

～食品衛生情報～No.39

平成25年5月21日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成25年4月30日現在）……………1
- 微生物が増えやすい季節です！！……………2
- 花火大会での食品の調理・販売について……………3
- 自主管理強調週間が始まります……………3
- 第16回食品衛生大会……………3
- 検便の有料化について……………4
- 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4月30日現在）

平成25年4月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数20件、患者数372名です。

（去年同期は事件数54件、患者数1049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	9	3	2									20
患者数	171	110	69	22									372

		平成25年	
		累計(4/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	14	321
	サボウイルス	2	39
細菌	カンピロバクター	1	9
	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	2	2
	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		20	372

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。

しかし、これから気温の上昇に伴い、細菌性食中毒の増加が予想されます。

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。手洗いの徹底等の基本的な衛生管理の向上に努め、今年も食中毒予防に努めましょう。



微生物が増えやすい季節です!!

急に暑くなってきました。この季節、調理場内は微生物が増えやすい温度になっています。既にご存知のことと思いますが、今一度、基本に戻り食中毒の予防を徹底しましょう!

食中毒予防の三原則

1. 微生物をつけない

- ①食品や手、調理器具はしっかり洗う。
- ②調理従事者の健康管理、清潔な服装。
- ③食品は「ふたをして」または「包んで」保存する。



2. 微生物を増やさない

- ①適切な温度管理をする。“冷たいものは冷たく! 熱いものは熱く!”
- ②作った料理は早めに提供する。



3. 微生物をやっつける

- ①中心部までしっかり加熱する。
- ②食器具は洗浄後に熱湯や薬品で消毒・殺菌する。



★さらに、少ない菌量でも食中毒を起こす腸管出血性大腸菌やノロウイルス等の場合は・・・
個人衛生の徹底と原材料の検品の徹底がキーポイント!

そこで

食中毒予防の四原則

4. 微生物をもちこまない

- 健康チェック：調理に携わる人が、下痢や熱、吐き気がある場合は、作業に従事しない。
- 手洗いの徹底：トイレの後の手洗い、盛り付け前の手洗いなど。特にノロウイルスに感染している場合、トイレの後の手洗い、消毒をしっかりとしないと食品をノロウイルスで汚染してしまうことになる。
- 身だしなみのチェック：外から汚染されているものを持ち込まないよう、作業専用着に着替えたり、靴を履き替えたりする。
- 原材料のチェック：外装の破れや汚れがないかなど。いずれにしても外で使用した容器は厨房に持ち込まず、移し替えるのが原則です。



気温差の激しいこの季節は、体調を崩しやすい時期でもあります。
ご自分の体調管理にも気を配りましょう。

花火大会での食品の調理・販売について

8月3日（土）に江戸川区花火大会が開催されます（雨天の場合は4日に順延）。その際、路上の出店や敷地外での販売は禁止されています。また、敷地内であっても、建物外で食品を調理・販売する場合は、お店の営業許可とは別に、新たな営業許可が必要となります。

取扱食品は、表1と表2の食品に限られます。食品の調理・販売を予定されている場合は必ず保健所にご相談下さい。保健所では、当日巡回指導を行います。

表1：飲食店営業（臨時）の取扱食品

分類	食品
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼物類	焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
めん類	焼きそば、即席カップ麺
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類	ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類
酒類	日本酒、ビール、焼酎等

表2：菓子製造業（臨時）の取扱食品

分類	食品
焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	草団子、焼き団子
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
その他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）

第16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9日(火) 14時～15時30分

場所 総合文化センター 小ホール

内容 食品衛生に関する講演、食品衛生自主管理功労者の表彰 ほか

主催 江戸川区、江戸川区食品衛生協会

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3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。

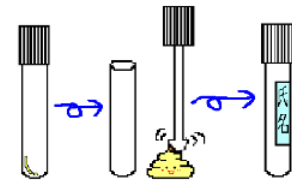
これらの結果を踏まえて、各店の自主管理指導や、区民の皆様安心して利用していただけるように「自主管理点検済」ステッカーの配付を行います。

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



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。

《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
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》（すべての営業者の方を対象に実施しています）

日付	開始時刻	内容	場所
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
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	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）