

～食品衛生情報～No.49

平成27年2月1日号

目次

- 食中毒発生状況（平成27年1月16日現在）…………… 1
- ノロウイルスによる食中毒に注意！…………… 2
- ふぐの取り扱い違反がありました！…………… 3
- 異物の混入に気をつけましょう…………… 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27年1月16日現在）

平成27年1月16日現在（速報値）の平成26年東京都内の食中毒は、事件数103件、患者数1066名です。（昨年同期は、事件数87件、患者数1,324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	6	9	103
患者数	247	50	71	109	10	55	71	59	102	52	49	192	1066

病因物質別発生件数

		累計(1/16まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	21	558
	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	36	211
	黄色ブドウ球菌	3	11
	ウエルシュ菌	2	50
	サルモネラ	8	26
	腸管出血性大腸菌	5	14
	セレウス菌	2	20
	黄色ブドウ球菌及びセレウス菌	1	5
	チフス菌	1	8
寄生虫	アニサキス	12	12
	クドア・セブテンブククタータ	4	40
化学物質	ヒスタミン	2	5
自然毒	植物性自然毒	1	1
不明		3	71
合計		103	1066

平成26年東京都内の食中毒発生件数は、平成25年同期と比べ増加していますが、患者数は減少しています。

病因物質の第一位はカンピロバクター、第二位はノロウイルスで、これらが半分以上を占めています。

冬季はノロウイルスによる食中毒の流行シーズンですので、引き続きノロウイルスによる食中毒に注意が必要です。

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(2ページもご覧ください)。

ノロウイルスによる食中毒に注意！

冬になると空気が乾燥して、ノロウイルスによる食中毒及び感染症の流行期となってきます。ノロウイルスは感染者のおう吐や排便によって体外へ排出されます。トイレを不特定の方が使う施設の場合、気付かないうちにトイレがノロウイルスに汚染されているかもしれません・・・トイレの使い方や清掃方法を再確認して、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

そもそもノロウイルスって何？

ノロウイルスは、以下のような特徴を持っています！

【潜伏期間】 1～2日

【主要症状】 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(38 以下)など

【原因食品】 カキやアサリなどの二枚貝、二次汚染された食品

【その他】 食品中では増えず、人の腸管内でのみで増殖します。



また、非常に感染力が強く10個程度でも発症するおそれがあります。感染者の下痢便1g中には100億個ものノロウイルスが含まれており、トイレがノロウイルスに汚染されている可能性が高いです。そのため、トイレを利用した調理従事者から食品への汚染を防ぐことが特に重要です。



トイレの使い方に気をつけましょう

トイレを使うときは着替える！

トイレで用を足す際、意外とはねた水が服に付着しています。トイレの水がノロウイルスに汚染されている可能性もあります調理場にノロウイルスを持ち込まないために、トイレに入る時には作業着は脱いで、靴を履きかえましょう。また、水がはねないように蓋をしてから水を流しましょう。

トイレを使ったら2度手洗い！

トイレを使ったら必ず手洗いをしましょう。手洗いは2度行うことで手についているウイルスの数は大きく減少させることができます。詳しい手洗いの仕方は食品衛生情報紙 No. 47を参考にしてください。

トイレ消毒は次亜塩素酸ナトリウムを使う！

ノロウイルスは他の食中毒細菌とは異なり、アルコールなどでは十分に消毒が行えません。トイレの消毒には次亜塩素酸ナトリウムを使いましょう。

トイレの汚れを十分に落とした後、きれいなところから汚いところの順で薄めた次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行い、10分後に水拭きします。(例：水道の取っ手 ドアノブ トイレトーパー保持器 水栓レバー 便器のフタ(外側) 便器のフタ(内側) 便座 便器の内部)

手洗いは
2度!!



ふぐの取り扱い違反がありました！

先日、江戸川区内の飲食店でふぐの取り扱い違反がありました。有毒部位が除去されていないふぐを、ふぐ加工製品取扱届出施設が取り扱っていたため、保健所が立ち入りを行い、厳重に指導しました。



取り扱えるふぐについて確認しましょう！

ふぐ取扱所・・・・・・・・・・ふぐ調理師が在所し、東京都からふぐ取扱所として認証を受けている施設。除毒されていないふぐを取り扱うことができる。

ふぐ加工製品取扱届出施設・・保健所でふぐ加工製品取扱届を提出することで、除毒済のふぐ加工製品を取り扱うことができる施設。

◆除毒済のふぐ加工製品とは？

- ・身欠きふぐ（「有毒部位除去済」表示のあるもの（右図））
- ・ふぐ白子
- ・フグ加工品（ふぐ刺身、ふぐ鍋材料）

※ふぐ加工製品取扱施設では条例で定める表示のあるふぐ加工製品のみ取り扱うことができます。

※ショウサイフグなど、ふぐの種類によってはヒレが有毒のものもあります。ヒレ付きのふぐを仕入れる場合はふぐの種類にも注意してください。

※ふぐ加工製品の取り扱いに違反した場合、取り扱いの禁止や停止のほかに、違反者の名称などが公表の対象になる場合もあります。

とらふぐ(身欠きふぐ)	
ふぐの種類	標準和名:トラフグ
原産地	〇〇県
処理年月日	平成〇年〇月〇日
処理業者氏名	〇〇株式会社
処理施設所在地	〇県〇市〇町〇一〇
有毒部位除去済	
参照：身欠きふぐの表示	

異物の混入に気をつけましょう

食品の異物混入の事件がニュースで多く取り上げられています。保健所にも異物についての問い合わせが多くなっていますので、注意してください。

異物になりそうなものは廃棄または交換しましょう。

調理場においてある不要なものは処分し、整理整頓を行いましょ。また、欠けている器具や、テープで補修してあるものも異物混入の原因になります。補修して使っているものも機会を見て交換することで異物混入の防止になります。

製品の目視確認を徹底しましょう。

調理の段階で除去できる異物は確実に除去していきましょう。原材料に異物が混入している場合もあるので、原材料と製品の目視点検を徹底しましょう。

お客様からの問い合わせには誠意をもって対応しましょう。

苦情対応の決め手は初期対応です。お客様から問い合わせがあった場合、誠意をもってお話を聞きましょう。責任者が不在になる際の対応を従業員に周知し、責任者に情報が共有されるように情報伝達の方法を決めておきましょう。

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
3月 4日(水)	14時	許可期限が平成27年3月末で満了の方
4月 9日(木)	14時	許可期限が平成27年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



「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)