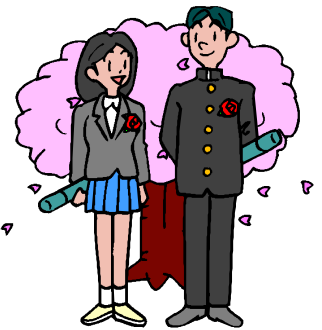


～食品衛生情報～No.38

平成25年3月25日号

目次

- 食中毒発生状況（平成25年2月28日現在）……………1
- 平成24年度の食中毒事件発生状況について……………2-3
- 検便の有料化について……………3
- 食の安全・安心フォーラム in 江戸川が開催されました…3
- 平成25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25年2月28日現在）

平成25年2月28日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数12件、患者数248名です。

（昨年同期は事件数25件、患者数583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	6	6											12
患者数	154	94											248

		平成25年	
		累計(2/28まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	10	246
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		
寄生虫	アニサキス	1	1
	クドア		
化学物質	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒	1	1
不明			
合計		12	248

東京都内における食中毒発生件数はこれまでのところ昨年に比較して減少しています。

平成24年は平成18年に次いでノロウイルスの感染症が流行し、これに伴いノロウイルスの食中毒も多発しました。

ノロウイルスの流行のピークは過ぎましたが、ノロウイルスの食中毒は1年を通じて発生しています。また、これから気温の上昇に伴い、細菌性食中毒が増加します。

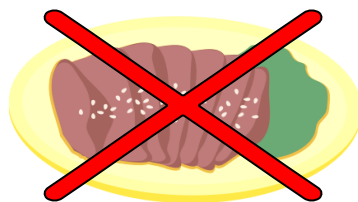
手洗いの徹底等の基本的な衛生管理の向上に努め、食中毒発生を防止しましょう。

平成24年度の食中毒発生状況について

・どのような食品衛生の話題があったの？

全国的には、平成23年に発生した焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌の食中毒を受けて、平成24年6月、「牛肝臓に係る規格基準」が設定され、レバ刺し等の牛レバーの生食での提供が禁止されました。

また、平成24年8月、浅漬けを原因食品とする腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生し、8名の方が亡くなりました。この事件を受けて、平成24年10月に漬物の衛生規範の改正が行われました。



・食中毒はどのようなものが発生したの？

都内での食中毒の原因物質は、例年と同様にノロウイルスとカンピロバクターが多くを占めました。次いで寄生虫（アニサキス）による食中毒が多く発生したことが特徴的でした。

また、11月以降からノロウイルスが記録的に流行し、ノロウイルスに感染した調理従事者による二次汚染が原因と考えられる食中毒事例が多数ありました。

カンピロバクターは牛レバーの生食禁止の施行前に、駆け込みで一時的に提供が増えたため、食中毒や有症苦情の発生件数が増加しました。その後も、鶏肉や豚肉の生または加熱不十分な肉が原因の食中毒が発生しました。

寄生虫による食中毒はサバやイカに寄生するアニサキスによるものが多く発生し、ヒラメに寄生するクドアが原因物質となる事例も複数発生しました。

区内では平成24年度に4件の食中毒事件が発生しました。詳細は以下の表のとおりです。4番目の事例は、ノロウイルスに感染した従事者が調理したことが原因で発生しました。



表：平成24年度の江戸川区内食中毒事件発生状況

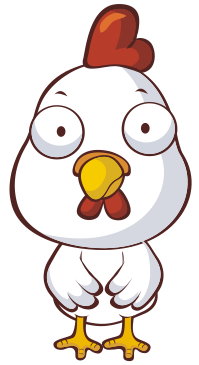
No.	発生月	患者数/喫食者	原因施設	原因食品	病因物質
1	6月	4/6	焼鳥居酒屋	鶏レバ刺しを含む会食料理	カンピロバクター
2	7月	3/13	焼鳥居酒屋	鶏レバたたきを含む会食料理	カンピロバクター
3	9月	37/112	屋形船	刺身を含む会食料理	腸炎ビブリオ
4	1月	47/137	寿司店	出前寿司	ノロウイルス

・食中毒の発生を防ぐにはどうしたらいいの？

カンピロバクターの食中毒

食肉とくに鶏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。

カンピロバクターの食中毒予防は、加熱調理と二次汚染防止が大切です。カンピロバクターは4℃でも長期間生存し、わずかな細菌数で食中毒を引き起こしますので冷蔵庫の過信は禁物です。



ノロウイルスの食中毒

冬季に多く発生し、感染力が非常に強くヒトからヒトにも感染します。ノロウイルスが付着したカキなどの二枚貝を生食することや、ノロウイルスに感染した従事者から食品への二次汚染が原因で食中毒が発生します。

ノロウイルスの食中毒予防は、加熱調理と消毒です。また、従事者の体調管理や手洗いの徹底が大切です。ノロウイルスは85℃・1分間以上の加熱や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒で死滅させることができます。

腸炎ビブリオの食中毒

魚介類の刺身等が原因食品となります。腸炎ビブリオの食中毒予防は、魚介類を水道水でよく洗って菌を洗い流すこと、わずかな時間でも冷蔵庫で4℃以下に保存することが大切です。

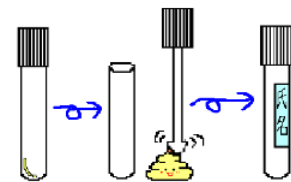


検便の有料化について

昨年まで実施していた5月～7月の検便無料期間が廃止になりました。1本480円と有料になりましたが、自分のため、お店のために定期的な検便の実施をお願いいたします。

「保菌なし 確認しよう 検便で！」

1. 受付日時 原則、平日の月曜日、火曜日の9時～17時
2. 検査料金 480円
3. 受付場所 江戸川保健所、各健康サポートセンター



食の安全・安心フォーラム in 江戸川が開催されました

平成25年2月12日、小岩アーバンプラザで「食の安全・安心フォーラム in 江戸川」が開催され、約50名の方にご参加いただきました。農水省消費・安全局畜水産安全管理課の坂本氏による講演「水産物の安全確保のための生産段階での取組について」、および農水省東京地域センターの中山氏による講演「魚の店頭販売時の表示」と、食品衛生推進員の秋田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。

平成25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1日(水)	14時	許可期限が平成25年5・6月末で満了の方
7月4日(木)	14時	許可期限が平成25年7・8月末で満了の方

《実務講習会》

日付	開始時刻	内容	場所
5月16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
7月5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

《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
4月30日(火)	14時	焼肉・生肉料理提供店	総合文化センター
5月28日(火)	14時	集団給食（事業所）	タワーホール船堀
6月5日(水)	14時	集団給食（社会福祉施設等）	総合文化センター
6月18日(火)	14時	仕出し弁当	総合文化センター
7月18日(木)	13時45分	魚・屋形船	総合文化センター
7月25日(木)	14時30分	寿司店	総合文化センター
7月31日(水)	14時	食肉販売業・処理業	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！

《出張講習会のご案内》

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。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）