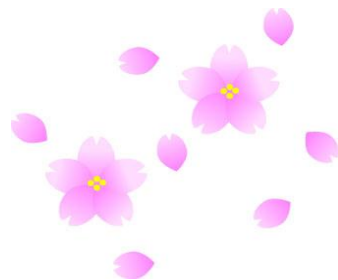


～食品衛生情報～No. 50

平成27年4月1日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成27年2月28日現在）……………1
- 平成26年に江戸川区内で発生した食中毒について……………2
- 暖かい季節がやってきました。食中毒にご用心！……………3
- HACCPをご存知ですか？……………3
- 消費者懇談会が開催されました！……………4
- 平成27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27年2月28日現在）

平成27年2月28日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数32件、患者数697名です。（平成26年の同時期は、事件数14件、患者数296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	22	10											32
患者数	527	170											697

≪ 病因物質別発生件数 ≫

		平成27年	
		累計(2/28まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	26	675
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	1	4
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ピブリオ		
	ウェルシュ菌	1	10
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	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	3	3
化学物質 自然毒	ヒスタミン	1	5
	洗剤		
	植物性自然毒		
不明			
合計		32	697

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年の同時期より大幅に増加しています。また、平成26年までの過去10年間の同時期の統計を見ても、食中毒発生件数は平成22年(40件)に次いで第2位、患者数は第1位となっています。

病因物質別に見ると、32件中26件がノロウイルスで、今年の冬も大流行していました。特に、2月に起きた食中毒10件の病因物質は、すべてノロウイルスでした。

ピークは過ぎましたが、ノロウイルス食中毒は通年で発生します。今一度手洗い方法や体調管理等を徹底・確認しましょう！

（正しい手洗い方法は



～食品衛生情報～

No.47 の2ページ参照)

平成26年に江戸川区内で発生した食中毒について

発生月	患者数/喫食者数	原因施設	原因食品	病因物質	備考
1月	4名/4名	不明	不明	カンピロバクター	
10月	9名/9名	寿司店	ヒラメの刺身 (推定)	クドア・セプテン プンクタータ	食品衛生情報 No.48参照

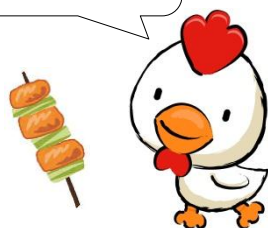
昨年、江戸川区内では、2件の食中毒事件が発生しました。1月に起きた食中毒の病因物質は、カンピロバクターでした。そして、10月に起きた食中毒の病因物質は、クドア・セプテンプンクタータで、区内初のクドアを病因物質とする食中毒となりました。

昨年、ノロウイルスによる食中毒が全国的に多発していましたが、区内では1件も起こりませんでした。

これら2つの食中毒の病因物質について

カンピロバクター

加熱調理！！
二次汚染防止！



カンピロバクターによる食中毒は、食肉の生食や調理過程の不備（二次汚染、加熱不十分）が原因で多く発生しています。原因食品としては、**鶏刺し、焼鳥、ハンバーグ**等が挙げられます。

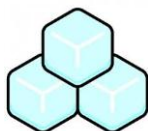
カンピロバクター食中毒を予防するには、**加熱調理**によりカンピロバクターを死滅させること、及びカンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの**二次汚染を防止すること**が大切です。

この菌は冷蔵庫内でも長期間生存しますので、冷蔵しているから大丈夫という過信は禁物です。

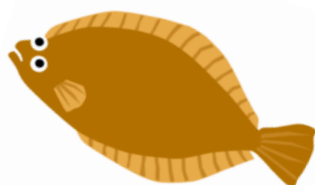
クドア・セプテン プンクタータ



75℃, 5分以上



-20℃, 4時間以上



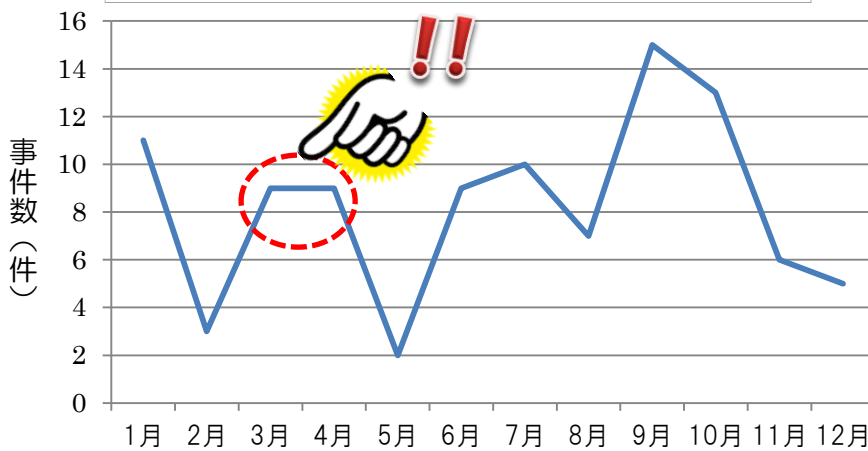
クドア・セプテンプンクタータ（以下「クドア」）は、平成23年から新たに、食中毒の原因となる寄生虫として指定されました。原因食品は、刺身や寿司などの**鮮魚介類**です（特に**ヒラメ**）。

魚を**冷凍（マイナス20℃で4時間以上）**または**加熱（75℃で5分以上）**することにより、食中毒を防ぐことができます。しかし、ヒラメを刺身用として提供する場合、冷凍すると食感が悪くなるため、冷凍せずに生で流通していることが多く、クドアによる食中毒の防止は難しくなっています。

養殖場では、クドアが寄生していない稚魚の導入、飼育環境の管理、出荷前のクドア検査といった、現段階で可能な様々な対策が進められています。ヒラメを刺身で提供する場合は、クドアによる食中毒のリスクがあることを認識し、仕入れルートの確認をしたり、仕入先からクドアに関する検査成績書を入手したりするなど、安全性の確保に努めましょう。

暖かい季節がやってきました。食中毒にご用心！

平成26年 都内食中毒発生件数



この季節、室内、特に水や火を使う調理場内は微生物が増えやすい温度になっています。

過去の食中毒事例では、仕込んだ食材を少しの時間だと思い、調理場にそのまま置いてしまったり、また、まだ寒いから大丈夫と思い、夜間に食材を室温で放置してしまったりしたために、食中毒菌が増殖し食中毒に至ったケースがあります。

短い時間でも、それぞれの食品の特性に合わせて冷蔵庫に入れる等、適切な温度管理を行ってください。冷蔵庫内の温度も、頻繁に開け閉めをすると外気温の影響を受けます。冷蔵庫内の温度が10℃以下（生食用鮮魚介類は4℃以下）になっていることを確認し、記録をとりましょう。



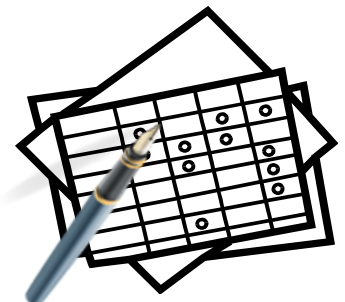
HACCPをご存知ですか？

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある、微生物の汚染・異物混入等の**危害をあらかじめ分析**（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策をすれば、より安全な製品を得ることができるかという**重要管理点**（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。これは各国で採用が推奨されている、国際的に認められている手法です。

平成26年5月には「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正され、HACCP導入型基準による新たな衛生管理基準が設けられました。

難しそうに見えますが、例えば多くの業種で予想される**危害の1つ**として、ノロウイルス食中毒を例に考えてみましょう。

ノロウイルス食中毒防止対策の**重要管理点**として、手洗い・定期的なトイレ掃除・健康チェックなどが挙げられます。これを表にして、それぞれの項目について、やったことを確認したら○を付けていき、これを毎日記録し続けることもHACCP導入の第一歩です！



最近、食中毒・異物混入などの事件を受け、食品の安全性の確保がより一層求められています。皆様が日頃それぞれ気を付けていることを、**まずは記録に残すことから始めてみませんか？**

詳しくは厚生労働省ホームページへ→→

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

消費者懇談会が開催されました！

平成27年3月10日にグリーンパレス4階料理講習室で、江戸川区食品衛生協会主催の消費者懇談会「プロ直伝のお好み焼き」が開催されました。小松川料飲組合の皆様、食品衛生協会の活動内容を説明していただいた後、家庭で作るものとは一味違った、おいしいお好み焼きの作り方を教えていただきました。応募者が多数寄せられたため、抽選を行った結果、25名（当日1名欠席）の江戸川区民の方々にご参加いただき、今年も大好評でした！

平成27年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

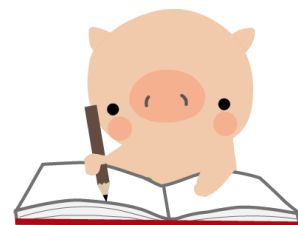
日程が決定している講習会のみ掲載しています。年に1回は講習会を受けて、新しい知識を取り入れるようにしてください。

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。

＜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、別途ハガキにて通知いたします。）

日付	開始時刻	対象
4月 9日（木）	14時	許可期限が平成27年4月末で満了の方
5月 7日（木）	14時	許可期限が平成27年5月末で満了の方
5月14日（木）	14時	許可期限が平成27年6月末で満了の方



＜業態別講習会＞（対象者の方には、別途封書にて通知いたします。）

日付	開始時刻	対象業態	場所
4月27日（月）	14時	焼肉・生肉料理提供店	総合文化センター 2階会議室
5月25日（月）	14時	仕出し弁当	総合文化センター 2階会議室
5月26日（火）	14時	集団給食（社会福祉施設等）	総合文化センター 3階研修室
5月27日（水）	14時	集団給食（事業所）	総合文化センター 3階研修室

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