

～食品衛生情報～No.60

平成28年12月1日号

目次	食中毒発生状況(平成28年11月15日現在)	1
	ノロウイルスによる食中毒に注意!	2
	江戸川区民まつりが開催されました	2
	食品衛生推進員レポート	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11月15日現在)

平成28年11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111件、患者数1,802名です。(去年同期は、事件数139件、患者数2,155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	14	6	10	12	14	7	8	1		111
患者数	200	126	136	851	24	169	60	120	42	73	1		1,802

死者5名を含む

病因物質別発生件数

		累計(11/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	34	641
細菌	カンピロバクター	31	761
	黄色ブドウ球菌	3	26
	腸炎ピブリオ	4	28
	ウエルシュ菌	4	146
	サルモネラ	2	54
	腸管出血性大腸菌	4	46
	毒素原性大腸菌	1	34
	カンピロバクター及びサルモネラ	3	27
寄生虫	アニサキス	18	18
化学物質	ヒスタミン	3	15
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		111	1,802

死者5名を含む

東京都内の食中毒発生状況は、去年同期に比べると事件数・患者数共に低い値で推移しています。

病因物質の内訳をみると、去年同期よりノロウイルス食中毒の発生が少ない一方で、細菌による食中毒は事件数・患者数共に多い傾向にあります。特に高齢者福祉施設で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒では死者が5名発生しています。

ノロウイルスによる食中毒は、毎年秋以降に増加します。従業員の体調管理や丁寧な手洗いをしっかりと行って、食中毒予防に努めましょう。

詳細は2ページをご覧ください。



流行前に再確認！！

ノロウイルスによる食中毒に注意！

そもそもノロウイルスって何？

ノロウイルスは、以下のような特徴を持っています！

【潜伏期間】 1～2日

【主要症状】 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(38℃以下)など

【原因食品】 ノロウイルスに汚染された二枚貝(カキ等)、食品取扱者を介して汚染された食品

【その他】 食品中では増えず、人の腸管内で増殖します。

また、非常に感染力が強く10個程度でも感染するおそれがあります。

感染者の下痢便1g中には100億個ものウイルスが含まれています。



～ ノロウイルス食中毒予防 4つの対策～

1. 日々の徹底した手洗い！

ノロウイルスには、一般のアルコール消毒の効果が薄いため、石けんでウイルス自体を手から洗い流すことがとても重要となります。2度洗いすると、より効果的です。



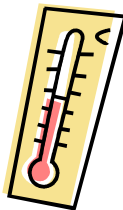
2. 施設 & 調理器具の消毒！

トイレの便座やドアノブ、水道の蛇口等、普段何気なく触っている場所にも、ノロウイルスが付着している場合があります。次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒しましょう。



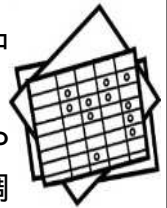
3. 85～90℃、90秒間以上の加熱！

ノロウイルスは85～90℃、90秒間以上の加熱で不活化させることができます。中心温度計等を用いて、中まで十分に加熱されていることを確認しましょう。



4. 体調管理の実施 & 記録！

ノロウイルスに感染した人が調理した食品を原因とする、食中毒事例が多く発生しています。日々健康チェックを行い、下痢やおう吐などの症状がある時は、調理従事はやめましょう。



江戸川区民まつりが開催されました

今年も江戸川区民まつりが、10月9日(日)に篠崎公園で開催されました！あいにくの天気ながら、江戸川区食品衛生協会のブースでは、700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。集計によると、今回も、食中毒への関心が最も高い結果となりました。また、実に9割近くの方が、「自主管理に取り組んでいるお店を選びたい」と回答しています。今後も自主管理に積極的に取り組んでいきましょう。

H A C C P を 学 び ま し た

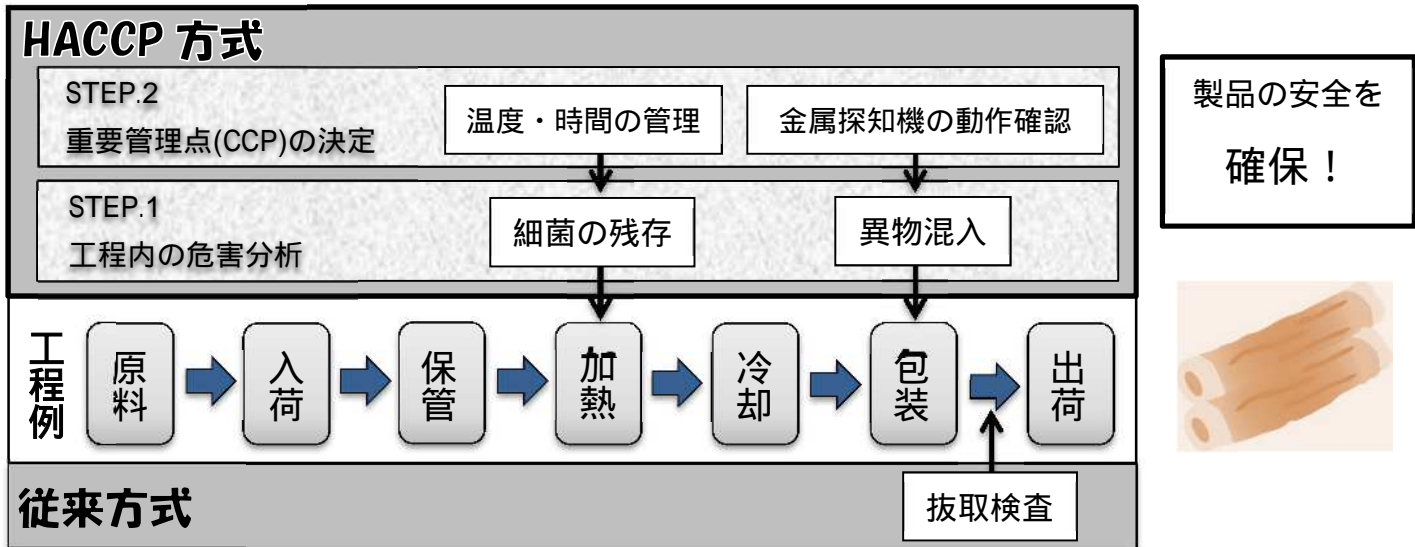
食品衛生推進員レポート

10月25日に実施された「平成28年度食品衛生推進員研修会」では、HACCP 導入施設である「株式会社 紀文食品 東京工場（千葉県印旛郡栄町）」を見学しました。

< H A C C P (H a z a r d A n a l y s i s a n d C r i t i c a l C o n t r o l P o i n t) と は ? >

原材料の受入から最終製品までの各工程に、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

「従来方式と HACCP 方式の違い」



食品衛生推進員の感想（感想の一部を抜粋、編集しています。）

- ・安全安心を心がけた製造を行っており、HACCP 導入工場の製品を買ってみたいとなった。
- ・食の安全に対する情熱を感じた。
- ・衛生面に対し、様々な対策を取っており、安心して食べられると感じた。
- ・衛生面に気を配った設備だった。

食品衛生推進員 小岩大衆飲食店組合 組合長 齋藤 仁さん

江戸川区食品衛生推進員で小岩大衆飲食店組合の組合長をしております齋藤と申します。

さて、近年では消費者の食の安全に対する意識がより一層高まっていることもあいまって、厚生労働省から飲食店を含めた食品事業者に対して、HACCP の導入を義務付ける方針であることが発表されました。われわれ江戸川区食品衛生推進員は、HACCP について学ぶため、「株式会社 紀文食品 東京工場」の工場見学に行きました。こちらの工場は約20年前から HACCP を導入しており、重要管理点(CCP)として「加熱がしっかりできているか」「金属探知機が正常に作動しているか」の2点を主に設定しているとのことでした。現場では、大がかりな機械でちくわをたくさん生産していましたが、機械任せではなく人の目で検品する作業などもありました。それから、従業員の方のお話の中で、HACCP 導入のための土台として行っていることを教えてもらいました。例えば、作業場に持ち込んでいいものを限定する 納品物の温度測定・記録作成 従業員の健康管理の実施などがありました。特に健康管理は、従業員数が多くなるほど大変ですが、従業員一丸となってノロウイルスを持ち込まないよう気を付けており、頑張っていると感じました。一般の飲食店が HACCP を導入するためにはまだ課題があると思いますが、HACCP 導入のための土台作りなど、できることから始めていきたいと思っています。

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。

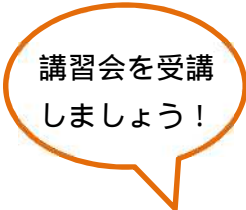
衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。

許可更新の方の講習会 場所：小岩アーバンプラザ 2階集会室
 (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
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
29年3月1日(水)	14時	許可期限が平成29年3月末で満了の方
29年3月2日(木)	14時	許可期限が平成29年4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
29年2月23日(木)	14時	東部区民館 集会室 けやき・まつ
29年3月9日(木)	14時	総合文化センター 2階会議室
29年3月16日(木)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室



食品表示講習会 (対象者の方には別途封書にて通知いたします。事前予約制です。)

日付	開始時刻	場所
29年2月22日(水)	14時	総合文化センター 3階研修室

お申し込み方法は、ホームページ等でお知らせします。



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！

おまたせしました！

江戸川区 食べきり推進運動

検索



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

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