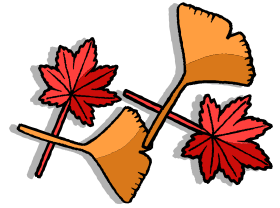


# ～食品衛生情報～No.24

平成22年11月25日号

目次

- 食中毒発生状況（平成22年11月25日現在）…… 1
- キノコによる食中毒に注意！…… 2
- これからの季節、ノロウイルスにご用心！！…… 3
- 江戸川「食」文化の祭典が開催されました…… 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11月25日現在）

平成22年11月25日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数124件、患者数1,809名です。

（昨年同期は事件数95件、患者数1,286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	13	11	12	5		124
患者数	523	66	89	228	98	143	56	121	287	108	90		1,809

		平成22年	
		累計(11/25まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	59	1,076
細菌	カンピロバクター	31	267
	黄色ブドウ球菌	3	32
	腸炎ビブリオ	3	21
	ウエルシュ菌	4	198
	サルモネラ	7	112
	腸管出血性大腸菌	5	10
	セレウス菌	1	5
	カンピロバクター	1	7
	腸炎ビブリオ・ビブリオ・フォルティス	1	30
寄生虫	アニサキス	4	4
自然毒	植物性自然毒	1	9
不明		4	38
合計		124	1,809

東京都内で発生した食中毒事件の発生件数は昨年と比べ、約3割増加しており、カンピロバクターとノロウイルスによる食中毒が圧倒的に多くなっています。

江戸川区内で9月に発生した食中毒もカンピロバクターによるもので、生食肉メニューが疑われました。

11月になり、これからの時期はノロウイルスによる食中毒が増加する恐れがあります。

また、カンピロバクターによる食中毒は季節を問わず発生するので、これからの時期も引き続き注意が必要です。

正しい知識を身につけ、食中毒予防に努めましょう。

# キノコによる食中毒に注意！

秋と言えば、食欲の秋！！この時期、キノコを食べる機会が多くなります。しかし、スーパーなどで売られているものと違い、野生キノコは食べられるのか、毒キノコなのかを見極めるのは大変難しいです。今年は夏の暑さの影響により、キノコの発育が良好なことから、例年と比較してキノコによる食中毒発生が全国的に増加しています。

今年10月31日までのキノコによる食中毒発生状況は、事件数85件（患者数247人）で、すでに昨年（患者数126人）の2倍程度の発生数となっています。

10月2日に墨田区で、区主催のまつりの出店者から「誤って毒キノコを販売した可能性がある。」との連絡が区に入ったため、販売品の「クリタケ」を調べたところ、有毒の「ニガクリタケ」であることが判明し、販売品の回収を行いました。

また、10月18日に千葉県勝浦市の農産物直売所で販売されたキノコを食べた夫婦2組4名が、腹痛やおう吐の食中毒症状を訴え、60代の女性1人が入院しました。キノコは「椎茸（しいたけ）（生）」と表示され、前日の17日に計16袋が販売されましたが、売れ残りを調べたところ、毒キノコの「クサウラベニタケ」が混じっていることが判明しました。

このように、今年はキノコによる食中毒事件数が多いことから、厚生労働省では10月下旬より「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」とホームページなどで注意を促しています。

【<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/syohuisya/101022.html>】

そこで！！キノコを正しく理解するために、昔からよく知られている迷信を少し紹介します。これらのことは絶対に信じてはいけません！！

- 迷信その1！ 柄が縦にさけるものは食べられる……ウソ
- 迷信その2！ 地味な色をしたキノコは食べられる……ウソ
- 迷信その3！ 虫が食べているキノコは食べられる……ウソ
- 迷信その4！ ナスと一緒に料理すれば食べられる……ウソ
- 迷信その5！ 干して乾燥すれば食べられる……ウソ
- 迷信その6！ 塩漬にし、水洗いすると食べられる……ウソ
- 迷信その7！ カサの裏がスポンジ状(イグチ類)のキノコは食べられる……ウソ



毒キノコで中毒を起こさないように次のことに注意しましょう。

## 毒キノコによる食中毒防止5カ条

- 1．確実に鑑定された食用キノコ以外は絶対に食べない。
- 2．キノコ採りでは、有毒キノコが混入しないように注意する。
- 3．「言い伝え」は、信じない。
- 4．図鑑の写真や絵にあてはめて、勝手に鑑定しない。
- 5．食用のキノコでも、生の状態で食べたり、一度に大量に食べると食中毒になるものがあるので注意する。



詳しくは、東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」のキノコの話をご覧ください。

【<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kinoko/index.html>】

# これからの季節、ノロウイルスにご用心！！

## < 最近のノロウイルスによる食中毒事例 >

平成22年11月13日、杉並区内の老人ホームから杉並区杉並保健所に「11月12日午後9時30分頃から13日朝にかけて、施設の入居者18名が、おう吐、下痢等の症状を呈している。」旨の連絡がありました。調査の結果、

当該施設には入居者100名、職員8名、調理従事者15名があり、そのうち入居者37名が発症している。

患者の共通食は当該施設が調理し提供した食事の他にはない。

患者の発症時間、症状が共通している。

患者のふん便からノロウイルスが検出された。

患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

以上のことから当該施設を原因とする食中毒事件と断定されました。



今年もノロウイルスが流行する季節が近づいてきました。ノロウイルスによる食中毒の発生は今年すでに57件、患者数1,005人に上っています。昨年は新型インフルエンザの流行も影響して、手洗いなどの予防対策を各自でしっかり行っていたことから、ノロウイルスによる食中毒も抑えられていたと言われていました。

これからの季節はノロウイルスの活動が活発になりますので、食中毒や集団感染を防ぐために、しっかりと予防をしましょう！！

## 1. まず第一に手洗いを！！

ノロウイルスは細菌に比べ、1/30～1/100の大きさであり、とても小さいために手のしわに深く入り込むので、より徹底した手洗いが必要です。

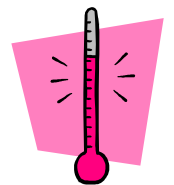


## 2. 施設・器具の消毒を！！

ノロウイルスは水道の蛇口やドアノブ、トイレなど、直接手で触る可能性のある場所に多く潜んでいます。次亜塩素酸ナトリウム等を用いて定期的に消毒しましょう。

## 3. 調理の際は中心部まで十分に加熱をしましょう！！

ノロウイルスは85℃、1分間の加熱で完全に死滅します。中心部まで加熱されていることを勘に頼らずしっかり確認しましょう。また、85℃、1分間の加熱で、大抵の食中毒菌も殺菌することができます。



## 4. 調理従事者の体調管理を毎日行いましょう！！

ノロウイルスは食べ物を介して人へうつることで食中毒になります。下痢・嘔吐・発熱等の症状が少しでもある場合は調理を控えましょう。

また、症状がなくても体内にウイルスがいる場合もあるので、調理の際はマスクを着用しましょう。

# 江戸川「食」文化の祭典が開催されました

11月10日、11日に、江戸川区総合文化センターで「江戸川区「食」文化の祭典2010」が開催されました。前日の9日には、食品従事者を対象とした食品衛生協会主催の衛生講習会が実施され、参加者415人が、保健所職員による最新の食品衛生に関する情報提供に耳を傾けていました。

当日、ご参加いただいた皆さまありがとうございました。

## 平成22年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

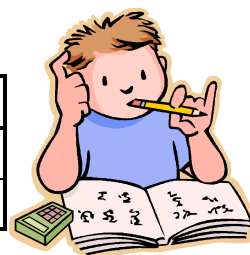
日程が決定している講習会のみ掲載しています。過去に食中毒事件で処分を受けた営業者の約8割が、定期的に講習会を受けていませんでした。

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。

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
1月6日(木)	14時	許可期限が平成23年1・2月末で満了の方
2月24日(木)	14時	許可期限が平成23年3月末で満了の方



業態別講習会（業態が決められています）

適正表示講習会

日付	開始時刻	対象業態	場所
2月中旬予定	14時	製造業・スーパーなど (表示の必要な食品を取り扱う事業者)	総合文化センター

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	対象	場所
今年度予定されている講習会は、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！

### 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)