

～食品衛生情報～No. 45

平成26年5月28日号

目次

- 食中毒発生状況（平成26年4月30日現在）…………… 1
- 江戸川区食品衛生協会のホームページができました…………… 2
- 花火大会での食品の調理・販売について…………… 3
- 馬刺しによる腸管出血性大腸菌O157食中毒…………… 3
- 自主管理強調週間と食品衛生大会！…………… 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4月30日現在)

平成26年4月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数29件、患者数455名です。（平成25年の同時期は、事件数23件、患者数533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	9	6									29
患者数	247	46	76	86									455

病因物質別発生件数

		平成26年	
		累計(4/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	15	379
	サポウイルス	1	12
細菌	カンピロバクター	5	40
	黄色ブドウ球菌		
	腸炎ピブリオ		
	ウェルシュ菌	1	12
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌	3	8
	エルシニア・エンテロコリチカ		
寄生虫	アニサキス	4	4
化学物質 自然毒	ヒスタミン		
	洗剤		
	植物性自然毒		
不明			
合計		29	455

東京都内の食中毒発生件数は、昨年の同時期と同じくらいの事件数・患者数となっています。

3月末から4月にかけて、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が、3件続けて発生しました。原因食品は、いずれも馬刺しとなっています。福島県産の馬刺しによる、腸管出血性大腸菌O157食中毒についての事件概要は、3ページをご覧ください。

このところ気温の高い日が続きます。細菌性食中毒が気になる季節がやってきました。調理で要冷蔵品を扱う時は、常温放置は避け、そのつど冷蔵庫に保管しましょう。



江戸川区食品衛生協会のホームページができました

江戸川区食品衛生協会

検索

江戸川区食品衛生協会 | トップページ | 協会概要と会員一覧 | 入会メリット | 食品衛生自治指導員 | 入会のご案内 | リンク



江戸川区食品衛生協会に加入→お店をサポート!!

江戸川区食品衛生協会とは・・・

安全・安心な食品を消費者に提供するために、自主的な衛生活動を行っている区内で唯一の組織体です。お店の衛生管理サポートを中心に様々な活動を行っております。

★加入メリット：詳しい情報はここから >>>

営業に役立つ割引サービスを受けられます!

- ★ 害虫駆除の割引
- ★ 食品等の割引
- ★ カラオケ等の割引
- ・・・など

福利厚生をより充実にすることができます!

- ★ 食品賠償共済
- ★ 労働保険
- ★ 生命共済
- ・・・など

コンサルティングについての相談ができます!

- ★ 法律について
- ★ 融資について
- ★ 食品衛生について
- ・・・など

【最新情報】:

“2014年4月より江戸川区食品衛生協会のホームページがSTARTしました! 色々な情報を発信していきますのでお楽しみに!”

【特集】: No.1

“第一弾目”は、株式会社 白子さん&忠三櫻本舗さんの特集です! 詳しくはこちら>>>よりご覧下さい!

■お食事券&商品券情報:



会員の店が、業種別や地区別で検索できるようになっています。

【地区別】: 各地区よりお店が探せます		葛西地区①	西葛西・東葛西・江戸川・船堀
小松川地区	平井・小松川	葛西地区②	中葛西・北葛西・南葛西・臨海町・宇喜田町
中央地区①	中央・松江・大杉	小岩地区①	南小岩
中央地区②	松島・東小松川・西小松川町・上一色・本一色・興宮町	小岩地区②	西小岩・北小岩・東小岩
東部地区①	瑞江・西瑞江・東瑞江・香江町	鹿骨地区①	鹿骨・鹿骨町・松本・東松本・谷河内
東部地区②	一之江・西一之江・下篠崎町・南篠崎町・東篠崎町	鹿骨地区②	篠崎町・上篠崎・西篠崎・北篠崎・新堀

【業種別】: 各業種よりお店が探せます		
■そば	■洋食系・定食屋	■小料理
■和食系	■カフェ・喫茶・甘味	■弁当
■中華系	■居酒屋	■小売店①
■焼肉・焼き鳥系	■スナック系	■小売店②
		■スーパー・コンビニ
		■酒屋
		■宿泊施設
		■屋形船
		■宴会場・その他

花火大会での食品の調理・販売について

8月2日(土)に江戸川区花火大会が開催されます(雨天の場合は3日に順延)。その際、路上の出店や敷地外での販売は禁止されています。また、敷地内であっても、建物外で食品を調理・販売する場合は、お店の営業許可とは別に、新たな営業許可が必要となります。

**食品の調理・販売を予定されている場合は
必ず保健所にご相談下さい。**

保健所では、当日巡回指導を行います。



馬刺しによる腸管出血性大腸菌O157食中毒

1. 探知

平成26年4月4日より、新潟県内を発端として複数の医療機関等から腸管出血性大腸菌O157による健康被害発生情報が寄せられました。

発症者が共通して喫食した食品に福島県内営業者が加工した「馬刺し」がありました。本件について調査を実施している会津保健所は、4月10日、本件を食中毒事件と断定しました。

当該営業者は、万全を期すため賞味期限「14.4.2」以降のものについてすべて自主回収しています。



2. 患者発生状況

福島県のまとめでは、5月22日現在で88名(男46名・女42名)の患者が確認されています。江戸川区内で患者の発生はありませんが、東京都内では13名(男9名・女4名)の患者が確認されています。

3. 江戸川区内流通調査結果

インターネット通販で当該営業者から直接購入した区民が1名、当該営業者から直接仕入れた食肉販売業が1ヶ所、食肉処理業が1ヶ所ありました。食肉販売業はすべて店頭販売で、食肉処理業は系列の飲食店(都内26店、千葉県内2店、神奈川県内1店)に卸していました。江戸川区内仕入は、総数73.63kgで、江戸川区内での消費は総数8.17kgでした。卸先からの回収分もあわせて19.96kgが福島県の当該営業者に返品されました。

4. 原因調査

原因究明のため、回収品・施設・従事者検便等の検査を行いました。O157は検出されず、引き続き調査が行われています。当該営業者は、保健所の指導の下、殺菌・消毒・清掃を実施し、保健所職員による食品衛生講座を受け、作業工程の見直し及び従業員の再教育を行いました。

自主管理強調週間と食品衛生大会！

自主管理強調週間は6月2日(月)～6日(金)です。各営業者組合の自治指導員が、組合員の店の細菌検査と衛生管理状況の点検を行います。各店の自主管理指導を行い、区民の皆様安心して利用していただけるように「自主管理点検済」ステッカーを配付します。

自主管理強調週間の検査結果発表は、第17回食品衛生大会で行われます。

食品衛生大会は、6月26日(木)午後2時30分～
江戸川区総合文化センター小ホールで開催されます。

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
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
9月 4日(木)	14時	許可期限が平成26年9・10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
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