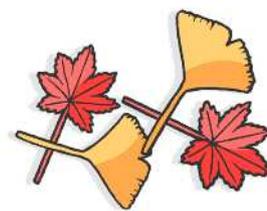


～食品衛生情報～No.36

平成24年11月26日号

目次

- 食中毒発生状況（平成24年10月31日現在）…… 1
- アニサキス食中毒が多く発生しています！…… 2
- 冬に向けて、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24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24年10月31日現在）

平成24年10月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数109件、患者数1,458名です。

（昨年同期は事件数107件、患者数1,023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	16	9	15	14	7	15	12	7	10	4			109
患者数	505	78	233	230	39	85	57	43	87	101			1,458

		平成24年	
		累計(10/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	36	958
細菌	カンピロバクター	35	224
	黄色ブドウ球菌	2	48
	腸炎ビブリオ	2	39
	ウエルシュ菌	1	14
	サルモネラ	2	11
	腸管出血性大腸菌	1	5
寄生虫	アニサキス	20	21
	クドア・セブテンブククタータ	2	7
化学物質	ヒスタミン	3	21
	洗剤	2	10
自然毒	植物性自然毒	1	3
不明		2	97
合計		109	1,458

東京都内で発生した食中毒の患者数は昨年同期と比べ、約4割程度増加しています。

原因物質では、例年どおり、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が圧倒的に多くなっています。

また、寄生虫のアニサキスによる食中毒が増加傾向にあります。（詳しくは2ページ）

気温が下がり空気が乾燥するこれからの時期は、ノロウイルスによる食中毒が心配されます。

従業員の体調管理や丁寧な手洗いを心がけ、食中毒予防に努めましょう。

（詳しくは3ページ）

アニサキス食中毒が多く発生しています！

このところ、アニサキスによる食中毒が増加しています。
昨年（平成23年）は年間10件、今年は既に20件も発生しています（平成24年10月31日現在）。

<アニサキスって何者？>

アニサキスは、クジラやイルカ等の体の中で成虫になる寄生虫です。その幼虫（第3期幼虫）はサバ、スルメイカ等の魚介類に寄生します。幼虫の体長は2～3センチメートル程で、色は半透明で白色です。形は糸のように細長く、渦巻状になって寄生していることが多いです。



<どんな症状が出るの？>

アニサキスが寄生した魚介類を生又は生に近い状態で食べると、生きたままのアニサキスがヒトの胃や腸壁に侵入し胃腸炎をおこします。多くが食後8時間以内に、主に激しい腹痛を生じます。吐き気、嘔吐などを伴うこともあります。

<どんな種類の魚に寄生しているの？>

サバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマ、ホッケ、タラなどが知られています。

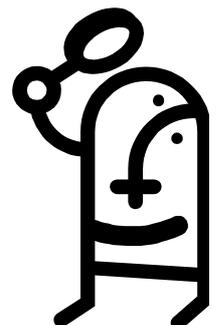
<お酢でしめると大丈夫？>

アニサキスは通常の料理で用いる程度のお酢では死滅しません。実際にしめさばを原因としたアニサキス食中毒が発生しています。

また、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油などでも死滅しません。

<予防のポイントは？>

- ・アニサキスは加熱や冷凍により死滅します。中心部まで十分加熱するか、-20℃で48時間以上冷凍しましょう。
- ・アニサキスは筋肉よりも内臓に多く寄生しており、常温で放置すると、筋肉部に移行しやすくなることが分かっています。加熱や冷凍が困難な場合は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温（4℃以下）で保存しましょう。
- ・調理時や提供時に目視によるチェックを行いましょう。



冬に向けて/ノロウイルスにご用心!

これからの時期はノロウイルスによる食中毒や感染症が多く発生する傾向がありますので、しっかりと予防をしましょう!!

1.まず第一に手洗いを!!

ノロウイルスにはアルコール消毒の効果が薄いため、手洗いをしっかり行い、ウイルス自体を手から洗い流すことが、とても重要です。以下の手順で、念入りの手洗いを行いましょう。

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ます。



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。

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、トイレ等、直接手で触る可能性のある場所に付着していることがあります。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従事を控えましょう。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、調理の際は使い捨て手袋や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

1月7日(水)、8日(木)に、江戸川区総合文化センターで『江戸川「食」文化の祭典2012』が開催されました。

前日の6日(火)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ました。参加者は338人で、保健所の講師から、最新の食品衛生に関する情報提供をさせていただきました。ご参加いただいた皆さまありがとうございました。

平成24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食品衛生講習会を掲載しています。

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ましょう。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10日(木)	14時	許可期限が平成25年1・2月末で満了の方
2月28日(木)	14時	許可期限が平成25年3・4月末で満了の方



実務講習会 (すべての事業者の方が対象で参加できます)

日付	開始時刻	場所
12月14日(金)	14時	小岩健康サポートセンター1階会議室
1月28日(月)	14時	小岩健康サポートセンター1階会議室
2月15日(金)	14時	総合文化センター2階会議室
3月12日(火)	14時	小岩アーバンプラザ2階集会室

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
今年度予定されている業態別講習会は、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31~39)

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161(銀座総合事務所)