

～食品衛生情報～No.40

平成25年7月19日号

目次

- 食中毒発生状況（平成25年6月30日現在）…………… 1
- 区内でウエルシュ菌による食中毒が発生！…………… 2
- 自主管理強調週間の実施結果…………… 3
- 第16回食品衛生大会…………… 3
- 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6月30日現在）

平成25年6月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数31件、患者数584名です。（昨年同期は事件数76件、患者数1173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	5	3	5							31
患者数	171	110	139	85	41	38							584

		平成25年	
		累計(6/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	16	415
	サポウイルス	2	39
細菌	カンピロバクター	7	60
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌		
	腸管出血性大腸菌	1	16
	エルシニア・エンテロコリチカ	1	49
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	2
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		31	584

東京都内で発生した食中毒は、発生件数・患者数共に、昨年同期の半分以下に減少しましたが、ノロウイルスとカンピロバクターが多い傾向は変わりません。どちらも、少量で発症するという特徴があるため、注意が必要です。

また、7月に入ってから、江戸川区内で、ウエルシュ菌による食中毒が発生しました。（詳しくは2ページをご覧ください）

気温の高い日が続きます。従業員の体調管理や丁寧な手洗い、食品は十分加熱する、二次汚染に注意するなどの基本的な衛生管理をさらに徹底し、食中毒を予防しましょう。

区内でウエルシュ菌による食中毒が発生！

7月の暑い日のことです。区内の飲食店業者から、「先月末に当店で食事をされたお客様6名のうち、4名が下痢・腹痛等の食中毒様症状を呈している。」との届出が保健所になりました。さらに、この飲食店で上記グループと同じ日に食事をした別の2グループ11名のうち、9名も、同様の症状を呈していることが判明しました。

保健所で調査したところ、以下の調査結果から、この飲食店が提供した食事を原因とするウエルシュ菌食中毒と断定されました。この飲食店は、3日間の営業自粛後に4日間の営業停止命令の行政処分となりました。

調査結果

- 1 計3グループに共通する食事は、この飲食店の料理以外にありませんでした。
- 2 患者の症状もウエルシュ菌による食中毒と一致し、この飲食店での食事が原因と仮定すると、発症までの時間も12時間前後に集中しており、潜伏時間も合致しました。
- 3 グループを問わず、複数の患者及び従業員のふん便から、エンテロトキシン（細菌が作る毒素）産生型のウエルシュ菌が検出されました。
- 4 患者を診断した医師から、食中毒患者届出票が提出されました。

<ウエルシュ菌とは？>

動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む細菌（嫌気性菌）です。食品では、特に牛や豚、鶏肉等の食肉から多く検出されています。



<熱に強い食中毒細菌>

ウエルシュ菌は熱に強い芽胞を作る細菌なので、他の細菌が死滅するくらいの高温でも生き残る場合があります。また、加熱調理した食品の中心部は酸素が少なく、酸素が嫌いなウエルシュ菌にとって好ましい環境にもなっています。この状態で、ウエルシュ菌の発育に適した温度（43～47℃）まで下がると、急速に増殖を始めます。ウエルシュ菌が増殖した食品を食べると、小腸内でエンテロトキシンという毒素が産生され、潜伏時間6～18時間で腹痛や下痢等の症状が起こります。



<原因となりやすい食品は？>

カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど、大量に加熱調理され、大きな容器のまま室温で長時間放置されていた食品が、ウエルシュ菌による食中毒の原因になることが多いです。

加熱済食品でも油断できません。細菌の増殖を防止することが、一番重要です。

ウエルシュ菌による食中毒予防のポイント

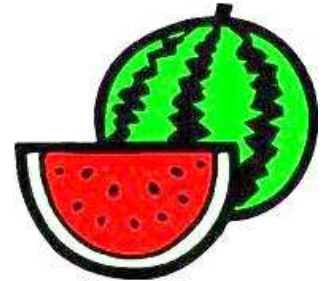
- ✓ 前日調理や、室温放置は避けましょう。
- ✓ 調理したものは、早く食べましょう。
- ✓ 一度に大量の食品を加熱調理した時は、小分けするなどして、空気（酸素）に触れる表面積を増やし、急速に冷却しましょう。

自主管理強調週間の実施結果

「自主管理強調週間」は、食品衛生協会と協働で実施する自主管理推進事業です。今年も、自治指導員による組合加盟店の巡回指導と、**大腸菌群**と**黄色ブドウ球菌**のスタンプ検査を行いました。

実施結果は、以下の通りです。ご協力ありがとうございました。

参加 組合数	実施 軒数	スタンプ検査		
		実施軒数	検査数	要指導数
21	522	468	936	33



ご存知ですか？スタンプ検査の意味

- ☆ **大腸菌群**...自然界に広く分布している菌です。以前は、ふん便汚染の指標とされていましたが、現在は、食品や調理器具の衛生状態を判断するための『衛生指標菌』となっています。一般に数が多ければ汚染度は高いと考えられるので、器具の洗浄不足や加熱済みの食品の加熱不十分、加熱後の二次汚染の有無などを確認する目安になります。
- ☆ **黄色ブドウ球菌**...人や動物の傷口やおでき、ニキビなどの化膿した部分に潜んでいます。しかし、健康な人でも約 20～30%の割合で喉や鼻腔や手指などに持っていると言われ、私達の身の回りに普通に存在している菌です。黄色ブドウ球菌による食中毒は、ほとんどの場合、この菌のついた手で食品に触れることから起こります。

“第16回食品衛生大会”

7月9日(火)に、総合文化センター小ホールで開催されました。当日は消費者食品衛生推進員が総合司会を務められ、10名の方が「食品衛生自主管理功労者表彰」を受賞されました。

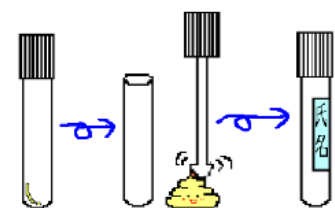
食品関係者や消費者など約320人にご参加いただき、大変盛況な会となりました。

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。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。講習時間は、おおむね一時間半です。

許可更新の方の講習会 (場所は小岩アーバンプラザ)

営業許可の更新対象の方には、ハガキでご連絡いたします。

日付	開始時刻	対象
9月 5日(木)	14時	許可期限が平成25年9・10月末で満了の方
11月 7日(木)	14時	許可期限が平成25年11・12月末で満了の方

実務講習会 (すべての事業者の方を対象に実施しています)

事前の申込は必要ありません。直接、会場までおいでください。

受講の際、食品衛生責任者手帳をお持ちの方はご持参ください。

日付	開始時刻	場所
9月 9日(月)	14時	タワーホール船堀4階研修室
10月23日(水)	14時	小松川さくらホール
11月20日(水)	14時	総合文化センター2階会議室
3月17日(月)	14時	小岩アーバンプラザ



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
7月25日(木)	14時30分	寿司	総合文化センター3階研修室
7月31日(水)	14時	食肉販売業・処理業	総合文化センター3階研修室
10月17日(木)	14時	調理パン・弁当・和生	総合文化センター3階研修室
11月28日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター2階会議室

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！

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。また、ビデオやDVDの貸出し(食中毒予防、ノロウイルス、苦情対応など)も行っています。従業員教育などにご活用ください。ご希望がありましたら、お気軽にお問い合わせください。

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)