

～食品衛生情報～No.37

平成25年1月31日号

目次

- 食中毒発生状況（平成24年12月31日現在）…… 1
- 区内でノロウイルスによる食中毒が発生しました…… 2
- 食品衛生歳末一斉監視の結果…… 3
- 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12月31日現在）

平成24年12月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数133件、患者数1,747名です。

（昨年同期は事件数133件、患者数1,515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	16	9	15	14	7	15	12	7	11	7	9	11	133
患者数	505	78	233	230	39	85	60	43	94	124	108	148	1,747

		平成24年	
		累計(12/31 まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	51	1,195
細菌	カンピロバクター	42	267
	黄色ブドウ球菌	2	48
	腸炎ビブリオ	2	45
	ウエルシュ菌	1	14
	サルモネラ	2	11
	腸管出血性大腸菌	1	5
寄生虫	アニサキス	22	24
	クドア・セブテン クタータ	2	7
化学物質	ヒスタミン	3	21
	洗剤	2	10
自然毒	植物性自然毒	1	3
不明		2	97
合計		133	1,747

東京都内で発生した食中毒の患者数は昨年同期と比べ、15%増加しています。

病因物質は、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。ノロウイルスによる食中毒は、12月だけでも10件発生し、患者が141名となっています。

江戸川区内でも年明けの1月にノロウイルスによる食中毒が発生しました。（詳しくは2ページ）

普段から、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。

区内でノロウイルスによる食中毒が発生しました

< 事件概要 >

年明けの1月、区内の会社から、社員20～30名が下痢・嘔吐等の症状を呈している旨の連絡が保健所がありました。

この会社では、通報の2日前に社屋の食堂で新年会を行っており、出前の寿司、テイクアウトの焼き鳥や焼きそば等を会食していました。保健所が、食中毒と感染症の両面から調査を行ったところ、以下の調査結果から、出前を行った寿司店が提供した食事を原因とするノロウイルス食中毒であると断定されました。

この寿司店は4日間の営業自粛後に、3日間の営業停止命令の行政処分となりました。



< 調査結果 >

会社の社員141名中46名が下痢・吐き気等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

発症者の喫食状況及び行動調査の結果、共通食は新年会の食事の寿司のみであることが判明しました。

新年会は仕事始めの日に行われており、社員は部門ごとに勤務していることから、発症者同士の接触は少なく、感染症の可能性が低いことが判明しました。

発症者の検便から、ノロウイルス（G）が検出されました。

発症者の症状はノロウイルスの症状と一致し、発症時間は新年会から1日半後に集中しており、新年会での食事を原因と仮定すると、潜伏時間が合致しました。

出前を行った寿司店の従業員検便から、ノロウイルス（G）が検出されました。

会社に出前を配達していない（発症者と接触していない）調理従事者からもノロウイルス（G）が検出されました。

発症者を診断した医師から、食中毒患者届出票が提出されました。



例年、この時期は全国的にノロウイルスによる食中毒の発生が多発しています。

平成24年12月には、仕出し弁当を原因とする1,000人を超える大規模な食中毒事件が、他県において2件発生しています。

調理する人の健康管理、作業前などの手洗い、調理器具の消毒などを徹底しましょう。詳しい手洗い方法などは、平成24年11月発行の「食品衛生情報 No.36」をご覧ください。

食品衛生歳末一斉監視の結果

年末になると、食品の流通量が増えます。保健所では歳末の食品衛生対策として、クリスマスやお正月に向けた食品を扱う食料品販売店、ふぐ、生かきを取り扱う施設などで立入り検査を行い、食品衛生法に基づく表示の確認や製品検査を実施しました。

製品検査では、細菌数や食中毒菌の有無を調べる細菌検査や、添加物が適正に使用されているかを確認する理化学検査を行っています。

このほど最終結果がまとまりましたのでお知らせします。



主な立入検査施設

洋生菓子製造業、卸売り営業、保育園・小中学校給食、惣菜製造業、食肉製品製造業、
場外市場、スーパー、小岩駅ビル など **合計 437施設**

製品検査結果

	総検体数	細菌検査			化学検査		
		検体数	良	不適	検体数	良	法違反
合計	183	66	60	6	117	117	0
弁当・惣菜	58	35	31	4	23	23	0
魚介類・魚介加工品	23	6	6	0	17	17	0
菓子類	8	8	6	2	0	0	0
食肉・食肉製品	27	13	13	0	14	14	0
農産加工品・漬物	53	0	0	0	53	53	0
その他	14	4	4	0	10	10	0

細菌検査の結果が不適だったものは、食品の取り扱いについて再確認し、適宜再検査などを行いました。

理化学検査の結果で、法違反となったものはありませんでした。

表示検査結果

検査数	不適数
6,420	1

表示検査での不適の内容は、食品添加物、アレルギー物質の記載漏れでした。適正な表示方法について説明し、改善をはかりました。



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。講習時間は、おおむね1時間半です。

許可更新の方の講習会（場所は小岩アーバンプラザ）

営業許可の更新対象の方には、ハガキでご連絡いたします。

日付	開始時刻	対象
2月28日(木)	14時	許可期限が平成25年3・4月末で満了の方

実務講習会（すべての事業者の方を対象に実施しています）

事前の申込は必要ありません。直接、会場までおいでください。

受講の際、食品衛生責任者手帳をお持ちの方はご持参ください。

日付	開始時刻	場所
2月15日(金)	14時	総合文化センター2階会議室
3月12日(火)	14時	小岩アーバンプラザ2階集会室

業態別講習会（対象者の方には、別途お知らせいたします）

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、すべて終了しました。			

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！

出張講習会・食品衛生DVDの貸出しのご案内

江戸川保健所では、店舗、製造所、集会室等に伺い、食中毒予防についてお話する出張講習会も行っています。また、ビデオやDVDの貸出し（食中毒予防、ノロウイルス、苦情対応など）も行っています。従業員教育などにご活用ください。ご希望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。



食品衛生協会に未加入のお店に、組合加入を勧めましょう！

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）