

～食品衛生情報～No.42

平成25年11月25日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成25年10月31日現在）……1
- 秋の味覚、キノコにご用心！……………2
- ノロウイルスによる食中毒に注意！……………3
- 江戸川「食」文化の祭典2013が開催されました…4
- 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10月31日現在）

平成25年10月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数65件、患者数1,115名です。（昨年同期は事件数113件、患者数1,495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	9	4	13	11	2			65
患者数	190	110	139	88	43	262	12	112	150	9			1,115

《病因物質別発生件数》

		平成25年	
		累計(10/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	17	440
	サボウイルス	2	39
細菌	カンピロバクター	16	109
	黄色ブドウ球菌	2	23
	腸炎ビブリオ	1	4
	ウエルシュ菌	2	214
	サルモネラ	4	73
	腸管出血性大腸菌	2	20
	エルシニア・エンテロコリチカ	1	52
	サルモネラ、カンピロバクター	1	2
	寄生虫	アニサキス	11
化学物質	ヒスタミン	2	115
自然毒	植物性自然毒	2	5
不明		2	8
合計		65	1,115

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年の同時期と比べ、減少傾向となっています。

一方で、病因物質別に見ると例年通り、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。

これからの時期は、気温が低下し、空気が乾燥するため、ノロウイルスによる食中毒に注意が必要です。

従業員一人ひとりの体調管理や、より丁寧な手洗いを心掛け、食中毒予防に努めましょう！

（3ページ参照）



秋の味覚、キノコにご用心！

食欲の秋！といえば・・・キノコを思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか？



しかし、自然の中に生えているキノコの中には、嘔吐や下痢などの症状を引き起こす**毒キノコ**も多く存在します。

毒キノコによる食中毒は、多い年には全国で91件発生し、263人の患者が発生しています。(平成22年)

今年10月にも、都内の公園に自生していた毒キノコを食べた男女4名が嘔吐、下痢などの症状を示し、救急搬送されるという事件が発生しました。

このように、素人が自己判断でキノコを**採る、食べる、あげる、売る**といった行為をするのは、**大変危険ですので絶対にやめましょう！！**

★キノコにまつわる〇×クイズ！★

以下の問題が〇か×か考えてみましょう！ 答えは枠外にあります！

- (1) 色が地味なキノコの中に、毒キノコは存在しない。
- (2) 柄が縦に裂けるキノコは、全て食用キノコである。
- (3) ナスと煮たり、塩漬すれば、どんなキノコでも食べられる。
- (4) 虫が食べているキノコは、全て毒キノコではない。
- (5) 油で炒めたり、乾燥させれば、毒キノコであっても毒の成分が分解するため、食べられる。



【答え】全て×

毒キノコ食中毒を防止するための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。



※より詳しい情報が知りたいという方は、下記のサイトをご覧ください。

東京都の食品安全情報サイト 「食品衛生の窓」 《キノコの話》

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

厚生労働省ホームページ 《毒キノコによる食中毒に注意しましょう》

【http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html】

ノロウイルスによる食中毒に注意!

気温が下がり、空気が乾燥する冬場はノロウイルスの活動がより一層活発になります。

先月中旬にも、「千葉県内のホテルを、会社の社員及びその家族約 270 人で利用したところ、体調不良を起こす者が多数発生した。」旨の連絡が、ホテルを管轄する保健所に寄せられ、調査の結果、ノロウイルスによる集団食中毒であると断定されました。発症者数は、72 名(喫食者 271 名)に上り、当該施設は3日間の営業停止処分となりました。



このような食中毒事件の発生を防ぐため、しっかりとした知識を身に付けましょう!!

◆そもそもノロウイルスって何?



ノロウイルスは、以下のような特徴を持っています!

【潜伏期間】 1~2日

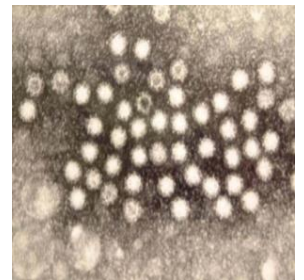
【主要症状】 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(38℃以下)など

【原因食品】 カキやアサリなどの二枚貝、二次汚染された食品

【その他】 食品中では増えず、人の腸管内でのみで増殖します。



また、非常に感染力が強く10個程度でも感染するおそれがあります。感染者の下痢便1g中には100億個ものウイルスが含まれているため、理論上7g(500円玉と同じ重さ)で、全世界の人(約70億人)が感染してしまうことになります。



ノロウイルスの電子顕微鏡写真
(東京都健康安全研究センター撮影)

~ノロウイルス食中毒予防4ヵ条~

1. 日々の徹底した手洗い!

ノロウイルスには、アルコール消毒の効果が薄いため、石けんでしっかり手洗いを行い、ウイルス自体を手から洗い流すことがとても重要となります。時間をかけて洗いましょう。



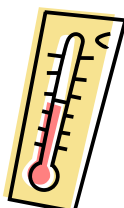
2. 施設&調理器具の消毒!

トイレの便座やドアノブ、水道の蛇口等、普段何気なく触っている場所にも、ノロウイルスが付着している場合があります。熱湯や次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒しましょう。



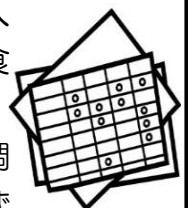
3. 85~90℃、90秒間以上の加熱!

大抵の食中毒菌と同様、ノロウイルスは85~90℃、90秒間以上の加熱で不活化させることができます。中心温度計等を用いて、中まで十分に加熱されていることを確認しましょう。



4. 体調管理の実施&記録!

ノロウイルスに感染した人が触れた食品を原因として、食中毒になることがあります。日々健康チェックを行い、体調が優れない時には、無理はせず調理従事を控えましょう。



江戸川「食」文化の祭典が開催されました

11月6～7日にかけて、「江戸川「食」文化の祭典 2013」が、江戸川区総合文化センターで開催されました。今回は、区内の名店や姉妹都市である鶴岡市の物産品販売所など、50を超える店舗が軒を連ね、約14万人の方が来場されました。

また、前日の5日には、食品衛生協会主催の衛生講習会が実施され、参加者357人が最新の食品衛生に関する情報に耳を傾けました。ご参加頂きました皆様ありがとうございました。

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食品衛生講習会のみを掲載しています。

少なくとも年に1回は講習会を受け、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：小岩アーバンプラザ

(営業許可の更新を迎える方には、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
1月10日(金)	14時	許可期限が平成26年1・2月末で満了の方
3月5日(水)	14時	許可期限が平成26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す。また、事前予約は不要です。)

日付	開始時刻	場所
1月27日(月)	14時	葛西区民館
2月20日(木)	14時	東部区民館
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
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！

《出張講習会のお知らせ》

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。ご希望がございましたら、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)