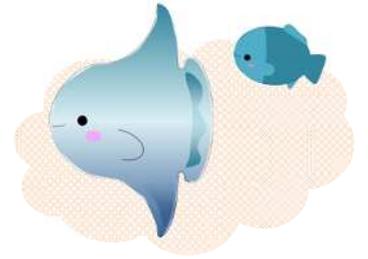


～食品衛生情報～No.58

平成28年8月1日号

目次

食中毒発生状況(平成28年7月15日現在)	1
カンピロバクター食中毒にご用心!	2
第19回江戸川区食品衛生大会開催される	3
平成28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7月15日現在)

平成28年7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69件、患者数1509名です。(昨年同期は、事件数102件、患者数1673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	9	14	16	13	7	9	1						69
患者数	184	126	136	242	488	160	14						1509

病因物質別発生件数

		累計(7/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	32	615
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	19	710
	黄色ブドウ球菌	1	3
	ウエルシュ菌	3	125
	サルモネラ	1	14
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
	カンピロバクター及びサルモネラ	2	20
寄生虫	アニサキス	6	6
化学物質	ヒスタミン	2	12
自然毒	植物性自然毒	2	2
	動物性自然毒	1	2
不明			
合計		69	1509

今年の東京都内食中毒の発生状況は、昨年の同時期よりも事件数・患者数ともに低い値で推移しています。その主な原因は、昨年はノロウイルス食中毒の発生が多かったためと考えられます。一方で、都内などで行われたイベントで「鶏ささみ寿司」を原因とする大規模な食中毒が発生するなど、今年もカンピロバクターによる食中毒が目立っています。(詳細2頁を参照)

これからが夏本番。高温多湿で細菌が増殖しやすい季節が続きます。食材の温度管理や、中心部まで十分に加熱すること、二次汚染の防止など、基本的な衛生管理を徹底し、安全な食品の提供に努めましょう。



カンピロバクター食中毒にご用心!

都内で開催されたフードイベントで、カンピロバクターによる大規模食中毒が発生しました。



事件の概要

平成 28 年 5 月、都内の保健所に「ゴールデンウィーク中に都内で開催されたフードイベントで食事をしたところ、体調不良になった。」との通報が複数ありました。この通報を受けて、開催地を管轄する保健所が調査を行いました。その結果、発症者に共通する食事がこのイベントで出された「鶏ささみ寿司」だけだったことと、発症者の検便からカンピロバクターを検出したことから、この寿司による食中毒と断定しました。**患者数は、600名以上にのぼっています。**



事件の推定発生原因

原因となった寿司は、皮と寿司をとる下処理の後に、軽く湯煎した鶏肉を、ご飯にのせて提供していました。鶏肉の表面は加熱されていましたが、**加熱時間や加熱温度が不十分であったため**、鶏肉に付着していたカンピロバクターが死滅していなかった事が原因と考えられます。

カンピロバクターは、鶏や牛などの動物の消化管にいる菌なので、食肉処理の工程で食肉に着いている可能性があります。少ない菌数で発症するので、**新鮮なもので、菌が付いていれば危険です。**



カンピロバクター食中毒の特徴

症状

- ・下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛など
食べてから 1 ~ 7 日で発症
- ・感染の数週間後に「**ギラン・バレー症候群**」を発症することも。

ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こします。

代表的な原因食品

- ・**生または加熱不十分な鶏肉料理**
(鶏刺し、鶏わさ、焼き鳥、白レバー串等)
- ・**二次汚染**(水、生野菜等)

食鳥処理後の鶏肉からカンピロバクターが見つかる割合は
高確率でカンピロバクターが付着しています!!

67.4%

*1

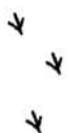


カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の年間発生件数第 1 位!
細菌性食中毒の年間発生件数の約 6 割を占めています



~ カンピロバクター食中毒の予防方法 ~

中心部まで十分に加熱しましょう! (中心部を 75 で 1 分間以上)
食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう!
食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう!
食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう!



*1 平成 14~16 年度 厚生労働科学研究報告

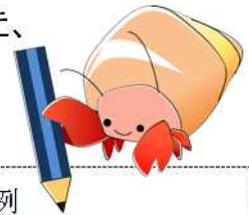
「第19回江戸川区食品衛生大会開催される」



6月28日(火)午後2時から江戸川区総合文化センターにおいて江戸川区と江戸川区食品衛生協会の共催で実施、区民・食品衛生協会会員・調理師学校の方々320人が参加され熱心に聴講されました。

今年のテーマは例年と大きく趣向が変わり『ようこそ、えどがわへ！食を楽しむ外国人へのおもてなし』となりました。訪日外国人客数が大きく増加しているなか、旅行者の目的が「日本食を食べる」ことにあるなど、日本に来られる外国人観光客の消費を取り込むチャンス到来との背景から、今回のテーマが選ばれたものです。突然外国人の方がお店にいらっしゃって、あわてることなく対応できるように今から準備しましょう、という趣旨で、食品衛生推進員、保健所、東京都産業労働局観光部田村事業調整担当課長にご登壇いただき、座談会を行いました。

まず、田村課長から全体的な訪日旅行者の傾向、東京都としての取り組み状況をスライドとパンフレットでご説明いただきました。重要なこととして、外国からの観光客をトラブル無く、安心して食事をしていただくためには、十分な準備が必要であること、また、都庁を上手に利用すれば無料で多くの情報が得られることが分かりました。



その内容は下欄の通りです。

- 飲食店の店頭ホームページ掲示用表示：東京都作成マーク、店頭ディスプレイ例
- 外国語メニュー作成のポイント：簡単な料理概要を記載、ピクトグラム（絵文字マーク）、等の活用により食材を表示、料理の写真を掲載、外国語メニューの作成方法など
- 日本食文化：日本独特の調味料、薬味、料理の食べ方、お通し等の説明についてメニューと合わせた表示の具体的な作成方法
- 外国語表記を推進するための支援ツール：「EAT東京」を検索し活用する方法など

基本的には、都庁のホームページからパソコンで検索し、自分で取り出す方法ですが、電話でも対応できますし、また必要によっては、出張講習会も実施しますという説明でした。

ご説明に対し、それぞれの立場からのお話が続き、江戸川区食品衛生協会でも今後取り組んで行かなくてはならないでしょうと真剣なご発言で締めくくられました。

会場からの質問では、「外国人が食べ慣れない日本食を食べて、万が一具合が悪くなった場合」や「宗教上の問題で食べられないもの」があり、追加でご説明いただきました。さらに、会場からのご意見では、「外国人観光客に江戸川区ならではのおもてなしで歓迎し、日本での楽しい思い出を持って帰って欲しいと願っています。」といただき、「同感です、江戸川区に来てよかったと思われる、心のこもった対応と準備が必要です。皆さんと一緒に取り組みましょう。」と全員で再確認しました。

約50分間の座談会でしたが、会場の隅々まで、「食を楽しむ外国人へのおもてなし」について共通認識の輪が大きく広がったように感じました。

報告者：食品衛生推進員 坂上正人



平成28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
8月31日(水)	14時	許可期限が平成28年9月末で満了の方
9月1日(木)	14時	許可期限が平成28年10月末で満了の方
11月1日(火)	14時	許可期限が平成28年11月末で満了の方
11月2日(水)	14時	許可期限が平成28年12月末で満了の方

年に1回

講習会に
いこう!

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
10月3日(月)	14時	葛西区民館 3階集会室第2・3
10月20日(木)	14時	小松川区民館 2階集会室第1

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
8月1日(月)	14時	食肉販売業・処理業講習会	総合文化センター 3階研修室
10月13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
10月27日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター 2階会議室

お 知 ら せ

～「食べきり推進店」にご参加ください～

ご飯や麺の量の調整、食品ロス削減につながる声掛けやポスターの掲示などを行っている飲食店や小売店の皆様のご参加をお待ちしています。まずはお気軽にお問い合わせください。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係

食品ロス削減!

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34~40
 江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)
 連絡先 3542-0161