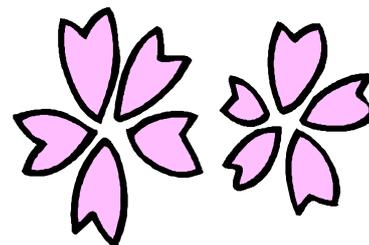


～食品衛生情報～No.32

平成24年3月27日号

目次

- 食中毒発生状況（平成24年2月29日現在）……………1
- 江戸川区内の食中毒発生状況……………2
- 食品中の放射性物質の新しい基準値について……………3
- 食の安全・安心フォーラム in 江戸川の開催について…4
- 平成24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24年2月29日現在）

平成24年2月29日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数20件、患者数582名です。（昨年同期は事件数25件、患者297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	16	4											20
患者数	540	42											582

＜病因物質別発生件数＞

		平成24年	
		累計(2/29まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	13	572
細菌	カンピロバクター		
	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		
ウイルス・細菌	ノロウイルス、カンピロバクター		
寄生虫	アニサキス	6	7
自然毒	植物性自然毒	1	3
	不明		
	合計	20	582

今年に入ってからまだ2か月ですが、すでに食中毒は発生しています。その多くをノロウイルスによる食中毒が占めています。

ノロウイルスによる食中毒は冬しか起きていないというイメージがありますが、暖かい時期にも少なからず発生しています。これからの暖かい時期にも引き続き注意が必要です。

生カキの喫食によるノロウイルス食中毒以外に調理従事者の手指等を介した食中毒も多く発生しています。

日頃から手洗い、食品の十分な加熱、従業員の体調管理等、基本的な衛生管理を徹底しましょう。

食中毒は正しい衛生知識を身につけていれば、発生の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。

平成23年江戸川区内の食中毒発生について

発生日	患者数／喫食者	原因施設	原因食品	病因物質
1月	3/5	焼き肉店	不明（発症前日に牛ユッケ、牛レバ刺しを喫食）	カンピロバクター
5月	3/4	不明	不明（発症2～3日前に焼鳥を喫食）	カンピロバクター
11月	127/242	仕出し屋	仕出し弁当	ウェルシュ菌

昨年、江戸川区内ではカンピロバクター、ウェルシュ菌という食中毒菌が原因となった3件の食中毒事件が発生しました。これは例年に比べて少ない件数です。4月に富山県他の焼き肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌O111による食中毒事件の影響やその後、生食用牛肉の規格基準が施行されたことで生食肉の提供が控えられたことが大きな要因になったと考えられます。

今後も規格基準に適合しない生食肉は提供しないことが大切です。

カンピロバクターについて

カンピロバクターによる食中毒は食肉の生食や調理過程の不備（二次汚染、加熱不十分）が原因で多く発生しています。原因食品としては鶏刺し、牛レバー、焼鳥、ハンバーグ等が挙げられます。

カンピロバクター食中毒を予防するには加熱調理によりカンピロバクターを死滅させること、及びカンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することが大切です。

この菌は低温に強くて4℃でも長期間生存しますので、一般の細菌と同様に、またはそれ以上に冷蔵庫の過信は禁物です。



ウェルシュ菌について

ウェルシュ菌は酸素のないところで増殖する菌で多種多様の煮込み料理（カレー、シチュー、煮魚、野菜煮付けなど）が原因食品となります。

一度に大量の調理をした給食施設などで発生することから“給食病”の異名もあり、患者数の多い大規模食中毒事件を起こす可能性があります。今回、江戸川区で起きた食中毒事件も患者数が127名になってしまいました。

ウェルシュ菌による食中毒を予防するには前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる。一度に大量の食品を加熱調理したときは、本菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。やむをえず保管するときは、小分けしてから急激に冷却すること等を心がけるようにしましょう。



平成24年4月1日から食品中の放射性物質についての新しい基準値が施行されます

現在の暫定規制値に適合している食品は、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されていますが、より一層、食品の安全・安心を確保するために4月1日から現在の暫定規制値で許容している年間線量5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに基づく基準値に引き下げるようになります（注：新基準値の施行に伴う経過措置のある食品もあります）。

放射性セシウムの暫定規制値

食品群	規制値 (単位：ベクレル/kg)
飲料水	200
牛乳・乳製品	200
野菜類	500
穀類	
肉・卵・魚・その他	

(放射性ストロンチウムを含めて設定)

放射性セシウムの新基準値

食品群	規制値 (単位：ベクレル/kg)
飲料水	10
牛乳	50
一般食品	100
乳児用食品	50

(放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定)

食品区分の範囲について

食品区分	設定理由	含まれる食品の範囲
飲料水	① すべての人が摂取し代替がきかず、摂取量が多い ② WHOが飲料水中の放射性物質指標値(10Bq/Kg)を提示 ③ 水道水中の放射性物質は厳格な管理が可能	○直接飲用する水、調理に使用する水及び水との代替関係が強い飲用茶
乳児用食品	○食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	○健康増進法(平成14年法律第103号)第26条第1項の規定に基づく特別用途表示食品のうち「乳児用」に適する旨の表示許可を受けたもの ○乳児の飲食に供することを目的として販売するもの
牛乳	① 子どもの摂取量が特に多い ② 食品安全委員会が、「小児の期間については、感受性が成人より高い可能性」を指摘	○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)の乳(牛乳、低脂肪乳、加工乳など)及び乳飲料
一般食品	以下の理由により、「一般食品」として一括して区分 ① 個人の食習慣の違い(摂取する食品の偏り)の影響を最小限にすることが可能 ② 国民にとって、分かりやすい規制 ③ コーデックス委員会などの国際的な考え方と整合	○上記以外の食品

特別な配慮が必要と考えられる「飲料水」、「乳児用食品」、「牛乳」は区分を設け、それ以外の食品を「一般食品」とし、全体で4区分になります。

食の安全・安心フォーラム in 江戸川が開催されました

3月21日に、江戸川区総合文化センターで「食の安全・安心フォーラム in 江戸川」が開催されました。当日は約40名の方にご参加いただきました。社団法人全国海水養魚協会専務理事の稲垣氏による「養殖魚の安全性に対する取り組み」についての講演、農林水産省関東農政局東京地域センター主任表示・規格指導官の中山氏による「魚の店頭販売時の表示」についての講演、食品衛生推進員（消費者代表）の倉内氏が座長を務められた意見交換会等が行われ、大変盛況なフォーラムとなりました。

ご参加いただいた皆さまありがとうございました。

平成24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。

衛生知識を高めることは食の安全につながります。

《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
5月10日（木）	14時	許可期限が平成24年5・6月末で満了の方
7月5日（木）	14時	許可期限が平成24年7・8月末で満了の方



《その他の講習会》

日付	開始時刻	内容	場所
4月26日（木）	14時	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター
5月25日（金）	14時	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター
6月15日（金）	14時	仕出し弁当	総合文化センター

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31～39）
江戸川区食品衛生協会
連絡先 3542-0161（銀座総合事務所）