

# ～食品衛生情報～No.7

平成18年11月1日号

目次	食中毒発生状況(平成18年10月27日現在)……………1
	カンピロバクターによる食中毒について……………1
	ノロウイルスによる食中毒について……………2
	区内産小松菜の残留農薬の検査を実施しました……………3
	歳末食品衛生対策実施中……………4
	オープンカフェの要綱が制定されました……………4

## 食中毒発生状況(平成18年10月27日現在)

平成18年10月27日現在、東京都内の食中毒事件の発生は81件(1,952名)ありました。今年は梅雨明けが遅かったためか腸炎ビブリオによる食中毒の発生がゼロとなっています。

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	9月	10月	累計
件数	8	8	5	7	7	7	10	12	11	3	81
患者数	306	214	301	284	151	106	147	186	108	53	1,952

今年も、カンピロバクター(23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(7月)・焼肉屋(9月)を原因施設とするカンピロバクターによる食中毒が2件発生しました。

## 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。

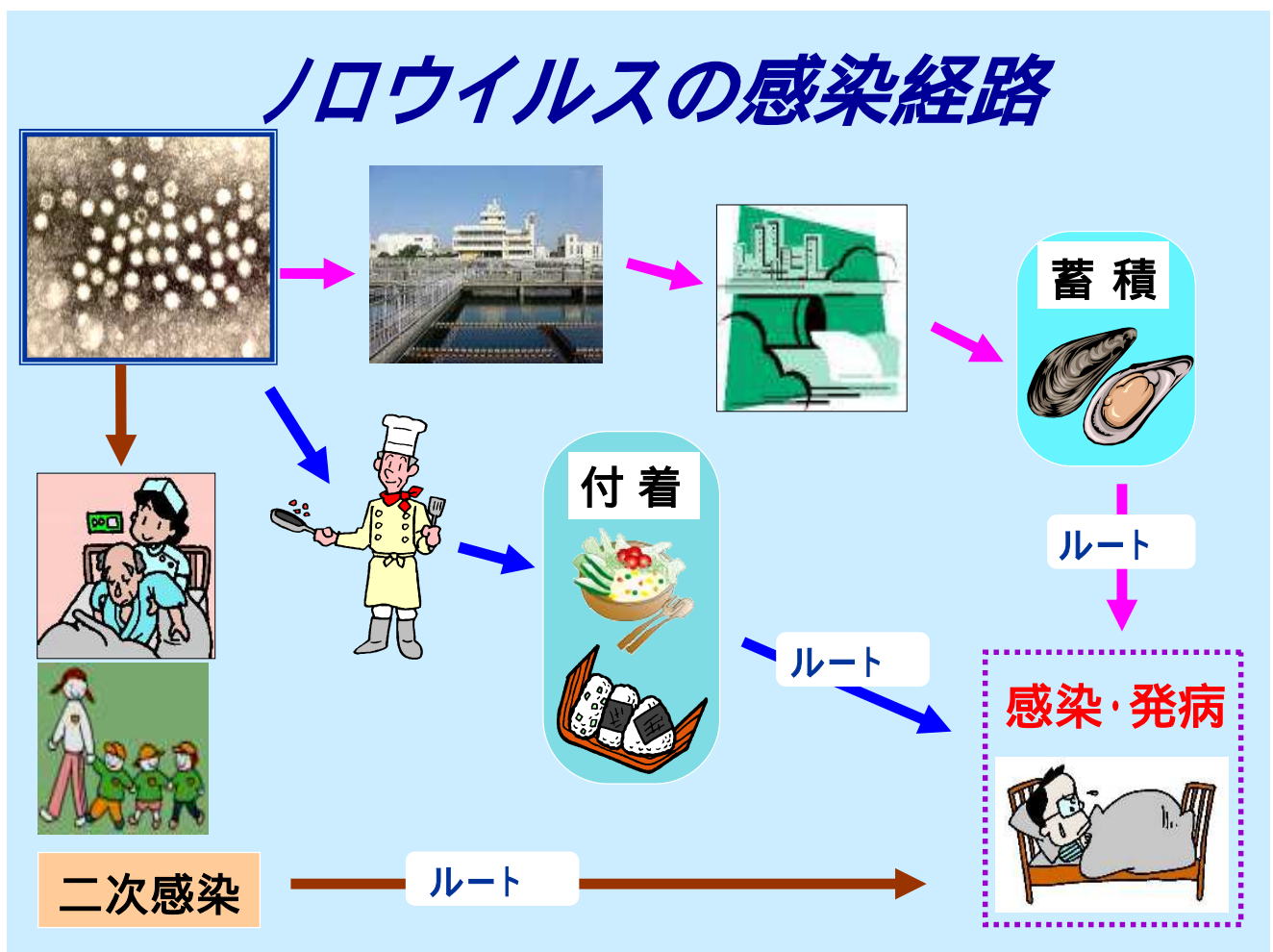
# ノロウイルスによる食中毒を防ごう！

食中毒が多いのは「夏」というのが定番でしたが、最近は冬にも食中毒が多くおきています。その原因のほとんどが「ノロウイルス」です。

ノロウイルス食中毒は11月頃から3月の冬季を中心に、カキなどの二枚貝や、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品を原因に多発します。

平成18年は、10月までに都内でノロウイルスによる食中毒が20件おきています。

ノロウイルスの感染経路は下記のとおりです。



### < 予防方法 >

下痢、おう吐等の症状があるときは食品に直接触れる作業に従事しないこと。

作業前、トイレの後、盛り付け前の手洗いを充分に行うこと。

盛り付け時には使い捨ての手袋やマスクの着用を行うこと。

「かき」などの二枚貝の調理に使用した器具、シンク等の消毒を行うこと。

二枚貝を提供するときは、十分な加熱調理を行うこと。

おう吐、下痢症状のある人を看護する場合は、ノロウイルスに感染しないような対策を行うこと。

# 小松菜の残留農薬（エマメクチン・スピノサド）の検査を実施しました



平成18年10月23日、区内9農家から区内産の小松菜の残留農薬を実施しました。すべての検体から農薬は検出されず、農薬が適正に使用され、区内産の小松菜の安全・安心を確認しました。

検査結果は下記のとおりです。なお、平成19年2月には、輸入冷凍野菜・果物の残留農薬検査を実施します。



## 残留農薬検査結果

NO	食品名	検査結果		圃場住所
		エマメクチン	スピノサド	
1	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	篠崎地区
2	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	鹿骨地区
3	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	小岩地区
4	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	篠崎地区
5	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	
6	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	中央地区
7	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	
8	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	小岩地区
9	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	
10	小松菜(露地栽培)	検出しない	検出しない	中央地区
11	小松菜(露地栽培)	検出しない	検出しない	
12	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	篠崎地区
13	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	
14	小松菜(ハウス栽培)	検出しない	検出しない	篠崎地区

注1: エマメクチン(残留基準 0,5ppm) . スピノサド(残留基準 5ppm)

注2: エマメクチン・スピノサドは殺虫剤として使用される農薬です。



# 歳末対策実施中！



お歳暮に、クリスマスに、お正月にと、歳末は食品が大量に出回る季節です。また、ふぐや生カキのシーズンでもあります。

保健所では、歳末の食品衛生対策として、食品の細菌検査やウイルス検査、理化学検査、簡易検査を行っています。

また、夏に自主的な検査を行った学校や保育園の給食施設や、ふぐ・生カキの取扱い施設の指導を行います。主な事業は以下の通りです。

なお、「鳥刺し」や「レバー刺し」を提供する飲食店（大衆酒場）を対象にカンピロバクター対策の監視指導を行います。

月	対象業態	対象食品	予定数
11	洋菓子製造業、魚介類加工業、小岩駅ビル、そうざい製造業、食肉製品製造業、保育園給食（区立）、スーパー、飲食店営業(大衆酒場)、学校給食	洋菓子・漬物・魚介類加工品・そうざい・刺身・食肉製品・生食用かき	立入検査 640 細菌検査 100 化学検査 140
12	場外市場、食肉処理業、スーパー、ふぐ取扱所、魚介類販売業、飲食店、飲食店(仕出し)	食肉・各種加工食品・歳末食品	簡易検査 60



## オープンカフェ（屋外客席）の要綱が制定されました

平成18年11月1日より、「江戸川区飲食店営業及び喫茶店の屋外客席に関する取扱要綱」が制定されました。主な制定内容は以下のとおりです。

- (1)従前より規定のなかった飲食店等の屋外客席(オープンカフェ)について公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定めました。
- (2)屋外客席は、主たる客席の規模を超えないものとし民有地・許可を受けた公有地に限定しました。
- (3)近隣の快適な生活を阻害しないよう遵守すべき指導事項を定めました。
- (4)既に屋外客席を有する事業者の方及び新設を検討している事業者の方は必要な届出がありますので、下記の食品衛生担当までご相談下さい。

### 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 新小岩総合事務所 3674-1441