

～食品衛生情報～No.9

平成19年4月20日号

目次	食中毒発生状況(平成19年3月31日現在)……………1
	アレルギー物質の検査を実施しました……………2
	ふぐ調理師に対する行政処分について……………3
	安全・安心フォーラムを開催しました……………3
	平成19年度 各種食品衛生講習会のお知らせ……………4

食中毒発生状況(平成19年3月31日現在)

平成19年3月31日現在、東京都内の食中毒事件の発生は17件(421名)ありました。(昨年同期の食中毒発生件数は21件、患者数は822名でした)

平成19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	7	7	3						17
患者数	123	223	75						421

病因物質別発生件数(平成19年)

		累計(3/31 まで)	
		件数	患者数
細菌	サルモネラ		
	黄色ブドウ球菌	1	5
	腸管出血性大腸菌		
	その他の病原大腸菌		
	ウエルシュ菌		
	セレウス菌		
	カンピロバクター	2	10
ウイルス	ノロウイルス	14	406
化学物質	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒		
不明			
合計		17	421



今年はまだ始まったばかりですが、都内では3ヶ月間ですでにノロウイルスの食中毒が14件おきています。東京都ホームページ等で発表された事例をみると、宅配寿司・出前寿司、ホテルでの結婚披露宴、病院や老人施設の給食など原因となる食事も多岐に渡ります。

多くの事例で、調理従事者やサービス従事者のふん便から、発症者のふん便と同じノロウイルスが検出されています。従事者の健康管理に引き続き注意が必要です。





アレルギー物質の検査を実施しました



1. アレルギー物質の表示規制の内容

平成14年から下記のとおり表示されることになっています。(バナナは平成17年から)

表示対象物質(表のとおり)

表示義務	卵・乳・小麦・そば・落花生
表示を推奨	あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・かに・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ

微量でも表示します。

「含まれているかもしれない」などの可能性表示は認められません。

「同じ工場ですばを含む製品を製造しています」などの表示は認めています(注意喚起表示)

2. 事業の方針

食品中のアレルギー物質の表示については、原材料の調査やさらにその元の原材料の調査など、仕入れ部門における非常に厳重かつ緻密な品質管理と、製造現場で意図しない混入を防止するための、今まで以上に高度な衛生管理が必要になってきます。

江戸川区では、東京都や他の特別区に先駆けて平成16年から、区内の製造者に対して、製造管理を強化し適正な表示の徹底を図ることを目的として検査を実施してきました。

また、平成18年度からは、区外で製造された食品も同様の検査をしています。

3. 実施年月日

平成19年1月22日～24日

4. 対象製造者(10施設)

菓子製造業: 4施設

そうざい製造業: 1施設

食料品等販売業: 5施設



5. 検査品目及び結果(36検体)

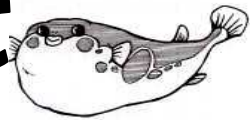
表のとおり(各食品検体について、卵・乳・小麦から検査項目を適宜選択して実施)

食品名	検体数	指導件数
菓子類	23	5
食肉製品	1	0
そう菜類	3	0
魚肉練り製品	4	0
魚肉ソーセージ	1	0
調味料類	3	0
ベビーフード	1	0



パン工場で、製造工程上の機器を介して、卵成分・乳成分が混入してしまうものが4検体(生地と製品2検体ずつ)ありましたが、洗浄を徹底し製造順を変えたところ、検出しなくなりました。

ふぐ調理師に対する行政処分について



～ 築地市場内におけるふぐ条例違反事例 ～

築地市場内にある卸売会社 A 社のふぐ調理師 3 名が、平成 18 年 10 月～12 月までの間にふぐ調理師のいない仲卸業者に延べ 30 日間、約 130kg の活とらふぐを販売しました。これは、「東京都ふぐの取扱い規制条例」違反にあたります。

その後、都が市場内のふぐの取扱い状況の調査を行ったところ、築地市場内にある卸売会社 B 社のふぐ調理師 1 名が、平成 18 年 10 月～12 月まで、ふぐ調理師のいない仲卸業者に、約 140 kg の活とらふぐを販売していた条例違反が新たに確認されました。

卸売り業者 A 社および B 社のふぐ調理師に対して、当該免許の効力を 7 日間停止する行政処分を行いました。また、市場内の水産関連団体に対して、ふぐの取扱いにあたって、条例の規定を遵守するよう、1 月 25 日付けで、指導の文書を通知しました。

都は「流通の途中段階でも、ふぐ調理師免許を持った人の手だけを経るようしないと、食の安全性が確保できない」ことから、条例で調理だけでなく販売、貯蔵など流通にかかわる業者にもふぐ調理師の免許の取得を義務づけ、調理師以外の者に未処理のフグを販売することを禁じています。

【ふぐの取扱い資格について】

ふぐによる食中毒防止のため、各都道府県ではふぐ取扱者の資格やふぐの調理をおこなう施設の届出などの規制が設けられています。

東京都では「東京都ふぐの取扱い規制条例」により、営業行為としてふぐを取り扱うことができるのは、東京都のふぐ調理師免許を有する者がふぐ取扱施設として認証を受けた施設において取り扱う場合のみ認められています。

食の安全・安心フォーラム in 江戸川を開催しました

2 月 9 日（金）に葛西サポートセンターで、江戸川区特産の「小松菜」を中心に、食品が生産から食卓にのぼるまでの「食の安全・安心」について一緒に考えるをテーマに『食の安全・安心フォーラム in 江戸川』を開催しました。

当日は 35 名の消費者の方にご参加いただき、小松菜料理の試食会やパネル等の展示、パンフレットの配布、意見交換会、アンケート等を行い、大盛況のうちに終了しました。

意見交換会では、小松菜の栄養や栽培方法についてやスーパーなどの販売店での食品の取扱いについて、保健所の検査体制についてなど幅広い質問があり、消費者の食に対する関心の高さを感じました。また、フォーラムの様子については 2 月中旬の江戸川ケーブルテレビで放映されました。

今後も継続して開催していく予定です。

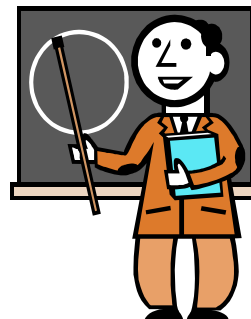


平成19年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

平成19年度の講習会日程は、下記のとおりです。

下記は全ての講習会ではありません。日程が決定している講習会のみ掲載しています。

年に1回は講習会を受けて、新しい知識を取り入れるようにしてください。衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。



許可更新の方の講習会 (場所は小岩アーバンプラザ)

営業許可の更新の方には、ハガキでご連絡いたします。

日時	開始時刻	対象
5月10日(木)	14:00	許可期限が6月で満了の方
6月28日(木)	14:00	許可期限が7月または8月で満了の方

業態別講習会 (業態が決められています)

日時	開始時刻	業態	場所
5月17日(木)	14時半	学校給食	総合文化センター
5月29日(火)	14時	集団給食(事業所)	タワーホール船堀
5月30日(水)	14時半	保育園給食	総合文化センター
5月31日(木)	14時	集団給食(社会福祉施設等)	総合文化センター
6月15日(金)	14時	寿司	総合文化センター
6月27日(水)	13時半	魚介類販売業・屋形船	総合文化センター
6月29日(金)	14時	持ち帰り寿司・スーパーの惣菜	小岩アーバンプラザ
7月26日(木)	14時	食肉・食鳥肉販売業、食肉処理業	総合文化センター
8月1日(水)	14時	大規模飲食店	南小岩コミュニティー会館
8月23日(木)	14時	焼肉・大衆酒場	葛西区民館
8月24日(金)	14時	焼肉・大衆酒場	小岩健康サポートセンター

実務講習会 (すべての営業者の方が対象です)

注意:この講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません!

日時	開始時刻	対象	場所
6月22日(金)	14:00	食品衛生責任者	東部区民館(ホール)
7月25日(水)	14:00	食品衛生責任者	葛西区民館(3階 講座講習室)
8月28日(火)	14:00	食品衛生責任者	総合文化センター(2階 会議室)

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