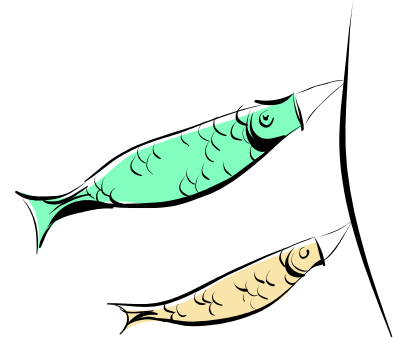


# ～食品衛生情報～ No.21

平成22年5月10日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成22年4月23日現在）… 1
- 区内で2月に起きた食中毒について… 2
- 増えてます、A型肝炎… 3
- 口蹄疫をご存じですか… 3
- 食品衛生のDVD 貸し出しています… 4
- 平成22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22年4月23日現在）

平成22年4月23日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数53件、患者数789名です。（昨年同期は事件数25件、患者552名でした。）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	32	8	8	5									53
患者数	520	66	87	116									789

		平成22年	
		累計(4/23まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	46	717
細菌	カンピロバクター	2	10
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	2	50
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	2	2
	セレウス菌		
	カンピロバクター		
	腸炎ビブリオ		
化学物質	ヒスタミン		
寄生虫	アニサキス		
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明		1	10
合計		53	789

今年の食中毒の87%がノロウイルスによるもので、2月・3月は全ての食中毒がノロウイルスによるものでした。4月に入っても引き続きノロウイルスによる食中毒が発生しています。

今年1月は30件を超える食中毒が発生しました。4月中に都内食中毒発生件数の累計が50件を超えたのは平成11年以降初めてのことで（例年、事件数が50件を超えるのは7月頃です）。かなりのハイペースで食中毒が発生しています。

食中毒は正しい衛生知識を身につけていれば、発生リスクを最小限に抑えることができます。今年も食中毒予防に努めましょう。

# 2月に区内で食中毒が発生しました！

今年の2月に江戸川区内でノロウイルスによる食中毒事件が発生しました。

## 【事件概要】

「平成22年2月10日に区内の飲食店で会社の食事会を行ったところ、参加者12名中8名が11日から12日にかけて吐き気・嘔吐等の食中毒様症状を呈している。」との通報が2月12日に江戸川保健所にありました。

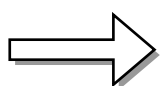
喫食したメニューは、ステーキ、サラダ、ライス、チョリソー（ソーセージ）でした。



## 【調査結果】

患者グループの共通食はこの飲食店の料理しかなく、以下の理由からノロウイルスによる食中毒であることが判明しました。

- ①患者グループは11名が同じ会社の社員であるが、仕事は各自別々の派遣先で勤務しているため、他に共通の行動や食事をとっていなかった。また、この食事会には通常接点のない他社の社員1名も参加し、発症していた。
- ②患者グループ発症者8名のうち6名のふん便からノロウイルスが検出された。
- ③従業員1名のふん便からノロウイルスが検出され、ウイルスの遺伝子検査を行ったところ、発症者ふん便から検出されたノロウイルスと遺伝子型が一致した。
- ④ノロウイルスが検出された従業員はサラダの仕込み（野菜をカットして混ぜる）を行い、その際に使い捨て手袋は着用していなかった。
- ⑤この従業員はサラダ仕込み後、開店前に帰宅しており、患者グループに直接接触していないため、飛沫などによる人一人感染の可能性はなかった。



ノロウイルスは感染していても症状が出ないことがあります。

この事件は感染していた調理従事者が、手洗いが不十分なまま調理したことにより食品がノロウイルスに汚染され、それを食べた人が食中毒になったものと推定されました。

## ～ノロウイルスの対策（調理従事者用）～

下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など、風邪に似た症状があったときは調理行為にたずさわらないようにしましょう。また、不顕性感染（無症状）でノロウイルスを便から排出し続けている場合もあります。調理中はマスクをきちんと着用し、また石鹼による手洗いを徹底することが重要です。

食材を触る時に、手袋を着用する場合がありますが、その手袋が清潔であることは勿論のこと、着用する前の手指は清潔でなければなりません。

# 増えています、A型肝炎

(国立感染症研究所感染症情報センター 感染症発生動向調査結果より)

A型肝炎の患者が3月上旬から増え始め、4月上旬までの患者報告数が過去3年に比べて突出して多いことが分かりました。A型肝炎の患者は例年およそ150人程度ですが、今年は4月18日までで、すでに121人が報告されていて、死者も1人出ています。

これらの事例においては、食品が感染源と確定された事例はありません(医師が推定した原因食材は「カキ」が4割と最も多い)が、A型肝炎ウイルスに汚染された水、野菜、果実及び魚貝類なども感染源になり得ることを踏まえ、国立感染症研究所感染症情報センターでは「これからのシーズンは、食中毒と併せて食べ物や飲み物に注意が必要」と呼びかけています。

A型肝炎は、A型肝炎ウイルスによって起こされる急性のウイルス性肝炎で、2～7週間の潜伏期間の後に発熱、全身倦怠感、黄疸などを発症します。A型肝炎ウイルスは患者の糞便中に排泄され、この便に汚染された水・果物・野菜・貝類・氷などを介して感染します(糞口感染)。

## 予防のポイント

- ・便を介して感染する可能性があるため、手をよく洗うことを習慣づけましょう。
- ・料理はよく加熱して食べましょう。特に二枚貝などの貝類からの感染が最も多いといわれています。貝類を食べるときは、表面だけでなく中まできちんと火を通すようにしてください。
- ・生ものを調理した際は調理器具をきちんと洗浄・消毒しましょう。
- ・渡航先では、生水・氷入りの飲み物・加熱していない食べ物に注意が必要です。



## 口蹄疫をご存じですか？

4月20日、宮崎県において、口蹄疫の発生が確認されました。その後、宮崎県内では感染の疑いのある牛豚が相ついで見つかっています。

口蹄疫とは、口蹄疫ウイルスが原因で、偶蹄類の家畜(牛、豚、山羊など)がかかる伝染病で、口の中や蹄の付け根などに水ぶくれができるのが特徴です。

口蹄疫は人に感染することはありません。もちろん、牛肉や豚肉を食べたり、牛乳を飲んだりしても口蹄疫にかかることはありません。他の偶蹄類動物にうつさないようにするため、口蹄疫が発生した農場の家畜は殺処分して埋めるとともに、発生した農場周辺の牛や豚の移動を制限しています。このため口蹄疫にかかった家畜の肉や乳が市場に出回ることはありません。

口蹄疫は、偶蹄類間の伝播力が極めて強く、畜産業における経済的なインパクトも大きいので、農林水産省は宮崎県に協力して、感染の拡大を防ぐ努力をしています(緊急消毒措置などを実施)。また、偶蹄類への感染の拡大を防ぐため、感染した牛や豚の肉や牛乳を市場に出さないように確実に措置しています。



# 食品衛生DVD、貸出しています



近年、食品の産地や期限表示の偽装など食品事業者の信用が失墜する事件が相次いで起きています。“食の安全”を守り、“食への信頼”を確かなものにするために食品事業者がすべきこととは・・・。

本DVDは保健所にて、無料で貸し出ししています。ぜひ従業員向け研修等にお役立てください。

また、保健所ではこれ以外にも健康食品、食品添加物や残留農薬など食の安全にかかわる項目のDVDを各種取り揃えております。

(講習会と重複しなければ食中毒やノロウイルスのDVD・ビデオの貸し出しも可能です。)

## 平成22年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

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。

日付	開始時刻	対象
6月16日(水)	14時	許可期限が平成22年7・8月末の方
9月2日(木)	14時	許可期限が平成22年9月末の方

《業態別講習会》(業態が決められています)

日付	開始時刻	対象業態	場所
6月11日(金)	14時	仕出し弁当	総合文化センター
6月22日(火)	14時	生肉料理提供店	葛西区民館
6月25日(金)	14時	生肉料理提供店	小岩アーバンプラザ
7月1日(木)	14時	寿司・持ち帰りすし	総合文化センター
7月2日(金)	13時45分	魚介類販売業	総合文化センター

### 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  
連絡先 3542-0161 (銀座総合事務所)