

～食品衛生情報～No.46

平成26年7月25日号

- 目次
- 食中毒発生状況（平成26年6月30日現在）……………1
 - 開封後の粉製品に要注意！……………2
 - ご存知ですか？「健康づくり協力店」……………2
 - 自主管理強調週間の実施結果について……………3
 - 第17回食品衛生大会が開催されました……………3
 - 平成26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26年6月30日現在）

平成26年6月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数37件、患者数490名です。（昨年同期は、事件数35件、患者数838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	11	3	9	9	2	3							37
患者数	247	46	71	108	12	6							490

《病因物質別発生件数》

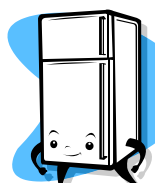
		平成26年	
		累計(6/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	15	378
	サポウイルス	1	11
細菌	カンピロバクター	10	72
	黄色ブドウ球菌	1	3
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌	1	12
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	3	8
	エルシニア・エンテロコリチカ		
	サルモネラ、カンピロバクター		
寄生虫	アニサキス	6	6
不明			
合計		37	490

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年同期と比べ、事件数はほぼ同じですが、患者数はかなり減少しています。

病因物質別で見ると、相変わらずノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多くなっています。

気温が高くなり、細菌が活発に増殖しやすくなる夏の時期は、**細菌による食中毒に注意が必要**となります。

低温で保存しなければならぬ食品は、しっかり冷蔵庫内で保存するようにしましょう。



開封後の粉製品に要注意！

小麦粉や片栗粉、お好み焼き粉など開封後の粉製品を、戸棚や引出しの奥に長期間置いたままにいませんか？開封後の保存方法が悪いと、ダニが大量繁殖し、その粉製品を食べてアレルギーを引き起こしてしまう可能性があります。ダニは高温多湿を好むため、この時期は特に注意が必要です！



3条件が揃うと繁殖するよ！



アレルギー症状

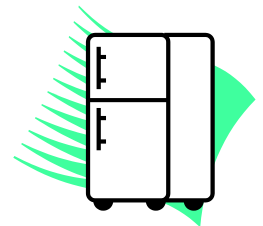
全身の紅斑、じんましん等の皮膚症状が主ですが、呼吸困難等の全身的なアナフィラキシー症状を呈する場合があります(ほとんどが喫食後1時間以内に発症します)。

ダニの繁殖条件

- ① 餌 : カビ等も餌となりますが、デンプン等を多く含む粉製品はダニの格好の餌です。
- ② 潜る場所: 狭く、潜ることのできる場所は産卵に適しており、ダニが繁殖しやすい場所です。
- ③ 温度・湿度: 温度は25~30℃、湿度は60~80%を好むので台所は格好の場所となります。

保存方法

アレルギーを引き起こすダニアレルゲンは、熱に強いため、加熱調理で防ぐことは出来ません。そこで、粉製品を保存する際には、密閉容器(缶、タッパー等)に入れ、高温多湿の場所、直射日光を避けるようにしましょう! クリップや輪ゴムで留めていても、ダニが侵入することはありますので注意して下さい。また、冷蔵庫内で保存するのも有効な方法です。



ご存知ですか？「健康づくり協力店」

「健康づくり協力店」は飲食店や小売店、スーパー、コンビニエンスストア等で料理、惣菜に栄養成分を表示したり、栄養情報を提供しているお店のことです。現在、江戸川区内で105店舗が登録されています。江戸川区食品衛生協会*では、区民の健康志向の高まりを受け、健康づくりを応援するお店である「健康づくり協力店」の普及に協力しています。

「健康づくり協力店」について詳しく知りたいという方、登録したいという事業者の方は、江戸川区公式HPをご覧ください。小岩健康サポートセンター栄養士にお問い合わせください。



江戸川区公式HP トップページ→健康・福祉→健康→栄養情報→健康づくり協力店

【URL】 <http://www.city.edogawa.tokyo.jp/kenko/kenko/eiyo/kyoryokuten/index.html>

【問い合わせ先】 小岩健康サポートセンター 栄養士 03-3658-3171 (代表)

自主管理強調週間の実施結果について

江戸川保健所では、毎年夏場の暑い時期を迎える直前の6月初旬を「自主管理強調週間」と位置付け、江戸川区食品衛生協会*の自主管理推進事業を支援しています。

今年も、6月2日に小岩健康サポートセンターで行われた出発式を皮切りに、自治指導員による各組合加盟店舗の巡回指導と簡易検査（大腸菌群と黄色ブドウ球菌のスタンプ検査）が実施されました。

今年の実施結果は下表の通りとなります。今回の結果を踏まえ、自主管理をより一層徹底して頂ければと思います。暑い中巡回していただいた皆様ありがとうございました。

表：自主管理強調週間の実施結果

実施期間	参加組合数	巡回軒数	簡易検査（スタンプ検査）		
			実施軒数	検査数	不適数
6/2～19	21	493	434	862	42

～簡易検査（スタンプ検査）の意味～

大腸菌群

以前は糞便汚染の指標とされていましたが、自然界にも広く分布していることから、現在は『衛生指標菌』となっています。調理器具の洗浄不足、二次汚染などを確認する指標となることから、食品の衛生状態を判断する一助となります。



黄色ブドウ球菌

人や動物の傷口に関係した菌ですが、傷口だけにいるわけではなく、健康な人でも約20～30%の人がのどや鼻腔、手指などに保菌していると言われています。黄色ブドウ球菌による食中毒は、ほとんどの場合、この菌が付着した手で食品を触れることにより発生します。

第17回食品衛生大会が開催されました

毎年恒例となりました食品衛生大会が、江戸川区と江戸川区食品衛生協会*の主催で、6月26日に江戸川区総合文化センターで開催されました。

当日は、第一部で飯塚食品衛生推進員が自主管理強調週間の報告を、第二部で保健所職員が最近の食品衛生情報に関する講演を行い、第三部で食品衛生自主管理功労者の表彰や多田区長による挨拶、小泉食品衛生推進員代表による大会宣言が行われました。

区内の食品関係者や消費者、ファミリーヘルス推進員など約280名の方にご来場頂き、大変盛況な会となりました。

ご来場頂き
ありがとう
ございました！



*江戸川区食品衛生協会についての最新情報を知りたい方は、公式HPをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索

平成26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：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
9月4日(木)	14時	許可期限が平成26年9・10月末で満了の方
11月6日(木)	14時	許可期限が平成26年11・12月末で満了の方



《実務講習会》(すべての営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
10月6日(月)	14時	タワーホール船堀 4階研修室
10月22日(水)	14時	小松川さくらホール 2階集会室1
11月27日(木)	14時	総合文化センター 2階会議室

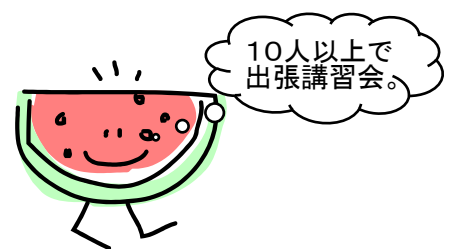
《業態別講習会》(対象者の方には、別途お知らせいたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
8月7日(木)	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16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20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！

「食品衛生情報」の最新号とバックナンバーは、江戸川区ホームページから → → → → 上部タブから健康・福祉のページを開いて、右側定期刊行物「食品衛生情報」のバナーをクリック

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
 連絡先 3658-3177 内線34~39
 江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)
 連絡先 3542-0161