

# ～食品衛生情報～No.25

平成23年1月20日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成22年12月31日現在）……1
- 今年の冬もノロウイルスにご注意を！！……2
- ウエルシュ菌ってご存知ですか??……3
- 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12月31日現在）

平成22年12月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数140件、患者数1,968名です。

（昨年同期は事件数126件、患者1,847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	10	9	9	7	13	11	12	12	9	140
患者数	523	66	89	228	98	143	56	129	291	109	140	96	1,968

		平成22年	
		累計(12/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	65	1,169
細菌	カンピロバクター	36	287
	黄色ブドウ球菌	3	32
	腸炎ビブリオ	3	29
	ウエルシュ菌	4	202
	サルモネラ	7	113
	腸管出血性大腸菌	5	10
	セレウス菌	1	5
	糞毛形、カビバクター	1	7
	腸炎ビブリオ、ビブリオ、カビバクター	1	30
寄生虫	アニサキス	6	7
化学物質	ヒスタミン	2	14
自然毒	植物性自然毒	1	9
	不明	5	54
合計		140	1,968

昨年（平成22年）東京都で起きた食中毒の月別の発生状況を見てみると、夏場だけではなく、年間を通して食中毒が起きていることが分かります。

病因物質別ではノロウイルスによるものが最も多く、カンピロバクターによるものがこれに続いています。

これらの病因物質はごく少量が体に入っただけで発症することがあるので、この傾向は今年も続くと思われます。

昨年、江戸川区では2件の食中毒が発生し、原因としてノロウイルスが1件、カンピロバクターが1件でした。

食中毒は正しい衛生知識を身につけることで、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。

# 今年の冬もノロウイルスにご注意を！！

最近、全国各地でノロウイルスによる食中毒事件が多発しています。

## ＜最近の都内のノロウイルスによる食中毒事例＞

板橋区内の保育園の給食でノロウイルスを原因とする食中毒が発生しました。

「平成22年11月18日から19日にかけて園児が下痢・嘔吐等の症状を呈している。」との通報が11月19日に板橋区保健所がありました。



## ＜調査結果＞

この保育園には園児121名、職員30名がおり、そのうち園児31名、職員6名が発症していました。

以下の理由により、当該施設を原因とする食中毒と断定されました。

- ①患者は全員当該施設が提供した給食を喫食しており、共通食は当該施設のみでした。
- ②患者の発症時間、症状が共通していました。
- ③患者及び調理従事者のふん便からノロウイルスが検出されました。
- ④患者を診察した医師から食中毒の届出がありました。

## ＜ノロウイルス食中毒予防のポイント＞

### 1. 手洗いが大切！！

ノロウイルスにはアルコールなどの手指用消毒薬が効きませんので、手に付いたウイルスはせっけんでよく洗い落とすことが重要になります。

用便後、調理前、食事前には必ずせっけんでの手洗いを行いましょう。

### 2. 体調管理が大切！！

ノロウイルス食中毒で怖い要因の1つは、感染した人から食品を介して人に感染することです。

下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理に従事するのは控えましょう。また、家族の方に症状がある場合も感染させる可能性がありますので、注意が必要です。

### 3. 食品の加熱が大切！！

ノロウイルスは中心温度85℃、1分以上の加熱で感染性を失うとされています。しっかりと食品を加熱しましょう。これにより、他の細菌による食中毒を防ぐことにもつながります。

### 4. 器具・容器の消毒が大切！！

ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウム（\*1）による消毒も有効です。

器具・容器は熱湯（85℃、1分以上）もしくは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行いましょう。

（\*1）塩素系の消毒剤（使用方法は商品の説明書で確認してください。）

# ウエルシュ菌ってご存知ですか??

冬はカレーやシチュー、スープがおいしい季節ですね。しかし、これらの食品にはウエルシュ菌による食中毒の危険が潜んでいることをご存じでしょうか？



## <最近のウエルシュ菌による食中毒事例>

平成22年12月5日夜に大阪市内のホテルでバイキング料理を喫食した客のうち11グループ23名が下痢、腹痛等の食中毒様症状を呈していることが確認されました。

以下の理由により、当該施設を原因とする食中毒と断定されました。

- ①患者の共通食は当該施設でのバイキング料理以外にありませんでした。
- ②患者の発症時間、症状が共通していました。
- ③患者3名のふん便からエンテロトキシン（\*2）産生性のウエルシュ菌が検出されました。

（\*2）細菌が産生するタンパク質毒素の1つ。

## <ウエルシュ菌とは？>

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素を嫌う菌です。

この細菌は熱に強い芽胞（\*3）を作るため、加熱調理をすることで他の細菌が死滅したとしても、ウエルシュ菌は生き残ります。

加熱調理した食品の中心部は酸素の無い状態になり、酸素を嫌うウエルシュ菌にとって好ましい環境になり、食品の温度が発育に適した温度（43℃から47℃）まで下がると急速に増殖を始めます。食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌によって小腸内でエンテロトキシンが産生され、その毒素の作用で下痢等の症状が起きます。

（\*3）生育環境が悪化した場合に特定の細菌が作る耐久性の高い細胞構造のこと。

## <原因食品は？>

カレーやシチュー、スープのように前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温放置されていた食品などが原因となります。

## <予防のポイント>

食品中での菌の増殖を防止することが重要です。

- ・前日調理、室温放置は避けましょう。
- ・調理したものは早く食べましょう。
- ・一度に大量の食品を調理した場合は小分けするなどして急速に冷却しましょう。

# ちょっとひと休み～石焼いもがおいしいのはなぜ？～

さつまいも自体が甘いと思われがちですが、さつまいもの甘みは、酵素の働きでより強くなるのです。

酵素がさつまいものでんぷんを分解して麦芽糖（水飴の主成分）などの糖類に変えるため、さつまいもが甘くなります。石焼いもがおいしいのは、小石の中に埋めて間接的にゆっくり低温加熱することにより、酵素が働き、糖類がたくさん作られるためです。

それに対し、電子レンジなどの調理方法では、短時間で急激に加熱されるため、酵素が働かず甘みが少なくなってしまう。



## 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
2月24日（木）	14時	許可期限が平成23年3月末で満了の方
3月17日（木）	14時	許可期限が平成23年4月末で満了の方



《その他の講習会》

日付	開始時刻	内容	場所
2月18日（金）	14時	適正表示講習会	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31～39）  
江戸川区食品衛生協会  
連絡先 3542-0161（銀座総合事務所）