

～食品衛生情報～No.31

平成24年1月27日号

目次

食中毒発生状況(平成23年12月31日現在)……………	1
生食用食肉の提供について(飲食店)……………	2
歳末対策について……………	3
平成23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23年12月31日現在)

平成23年12月31日現在、東京都内の食中毒事件は130件(患者1,448名)発生しました。
(昨年同期の食中毒発生件数は140件、患者数は2,006名でした)

平成23年 月別食中毒発生状況 (速報値)

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	19	6	3	4	16	14	10	10	11	14	8	15	130
患者数	161	120	52	39	164	113	42	85	138	93	164	277	1,448

病因物質別発生件数(平成23年)

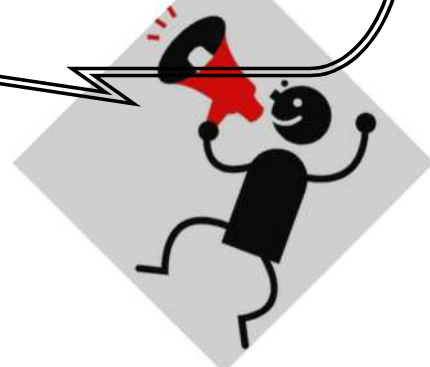
		平成23年累計 (12月31日まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	47	735
	サポウイルス	1	5
細菌	カンピロバクター	32	199
	黄色ブドウ球菌	5	32
	腸炎ピブリオ	1	17
	ウエルシュ菌	3	174
	サルモネラ	7	69
	腸管出血性大腸菌	3	7
	毒素原性大腸菌	3	65
	セレウス菌	1	1
	サルモネラ、腸管出血性大腸菌	1	16
	カンピロバクター、病原性大腸菌	1	4
	ウイルス及び細菌	ノロウイルス、カンピロバクター	1
寄生虫	アニサキス	10	10
	クドア・セプトンブクタータ	2	13
化学物質	ヒスタミン	1	1
	次亜塩素酸	1	2
	洗剤	1	5
自然毒	植物性自然毒	1	6
	動物性自然毒	1	1
不明		7	78
合計		130	1448

ノロウイルスに注意！！

周囲に嘔吐・下痢の症状のある方はいませんか？
ノロウイルスは、風邪のように人から人にも感染します。また、人によっては感染しても、症状があらわれず、知らないうちにウイルスを便から排出していることも・・・

トイレの後は特に注意が必要です。

あなたのその手に
ノロウイルスが
“付いているかもしれない”
という気持ちで、
しっかり手を洗いましょう！！



生食用食肉を提供するには(飲食店)



平成23年10月1日、ユッケなど生食用食肉に、罰則付き基準が適用されました。飲食店で、牛サシ、牛タタキ、ユッケ、タルタルステーキ等の牛肉の生食メニューを提供する場合には、生食用牛肉の規格基準に従い提供しなければなりません。今回は、加工済みの生食用牛肉を仕入れ、飲食店で柵どりや切り分けをして提供する場合について、簡単に説明します。

設備について

“生食用食肉”は、専用に区分された場所で取り扱ってください。その場所には、専用の手洗い設備、湯が供給できる洗浄槽、83℃以上の湯で消毒できる設備、調理台等が必要です。

原料肉について

“生食用食肉”の原材料には、必ず新基準に適合する方法で加熱殺菌され、「生食用」と表示された肉を使ってください。

取り扱いについて

“生食用食肉”の調理や盛り付けに使う調理器具(包丁やまな板、トングなど)は、専用のものを用意してください。また、これらの調理器具は洗浄後、83℃以上の湯で消毒してください。

“生食用食肉”やその原料肉は、4℃以下で保管してください。調理や盛り付けを行うときは、冷却しながら行う、室温を管理する、肉を素早く取り扱うこと等で、肉の表面温度が10℃を超えないようにしてください。

筋切りや調味液への漬け込みなど、肉の内部に菌が入り込む恐れのある処理は出来ません。たれをかけるなどの調味は客に提供する直前におこなってください。

“生食用食肉”の調理や盛り付けは、食品衛生責任者、生食用食肉取扱認定者のいずれかの資格を持つ人が行ってください。資格のない人は、資格を持つ人から直接指導監督を受けながら行ってください。

表示について

壁、表示ボード、メニュー、テーブル立てなど、店内の見やすい場所に、「一般に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。お子さん、高齢の方、その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。」と表示してください。

その他

生食用牛肉の提供にあたっては、保健所への届出等が必要です。必ず、事前にご相談ください。



規格基準を守った生食用牛肉であっても100%安全ではなく、牛肉の生食は基本的に避けるべきであると考えられます。特に、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないように十分な注意が必要です。

食品衛生歳末対策の結果

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、お正月食品、ふぐやかきなどを取り扱う施設の立入り検査を実施し、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、検査する食品によって、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。

立入検査結果

月	主な業態	実施数
10	洋生菓子製造業	313 施設
11	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	
12	場外市場、スーパー、小岩駅ビル など	

収去検査結果

	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	190	71	63	8	119	118	1
弁当・惣菜	60	35	33	2	25	25	0
魚介類・魚介加工品	21	9	9	0	12	12	0
菓子類	13	11	6	5	2	2	0
食肉・食肉製品	23	12	12	0	11	11	0
農産加工品・漬物	58	0			58	57	1
その他	15	4	3	1	11	11	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、法違反（表示違反）となった食品は水煮タケノコ（表示のない酸化防止剤（エリスルビン酸）を検出）でした。輸入食品であるため輸入者を管轄する保健所が原因調査・指導を行います。

*エリスルビン酸とは・・・

アスコルビン酸（ビタミン C）と似た構造（立体異性体）を持ち、抗酸化作用がある。食品添加物（酸化防止剤）として、幅広い食品に使用することが出来る。この添加物を使用した時は、商品表示の原材料欄に酸化防止剤（エリスルビン酸）との記載が必要。

表示検査結果

検体数	不適数
5,094	20

表示検査での不適の内容は、無表示、製造者住所・氏名の誤記や記載漏れ、食品添加物の記載漏れ等でした。適正な表示方法について説明し、改善をはかりました。

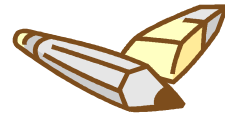


平成23年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

平成23年度の講習会日程は、下記のとおりです。

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)

対象施設には事前にハガキ等でご案内します。

日時	開始時刻	対象
3月 1日(木)	14時	許可期限が3月で満了の方
3月22日(木)	14時	許可期限が4月で満了の方

業態別講習会 (業態が決められています)

今年度はすべて終了しました。
業態別講習会に参加できなかった方は、下記実務講習会に出席しましょう。

実務講習会 (すべての事業者の方が対象です)

注意: この講習会は、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!

日時	開始時刻	対象	場所
2月 16日(木)	14時	食品衛生責任者	タワーホール船堀

予約は必要ありませんので、直接会場にお越しください。

筆記用具と食品衛生責任者手帳または講習会受講カードをお持ちください。

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、お店や工場、集会室等に伺い、食中毒予防について話す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、生食肉、苦情対応など)もしています。従業員教育などご利用ください。ご希望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

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

3 6 5 8 - 3 1 7 7 (内線 3 1 ~ 3 8)

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3 5 4 2 - 0 1 6 1 (銀座総合事務所)