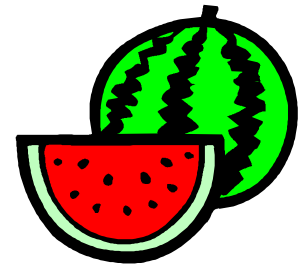


～食品衛生情報～ No.28

平成23年7月26日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成23年6月30日現在）… 1
- 放射性物質と食品について… 2-3
- ヒラメ・馬刺しで食中毒… 3
- 自主管理強調週間の実施結果について… 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6月30日現在）

平成23年6月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数55件、患者数576名です。（昨年同期は事件数76件、患者1151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	19	6	3	4	16	7							55
患者数	161	120	52	39	160	14							576

		平成23年累計 (6/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	30	416
細菌	カンピロバクター	17	83
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	2	48
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	1	3
ウイルス及び細菌	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
化学物質	次亜塩素酸	1	2
不明		1	14
合計		55	576

東京都内で発生した食中毒事件の発生件数は昨年と比べ、減少傾向にあります。しかし、全国的には、腸管出血性大腸菌 O111 による大規模食中毒が発生し、多くの患者と重症者、子どもを含む死亡者が出ました。

都内で6月に起きた食中毒事件7件の原因物質の内訳は、ノロウイルスが5件、カンピロバクターが1件、ウエルシュ菌が1件でした。

冬場に多く発生する傾向があるノロウイルスですが、都内では昨年6月も3件発生しており、夏場でも起こることがわかります。冬場と同じように調理などの従事者が原因のノロウイルス食中毒も起きていますが、岩ガキを原因とする食中毒も発生しています。注意してください。

放射性物質と食品について

東日本大震災による東京電力福島第一原発の事故は、住民の避難指示が出された周辺地域はもちろん、広い範囲に放射能汚染による影響をもたらしています。発表される数値の意味、身体への影響、食品で気をつけることなど、現状と注意点を Q&A 形式でまとめました。

Q 1 : 放射能の単位「ベクレル」と「シーベルト」って、どう違うの？

A 1 : ベクレル (Bq) は、放射能《そのもの》の強さを表す単位で、1 ベクレルは、1 秒間に 1 個の原子核が崩壊して放射線を出す放射能の量です。

シーベルト (Sv) は、放射線により《身体が受ける影響》の大きさを表す単位です。

したがって、同じ強さ(ベクレル)の放射能をもつ放射性物質でも、身体から距離が離れていれば、身体が受ける影響の大きさ(シーベルト)は減少します。100 ミリシーベルトの放射線量でわずかにガンリスクが高まると考えられています。

Q 2 : 私たちは普段から放射能を浴びているの？

A 2 : 放射線は、自然界にも存在します。私たちは日常生活の中でも、宇宙から来る放射線、大地から出ている放射線、空気中のラドンなどの放射性物質、食物から体内に取り込んだ微量の放射性物質が発する放射線などを浴びています。世界平均では年間 1 人当たり約 2.4 ミリシーベルト被ばくしています。

Q 3 : 江戸川区内の放射線を浴びても大丈夫？

A 3 : 江戸川区内では 6 月 18 日に東京都により区内 4 か所、6 月 27・28 日に江戸川区により区内 19 か所について、地上から 5 センチメートルと 1 メートルの高さの空間放射線量を計測しました。結果は 0.06~0.22 マイクロシーベルト/時で、最大値 (0.22 μ Sv) を基に計算した年間被ばく量は 0.89 ミリシーベルトであり、一般の人に対する放射線量指標である平常時年間 1 ミリシーベルト以下の数値でした。

Q 4 : 都内の水道水は大丈夫？

A 4 : 金町・朝霞・小作・東村山浄水場の水については東京都水道局で、水道水(蛇口から出る水)については東京都健康安全研究センターで毎日、放射線物質の検査をしています。

3 月 22 日に金町浄水場で採水した水から放射性ヨウ素が 210 Bq/kg 検出され、これは乳児の飲用の指標値 100Bq/kg (乳児以外は 300Bq/kg) を超えていたため、都民に対し乳児の水道水の摂取を控えるようお知らせしました。金町浄水場の値は 3 月 24 日には 100Bq を下回り、それ以降は各浄水場および水道水で 100Bq/kg を超えていません。

現在、いずれの浄水場の水道水も、乳児も含め全ての方に飲んでいただいて問題ありません。

Q 5 : 流通している食品は大丈夫？

A 5 : 水や食べ物に含まれる放射性物質については「暫定規制値」が定められており、これを上回る食品については、市場に出回らないように規制されています。

この「暫定規制値」は、その食品を一定量 1 年間毎日食べ続けたとしても体に害がないとされる放射線量の数値であるため、仮に規制値を超えた食品を数回食べても人体に影響はありません。(7 月に福島県産の肉牛から 4350Bq/kg の放射性セシウムが検出されましたが、もしもこの肉を毎日 100g 食べ続けたとしても、摂取する放射線量は 1 カ月で 0.17 ミリシーベルト、1 年間では 2.04 ミリシーベルト程度です)

Q 6 : 料理方法で放射性物質は減らせる？

A 6 : 市場で販売されている野菜などに特別な対策を行う必要は基本的にありませんが、放射線医学総合研究所によれば「洗う、皮や外葉をむく、煮汁(ゆで汁)を捨てる」ことにより、ある程度の低減が期待できるそうです。放射能が特に気になる方は、参考にして下さい。

【食品中の放射線物質に関する暫定規制値】

対象	放射性ヨウ素(混合核種の代表核種: ¹³¹ I)
飲料水	300Bq(ベクレル)/Kg
牛乳・乳製品(注)	
野菜類(根菜、芋類を除く。)	2000Bq(ベクレル)/Kg
魚介類	

(注)100Bq/kgを超えるものは、乳児用調製粉乳及び直接飲用に供する乳に使用しないよう指導すること

対象	放射性セシウム
飲料水	200Bq(ベクレル)/Kg
牛乳・乳製品	
野菜類	500Bq(ベクレル)/Kg
穀類	
肉・卵・魚・その他	

ヒラメ・馬刺しで食中毒

～寄生虫による食中毒に気をつけましょう～

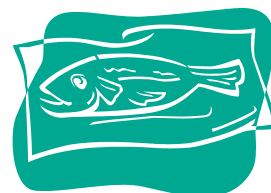
近年、ヒラメや馬刺しを食べた人が一過性の嘔吐などをおこし、食中毒の原因となる菌やウイルスが見つからず原因不明となる事例が報告されており、調査の結果、寄生虫が原因である可能性が高いことがわかりました。

平成 21 年 6 月から 23 年 3 月までの間に厚生労働省が実施した全国調査では、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わる原因不明の有症事例が 198 件報告され、135 件で食事のメニューにヒラメが含まれていました。

この事例に関連したヒラメからクドア (*Kudoa septempunctata*) という寄生虫が見つかりました。

クドアは、魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫です。これまで、その存在は知られていましたが、食中毒を起こす種類が確認されたのは初めてです。クドアが人の体内で成育することはありませんが、クドアが寄生したヒラメの刺身を食べた後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わった事例が報告されています。

また馬刺しではザルコシスティス・フェアリーという原虫の寄生が食中毒の原因であることがわかりました。クドア同様人の体内で成育することはありません。



☆寄生虫による食中毒を防ぐポイント☆

- ◆食品を十分に加熱することで寄生虫を殺すことができます
- ◆多くの寄生虫は、マイナス 20℃以下で 48 時間以上冷凍することで死滅します
- ◆サケ・タラ・サバ・イカや淡水魚のような寄生虫の多い魚介類を生で食べる場合は、十分に注意しましょう
- ◆野菜にも寄生虫の卵がついている可能性があるため、生で食べる野菜は、調理前に流水でよく洗いましょう

自主管理強調週間の実施結果について

今年も江戸川区自主管理強調週間として、自治指導員による組合加盟店の巡回指導と衛生検査を実施しました。簡易検査では、黄色ブドウ球菌と大腸菌群の検査を行いました。実施結果は、以下の通りです。ご協力ありがとうございました。

実施日	立入軒数	簡易検査			
		実施軒数	不適軒数	検査数	不適数
6/6~27	427	376	30	746	31

ご存知ですか？検査の意味

- ・大腸菌群…以前は糞便汚染の指標とされていましたが、現在は、自然界にも広く分布していることから『衛生指標菌』として、その食品の衛生状態を判断するために検査しています。一般に数が多ければ汚染度は高いと考えられ、器具の洗浄不足・加熱済みの食品の加熱不十分・加熱後の二次汚染などを確認する指標になります。
- ・黄色ブドウ球菌…人や動物の傷口に関係した菌ですが、化膿していなければ菌を持っていないというわけでもなく、健康な人でも約 20~30%がのどや鼻腔や手指などに持っていると言われ、私達の身の回りに普通に存在している菌です。黄色ブドウ球菌による食中毒は、ほとんどの場合、この菌のついた手で食品に触れることにより起こります。

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回は講習会を受けましょう。

《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
9月 1日（木）	14時	許可期限が平成23年9・10月末の方
10月27日（木）	14時	許可期限が平成23年11・12月末の方



《その他の講習会》

日付	開始時刻	場所
8月26日（金）	14時	総合文化センター 会議室

注意：これらの講習会は、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！

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）