

# ～食品衛生情報～No.48

平成26年12月1日号

目次	食中毒発生状況（平成26年11月17日現在）…………… 1
	区内でクドアによる食中毒が発生！…………… 2
	食品衛生推進員研修会レポート…………… 3
	江戸川「食」文化の祭典が開催されました…………… 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11月17日現在）

平成26年11月17日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数88件、患者数819名です。（昨年同期は、事件数70件、患者数1,127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	7	15	13	0		88
患者数	247	50	71	109	10	55	71	59	98	49	0		819

### 病因物質別発生件数

		累計(11/17まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	15	382
	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	32	193
	黄色ブドウ球菌	2	6
	ウエルシュ菌	1	12
	サルモネラ	8	26
	腸管出血性大腸菌	4	11
	セレウス菌	2	20
	黄色ブドウ球菌及びセレウス菌	1	5
寄生虫	チフス菌	1	8
	アニサキス	11	11
	クドア・セブテンブクタータ	4	37
化学物質	ヒスタミン	1	2
自然毒	植物性自然毒	1	1
不明		3	71
合計		88	819

東京都内の食中毒発生件数は昨年同期と比べ増加していますが、患者数は減少しております。これまで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を占める傾向は変わっていません。

また、クドア・セブテンブクタータという寄生虫が原因の食中毒が9月、10月だけで4件発生し、そのうち1件は区内で発生しました（詳しくは2ページ）。

ノロウイルスやサポウイルスなど、ウイルスによる食中毒の流行に注意が必要な季節になってきました。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。

# 区内でクドアによる食中毒が発生!

## < 事件概要 >

10月の中頃、医師から「江戸川区内の飲食店で寿司等を食事した後に、下痢・おう吐等の食中毒様症状を呈している患者がいる」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クドア・セブテンブクタータ食中毒と断定されました。この飲食店は、営業停止1日間の行政処分となりました。

## 調査結果

- 1 患者グループ(3グループ9名)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4名からクドア・セブテンブクタータが検出されました。
- 3 患者の症状はクドア・セブテンブクタータ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。
- 4 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。

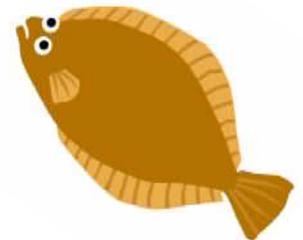
## ◆ クドア・セブテンブクタータとは

クドア・セブテンブクタータ(以下「クドア」といいます。)とは、ヒラメなどの魚の筋肉に寄生する寄生虫の一種です。平成23年から新たに食中毒の原因となる寄生虫として指定されました。クドアが寄生した魚を生で食べると、3~8時間後に下痢・おう吐等の食中毒症状が起こります。症状は一過性のもので、寄生虫が体外に排出されれば治まります。クドアは人体に寄生するものではありません。

## ◆ クドアを原因とする食中毒の発生状況

平成25年は、全国でクドアを原因とする食中毒が21件(患者数244名)発生しました。発生時期は、夏(8~10月)に多く、冬から春は少ない傾向にあります。

原因食品は、刺身や寿司などの鮮魚介類です(特にヒラメ)。



## ◆ 予防方法について

クドアは非常に小さく、肉眼では見えないため、魚に寄生していても気づきません。魚を冷凍(マイナス20℃で4時間以上)または加熱(75℃で5分以上)すれば、防ぐことができます。(一度、冷凍するか、加熱すれば大丈夫です。)しかし、ヒラメを刺身用として提供する場合、冷凍すると食感が悪くなるため、冷凍せずに生で流通していることが多く、クドアによる食中毒の防止は難しくなっています。

## ◆ 養殖場での対策

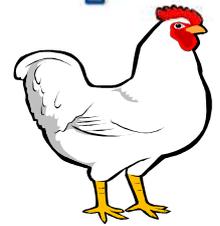
養殖場では、クドアが寄生していない稚魚の導入、飼育環境の管理、出荷前のクドア検査といった、現段階で可能な様々な対策が進められています。

ヒラメを刺身で提供する場合は、クドアによる食中毒のリスクがあることを認識し、仕入れルートの確認をしてください。

また、仕入先からクドアに関する検査成績書を入手するなど、安全性の確保に努めましょう。

# 食品衛生推進員研修会レポート

寄稿



江戸川区では、食品事業者の自主管理を推進し、食の安全確保に寄与するため、食品衛生推進員を設置しています。食品衛生推進員は、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見がある人の中から区長が委嘱しています。

食品衛生推進員の坂上正人さんに、「平成26年度食品衛生推進員研修会」のレポートを寄稿していただきました。

## 平成26年度江戸川区食品衛生推進員研修会に参加して

食品衛生推進員：坂上正人

「百聞は一見にしかず」という言葉があります。衛生管理に優れた工場を参考にしようと、10月1日（水）茨城県猿島郡境町にある大規模食鳥処理場の（株）境食鳥に向け、食品衛生推進員12名とその関係者、総勢22名で出発しました。12時30分に到着し、工場の概略の説明を受けてから、つなぎの白衣・靴カバー・マスク・帽子を装着して工場内の見学ご案内されました。

境食鳥さんでは従業員129名で年間620万羽の生鳥を処理し、大手食品メーカーに加工食肉原料として出荷しているそうです。視察は、製品から入荷生鳥へと処理工程とは逆の順路で案内いただきました。最初に汚染を工場内に持ち込まない配慮から、健康チェック表に記入し手洗いをして工場内に立ち入りました。工場内は各工程それぞれ、食品衛生の基本の「整理整頓」が徹底しており、ユニホーム姿の女性従業員が手際よく活躍されているのが目立ちました。食鳥は一羽一羽異常がないかチェックをうけ、異常なものは一部または全部廃棄を行っていました。また、製品は出荷直前に金属探知機とX線検査によるチェックをしていました。

工場内見学の後、食中毒菌や抗生物質の検査状況、異物除去の重要性、殺菌に多用される塩素剤の使用量、使用水の管理は？など、活発に質問が出され工場長から丁寧に答えていただきました。食品衛生推進員の多くは、はじめて見る大規模な食鳥処理工程で安全確保に重点が置かれた工場の施設設備を熱心に見学、説明を受け納得した様子でした。

こんなに丁寧に衛生的に製造された食鳥肉...、食べる人は決して食材を粗末には出来ません。また、安全で安心できる食品の提供のためには、私達もよりしっかりしなければと思う「目から鱗が落ちる」貴重な研修の一日でした。

食鳥肉は、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理場で食鳥検査員が、病気にかかっていないか等異常の有無を確認してから出荷されます。

生産者

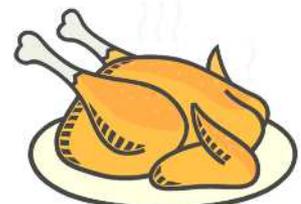


食鳥処理場

- ・生体検査
- ・脱羽後検査
- ・内臓摘出後検査
- ・精密検査



安全な鶏肉を  
食卓に届けます！



# 江戸川「食」文化の祭典が開催されました

11月5日(水) 6日(木)に、江戸川区総合文化センターで『江戸川「食」文化の祭典2014』が開催されました。前日の4日(火)には、食品従事者を対象とした食品衛生協会主催の衛生講習会が実施されました。参加者は304人で、保健所の講師から、最新の食品衛生に関する情報提供をさせていただきました。ご参加いただい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、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
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
3月4日(水)	14時	許可期限が平成27年3・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
2月26日(木)	14時	東部区民館 1階集会室(けやき・まつ)
3月9日(月)	14時	葛西区民館 2階集会室第1
3月16日(月)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室



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



10人以上で  
出張講習会

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し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！

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

「食品衛生情報」の最新号とバックナンバーは、江戸川区の公式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)