

～食品衛生情報～No.33

平成24年5月25日号



目次

- 食中毒発生状況（平成24年4月30日現在）…… 1
- ふぐ加工製品の取扱いが変わります…… 2
- 自主管理強調週間・食品衛生大会のお知らせ…… 2
- 牛レバーの生での提供はやめましょう…… 3
- 夏期特例検便について…… 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4月30日現在）

平成24年4月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数52件、患者数996名です。（昨年同期は事件数22件、患者324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	9	15	12									52
患者数	545	78	181	192									996

＜病因物質別発生件数＞

		平成24年	
		累計(4/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	30	880
細菌	カンピロバクター	9	55
	黄色ブドウ球菌	2	45
	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		
寄生虫	アニサキス	9	10
	外アセブテブソカタ	1	3
植物性自然毒		1	3
合計		52	996

東京都内の食中毒の病因物質は、例年と同じくノロウイルスが多い傾向にあります。

また、このところ、アニサキスなど魚介類の寄生虫の食中毒も多く発生しています。

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ます。その魚介類を生又は生に近い状態で食べると、アニサキスが生きたまま人の胃や腸壁に侵入し胃腸炎を起こすことがあります。

お店で、アニサキスが寄生する可能性の高い魚(サバなど)を取り扱う際には、十分加熱することや冷凍庫で48時間以上の冷凍を行うことが有効な食中毒予防対策です。

メニューとして加熱や冷凍処理が困難な場合には、仕入れてから早めに内臓を除去・洗浄し、低温(4℃以下)で保存してください。さらに、調理する時やお客様に提供する前に、魚や刺身をよく目でチェックすることも重要です。

10月1日からふぐ加工製品の取扱いが変わります！

～魚介類販売業・飲食店営業の方へ～

「東京都ふぐの取扱い規制条例」が改正され、平成24年10月1日から、今までふぐ調理師以外は取り扱えなかったふぐが、届出をすれば、ふぐ調理師を置かなくても、ふぐ刺し等の加工品のほか内臓や皮を除去したもの（「身欠きふぐ」という。）など有毒部位を確実に取り除いたものは販売、提供できるようになります。身欠きふぐは容器包装に入れられて、「有毒部位除去済」の表示が貼付されたものを使用しなければなりません。

例えば魚介類販売店では

- 身欠きふぐをふぐ刺身やふぐちり材料などに加工し、容器包装に入れて条例で定められた表示を行えば、販売すること等ができます。

例えば飲食店では

- ふぐ刺し等の加工品や身欠きふぐ、白子を仕入れて、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ唐揚げなどを調理し、提供することができます。

身欠きふぐの表示例

とらふぐ（身欠きふぐ）	
ふぐの種類	とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成24年〇月〇日
処理業者	〇〇株式会社
処理施設	〇県〇市〇町〇—〇—〇
有毒部位除去済	

⚠ 注意

- 取り扱う場合には保健所への届出（手数料が必要）の他、伝票を1年間保管しなくてはならない等の守らなくてはならない義務事項があります。

- 詳しくは事前に「ふぐ加工製品取扱者講習会」を受講してください。

「ふぐ加工製品取扱者講習会」の案内は平成24年8月頃に下記のHPで行います。

食品衛生の窓：<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

自主管理強調週間が始まります

江戸川区食品衛生協会では、区民の方へ安全な食品を提供するために自主管理活動を行っています。

6月4日から始まる自主管理強調週間では、各営業者組合の自治指導員が、組合員の店の細菌検査と衛生管理状況の点検を行います。

これらの結果を踏まえて、各店の自主管理指導や、区民のみなさんに安心して利用していただけるように、「自主管理点検済み」ステッカーの配付を行います。

第15回食品衛生大会

区内の食品関係者が一堂に会して食品衛生大会を開催します。

日時 7月10日(火)14時～15時30分
場所 小岩アーバンプラザ
内容 食品衛生に関する講演、
食品衛生自主管理功労証表彰 ほか
主催 江戸川区、
食品衛生推進員、
江戸川区食品衛生協会

牛レバーの生食での提供は絶対にやめましょう！

昨年7月より、飲食店等では食中毒防止の観点から、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受けた国の通知に基づき、牛レバーも含めた肉の生食メニューは提供自粛の指導等が行われています。

生食用牛肉については、昨年10月1日に、違反した場合の厳しい罰則付きで「生食用牛肉の規格基準」が施行されるなど、法令整備が行われてきました。

生食用牛レバーについては、今年3月30日に開催された、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉食品部会で議論した結果、現時点で牛生レバーを安全に食べる方法が見つからないとのとりまとめが報告されました。これらのことから、生食を禁止する方向で手続きが進められています。部会の報告の主な内容は次のとおりです。

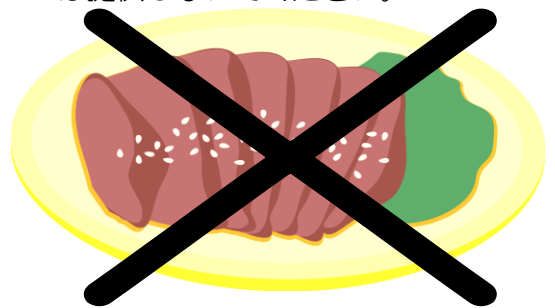
- ① 腸管出血性大腸菌は牛の腸管内に存在し、2～9個の菌で食中毒が発生した事例がある。
- ② 国の通知に基づき指導した昨年7月以降でも、牛レバーの生食による食中毒が起きている。
- ③ 牛レバーの内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌が検出されている。
- ④ 牛レバーを安全に生食するための有効な対策は見つからない。

なお、この基準が設定されるまでの間も、引き続き生食メニューは提供しないでください。

Q1 新鮮なレバーでも大丈夫ですか？

A1 「新鮮だから生でも安全」は間違いです！

牛レバーについて食中毒菌の検査を行ったところ、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどが検出されています。これらの食中毒菌は、少量の菌でも食中毒を起こすため、生で提供すると、新鮮でも食中毒のリスクが高まります。



参考：国の食中毒菌汚染実態調査における牛レバーの汚染状況（平成21～23年度合計）（検体）

検体名	検体数	大腸菌検出	カンピロバクター菌検出	腸管出血性大腸菌検出	カンピロバクター検出
牛レバー	679	469	6	4	83

Q2 表面をあぶれば大丈夫ですか？

A2 国の調査によると、一部の牛レバーでは、その内部からも腸管出血性大腸菌が検出されています。

そのため、表面の加熱やトリミングをおこなっても食中毒を防ぐことができません。

Q3 法律で規制されるまでは生で提供してもいいですか？

A3 食中毒の防止は、事業者の責務です！

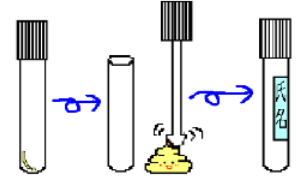
規制前であっても、食中毒を起こした店は、食品衛生法違反として営業停止等の行政処分を受けることになるほか、食中毒を起こした事実が公表されます。また、被害者への賠償責任が生じます。

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。
江戸川区では主として個人事業者の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。

健康保菌者による食中毒防止・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24年5月7日(月)から7月31日(火)
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16日を除く）
3. 検査回数 毎月1回（延べ3回）
4. 検査料金 無料（ただし、1回に提出できる本数は10本までを限度とします）
5. 受付場所 江戸川保健所、各健康サポートセンター

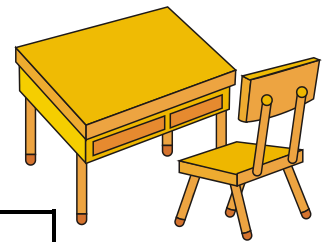


平成24年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

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。

《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
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



《その他の業種別講習会》

日付	内容	場所
6月 1日(金)	集団給食(事業者)	タワーホール船堀
6月 6日(水)	集団給食(社会福祉施設等)	文化センター
6月22日(金)	仕出し弁当	小岩健康サポートセンター
7月19日(木)	魚介類販売業・屋形船	タワーホール船堀
7月26日(木)	寿司店	タワーホール船堀
8月 1日(水)	食肉販売業・食肉処理業	タワーホール船堀

《食品衛生実務講習会(どなたでも受講できます)》

日付	内容	場所
6月29日(金)	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター
7月30日(月)	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター

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)