

～食品衛生情報～No.41

平成25年9月25日号

目次

- 食中毒発生状況（平成25年8月31日現在）…………… 1
- 区内で腸炎ビブリオによる食中毒が発生！…………… 2
- 届出をすることでふぐ加工製品が取り扱える！…………… 3
- 食品衛生街頭フェアが開催されました…………… 4
- 平成25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25年8月31日現在）

平成25年8月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数43件、患者数756名です。（昨年同期は事件数95件、患者数1276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	6	9	3	5	3	9	4	4					43
患者数	171	110	139	88	42	174	12	20					756

		平成25年	
		累計(8/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	16	415
	サポウイルス	2	39
細菌	カンピロバクター	11	88
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ビブリオ	1	4
	ウエルシュ菌	2	126
	腸管出血性大腸菌	2	20
	エルシニア・エンテロコリカ	1	52
	サルモネラ及びカビ [※] カクター	1	2
寄生虫	アニサキス	5	5
	クドア		
化学物質	ヒスタミン		
自然毒	植物性自然毒	2	5
不明			
合計		43	756

東京都内における食中毒発生件数は、昨年同期に比べ半分以下となっていますが、ノロウイルスが一番多くなっています。これから冬場に向かうにつれ、ノロウイルス食中毒の増加が予想されますので注意が必要です。

また、8月に入ってから、江戸川区内で、腸炎ビブリオによる食中毒が発生しました。（詳しくは2ページをご覧ください）

季節の変わり目は体調を崩しやすくなります。従業員の体調管理に気を付けるなど衛生管理をさらに徹底し、食中毒を予防しましょう！

区内で腸炎ビブリオによる食中毒が発生！

事件概要

8月の初め、区内にお住まいの方から「江戸川区内の飲食店で刺身その他のメニューを食事後に、下痢・腹痛等の食中毒様症状を呈している」旨の届出が保健所がありました。

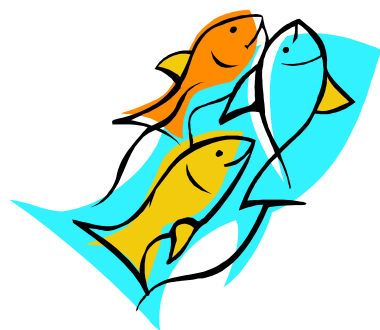
保健所で調査したところ、以下の調査結果から、この飲食店が提供した食事を原因とする腸炎ビブリオ食中毒と断定されました。この飲食店は、2日間の営業自粛後に5日間の営業停止命令の行政処分となりました。

調査結果

- 1 患者グループに共通する食事は、この飲食店以外にありませんでした。
- 2 糞便検査の結果、患者3名から腸炎ビブリオが検出されました。
- 3 参考食品(平貝)から腸炎ビブリオが検出されました。
- 4 患者の症状は腸炎ビブリオ食中毒の症状と一致し、この飲食店の食事を原因と仮定すると潜伏時間も合致しました。
- 5 患者を診断した医師より、食中毒患者届出票が提出されました。



腸炎ビブリオってどんな菌？



腸炎ビブリオは海水程度の塩分濃度(約3%)を好み、海水温が20を超えると海水中で大量に増殖します。夏期、沿岸海域で活発に増え、近海でとれる魚介類から検出されます。真水の中では増殖せず、60、10分間の加熱で容易に死滅します。

しかし、他の細菌の2倍以上の速さで増殖できる特徴があるため、刺身等の生の魚介類を夏場、室温の高い状態に放置すると、短時間で食中毒を起こす菌数になり危険です。

予防方法

魚介類は表面を水道水でよく洗い流してください。
(腸炎ビブリオは真水では増殖できません！)

お刺身などの生の魚介類はわずかな時間でも冷蔵庫で4以下で保存してください。
(腸炎ビブリオは低温では増殖できません！)

魚介類の調理に使用するまな板等は下処理(身おろし)用とお刺身用それぞれ専用のもを使用してください。また、魚介類の下処理時の水が他の食品につかないようにしてください。
(腸炎ビブリオによる二次汚染に注意！)

届出をすることでふぐ加工製品が取り扱える！

これから冬に向かうにつれふぐのシーズンへと突入します！

「東京都ふぐの取扱い規制条例」が改正され、平成24年10月1日から、今まではふぐ調理師以外は取り扱えなかったふぐ加工製品について、保健所への届出(手数料3,000円)をすれば、ふぐ調理師以外の人でも販売、調理・加工できるようになりました。

ただし、ふぐ調理師以外の人を取り扱えるふぐ加工製品は限られており、取扱いに際しては継続的に守らなければならない事項があります。

届出施設が扱える「ふぐ加工製品」とは？

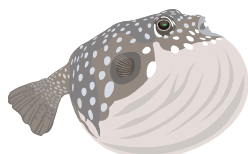
有毒部位が除去等されたものであって、次のものをいいます。

例：身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ塩蔵品など

条件1 容器包装に入れられているもの

条件2 条例で定める表示があるもの

丸ふぐ、有毒部位の付着したふぐは「ふぐ加工製品」には該当せず、ふぐ調理師以外の者には販売できません。



届出をすることによりできることって？

飲食店では

身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐそう菜などのふぐ加工製品を調理し、提供できます。

魚介類販売店では

仕入れた身欠きふぐ及び精巢をそのまま販売することができます。

身欠きふぐ及び精巢の小分け再包装はできません。

身欠きふぐをふぐ刺身やふぐちり材料などに加工し、容器包装に入れて条例で定める表示を行い、販売することができます。

届出施設で身欠きふぐや精巢の表示を行うことはできません。

ただし！取扱いに際しては、守らなければならない事項があります！

ふぐ加工製品を取扱う場合には保健所への届出の他、仕入れに関する記録の作成をしない等、守らなくてはならない義務事項があります。

違反した場合は、取扱いの停止や禁止といった行政処分や、違反者氏名の公表の対象となります。

行政処分に従わない場合は6ヵ月以下の懲役又は30万円以下の罰金、届出をしないでふぐ加工製品を取扱った場合は20万円以下の罰金等、罰則の対象となります。

詳細は下記の東京都ホームページ(食品衛生の窓「ふぐ加工製品の取扱いについて」)をご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/index2.html>

食品衛生街頭フェアが開催されました

夏恒例の食品衛生街頭相談が街頭フェアと名前を変えて、8月7日(水)に小岩駅ビルPoPo 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展示を行い、食品衛生に関するアンケートにご協力いただきました。アンケートには約1000名の方にご参加いただき、食中毒や放射性物質汚染などに関心が集まる結果となりました。

参加者の皆さま、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25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講習会のみ掲載しています。年に1回は講習会を受けましょう！

許可更新の方の講習会 (場所は小岩アーバンプラザ)

営業許可の更新対象の方には、ハガキでご連絡いたします。

日付	開始時刻	対象
11月7日(木)	14時	許可期限が平成25年11・12月末で満了の方
1月10日(金)	14時	許可期限が平成26年1・2月末で満了の方
3月5日(水)	14時	許可期限が平成26年3・4月末で満了の方

実務講習会 (すべての事業者の方を対象に実施しています。事前の申込は不要です。)

受講の際、食品衛生責任者手帳をお持ちの方はご持参ください。

日付	開始時刻	場所
10月23日(水)	14時	小松川さくらホール
11月20日(水)	14時	総合文化センター2階会議室
1月27日(月)	14時	葛西区民館
2月20日(木)	14時	東部区民館
3月17日(月)	14時	小岩アーバンプラザ



業態別講習会 (対象者の方には、別途お知らせいたします)

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！

日付	開始時刻	対象業態	場所
10月17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
11月28日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター2階会議室

江戸川保健所では、食中毒予防に関する出張講習会も行っています。お気軽にお問い合わせください。

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！

発行元・問い合わせ

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当
3658-3177 (内線31~39)

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161 (銀座総合事務所)