

～食品衛生情報～No.27

平成23年5月23日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成23年4月30日現在）……1
- 特集『腸管出血性大腸菌』……………2～3
- 夏期特例検便について……………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4月30日現在）

平成23年4月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数29件、患者数360名です。（昨年同期は事件数58件、患者910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	6	3	1									29
患者数	161	120	52	27									360

<病因物質別発生件数>

		平成23年	
		累計(4/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	22	324
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	1	3
	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	29	360

東京都内の食中毒は、例年と同じくノロウイルスが多い傾向にあります。

黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・サルモネラによる食中毒は気温が高くなるこれからの時期に多く発生しますので、食品の温度管理や器具の洗浄・消毒などに注意が必要です。

アニサキスは幼虫期にサバやスルメイカ等の魚介類に寄生し、その魚介類を生又は生に近い状態で食べると、アニサキスが人の胃や腸壁に侵入し胃腸炎を起こします。日本は、寿司や刺身など魚介類を生食する習慣があるため、諸外国に比べてアニサキスによる消化器疾患が多いと言われています。

4月末には、富山県を中心にチェーン展開している焼肉店でユッケを原因食とする腸管出血性大腸菌の大規模食中毒が発生し、4名の死亡者が出ました。事件の詳細については次のページで解説しています。

特集：腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌O111で4名死亡。 全国で緊急監視実施中！

【事件概要】

今年の4月、富山県他の焼肉チェーン店で腸管出血性大腸菌O111による食中毒事件が発生しました。このチェーン店で食肉を生食したことが原因の食中毒で、多くの患者と重症者、子どもを含む死亡者4名が出ました。



【現段階での調査結果】

調査によると、この店の経営者は富山・福井・神奈川県などで焼肉店20店舗を運営しており、複数店舗で腸管出血性大腸菌O111による食中毒事件を起こしました。患者数は160人を超え、重症者が20人以上、うち4人が死亡したことが判明しました。

患者の共通食は焼肉(カルビ、ロース)、ユッケ等でした。

系列全店で扱う肉は全て東京都板橋区にある食肉処理業者から仕入れていました。

焼肉店側は、ユッケに使用した肉を「生食用」として食肉処理業者から仕入れたと説明しています。しかし、食肉処理業者は「加熱用として納入していた」と説明しており、双方の主張が食い違っています。

【緊急監視】

厚生労働省は「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」(平成23年5月5日付け食安発0505第1号)との通知を各都道府県知事等に発しました。

江戸川区ではこの通知を受け、東京都・特別区と共同して下記の通り緊急監視を実施しています。また、江戸川区ホームページ、広報えどがわ等で区民への注意喚起も行っています。

1. 実施期間

平成23年5月6日～5月31日

2. 対象施設

飲食店営業(焼肉店、居酒屋等)、食肉処理業、食肉販売業、食肉処理業の営業施設のうち、生食用食肉を提供している営業施設

3. 実施内容及び監視結果に基づく措置

生食用食肉の取り扱いに関する衛生基準通知への適合性を確認し、必要な改善指導を行っています。

※緊急監視の実施件数の速報(東京都発表、5月12日までの集計)

調査軒数2,410、うち生食用食肉の取扱いがあった施設数は340(14.1%)でした。最終報告については、6月5日までに取りまとめた後、公表する予定です。

【ご注意ください！】

食肉の生食による食中毒について

お肉は生で食べると、食中毒になることがあります。子どもや高齢者、抵抗力の弱い方などが食肉を生で食べると、特に危険です。

- ・「新鮮だから生で食べても安全」は誤りです。食中毒菌は、新鮮なお肉の内部にもいることがあります。
- ・表面をあぶっただけでは、お肉の内部に残った菌は殺菌できません。
- ・特に、食中毒が重症化しやすい子ども等に、ユッケやレバ刺し、烏わさなど、生のお肉を食べさせることは控えましょう。

団子でO157食中毒

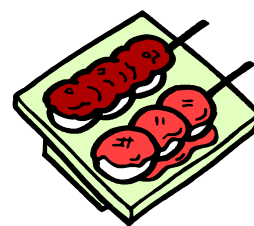
山形市内の団子屋が製造、販売した団子を食べた260人以上が腹痛や下痢などを訴える食中毒を発症しました。多数の入院者が出て、うち6人が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症しています（5月17日現在）。

山形県食品安全衛生課によると、食中毒を発症したのは、5月3～5日に製造された「しょうゆ」などの団子や2日に製造された柏餅を食べた山形市内の地区内行事に参加したグループや、同市内のスポーツ少年団のグループ等です。

保健所では団子屋を原因とする食中毒と断定し、3日間の営業停止処分としました。

患者便（75人）から腸管出血性大腸菌O157が検出されました。団子屋の調理従事者3人のうち1人の便からもO157が検出されましたが、現時点では汚染源は確定していません。

保健所では衛生管理に問題があったとして引き続き汚染の原因を調べています。



＜腸管出血性大腸菌＞

牛などの家畜の腸管内に生息しベロ毒素を産生し、出血を伴う下痢や溶血性尿毒症症候群を引き起こします。代表的なものは「O157」で、そのほかに「O111」や「O26」などが知られています。子どもや高齢者など抵抗力の弱い人は特に注意が必要です。

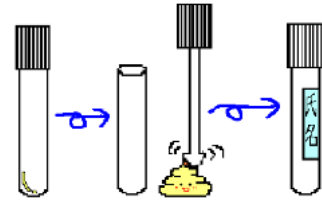
- 潜伏期間・・・3日～8日
- 症状・・・下痢（血便）、腹痛、発熱など
⇒重症化すると溶血性尿毒症症候群（HUS）で死亡することもある。
- 原因食品・・・生または加熱不十分な肉。
⇒牛肉のユッケ、レバ刺し
生肉から直接・間接的に二次汚染された様々な食品。
人から人への感染。
- 予防方法・・・肉は中心部までよく加熱する（75℃・1分以上）
調理器具、手指からの二次汚染防止。
生肉を食べない。



夏期特例検便について

これから気温が高くなり、食品などの取り扱いに特に注意を払う季節となります。
江戸川区では飲食物取扱従事者を対象に、夏期特例検便期間を設け、腸管出血性大腸菌
O157 やサルモネラ等の無料検便を実施しています。
食中毒防止及び感染症予防のため、定期的な検便の実施をお願いいたします。

1. 実施期間 平成23年5月9日から7月26日
2. 受付日時 毎週月曜日、火曜日
午前9時から午後5時(7月18日を除く)
3. 検査回数 毎月1回(延べ3回)
4. 検査料金 無料
5. 受付場所 江戸川保健所、各健康サポートセンター



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
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
9月1日(木)	14時	許可期限が平成23年9・10月末で満了の方



《その他の講習会》

日付	内容	場所
6月17日(金)	仕出し弁当	総合文化センター
7月1日(金)	食品衛生実務講習会	小岩アーバンプラザ
7月22日(金)	食品衛生実務講習会(魚・寿司)	葛西区民館
7月29日(金)	食品衛生実務講習会(魚・寿司)	総合文化センター
8月4日(木)	食品衛生実務講習会(肉)	総合文化センター
8月26日(金)	食品衛生実務講習会	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31~39)

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161(銀座総合事務所)