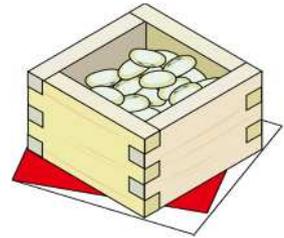


# ～食品衛生情報～No.55

平成28年2月1日号

目次

- 食中毒発生状況（平成28年1月15日現在）・・・1
- 食品の表示が変わりました！
- 第4回（最終回）栄養成分表示について・・・・・・2
- 平成27年のノロウイルス大流行について・・・・・・3
- 平成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28年1月15日現在）

平成28年1月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数149件、患者数2,259名です。（前年同期は、事件数103件、患者数1,096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	23	13	19	12	14	14	16	4	10	9	6	9	149
患者数	780	227	225	146	94	159	156	16	70	185	99	102	2,259

### 病因物質別発生件数

		累計(12/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	56	1,577
細菌	カンピロバクター	47	271
	黄色ブドウ球菌	4	31
	腸炎ピブリオ	1	4
	ウエルシュ菌	2	63
	サルモネラ	6	108
	腸管出血性大腸菌	5	32
	セレウス菌	2	8
	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	13	14
	クドア・セブテンブククタータ	1	2
化学物質	ヒスタミン	5	52
	塩素	1	5
自然毒	植物性自然毒	1	2
不明		4	88
合計		149	2,259

平成27年の都内食中毒件数及び患者数（速報値）を前年同期と比べると、共に大幅に増加しています。

前年との大きな違いは、ノロウイルスを病因物質とする食中毒の多さです。前年のノロウイルス食中毒の件数は21件、患者数は577名だったのに対し、平成27年のノロウイルス食中毒の件数は56件、患者数は1,577名でした。急増してしまった原因は、新規遺伝子型ノロウイルス G .P17-G .17（以下、「新型ノロウイルス G .17」という。）の出現だと考えられています。

ノロウイルス食中毒の予防策については、3ページ目をご覧ください。



# 食品の表示が変わりました！

最終回

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。

全 4 回の最終回は栄養成分表示についてお伝えします。

## 第4回 栄養成分表示について

栄養成分〔たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）〕の量及び熱量を、原則として、一般用加工食品及び一般用添加物に表示することが義務付けられました。

栄養成分表示義務化の対象食品・成分

表示する成分等	一般用			業務用
	加工食品	添加物	生鮮食品	加工食品 添加物 生鮮食品
基本 5 項目 熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・ ナトリウム（ 1 食塩相当量に換算）	<b>義務</b> ( 2 省略できる場合あり)			任意
その他の新基準に定める成分 (ビタミン・ミネラル等)	任意			任意

### 1 ナトリウムから食塩相当量への換算式

$$\text{ナトリウム (mg)} \times 2.54 \div 1000 = \text{食塩相当量 (g)}$$

### 2 省略できる場合

- ・表示可能面積が小さいもの
- ・酒類
- ・栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ・極めて短期間で原材料が変更されるもの
- ・小規模事業者が販売するもの

### 【表示例】

栄養成分表示 (1箱(70g)当たり)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

「栄養成分表示」と書きます。

○販売される状態の「可食部分」について表示  
○食品単位は 100g、100ml、1食分、1包装等のいずれかを表示します。  
1食分とする場合は、1食(125g)当たりなど重量又は容量で示します。

この様式の栄養成分及び熱量の順番は、変更できません。

現在「ナトリウム」と表示しているものも「食塩相当量」で表示します。

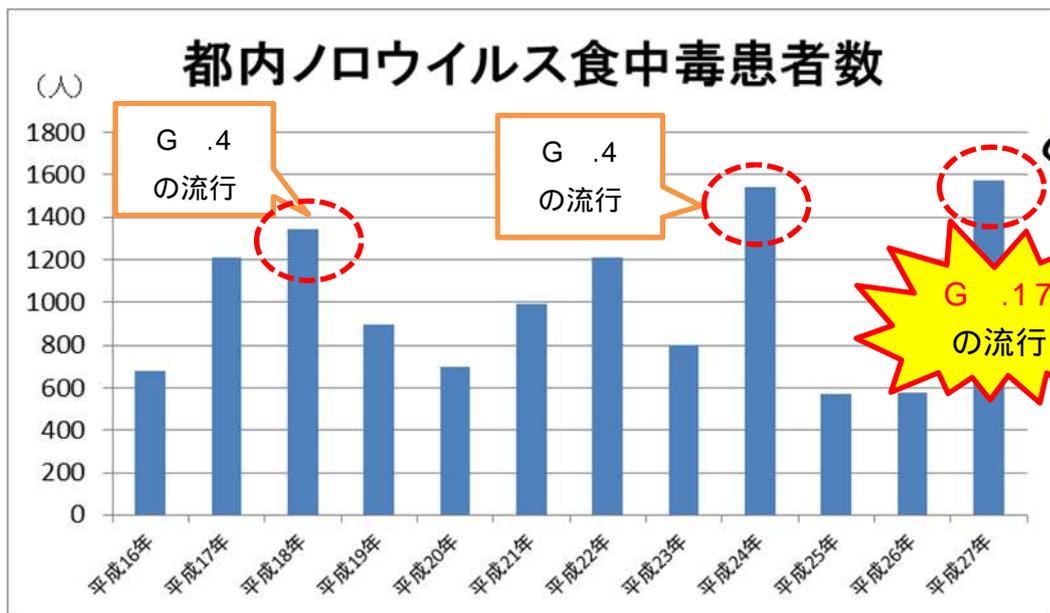
新基準による表示は、食品表示法の施行日(平成27年4月1日)から以下の経過措置期間が設けられています。

生鮮食品 1年6か月(平成28年9月30日まで)

添加物、加工食品、栄養成分表示 5年(平成32年3月31日まで)

栄養成分表示に関するお問い合わせ：小岩健康サポートセンター(TEL:03-3658-3171)

# 平成 27 年のノロウイルス大流行について



ノロウイルスを病因物質とする都内食中毒患者数が多かった平成18年は新型ノロウイルスG.4、平成24年はさらに変異したノロウイルスG.4が出現した時期と重なっています。多くの人が新型ノロウイルスに対する免疫がなかったために、流行したと考えられています。

平成27年も平成26年に比べ、患者数が急増しましたが、これも新型ノロウイルスG.17が出現したことが原因だと考えられています。区内では今冬、ノロウイルス食中毒は発生していませんが、絶対に油断はできません！

新型ノロウイルスでも、予防策は同じです！以下の点を確認しましょう！

ポイント1：「調理従事者自身がノロウイルスに感染しない！」

- ・カキなどの二枚貝を、生または加熱不十分のまま食べないようにしましょう！
- ・家族からの感染にも注意！

同居する家族が、下痢やおう吐などの症状を呈している場合、吐物等処理する際は、0.1%に薄めた次亜塩素酸ナトリウムでよく消毒し、自分が感染ないようにしましょう！



ポイント2：「手洗い」と「自分がもしかしたら感染しているかも...という自覚」

- ・ノロウイルスに感染していても症状が出ない場合（不顕性感染）があります。
- ・ノロウイルスに感染していてもいなくても、大切なのは、**手洗い！**
- ・適切な手洗いを**2回！**繰り返すと効果的です。



ポイント3：「定期的なトイレ掃除」

- ・トイレはノロウイルスの一番の汚染源！便座や水洗レバー、扉の取っ手などいたるところにノロウイルスは潜んでいます。
- ・0.02%に薄めた次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオルで拭き、消毒しましょう。



# 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 2階集会室1・2  
 (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
3月 2日(水)	14時	許可期限が平成28年3月末で満了の方
3月 3日(木)	14時	許可期限が平成28年4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
2月25日(木)	14時	東部区民館 けやき・まつ
3月 7日(月)	14時	葛西区民館 3階集会室第2・3
3月14日(月)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室1・2

**表示に関する講習会** (事前予約制です)

日付	開始時刻	場所
2月18日(木)	14時	総合文化センター 2階会議室
2月24日(水)	14時	葛西区民館 3階集会室第2・3

2月10日(水)までにお電話でお申し込み下さい。(申込先：03-3658-3177)

**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し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。

10人以上で  
出張講習会



**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