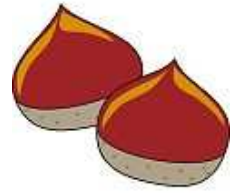


～食品衛生情報～No.59

平成28年10月1日号

目次	食中毒発生状況(平成28年9月18日現在)	1
	腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました	2
	食品衛生推進員レポート「外国人のお客様への対応とは」	3
	食品衛生街頭フェアが開催されました	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9月18日現在）

平成28年9月18日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数93件、患者数1,669名です。（昨年同期は、事件数120件、患者数1,847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	10	10	12	2				93
患者数	200	126	136	242	631	169	58	105	2				1,669

死者1名を含む

病因物質別発生件数

		累計(9/18 まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	32	620
細菌	カンピロバクター	27	740
	黄色ブドウ球菌	2	15
	腸炎ピブリオ	2	21
	ウエルシュ菌	3	125
	サルモネラ	1	28
	腸管出血性大腸菌	4	42
	毒素原性大腸菌	1	27
	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	13	13
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	1	2
	合計	93	1,669

死者1名を含む

東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると、ノロウイルス食中毒の発生件数が減少したこと等を受けて事件数・患者数共に低い値で推移しています。

一方で、東京都内や千葉県内の有料老人ホームで腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、高齢の入居者が亡くなるケースも出ています。また、江戸川区内においても腸管出血性大腸菌O157による食中毒が2件発生しています。

詳細は2ページをご覧ください。



腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました

< 事件の概要 >

7月から8月にかけて、江戸川区内の複数の飲食店において、子どもを含む利用客から腸管出血性大腸菌 O157 食中毒の患者が連続して発生しました。保健所で調査した結果、2施設が食中毒原因施設と断定され、営業停止の不利益処分となりました。

今一度普段の衛生管理を見直し、腸管出血性大腸菌の食中毒予防対策を徹底しましょう。

腸管出血性大腸菌による食中毒とは

潜伏期間が1～10日と長く、少量の菌数で発症する可能性があります。

症状：激しい腹痛、下痢、血便、発熱等、重症化すると死亡することもあります。

原因食品の例：生や加熱不十分な肉、サラダ、白菜漬

飲食店で注意すべきことは？

適切な手洗い

生肉を扱った後は石けんで十分に手を洗いましょう。



調理器具の使い分け

包丁、まな板、ボールなどの調理器具は生肉用と他の食品用を使い分けましょう。



二次汚染の防止

生肉の調理中に、近くでサラダやあえ物、漬物等の調理を行わない。冷蔵庫内も生肉の保管場所を決め、ドリップが他の食品につかないようにしましょう。



トング・箸の使い分け

焼肉の場合、生肉用と焼き用のトング、食べる時用の箸を使い分けしてもらいましょう。

適切な加熱

肉の中心部までよく焼きましょう。

(加熱の目安：中心部が75℃ 1分間以上)



原材料の洗浄・消毒

生で食べる野菜は流水でよく洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒しましょう。



調理器具の洗浄・消毒

調理後、器具は洗剤で洗い、煮沸または塩素系漂白剤で消毒しましょう。



飲食店で浅漬を作る場合

浅漬が原因食品の腸管出血性大腸菌による食中毒事例も発生しています。

浅漬には加熱工程がないため、原材料の洗浄・消毒(次亜塩素酸ナトリウム)や原料から製品までの一貫した温度管理(10℃以下)などが必要です。

【参考】

厚生労働省ホームページ
「浅漬の衛生管理について～漬物事業者の食中毒予防対策～」



外国人のお客様への対応とは

江戸川区食品衛生推進員で小松川料理飲食業組合の組合長をしております田中と申します。6月28日の食品衛生大会では、『ようこそ えどがわへ！食を楽しむ外国人へのおもてなし』というテーマで座談会が行われ、私も飲食店経営者代表として登壇しました。

座談会の中で、日本を訪れる外国の方の約7割は、日本食を食べることを目的とされているという話がありました。しかし、その約6割の方が困ったことがあったということでした。困った事の内容としては、店舗の外観だけではどのような種類の飲食店が分からない、メニューを見てもどのような料理が分からない、どのような食材が使われている料理が分からないというようなことがあったそうです。

自分の店でもアレルギーや宗教、文化の違いに配慮して、どのような食材が使われている料理なのか伝えられるようにしておきたいところですが、外国語表記や写真の載ったメニューを作るのは難しいものです。

そこで、私は座談会で説明のあった東京都のホームページにある「多言語メニュー作成支援サイト」を使おうかと思っています。このホームページは、外国語のメニューの作成や、簡単な外国語での対応が書かれている「指さし会話シート」が印刷できるようになっています。ぜひ一度ご覧になることをお勧めします。

日本を訪れる外国人が大幅に増え、対応をせまられる場面も多くなるでしょう。みなさんもこの機会に外国人のお客様への準備を進めてみませんか。

東京都多言語メニュー作成支援サイト <http://www.menu-tokyo.jp/menu/>

食品衛生推進員とは・・・

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進し、区民の食生活の安全確保に寄与するため、江戸川区長が委嘱している方々のことです。

食品衛生街頭フェアが開催されました

今年も夏恒例の食品衛生街頭フェアが、8月3日にシャポー小岩・地下1階で開催されました！当日は、食品衛生や食品衛生協会の活動に関するパネル展示を行い、1000名を超える方に食品衛生に関するアンケートのご協力をいただきました。アンケートの結果によると、例年どおり、食中毒への関心が高い結果となりました。また、半数を超える方が食品衛生協会の存在を知っており、自主管理に取り組んでいるお店をぜひ選びたいと回答しています。今後も自主管理を積極的に取り組んでいきましょう。

ご参加いただいた皆さま、また街頭フェアに訪れてくださった皆さまありがとうございました。

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
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
29年1月12日(木)	14時	許可期限が平成29年1・2月末で満了の方

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
11月17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、別途封書にて通知いたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
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

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！

おまかせしました!

江戸川区 食べきり推進運動

食べきり推進店ホームページが完成 

「食べきり推進店」へのご参加ありがとうございます。区ホームページでの紹介が始まりました。ぜひご覧ください。引き続き皆様のご参加お待ちしております。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係

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

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