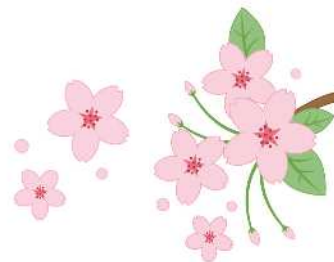


# ～食品衛生情報～No. 56

平成28年4月1日号

目次	食中毒発生状況（平成28年3月15日現在）…………… 1
	平成27年に江戸川区内で発生した食中毒について…………… 2
	平成28年度江戸川区食品衛生監視指導計画について…………… 3
	消費者懇談会が開催されました…………… 3
	平成28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28年3月15日現在）

平成28年3月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、**事件数25件、患者数319名**です。（平成27年の同時期は、事件数48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	9	14	2										25
患者数	184	124	11										319

### 病因物質別発生件数

		平成28年	
		累計(2/29まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	19	268
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	1	8
	黄色ブドウ球菌	1	3
	腸炎ピブリオ		
	ウェルシュ菌	1	27
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
寄生虫	アニサキス	1	1
	クドア・セブテンブクタータ		
化学物質	ヒスタミン	2	12
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明			
合計		25	319

東京都内の食中毒発生件数及び患者数は、昨年の同時期より大幅に減少しています。しかしながら、病因物質別の発生件数及び患者数をみると、昨年多発していたノロウイルスによる食中毒は、今シーズンも第1位となっています。



流行のピークは過ぎましたが、ノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生しています。また、昨年のような新型ノロウイルスの出現による大流行は、過去にも繰り返し発生しており（～食品衛生情報～ 55参照）いつまた起こるとも限りません。

引き続き、手洗いや体調管理といった対策を徹底し、食中毒予防に努めましょう。

# 平成27年に江戸川区内で発生した食中毒について

発生月	患者数/喫食者数	原因施設	原因食品	病因物質
4月	4名/24名	不明	不明	カンピロバクター *1
9月	5名/5名	焼き鳥店	会食料理	
10月	2名/3名	寿司店	ヒラメの握り寿司	クドア・セブテンpunkタータ *2

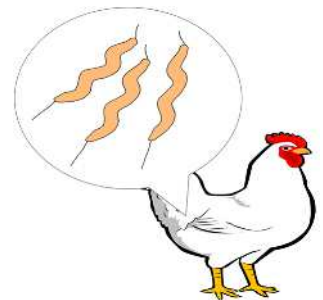
昨年、江戸川区内では、3件の食中毒事件が発生しました。4月と9月に起きた食中毒の病因物質は、カンピロバクターでした。そして、10月に起きた食中毒の病因物質は、クドア・セブテンpunkタータで、どちらの病因物質による食中毒も、一昨年に引き続いての発生となりました。

昨年は、新規遺伝子型ノロウイルス“G .P17-G .17”の出現により、年頭よりノロウイルスによる食中毒が全国的に多発していましたが、区内では営業者の皆さんの努力もあって、1件も起こりませんでした。

## <KEY WORDS>

### \*1 カンピロバクター

カンピロバクターは、動物(特に鶏)の消化管に生息する細菌です。カンピロバクターによる食中毒は、鶏刺しや鶏たたきなど、生または生に近い肉料理を食べることや、調理過程の不備(サラダなどへの生肉のドリップの付着、加熱の不十分な焼き鳥など)が主な原因です。少ない菌数でも発症するので、新鮮な肉でも食中毒が起きる危険があります。



鶏肉のカンピロバクター汚染率は40~60%と、非常に高くなっています。

予防のために重要なのは、加熱調理によりカンピロバクターを確実に死滅させること、適切な取扱いによりカンピロバクターに汚染されている可能性のある食品からの二次汚染を防止することです。

### \*2 クドア・セブテンpunkタータ



目には見えない大きさです。

クドア・セブテンpunkタータ(以下「クドア」)は、ヒラメなど、魚の筋肉に寄生する寄生虫の一種です。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。なお、クドアは人体には寄生しないので、寄生虫が体外に排出されれば症状は治まります。

ヒラメの刺身を提供する際には、クドアの事を忘れずに!

魚を冷凍または加熱することでクドアは死滅するため、食中毒を防ぐことができます。しかし、刺身用のヒラメは冷凍すると食味を損ねるため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。



養殖場では、クドアが寄生していない稚魚の導入、出荷前のクドア検査といった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、仕入れルートの確認をしたり、仕入先から検査成績書を手入したりするなど、安全性の確保に努めましょう。

# 平成28年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について

江戸川区では、食品衛生法第24条に基づき、毎年「食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全の確保に努めています。平成28年度食品衛生監視指導計画における重点事業は以下の3点です。

## (1) ノロウイルス及び生肉料理を原因とする食中毒予防対策

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、調理従事者の中に不顕性感染者がいる可能性を考慮した衛生対策が重要です。

また、牛肝臓に続き豚肉についても、平成27年6月より生での提供が禁止されましたが、その一方で法律による規制がない鶏肉の生や加熱不足による食中毒が増加傾向にあります。

江戸川保健所では、施設への立入検査を通じた衛生監視指導、講習会やポスター・パンフレット類による普及啓発を通じ、引き続き食中毒防止に取り組んでいきます。

## (2) 食品表示の適正化

平成27年4月1日より食品表示法が施行されました。生鮮食品は1年6か月（平成28年9月30日まで）、加工食品及び添加物は5年（平成32年3月31日まで）の経過措置期間を経て、新たな基準に対応した表示が必要となります。

江戸川保健所では経過措置期間までに適正な表示へ移行できるように、食品製造施設や、スーパーなどの販売施設に対し、引き続き指導を実施します。また、食品表示講習会を実施し、普及啓発を図ります。

## (3) HACCP 導入に向けた普及推進

平成27年に厚生労働省が全国規模で実施した、HACCP導入状況についての実態調査の結果、HACCPの導入率は約3割に留まり、依然として低いままとなっています。一方で、「関心はあるが、具体的に検討をしていない」という回答も3割ありました。

江戸川保健所では、今後、この層に対して、積極的に導入支援、助言・指導を行うことで、HACCPの導入施設のさらなる増加を目指します。

ノロウイルスに関しては～食品衛生情報～ 49、55ほかを、生肉料理に関しては 52を、新しい食品表示に関しては 51～53、55の連載を、HACCPに関しては 50をご覧ください。

## 消費者懇談会が開催されました

平成28年3月10日に、グリーンパレス4階料理講習室で江戸川区食品衛生協会主催の消費者懇談会「本格手打ちそば」が開催されました。東京都麺類協同組合小松川支部・小岩支部の皆様、食品衛生協会の活動内容を説明していただいた後、プロ直伝の本格的なそばの打ち方を教えていただきました。定員を上回る多数のご応募をいただいたため、抽選の結果、24名の江戸川区民の方々にご参加いただき、今年も大好評でした。



# 平成28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 2階集会室1・2  
(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
5月11日(水)	14時	許可期限が平成28年5月末で満了の方
5月12日(木)	14時	許可期限が平成28年6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
4月21日(木)	14時	肉料理提供店	総合文化センター 2階会議室
5月24日(火)	14時	仕出し弁当	総合文化センター 2階会議室
5月25日(水)	14時	集団給食(社会福祉施設・事業所等)	総合文化センター 3階研修室

**表示に関する講習会(生鮮食品編)** (事前予約制です)

日付	開始時刻	場所
5月23日(月)	14時	総合文化センター 3階研修室

お申し込み方法は、ホームページ等でお知らせします。

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！

10人以上で  
出張講習会

～出張講習会のお知らせ～

江戸川保健所では、店舗、製造所等に伺い、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



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