした)。

平成18年 月別食中毒発生状況 (速報値)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	累計
件数	8	8	5	7	7	7	12	7	61
患者数	306	214	301	284	151	106	153	100	1,615

病因物質別発生件数(平成18年)

		累計(8/31まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ	4	55
	黄色ブドウ球菌	4	73
	腸管出血性大腸菌	3	7
	その他の病原大腸菌	1	230
	ウエルシュ菌	4	249
	セレウス菌	2	8
	カンピロバクター	20	126
ウイルス	ノロウイルス	17	616
化学物質	ヒスタミン	2	59
自然毒	植物性自然毒	1	77
不明			3
合計		61	1615



今年も、カンピロバクター(20件)による食中毒が目立ちます。17年(15件)に比べて件数、患者数共に多くなっています。加熱不十分な鳥料理や生食を原因食品とすることが多く、区内でも焼き鳥屋を原因施設とするカンピロバクターによる食中毒が発生しました。また、7月には区内の小学校でジャガイモによる食中毒も発生しました。

区内でカンピロバクターによる食中毒が発生！

平成18年7月、江戸川区内の焼き鳥店を知人5名で利用したところ、うち3名が腹痛・下痢・発熱等の食中毒症状を呈した。保健所の検査の結果、5名のうち、4名の検便からカンピロバクターが検出され、患者の共通食はこの焼き鳥店しかないことから、この店の会食を原因とするカンピロバクター食中毒事件と確定した。

この飲食店では生の鳥ミンチ肉に薬味・味付け等をした「つくね刺」というメニューがあり、患者グループもこれを食べていた。

カンピロバクターによる食中毒を防ごう！！

1 原因となる食品は？

鶏肉を使った食品（鶏肉のさしみ、鶏わさ、焼き鳥、つくね、親子丼など）
二次汚染を受けた食品等（生の鶏肉に触った手指や鶏肉を調理した器具から付着）

2 新鮮でも危険です

カンピロバクターは、腸管出血性大腸菌 O157 と同じように少量が付着しているだけでも食中毒を起こします。鶏肉が新鮮でも安心できません。

3 十分な加熱で予防できます

カンピロバクターは、60℃、1分程度の加熱でほぼ死滅します。焼き鳥・肉団子・唐揚げなど、焼く・煮る・揚げるなどの調理をする場合には、カンに頼らず、肉の中心部まで十分に加熱されているかを確認することが必要です。十分に加熱すれば問題はありません。

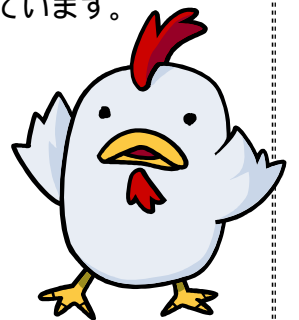
？ カンピロバクター食中毒を予防するにはどうしたらよいのでしょうか？

⇒ カンピロバクターは熱に弱いので、食品を十分に加熱すれば菌は死んでしまいます。肉の中心部が65℃になるまで加熱すれば菌がほぼ死滅すると考えられています。

？ 鶏肉のさしみや鶏わさ、レバ刺しは提供してはいけませんか？

⇒ 鶏わさや鶏のさしみの提供を禁止してはおりませんが、「流通している鶏肉から、高率でカンピロバクターが検出される」とのデータがあります。

また近年、都内で報告されたカンピロバクター食中毒のほとんどは飲食店で発生しています。鶏肉を、刺身や湯にくぐらせる程度の加熱状態で食べるとカンピロバクター食中毒になる心配があります。生の鶏肉や生に近い鶏肉料理を提供しないようにして下さい。



？ 牛肉や豚肉は、カンピロバクター食中毒の心配はないですか？

⇒ 牛や豚の消化管内にも、カンピロバクターがいることがあり、牛レバーのさしみを食べたことによるカンピロバクター食中毒事例もあります。

また、一般的には牛肉、豚肉を生で食べることは、カンピロバクター以外に、腸管出血性大腸菌 O157 やウイルス性疾患にかかる可能性があります。このため、生食用として特別に飼育及び食肉処理されたもの以外は生で提供しないで下さい。

小学校で栽培したジャガイモを食べてソラニン類による食中毒発生!

【探知】

平成 18 年 7 月 19 日(水)午後 3 時 00 分、江戸川区教育委員会から江戸川保健所に「江戸川区内の小学校で理科の実習用に校内で栽培したジャガイモを給食室で茹でて 6 年生の児童らが喫食したところ、62 名が腹痛、吐気等の食中毒様症状を呈した」旨の連絡があった。

【調査結果】

- ・ ジャガイモは 7 月 13 日及び 14 日に収穫し、給食室で保管。
- ・ 18 日午前 10 時 30 分ごろから給食室で調理員が皮付きのまま茹で上げ、6 年生 4 クラス(児童:127 名、教職員:5 名)に提供。
- ・ 患者は 6 年生の児童 75 名と教職員 2 名であり、「茹でジャガイモ」を喫食後、30 分後から腹痛、吐き気、喉の痛みの症状を呈した。
- ・ 残品の「茹でジャガイモ」および参考品の「生のジャガイモ」から、ソラニン類を検出した。
- ・ 患者はいずれも軽症で、全員快復している。



【決定】

患者は共通して「茹でジャガイモ」を喫食しており、また患者の症状、発症時間が一致していることから、江戸川区江戸川保健所は、本件を校内で栽培したジャガイモを喫食したことによる食中毒と断定した。

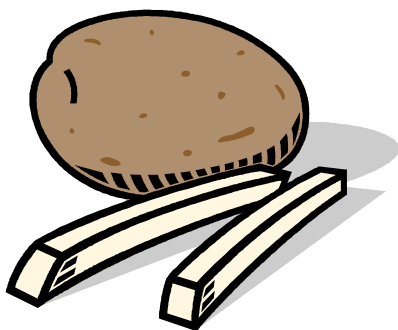
【ソラニン類】

ジャガイモには発芽部分や皮(特に緑化した部分)に有毒物質であるソラニン類が含まれています。このソラニン類を大量に含んだ部分を除去せずに摂取すると食中毒を起こすことがあります。

ジャガイモのソラニン類は主にソラニンとチャコニンですが、これらを 200mg から 400mg 摂取すると発症すると言われています。ただし、子供ではそれ以下で発症すると考えられています。

ソラニンはジャガイモをゆでても無毒になりません。ジャガイモは冷暗所で保存し、調理の際、皮は良くむき、発芽部分や緑色部分は十分取り除くようにしてください。

江戸川保健所では、右のようなパンフレットを作成したり、ホームページ等で注意を呼びかけています。



ジャガイモで食中毒?

ジャガイモは身近な食べ物ですが、きちんと調理をしないと食中毒になることがあります。



ジャガイモの芽や緑色の部分には「ソラニン類」と呼ばれる毒素が含まれていて、その部分を食べると、おう吐や腹痛、下痢などの症状を引き起こします。



自らが悪く小さいジャガイモの皮にも、「ソラニン類」が多く含まれているから、絶対食べてはいけません。



ジャガイモは涼しく日の当たらない場所で保管して、調理をするときは、芽や緑色の部分は深く取り除き、皮もよく剥くようにしましょう。



江戸川保健所生活衛生課食品衛生
電話3658-3177

8月10日西葛西駅で街頭相談を実施しました

8月10日に、西葛西駅南口で行われた食品衛生街頭相談は、参加1,800人の大盛況のうちに終了しました。

暑い中、当日お手伝いして下さった皆さま、また西葛西を訪れて下さった皆さま、ありがとうございました。



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、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
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)
10月3日(火)		タワーホール船堀 (4階 研修室)

* 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。

* 次回は1月を予定しています。日時・場所はお問い合わせください。今後もおおむね2ヶ月に一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