

～食品衛生情報～No.52

平成27年8月1日号

目次	食中毒発生状況(平成27年6月30日現在)	1
	食品の表示が変わりました！	
	第2回 原材料名の表示のルールが変更されます	2
	第18回食品衛生大会が開催されました	2
	豚の食肉の生食が禁止になりました	3
	平成27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6月30日現在）

平成27年6月30日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数82件、患者数1532名です。（昨年同期は、事件数43件、患者数559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	23	13	17	12	14	3							82
患者数	780	227	212	146	95	72							1532

病因物質別発生件数

		累計(6/30まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	45	1275
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	21	157
	黄色ブドウ球菌	1	21
	ウエルシュ菌	1	10
	サルモネラ	3	19
	腸管出血性大腸菌	1	3
	セレウス菌		
寄生虫	チフス菌		
	アニサキス	7	8
	クドア・セブテンブククタータ		
化学物質	ヒスタミン	1	5
自然毒	植物性自然毒	1	2
不明		1	32
合計		82	1532

平成27年当初から多発していたノロウイルス食中毒事件の発生件数は落ち着いてきました。

高温多湿な季節になって、細菌性食中毒事件の発生件数が増加する傾向にあります。

昨年は、加熱不十分な食肉の提供や食肉からの二次汚染が原因であるカンピロバクター食中毒事件が頻発しました。

豚の食肉の生食用としての提供が禁止されましたが、規制の無い鶏などの食肉が原因食品である食中毒事件も多発しています。

食肉は中心部まで十分に加熱し（75℃ 1分間以上）安全な食品の提供を心がけましょう。

食品の表示が変わりました！

連載

平成27年4月1日より、食品表示法が施行されました。今まで食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律で別々に定められていた表示の方法が、1つにまとめられました。全4回の第2回目は原材料名の表示方法についてお伝えします。

第2回 原材料名の表示のルールが変更されます

- 原材料と添加物の区別がしやすい表示になります。

【旧基準】

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩、膨張剤、香料
------	------------------

原材料名に続けて添加物名を記載していたため、どれが添加物が不明瞭でした。

【新基準】

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩
添加物	膨張剤、香料

添加物の項目を設けて記載します。このほか、原材料名欄に原材料名と添加物名の間を記号(スラッシュ(/)等)で区分するか、改行して区分することも可能です。

または、

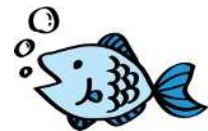
原材料名	小麦粉、砂糖、食塩 / 膨張剤、香料
------	--------------------

このように、新基準では原材料と添加物が明確となる表示に改正されました。

※改行で区分することもできます。

新基準による表示は、食品表示法の施行日(平成27年4月1日)から以下の経過措置期間が設けられています。

生鮮食品 1年6か月
添加物、加工食品、栄養成分表示 5年



第18回食品衛生大会が開催されました

毎年恒例となりました食品衛生大会が、江戸川区と江戸川区食品衛生協会の主催で、6月29日に江戸川区総合文化センターで開催されました。

第一部では、新しい試みとして「ノロウイルス対策を考える」座談会が行われました。坂上食品衛生推進員が進行役を務め、保健所職員と、営業者の代表として山本食品衛生推進員と齋藤食品衛生推進員が、ノロウイルス食中毒の現状や対策について意見を交わしました。

第二部では、食品衛生自主管理功労者の区長表彰や多田区長によるお話、小泉食品衛生推進員代表による大会宣言が行われました。

区内の食品関係者や消費者、ファミリーヘルス推進員など350名を超える方にご来場頂き、大変盛況な大会となりました。

豚の食肉の生食が禁止になりました

食品、添加物等の規格基準の一部が改正されたことにより、平成27年6月12日より、豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供・販売が禁止されました。

なぜ、豚肉の提供方法に規制がかけられることになったのですか？

これまでも豚を含む獣畜の肉や食鳥肉を加熱不十分な状態で提供することは、食中毒の危険性が高いため避けるべきとされてきました。ところが、牛の肝臓を生食用として提供することが禁止された平成24年7月以降、豚の肝臓を生食用として提供している施設が増加したため、厚生労働省で安全性について調査が行われました。その結果、豚がE型肝炎ウイルスを保有していた場合、これを喫食した人が感染し、重篤化する危険性があるため、生食用として提供することを禁止するべきと結論付けられました。

豚肉を提供するにはどのようにしなければならないのですか？

飲食店で豚の食肉を使用して食品を調理する場合

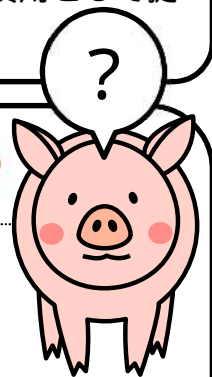
食肉を十分に加熱殺菌しなければなりません。

（63℃で30分以上、75℃で1分以上等）

焼肉店等でお客様が自ら豚の食肉を調理して飲食する場合には、お客様に食中毒の危険があるため、中心部まで十分に加熱する必要がある等の情報提供をしなければなりません。

豚の食肉を販売する場合

お客様に中心部まで十分に加熱する必要がある等の情報提供をしなければなりません。



【情報提供方法について】

お客様に情報が確実に伝えられるように、口頭で情報提供するだけでなく次の方法も併用してください。

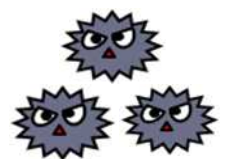
- ・店内に情報を記載したポスターを掲示する。
- ・飲食店のメニューに情報を記載する。
- ・食肉販売店のプライスラベルやポップに情報を表示する。



E型肝炎ウイルスに感染するとどのような症状になりますか？

E型肝炎ウイルスに感染すると平均6週間の潜伏期間後、肝炎を発症することがあります。

肝炎を発症すると、発熱・悪心・腹痛・黄疸等の症状が現れます。まれに劇症化することもあり、意識障害等を起こし、命を落とす場合があります。



平成27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
9月 2日(水)	14時	許可期限が平成27年9月末で満了の方
9月 3日(木)	14時	許可期限が平成27年10月末で満了の方
11月 5日(木)	14時	許可期限が平成27年11・12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
10月21日(水)	14時	小松川区民館 2階集会室第1
11月26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、別途封書にて通知いたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
8月 6日(木)	14時	食肉販売業・処理業講習会	総合文化センター 3階研修室
10月15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
10月29日(木)	14時	洋生菓子	総合文化センター 2階会議室

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



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