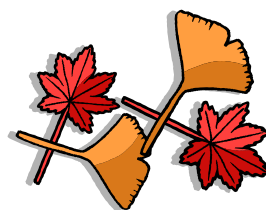


～食品衛生情報～No.30

平成23年11月30日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成23年10月31日現在）……1
- 熱に強いウエルシュ菌の食中毒……2
- 冬に向けて、ノロウイルスにご用心！……3
- 江戸川「食」文化の祭典が開催されました……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10月31日現在）

平成23年10月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数100件、患者数945名です。

（昨年同期は事件数119件、患者数1,739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 | 14 | 10 | 10 | 11 | 7 | | | 100 |
| 患者数 | 161 | 120 | 52 | 39 | 160 | 102 | 42 | 85 | 127 | 57 | | | 945 |

| | | 平成23年 | |
|---------|----------------|-------------|-----|
| | | 累計(10/31まで) | |
| | | 件数 | 患者数 |
| ウイルス | ノロウイルス | 35 | 479 |
| | サボウイルス | 1 | 5 |
| 細菌 | カンピロバクター | 27 | 169 |
| | 黄色ブドウ球菌 | 5 | 32 |
| | 腸炎ビブリオ | 1 | 17 |
| | ウエルシュ菌 | 2 | 48 |
| | サルモネラ | 6 | 55 |
| | 腸管出血性大腸菌 | 3 | 7 |
| | 毒素原性大腸菌 | 3 | 54 |
| | セレウス菌 | 1 | 1 |
| | カビネラ, 腸管出血性大腸菌 | 1 | 16 |
| | カビバクター, 病原性大腸菌 | 1 | 4 |
| ウイルス,細菌 | ノロウイルス, カビバクター | 1 | 8 |
| 寄生虫 | アニサキス | 6 | 6 |
| 化学物質 | ヒスタミン | 1 | 1 |
| | 次亜塩素酸 | 1 | 2 |
| 自然毒 | 植物性自然毒 | 1 | 6 |
| 不明 | | 4 | 35 |
| 合計 | | 100 | 945 |

東京都内で発生した食中毒の発生件数および患者数は昨年と比べ、減少傾向にあります。

原因物質では、例年どおり、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が圧倒的に多くなっています。

この表にはまだ集計されていませんが、11月に区内でウエルシュ菌による大規模な食中毒が発生したため、患者数の増加が予想されます。

気温が下がり空気が乾燥するこれからの時期は、ノロウイルスによる食中毒が心配されます。従業員の体調管理や丁寧な手洗いを心がけ、食中毒予防に努めましょう。

熱に強いウエルシュ菌の食中毒

冬は体があたたまるカレーやシチュー、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？



<江戸川区でウエルシュ菌による食中毒が発生しました>

平成23年11月7日に、区内の弁当店が調製・配達した弁当を喫食した客のうち14グループ127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、弁当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、この弁当店が調製した弁当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複数の患者ふん便からエンテロトキシン（*1）産生性のウエルシュ菌が検出されました。

（*1）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（*2）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です。ウエルシュ菌は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。

（*2）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、空気（酸素）に触れる表面積を増やし、急速に冷却しましょう。

冬に向けて、ノロウイルスにご用心！

これからの季節はノロウイルスの活動が活発になりますので、食中毒や集団感染を防ぐために、しっかりと予防をしましょう！！

1. まず第一に手洗いを！！

→ノロウイルスにはアルコール消毒の効果が薄いため、手洗いをしっかり行い、ウイルス自体を手から洗い流すことが、とても重要です。下記の手順で、念入りな手洗いを行いましょう。



2. 施設・器具の消毒を！！

→ノロウイルスは水道の蛇口やドアノブ、トイレ等、直接手で触る可能性のある場所に付着していることがあります。次亜塩素酸ナトリウム等を用いて定期的に消毒しましょう。

3. 調理の際は中心部まで十分に加熱をしましょう！！

→ノロウイルスは85℃、1分間の加熱で完全に死滅します。中心部まで加熱されていることを勘に頼らずしっかり確認しましょう。また、85℃、1分間の加熱で、大抵の食中毒菌も殺菌することができます。



4. 調理従事者の体調管理を毎日行いましょう！！

→ノロウイルスは食べ物を介して人へうつることで食中毒になります。下痢・嘔吐・発熱等の症状が少しでもある場合は調理従事を控えましょう。また、症状がなくても体内にウイルスがいる場合もあるので、調理の際はマスクを着用しましょう。

江戸川「食」文化の祭典が開催されました

11月9日、10日に、江戸川区総合文化センターで「江戸川区「食」文化の祭典 2011」が開催されました。前日の8日には、食品従事者を対象とした食品衛生協会主催の衛生講習会が実施され、参加者383人が、保健所職員による最新の食品衛生に関する情報提供に耳を傾けていただきました。

当日、ご参加いただいた皆さまありがとうございました。

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食品衛生講習会を掲載しています。

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ましょう。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 |
|----------|------|----------------------|
| 1月12日（木） | 14時 | 許可期限が平成24年1・2月末で満了の方 |
| 3月1日（木） | 14時 | 許可期限が平成24年3月末で満了の方 |
| 3月22日（木） | 14時 | 許可期限が平成24年4月末で満了の方 |



《実務講習会》（すべての事業者の方が対象で参加できます）

| 日付 | 開始時刻 | 場所 |
|----------|------|----------|
| 2月16日（木） | 14時 | タワーホール船堀 |

《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 |
|---------------------------|------|------|----|
| 今年度予定されている業態別講習会は、終了しました。 | | | |

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）