

～食品衛生情報～No. 44

平成26年4月1日号

目次	食中毒発生状況（平成26年2月28日現在）…………… 1
	平成25年に江戸川区内で発生した食中毒について…………… 2
	市販食品のアレルギー物質検査を実施しました…………… 3
	食の安全・安心フォーラム in 江戸川が開催されました…… 4
	平成26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26年2月28日現在）

平成26年2月28日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数14件、患者数293名です。（平成25年の同時期は、事件数15件、患者数300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	11	3											14
患者数	247	46											293

病因物質別発生件数

		平成26年	
		累計(2/28まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	10	279
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	1	11
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ピブリオ		
	ウェルシュ菌		
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	エルシニア・エンテロコリチカ		
	サルモネラ, カンピロバクター		
寄生虫	アニサキス	3	3
化学物質 自然毒	ヒスタミン		
	洗剤		
	植物性自然毒		
不明			
合計		14	293

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年の同時期とほぼ同様の数となっています。食中毒の病因物質はノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスの3つで、うちノロウイルスが事件数及び患者数ともに第一位となっています。

ノロウイルス食中毒は冬場に多く発生する傾向がありますが、1年を通じて発生しています。

「4月だから、もうノロウイルスが流行する時期は過ぎたな」と安心するのは禁物です。気を抜かずに、ノロウイルス対策に取り組みましょう。

（～食品衛生情報～
42の3ページ参照）



平成25年に江戸川区内で発生した食中毒について

発生月	患者数/喫食者	原因施設	原因食品	病因物質	食品衛生情報 バックナンバー
1月	47/137	寿司店	出前寿司	ノロウイルス	37, 42
7月	13/17	中華料理店	中華料理	ウェルシュ菌	40
8月	4/7	居酒屋	刺身を含む料理	腸炎ビブリオ	41

昨年、江戸川区内では、それぞれノロウイルス、ウェルシュ菌、腸炎ビブリオを病因物質とする3件の食中毒事件が発生しました。ここ数年、江戸川区内の食中毒発生件数は減少傾向にあります。しかし、全国的にノロウイルスによる食中毒が多発しており、注意が必要です。

これら3つの食中毒の病因物質について

ノロウイルス



感染力が非常に強く、ごくわずかな量でも感染の恐れがあります。生かきなどの二枚貝によるものは少なくなり、ほとんどがノロウイルスに感染した調理従事者により汚染された食品が原因となっています。

ノロウイルス食中毒予防は、手洗いの徹底、施設や調理器具の消毒（熱湯や次亜塩素酸ナトリウムが有効です）、食品の十分な加熱（85～90℃で90秒間以上）、調理従事者の日々の健康チェックが大切です。

注意 ノロウイルスにアルコールは効きません！

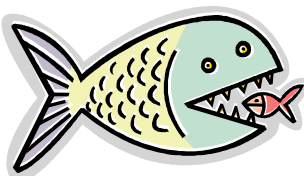
ウェルシュ菌



自然界に広く分布し、酸素を嫌う菌です。給食施設などで大量に調理された食品が原因となることが多いため、大規模食中毒に結びつきやすい菌です。

ウェルシュ菌食中毒予防は、食品の前日調理を避け、調理した食品は室温で長時間放置せず、なるべく早く食べることが大切です。大なべで一度に大量の食品を調理した場合は、食品の中が酸素のない状態になるので、小分けをするなど表面積を大きくして急速に冷却しましょう。

腸炎ビブリオ



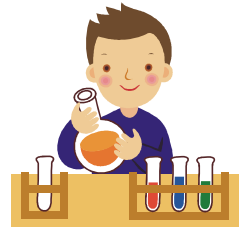
海水中にいて、主に刺身等の魚介類の生食が原因となります。増殖スピードが速いので、食品を室温で放置したりすると、菌数が急増し危険です。

腸炎ビブリオ食中毒予防は、魚介類を水道水でよく洗うこと、わずかな時間でも冷蔵庫（4℃以下）で保管することが大切です。また、汚染された調理器具から他の食品に菌が付く「二次汚染」にも注意しましょう。

市販食品のアレルギー物質検査を実施しました

平成14年4月から特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止することを目的として、加工食品のアレルギー物質の表示制度が施行されています。

平成26年3月現在、食物アレルギーを引き起こす食品のうち、発症数および重篤度を考慮して表示の必要性が高いとされる7品目(特定原材料)については、表示義務が課されており、過去に一定頻度で重篤な健康危害を引き起こしている20品目については、表示が推奨されています。【下表参照】



表示を義務化(7品目)

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生



表示を推奨(20品目)

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

ごまとカシューナッツは、平成25年9月20日に新たに推奨品目に追加されました。

江戸川区では、平成15年度より区内で流通している食品を対象としてアレルギー物質検査を実施し、区民の健康の保護を図るとともに、適正な表示の推進を図ってきましたが、本年も以下の通りアレルギー物質検査を実施しましたので、結果をお知らせします。

【アレルギー物質検査】

実施年月日

平成26年1月28日～30日

対象食品

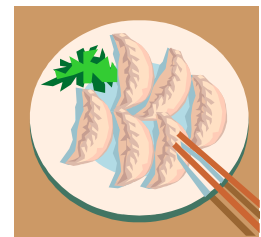
卵及び乳を含まない加工食品(区内流通品)

対象施設(区内11施設)

菓子製造業 : 4施設 12品目

そうざい製造業 : 1施設 3品目

食料品等販売業 : 6施設 11品目



検査結果(26品目)

下表の通り、アレルギー物質(卵、乳)は検出されず、表示に問題はありませんでした。

食品分類 (食品名)	検査数	検出数
菓子類 (もなか、かりんとうなど)	14	0
パン類 (食パン、コッペパンなど)	6	0
そうざい類 (餃子、肉まんなど)	4	0
食肉製品類 (ミートボール、生ハム)	2	0



江戸川保健所では、今後も定期的に市販食品のアレルギー物質検査を実施する予定です。

食の安全・安心フォーラム in 江戸川が開催されました

平成26年2月5日に、江戸川区総合文化センターで「食の安全・安心フォーラム in 江戸川」が開催され、当日は37名の方にご参加いただきました。新潟県新発田食肉衛生検査センター食鳥検査課長の熊倉氏による「食鳥検査最前線」に関する講演、農林水産省関東農政局東京地域センター主任表示・規格指導官の齋藤氏による「生鮮食品の表示(鶏肉を中心に)」に関する講演、食品衛生推進員(消費者代表)の坂上氏を座長とした意見交換会などが行われ、大変盛況なフォーラムとなりました。ご参加いただきました皆さまありがとうございました。

平成26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、別途ハガキにて通知いたします。)

日付	開始時刻	対象
5月 8日(木)	14時	許可期限が平成26年5・6月末で満了の方
7月 3日(木)	14時	許可期限が平成26年7・8月末で満了の方



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
4月24日(木)	14時	焼肉・生肉料理提供店	タワーホール船堀 4階401
5月26日(月)	14時	仕出し弁当	総合文化センター 2階会議室
5月30日(金)	14時	集団給食(事業所)	総合文化センター 3階研修室
6月 5日(木)	14時	集団給食(社会福祉施設等)	総合文化センター 3階研修室
7月24日(木)	14時	寿司・魚・屋形船	総合文化センター 3階研修室

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！

～出張講習会のお知らせ～

江戸川保健所では店舗、製造所、集会室等に伺い、食中毒予防についてお話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。



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！

「食品衛生情報」の最新号とバックナンバーは、江戸川区ホームページから
上部タブから健康・福祉のページを開いて、右側定期刊行物「食品衛生情報」のバナーをクリック

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
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