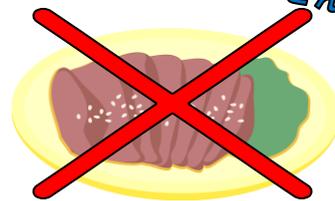


# ～食品衛生情報～No.34

平成24年7月31日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成24年6月30日現在）……1
- 区内で発生した食中毒について……2
- カンピロバクター食中毒を防ぐために……3
- 牛の肝臓の基準が7月1日より施行されました……3
- 洗剤や消毒剤の詰め替えで事故が起きています……4
- 自主管理強調週間・食品衛生大会……4
- 平成24年度 各種食品衛生講習会のお知らせ……4

7月1日より、牛レバは生での提供はできません！



## 食中毒発生状況（平成24年6月30日現在）

平成24年6月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数68件、患者数1,093名です。（昨年同期は事件数62件、患者667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	14	7	7							68
患者数	545	78	181	217	39	33							1,093

<病因物質別発生件数>

		平成24年	
		累計(6/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	32	902
細菌	カンピロバクター	14	89
	黄色ブドウ球菌	2	48
	腸炎ビブリオ	1	8
	ウエルシュ菌		
	腸管出血性大腸菌		
化学物質	ヒスタミン	2	16
	洗剤	2	10
寄生虫	アニサキス	13	14
	外アセテブソカタ	1	3
植物性自然毒		1	3
合計		68	1,093

東京都内は、例年に比べ、事件数も患者数も増加しています。

ノロウイルスによる食中毒が特に多く、カンピロバクター、アニサキスが続いています。

カンピロバクターによる食中毒では、牛レバ刺しや鶏レバ刺し、鶏刺し等、肝臓や肉の生食が原因と推定される事件が目立ちます。

江戸川区内でも、鶏レバ刺しを提供した飲食店で、カンピロバクターによる食中毒事件が発生しています。（詳しくは2ページ）。

その他、洗剤等の誤用による食中毒が、2件続けて起こりました（詳しくは3ページ）。

# カンピロバクターによる食中毒の発生!

## <事件概要>

医師より、「カンピロバクターを検出した患者が、発症前に区内焼き鳥店を利用しており、一緒に会食した友人3人も具合が悪くなっているようだ。」との届け出がありました。

以下の調査結果・検査結果から、カンピロバクターによる食中毒と断定し、原因食品として鶏レバの刺身が強く疑われました。

## <調査結果>

- ① 6人グループで6月6日夜に焼き鳥店を利用し、6月8日から9日にかけて4人が下痢・発熱などの症状
- ② 焼き鳥などの加熱された鶏肉料理の他に、鶏レバの刺身を喫食
- ③ 患者4人の共通食は、この焼き鳥店のみ



## <検査結果>

- ① 患者の検便からカンピロバクター検出
- ② 焼き鳥店の鶏レバからカンピロバクター検出

## カンピロバクター



原因食品としては、レバ刺し、鶏刺し、鶏わさなど肉の生食や、鶏たたきなど加熱不十分な食品が多くの原因を占めています。

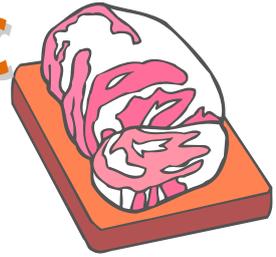
カンピロバクターは、もともと鳥や牛など家畜の消化管に存在する菌なので、食肉処理の工程で食肉に付着している可能性があります。新鮮なものでも菌が付いていれば危険です。

なかでも、鶏肉の場合は非常に汚染率が高く40~60%となっています。

## 過去5年間の江戸川区内カンピロバクター食中毒事件例

発生年月日	患者数	原因食品	原因施設
19年9月	3名	牛レバ刺身を含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
9月	11名	鶏刺身を含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
20年4月	3名	鶏ささみ入りサラダを含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
5月	11名	鶏肉を含む会食料理(サルモネラも検出)	飲食店(焼き鳥)
5月	2名	不明(発症3日前に牛レバ刺しを喫食)	不明
6月	2名	不明(日常的に鶏を食べることが多い)	不明(家庭の食事が疑われる)
21年5月	6名	牛レバ刺し等	飲食店(焼き肉)
5月	2名	不明(発症4日前に牛レバ刺しを喫食)	不明
6月	3名	不明(発症4-5日前に牛レバ刺しを喫食)	不明
6月	9名	鶏肉を含む会食料理	飲食店(焼き鳥)
22年9月	6名	不明(発症2日前に牛レバ刺しを喫食)	飲食店
23年2月	2名	不明(発症1日前にユッケ・牛レバ刺しを喫食)	飲食店(焼き肉)
5月	3名	不明(発症3日前に鶏わさを喫食)	不明

# カンピロバクター食中毒を防ぐために



- ① 鶏等の肉や肝臓等の生食料理を提供しない。
- ② 肉や肝臓等は中心部まで十分に加熱する。  
(カンピロバクターは75°C1分以上の加熱で死滅します。)
- ③ 生肉等を調理した後は、手指、マナ板、包丁、その他食器具を洗淨・消毒する。

## 牛の肝臓の基準が7月1日より施行されました

### 【基準の主な内容】

- 生や加熱不十分の牛の肝臓は、加熱調理用として販売しなければならない。また、お客様にも、中心部まで十分に加熱してから食べることを伝えて販売しなければならない。
  - 牛の肝臓を調理して販売する時は、中心部まで十分に加熱(63°Cで30分間以上加熱するか、これ以上の殺菌効果のある方法※で)しなければならない。※ 中心部75°C1分以上の加熱等
- ☞ 焼き肉店等、お客様が自分で焼いて食べる飲食店では、食中毒事故を起こさないよう、次のような対応を行う必要があります。
- 十分な加熱調理ができる設備の提供をしましょう。
  - お客様が十分に加熱して食べられるよう、例えば、「加熱調理用です。」「調理は中心部まで十分に加熱する必要があります。」「食中毒の危険性があるため生では食べられません。」等を掲示やメニューに記載し、情報提供を行いましょ。
  - 生の肉や肝臓を焼くための、トング等を用意しましょう。
  - 万一、お客様が生で食べているような場合には、十分に加熱するよう声かけしましょう。

## 洗剤や消毒剤の別容器への詰め替えで食中毒事故が起きています！

業務用で仕入れた洗剤、漂白剤等を、飲み物が入っていた容器に移し替えると、誤用による事故の発生につながることもあり、たいへん危険です。

空いたペットボトルなどを安易に使用しないで、専用の容器を用意しましょう。



### 事例1

焼酎と間違えて水で薄めた消毒剤を客に提供

従業員が空の焼酎ペットボトルを再利用しようと、消毒剤を水で薄めた液体を入れて倉庫に保管していたところ、他の従業員が焼酎と誤って提供してしまった。

### 事例2

日本酒と間違えて洗剤を客に提供

日本酒の商品ラベルの付いたままの一升瓶に、アルカリ性の食器用洗剤を小分けしていたため、ホール担当者が日本酒と誤って爛して、提供してしまった。

## 自主管理強調週間の実施結果

「自主管理強調週間」は、食品衛生協会と協働で実施する自主管理推進事業です。今年も、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。

実施結果は、以下の通りです。

実施日	参加組合数	立入軒数	簡易検査		
			実施軒数	検査数	不適数
6/4~28	21	480	423	845	18

“第15回食品衛生大会が開催されました”

7月10日(火)に、小岩アーバンプラザで開催されました。

参加者からは、「大会を開催することによって、食品衛生に対する意欲が向上します。」等の意見が寄せられました。

## 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。

《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。  
(場所は小岩アーバンプラザ)

日付	開始	対象
9月6日(木)	14時	許可期限が平成24年9・10月末で満了の方
11月1日(木)	14時	許可期限が平成24年11・12月末で満了の方



《その他の業種別講習会》対象者の方には、別途お知らせいたします。

日付	内容	場所
10月18日(木)	調理パン・弁当・和生	文化センター研修室
11月29日(木)	洋生菓子	文化センター会議室

《食品衛生実務講習会(どなたでも受講できます)》

**注意:この講習会は、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!**

日付	内容	場所
8月27日(月)	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター
9月19日(水)	食品衛生実務講習会	タワーホール船堀 307 会議室
10月29日(月)	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター
11月15日(木)	食品衛生実務講習会	葛西区民館集会室

### 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)