

～食品衛生情報～No.47

平成26年10月1日号

目次	食中毒発生状況（平成26年8月31日現在）…………… 1
	手洗い方法を再確認しましょう！…………… 2
	実際に起こったノロウイルスによる食中毒事例…………… 3
	食品衛生街頭フェアが開催されました…………… 3
	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8月31日現在）

平成26年8月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数56件、患者数635名です。（昨年同期は、事件数52件、患者数962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	9	2	9	10	3					56
患者数	247	46	71	109	10	55	71	26					635

病因物質別発生件数

		平成26年	
		累計(8/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	15	378
	サポウイルス	1	11
	ノロウイルス及びサポウイルス	1	23
細菌	カンピロバクター	17	115
	黄色ブドウ球菌	2	6
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌	1	12
	サルモネラ	6	22
	腸管出血性大腸菌	3	8
	セレウス菌	1	8
	エルシニア・エンテロコリチカ		
	黄色ブドウ球菌及びセレウス菌	1	5
寄生虫	アニサキス	7	7
不明		1	40
合計		56	635

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年同期と比べ、事件数はほぼ同じですが、患者数は減少しています。

病因物質別で見ると、例年どおりノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多くなっています。

これからの時期は気温と湿度の低下にともない、ノロウイルスやサポウイルスなどのウイルスによる食中毒が流行し始める時期です。手洗いや加熱をしっかりと行い、食中毒を予防しましょう！

手洗いについて2,3ページをご覧ください



ノロウイルス食中毒の流行シーズン前に！

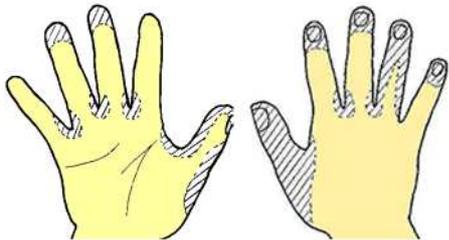
手洗い方法を再確認しましょう！

これからの季節は気温と湿度の低下にともない、ノロウイルスによる食中毒が流行し始めます。ノロウイルスは細菌に比べてとても小さく、手のしわに深く入りこむので、より徹底した手洗いが必要です。ノロウイルスだけでなく、食中毒予防の基本は手洗いです。ノロウイルス食中毒の流行シーズン前に、普段行っている手洗いを今一度、再確認しましょう！

手洗いの手順

<汚れが残りやすい部分>

- ・指先や爪の間
- ・指の間
- ・親指の周り
- ・手首
- ・手のしわ



<手洗いのタイミング>

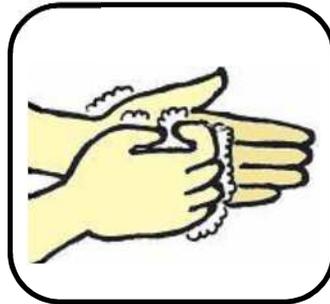
- ・トイレに行ったあと
- ・調理場に入る前
- ・料理の盛付けの前
- ・作業工程が変わる時



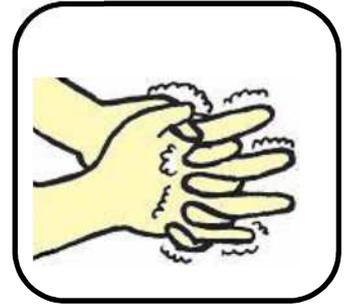
時計や指輪をはずします。



石けんをつけ泡立てて、手のひらをこすります。手の甲にもものばします。



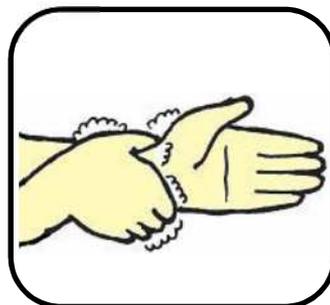
指先・指と爪の間・爪を、手のひらに念入りにこすります。



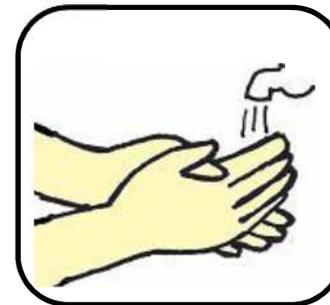
手を組んで指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗いします。



手首も忘れずに洗います。



十分に水で流します。

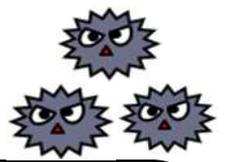


ペーパータオルや清潔なタオルでよくふきます。必要に応じてアルコールで消毒します。()

二度洗いが効果的です！

※アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がありませんが、細菌には効果があります。

実際に起こったノロウイルスによる食中毒事例



< 事件の概要 >

ある冬の冬、東京都内の介護サービス事業所で、利用者や職員24名が発熱、吐き気、下痢、おう吐などの症状を呈しました。

所管の保健所が調査を行ったところ、患者および調理従事者のふん便からノロウイルスを検出したほか、発生初日の昼に提供されたオムレツ（レタス、湯むきトマト添え）からもノロウイルスが検出されました。その後の調査でふん便からノロウイルスが検出された調理従事者のうち1名が、発生前日より体調不良であったにもかかわらず事件当日の食事の盛り付けを行っていたことが判明しました。オムレツに添えられていたレタス及び湯むきトマトを素手で盛り付けていたこと、患者の発症時間と症状がノロウイルスを起因とする症状と一致していたことから、この事件は「オムレツ（レタス、湯むきトマト添え）」を原因とする食中毒事件と断定されました。

さらに、原因施設では手洗い設備が使用できない状態であったことも判明しました。

< 発生原因 >

体調不良の調理従事者が十分な手洗いを行わずに盛り付けを行った結果、食品が手指を介してノロウイルスに汚染されたと考えられました。

調理従事者が十分な健康管理を行い、体調不良者は調理に従事せず、また、手洗い設備を整え適切な手洗いを行っていればこの事件は防ぐことができたかもしれません。



江戸川保健所では手洗い方法や食中毒に関するDVDの貸し出しを行っています。お気軽にお問い合わせください！
※諸事情によりご希望にそえない場合もありますのでご了承ください

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昨年からは食品衛生街頭フェアと名前を変え、今年も8月6日に小岩駅ビル 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パネル展示を行い、850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、およそ半数の方が食品衛生協会の存在を知っており、会員章やステッカーを見たことがありました。また、約8割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！

参加者の皆様、また街頭フェアに訪れてくださった皆様ありがとうございました。

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、公式HPをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索

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、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
10月30日(木)	14時	許可期限が平成26年11月末で満了の方
11月6日(木)	14時	許可期限が平成26年12月末で満了の方
1月13日(火)	14時	許可期限が平成27年1・2月末で満了の方

実務講習会 (すべての営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6日(月)	14時	タワーホール船堀 4階研修室
10月22日(水)	14時	小松川さくらホール 2階集会室1
11月27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、別途お知らせいたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
10月16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20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！

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
連絡先 3542-0161 (銀座総合事務所)