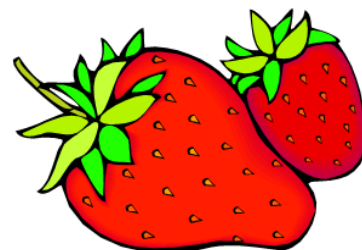


～食品衛生情報～No.26

平成23年3月11日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成23年2月28日現在）……1
- 江戸川区の焼肉店で食中毒が発生！……2
- 北海道で給食による食中毒が発生しました……3
- 食品衛生協会の加入案内を送付しました……4
- 平成23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23年2月28日現在）

平成23年2月28日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数21件、患者数220名です。（昨年同期は事件数40件、患者593名でした。）

<月別発生件数>

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	19	2											21
患者数	153	67											220

<病因物質別発生件数>

		平成23年	
		累計(2/28まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	15	187
細菌	カンピロバクター	3	23
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌		
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
セレウス菌			
ウイルス・細菌	ノロウイルス、カンピロバクター	1	8
寄生虫	アニサキス	2	2
不明			
合計		21	220

今年に入って2か月しか経っていませんが、すでに食中毒は発生しています。

ノロウイルスによる食中毒のうち、生カキを原因とする事件が8件もありました。食品衛生講習会等ではノロウイルス食中毒は調理従事者を原因とするものが多いという話をしていますが、カキ等の二枚貝の生食も避けるようにしましょう。

二枚貝にノロウイルスが蓄積されていた場合、酢や大根おろし、トウガラシ等や湯通し程度の加熱ではノロウイルスは死滅しません。中心部までしっかり加熱しましょう。

また、1月末には、江戸川区の焼肉店でレバ刺しを含む食事を原因とするカンピロバクター食中毒が発生しています。事件の詳細は次のページをご覧ください。

今年も食中毒予防に努めましょう。

江戸川区の焼肉店で食中毒が発生！

今年の1月に江戸川区内でカンピロバクターによる食中毒事件が発生しました。

【事件概要】

「平成 23 年 1 月 24 日に区内の焼肉店で会社の同僚 5 名で食事をしたところ、5 名中 3 名が下痢・腹痛等の食中毒症状になっている。」との通報が 1 月 31 日に江戸川保健所にありました。メニューは、焼肉(カルビ、ホルモン等)、ユッケ、レバ刺し、クッパなどでした。



【調査結果】

患者2名から調査協力が得られ、共通食はこの焼肉店の食事しかなく、以下の理由からカンピロバクターによる食中毒であると断定し、焼肉店は営業停止6日間の処分を受けました。

- ①患者 2 名のふん便からカンピロバクターが検出された。
- ②患者は同じ職場に勤務しているが、共通食は区内のこの焼肉店以外になかった。
- ③患者の症状はカンピロバクター食中毒の症状と一致し、焼肉店の食事を原因と仮定すると潜伏時間もカンピロバクターの潜伏時間と矛盾しない。
- ④患者の一人を診察した医師より、食中毒患者届票が提出された。

➡ **原因として個別メニューの特定が出来なかったが、ユッケやレバ刺しが仕入れた段階からカンピロバクターに汚染されており、それを生で食べた患者が食中毒になったものと推定されました。**



《カンピロバクター食中毒》

- 発生期間・・・夏場に多い傾向があるが、1年を通じて発生する。
- 潜伏期間・・・2日～7日（平均2～3日）
- 症状・・・下痢、腹痛、おう吐、発熱(38℃前後) など
- 予防方法・・・十分な加熱(75℃1分)、鶏肉等の生食は行わない

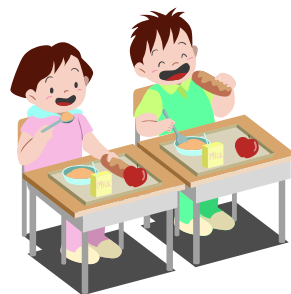


★カンピロバクターは、動物とくに鳥類の腸管内に生存し、動物の便の中から発見されます。

カンピロバクター食中毒の原因となりやすい食品 **鳥わさ ユッケ レバ刺し 等の生肉や加熱不足な状態の肉**

ユッケやレバ刺し、鳥わさなどの生肉を食べて食中毒になる事例が後を絶ちません。東京都で起きる食中毒の3件に1件は肉の生食が原因とみられています。

北海道で給食による食中毒が発生しました



平成23年2月、北海道 岩見沢保健所管内の岩見沢市内の小中学校9校の給食で発症者 1,000 人を超えるサルモネラ食中毒が発生しました。

<概要>

岩見沢市内の給食施設が調理、提供した給食を喫食した小中学校19校のうち、Aコースメニューを喫食した小中学校9校の児童生徒及び教職員 1,375 名が、2月9日から食中毒症状を呈し、うち 853 名が医療機関で治療を受けた。

<発症者>

1,375名

<症状>

下痢、腹痛、発熱(36.8~41℃)等

<病因物質>

サルモネラ・エンテリティディス

<原因食品>

2月9日に提供されたAコースの給食(ブロッコリーサラダ)

<事件まとめ>

岩見沢市では、市立学校給食岩見沢共同調理所で市立小中学校19校に1日7千食分の給食を作っていた。2月9日は9校にAコース(山型スライスパン・イチゴジャム・白菜のクリーム煮・ウインナーソーテー・ブロッコリーサラダ)を、10校にBコース(梅ごはん・じゃがいもの味噌汁・大根そぼろ煮・小松菜のサラダ)を製造し、提供した。

調査により、Aコースを提供された小中学校のみに発症者がいることが判明した。そして検査により、調理所の回転釜と「ブロッコリーサラダ」と発症者ふん便からサルモネラ菌が検出され、「ブロッコリーサラダ」のサルモネラ菌と発症者の便のサルモネラ菌の遺伝子型が一致した。

以上の結果から、給食に出された「ブロッコリーサラダ」が食中毒の原因だと断定された。

「ブロッコリーサラダ」にサルモネラ菌が付着した経緯は不明だが、ブロッコリーとニンジン(共に加熱する)とドレッシングを混ぜるために使った回転釜の金属棒からも菌が検出されたことから、器具の洗浄消毒不足の可能性が考えられている。また、調理所は2月14日から給食の提供を自粛し、2月23日~27日の使用停止処分を受けたが、老朽化した調理所の施設の不備が食中毒の一因とも指摘されたため、調理所の一部改修工事を行い再開は4月以降になる予定である。



<<サルモネラ食中毒>>

鶏、豚、牛などの動物の腸管や、河川、下水、
ペットなど広く分布している菌。

- 潜伏期間・・・5時間~72時間(平均12時間)
- 症状・・・腹痛、下痢、発熱など
- 原因食品・・・肉や卵を原料として使用した食品。
牛肉のたたき、レバ刺し、鶏肉の調理品、
鶏卵(生たまご、オムレツ、玉子焼、自家製マヨネーズ)
- 予防方法・・・肉や卵などの食品は、十分加熱する



食品衛生協会の加入案内を送付しました

3月4日、本年度 新たに江戸川区内で飲食店営業許可を取得した施設に「江戸川区食品衛生協会加入のお願い」をお送りしました。対象施設は平成22年4月～23年2月に許可を取得した施設、約380軒です。

食品営業者の皆様は、日頃より食の安全性確保に努められていると思います。しかし残念ながら、区民の食をめぐる不信感を払拭できたとは言い切れない現状にあるようです。

保健所では食品衛生協会に対し、食品衛生のための活動・支援を行っており、自主管理強調週間や各種イベント、講習会、配布物など共同で実施しております。

そのため、ここ数年、協会加入店舗からの食中毒の発生はほとんどありません。

未加入者にも以上のことをご理解いただき、是非とも協会に加入していただきたいと考えております。協会員さんにおかれましては未加入者から質問・相談があるかもしれませんので、よろしくお願いいたします。

江戸川区の食の安全安心の活動を一緒に盛り上げていきましょう！

平成23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。

《許可更新の方の講習会》

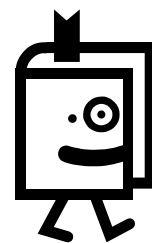
営業許可の更新の方には、ハガキでご連絡いたします。

日付	開始	対象
5月11日(水)	14時	許可期限が平成23年5月末で満了の方
5月24日(火)	14時	許可期限が平成23年6月末で満了の方
6月23日(木)	14時	許可期限が平成23年7・8月末で満了の方



《その他の講習会》

日付	内容	場所
4月22日(金)	生肉料理提供店(小岩地区)	小岩健康サポートセンター
4月25日(月)	生肉料理提供店(中央地区)	総合文化センター
4月26日(火)	生肉料理提供店(葛西地区)	葛西区民館
4月27日(水)	生肉料理提供店(その他の地区)	タワーホール船堀



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)