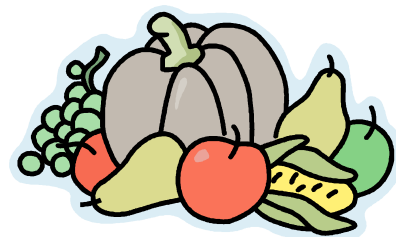


～食品衛生情報～ No.23

平成22年9月30日号

目次	食中毒発生状況（平成22年9月23日現在）…	1
	区内で食中毒が発生！……………	2
	ノロウイルスの流行時期に備えて……………	3
	街頭相談の開催について……………	4
	平成22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22年9月23日現在）

平成22年9月23日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数100件、患者数1346名です。（昨年同期は事件数75件、患者1096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	32	8	8	10	9	9	7	12	5				100
患者数	523	66	89	185	98	136	51	111	51				1,346

		平成22年	
		累計(9/23まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	54	899
細菌	カンピロバクター	19	208
	黄色ブドウ球菌	2	16
	腸炎ピブリオ	4	49
	ウエルシュ菌	3	54
	サルモネラ	4	50
	腸管出血性大腸菌	5	10
アニサキス		2	2
不明		3	29
合計		100	1346

夏の猛暑がようやく峠を越しました。皆さんいかがお過ごしでしたでしょうか。江戸川区では今年2月から8月まで食中毒事件は発生していませんでしたが、9月の末に、食中毒が発生し、原因の飲食店には営業停止処分を行いました。（詳細は後をござんください。）

食中毒は正しい衛生知識を身につけていれば、発生リスクを最小限に抑えることができます。これから寒くなってくるとまたノロウイルスの流行が始まりますので、皆さんの健康管理も含めた食中毒予防に努めましょう。

区内で食中毒が発生！

【事件概要】

「9月10日夜に江戸川区内の飲食店にて会社の同僚6名で、レバ刺しなどの料理を食べたところ、全員が下痢・腹痛等の食中毒様症状を呈した」との通報が、江戸川保健所にあった。



【調査結果】

発症者の共通食はこの飲食店の料理しかなく、以下の理由からカンピロバクターによる食中毒であることが判明しました。

- (1)発症者と調理従事者からカンピロバクターを検出した。
- (2)患者の症状はカンピロバクター食中毒の症状と一致し、飲食店で食事をしてから発症するまでの時間(潜伏時間)もカンピロバクター食中毒の特徴と合致する。
- (3)発症者の受診した病院の医師から、食中毒患者届出票が提出された。

【処置】

飲食店には自粛期間を含む1週間の営業停止処分と生食肉メニューを今後提供しないことなどの指導を行いました。

<カンピロバクター>

この細菌は、カンピロバクターは、もともとニワトリや牛などの動物の腸内にいる細菌です。人のお腹に入ると、少ない菌数でも増殖し激しい下痢・高い発熱などの症状を引き起こします。

食肉処理の過程で、カンピロバクターが肉に付着してしまうと考えられています。保健所の調査で鶏肉の約7割、牛レバーの約1割からカンピロバクターを検出しています。このように加熱用として流通している食肉では、高率でカンピロバクターが検出されています。

このように食肉を生でお客様に提供することは食中毒のリスクが高まりますので、注意してください。

～カンピロバクターを防ぐには～

- ・肉を生、もしくは十分に加熱しない料理は提供しない。
- ・肉を中心部まで十分に加熱する(75℃、1分以上)。
- ・肉と他の食品との接触を防ぐ(二次汚染の防止)。
- ・肉を取り扱った後は、手をよく洗ってから他の食品を取り扱う。
- ・調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。
- ・焼肉、鉄板焼きなどお客様に肉を焼いていただく場合、専用のトング、箸等を用意する。

そろそろノロウイルス流行期に入ります

ノロウイルスの流行は11月～4月に約9割が集中し、流行のピークは例年12月～1月です。

ノロウイルスによる食中毒と感染症を防ぐためには、「手をせっけんと流水できれいに洗う」、「調理従事者の健康管理」この2つを徹底してください。

手洗いの手順

ノロウイルスによる感染症は、多くの場合、ウイルスに触れた人の手を介して感染が拡大します。手洗いを習慣づけることが、感染予防の基本です。用便後、排泄物の処理のあと、調理や食事の前には必ず手を洗ってください。

○ 手洗いの基本

- ① 石けんを使い十分にこすり洗いをし、水で洗い流すことにより、ウイルスは大幅に減少します。
 - ② 手洗い後の手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を使い毎回タオルを交換するか、個人用タオルを利用してください。
- ★ 水道の蛇口は洗う前の手で触れているので、手と一緒に洗うかペーパータオルを利用して蛇口を締めると、手の再汚染を防ぐことができます。
 - ★ アルコール等の一般的な消毒薬では消毒効果を期待できません。

【流水による手洗いの手順】

手洗い前のチェックポイント

- ・ 爪は短く切っていますか？
- ・ 時計や指輪をはずしていますか？
- ・ 汚れが残りやすいところは特に注意して洗います。

汚れが残りやすいところ

- ・ 指先や爪の間
- ・ 指の間
- ・ 親指の周り
- ・ 手首
- ・ 手のしわ



- ①石けんをつけ、手のひらをよくこする。



- ②手の甲をのばすようにこする。



- ③指先・爪の間を念入りにこする。



- ④指の間を洗う。



- ⑤親指と手のひらをねじり洗いする。



- ⑥手首も忘れずに洗う。



- ⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭き取って乾かす。

食品衛生街頭相談が開催されました

夏恒例の食品衛生街頭相談が、江戸川区と食品衛生推進員および食品衛生協会の共催で8月18日に東京メトロ東西線西葛西駅の南口広場で開催されました。

当日は約1600名の消費者の方に食品衛生に関する展示と説明をご覧いただき、食品衛生に関するアンケートにご協力いただきました。ありがとうございました。

アンケートの結果、展示と説明をご覧になって約9割の方が手洗いが大切である、約5割の方が生肉を食べないようにしたいと回答していました。

平成22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。過去に食中毒事件で処分を受けた事業者の8割以上が定期的な講習会を受けていませんでした。最新の知識を得るために、年に1回は講習会を受けましょう。

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
11月4日(木)	14時	許可期限が平成22年11月末、12月末の方
1月6日(木)	14時	許可期限が平成23年1月末、2月末の方



業態別講習会

(業態が決められています)

日付	開始時刻	対象業態	場所
10月22日(金)	14時	ノロウイルス対策について	総合文化センター 小ホール
11月25日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター 会議室

実務講習会（すべての事業者の方が対象です）

日付	開始時刻		場所
11月9日(火)	14時	区内全域	総合文化センター 小ホール
11月19日(金)	14時	葛西地区	葛西区民館 会議室

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！

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31~38)

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161(銀座総合事務所)