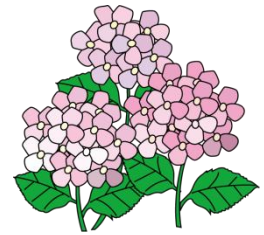


～食品衛生情報～No.51

平成27年6月1日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成27年5月19日現在）……………1
- 食品の表示が変わりました！
第1回アレルギー表示のルールが変わります ……………2
- 貝毒による食中毒！……………3
- 自主管理強調週間と食品衛生大会！……………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5月19日現在）

平成27年5月19日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数66件、患者数1351名です。（昨年同期は、事件数33件、患者数501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	14	17	10	3								66
患者数	763	244	212	116	16								1351

≪病因物質別発生件数≫

		累計(5/19まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	41	1194
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	14	109
	黄色ブドウ球菌		
	ウエルシュ菌	1	10
	サルモネラ	1	10
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
	チフス菌		
寄生虫	アニサキス	6	7
	クドア・セブテンブククタータ		
化学物質	ヒスタミン	1	5
自然毒	植物性自然毒	1	2
不明		1	14
合計		66	1351

平成27年東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると発生件数は2倍、患者数は約3倍と非常に増加しています。

病因物質別患者数は、ノロウイルスが88%を占めています。

4月になりノロウイルスによる食中毒の発生件数は少なくなってきましたが、ノロウイルスによる食中毒は1年を通して発生していますので、引き続き注意が必要です。

また、温かくなると細菌による食中毒が増えてきます。手洗い、温度管理、十分な加熱を行って食中毒の防止に努めましょう！

食品の表示が変わりました！

連載

平成27年4月1日より、食品表示法が施行されました。今まで食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律で別々に定められていた表示の方法が、1つにまとめられました。

変更されたルールについて、これから4回に分けて連載していきます。

第1回 アレルギー表示のルールが変更されます。

- 特定原材料(7品目:卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに※)の表示がわかりやすくなります。

【旧基準】「マヨネーズ(大豆を含む)」

⇒ 一般的にマヨネーズには卵が含まれていることが知られているため、卵を含む旨の表示は省略でき、それ以外の特定原材料の記載だけでもかまわないとされていました。

【新基準】「マヨネーズ(卵・大豆を含む)」と表示

⇒ 特定原材料の表示は省略できません。

- 個別表示が原則となります。(一括表示も、例外的に可能とします。)

【個別表示】

⇒ マカロニ(小麦を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)のように個々の原材料の直後に()内に表示するやり方です。

【一括表示】

⇒ マカロニ、マヨネーズ(一部に小麦・卵・大豆を含む)のように、原材料の直後にまとめて()内に表示するやり方です。

新基準による原材料の表示例

【個別表示】

原材料名 マカロニ(小麦を含む)、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、食塩、砂糖

【一括表示】

原材料名 マカロニ、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、マヨネーズ、食塩、砂糖(一部に小麦・卵・大豆を含む)

※ アレルギー表示は、以下のように表示が義務付けられている「特定原材料」と、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」の2種類があります。

特定原材料 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	表示義務
特定原材料 に準ずるもの (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	表示を推奨 (任意表示)

新基準による表示は、食品表示法の施行日(平成27年4月1日)から以下の経過措置期間が設けられています。

生鮮食品 → **1年6か月**

添加物、加工食品、栄養成分表示 → **5年**

貝毒による食中毒！

<事例紹介> 栃木県で発生した貝毒による食中毒の事例

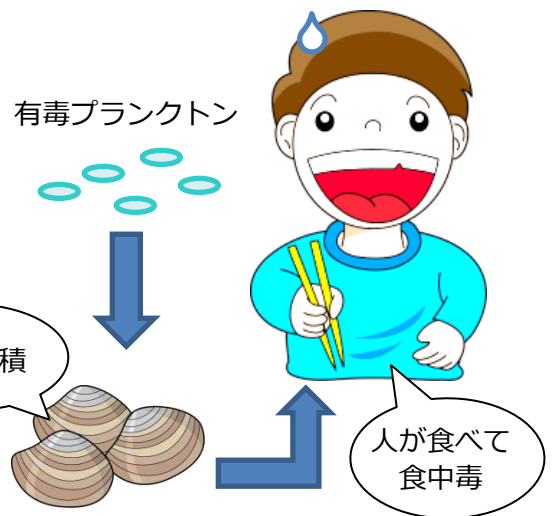
平成 27 年 5 月、医療機関から保健所に、「脱力、しびれ等で入院しているものが複数名いる。全員とも同じイベントで購入したホタテガイを食べている。」との通報がありました。

調査の結果、同月に開催されたイベントでホタテガイを購入し、自宅で食べた 4 名の方が、脱力感、しびれなどの症状を呈していることが判明しました。

患者は、イベントで購入したホタテガイを共通して食べていること、そして、発症状況に共通点があり麻痺性貝毒による症状に一致すること、さらに、購入したホタテガイの残品から規制値を超える麻痺性貝毒が検出されたことから、食中毒と断定されました。

貝毒ってなに・・・？

- 主に二枚貝（ホタテ、アサリ、カキなど）が、毒をもった植物性プランクトンを食べることによって、体内に毒を蓄積させる現象のことを言います。
- 蓄積する毒そのものや、その毒によるヒトの食中毒のことを貝毒と言う場合もあります。



貝毒はどんな毒なの？

- 貝毒は熱に強く、一般的な加熱調理ではなくなりません。
- 主に「麻痺性貝毒」と「下痢性貝毒」が食中毒の原因となります。
- 「麻痺性貝毒」は非常に強い毒性を持っていて最悪の場合、呼吸困難で死亡することもあります。

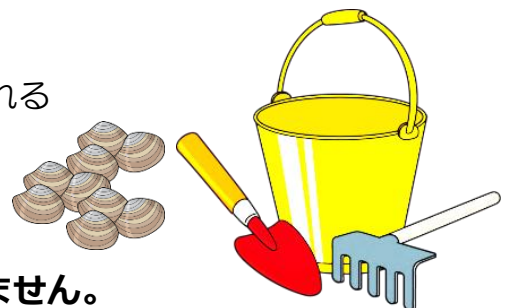
貝毒による食中毒を防ぐポイント



- 貝毒は多くの場合、中腸腺に高濃度で蓄積されています。食べるときは中腸腺を取り除きましょう。
- 潮干狩りなど、自分で貝を採取するときは、海域に注意しましょう。貝毒の発生によって捕獲を規制されている海域は、生産地のホームページなどで公開されていることが多いので確認してみましょう。

お役立ちメモ

- 生産地で、定期的に貝毒の検査を行っています。
- 海域ごとに検査を行い、規制値を超える毒量が検出される場合は出荷を規制しています。
- 有毒な植物プランクトンが発生していないときは、貝毒は発生しません。



※ 二枚貝が常に毒化しているというわけではありません。

自主管理強調週間と食品衛生大会！

自主管理強調週間が始まります

江戸川区食品衛生協会では、区民の皆様へ安全な食品を提供するために自主管理活動を行っています。

6月1日から始まる自主管理強調週間では、各営業者組合の自治指導員が、組合員の店の細菌検査と衛生管理状況の点検を行います。

これらの結果を踏まえて、各店の自主管理指導や、区民の皆様へ安心して利用していただけるように「自主管理点検済」ステッカーの配付を行います。

第18回食品衛生大会

区内の食品関係者が一堂に会して、食の安全と自主管理を考える食品衛生大会を開催します。

日時 6月29日(月)14時～15時30分

場所 総合文化センター 小ホール

内容「ノロウイルス対策を考える」座談会

食品衛生自主管理功労者の表彰

ほか

主催 江戸川区、

江戸川区食品衛生協会

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
7月 1日(水)	14時	許可期限が平成27年7月末で満了の方
7月 2日(木)	14時	許可期限が平成27年8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
7月16日(木)	14時	花火大会臨時出店者(小岩地区)	小岩アーバンプラザ
7月22日(水)	14時	花火大会臨時出店者(篠崎地区)	篠崎文化プラザ
7月23日(木)	14時	寿司・魚・屋形船	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！

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！

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、こちらをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索



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