

～食品衛生情報～No.57

平成28年6月1日号

目次	食中毒発生状況（平成28年5月15日現在）.....	1
	自然毒による食中毒に注意しましょう！.....	2、3
	自主管理強調週間が今年も始まります.....	3
	食品衛生推進員からのお知らせ.....	3
	花火大会における食品の調理・販売について.....	4
	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5月15日現在）

平成28年5月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数51件、患者数684名です（昨年同期は、事件数74件、患者数1,405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	16	12	0								51
患者数	184	126	135	239	0								684

病因物質別発生件数

		累計(5/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	29	530
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	9	51
	黄色ブドウ球菌	1	3
	ウエルシュ菌	2	62
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
	カンピロバクター及びサルモネラ	2	20
寄生虫	アニサキス	5	5
	クドア・セブテンブククタータ		
化学物質	ヒスタミン	2	12
自然毒	植物性自然毒	1	1
不明			
合計		51	684

東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると、ノロウイルス食中毒の発生件数が減少したこと等を受け、事件数、患者数ともに減少しています。

一方、区内に限って見てみると、4月にニラとスイセンを間違えて食べたことによる植物性自然毒の食中毒が発生しています（詳細は2ページを参照）。

これからの季節は全国的に気温、湿度ともに上昇し、細菌が繁殖しやすい状態となるため、細菌性食中毒の増加が懸念されます。そのため、手洗い等の個人衛生を徹底し、施設の衛生管理の向上に努めましょう。

区内でも発生!

自然毒による食中毒に注意しましょう!

平成28年4月、江戸川区内の80代の女性が、自宅敷地内に生えていたスイセンをニラと間違えて、卵とじにして食べ、おう吐するという植物性自然毒による食中毒が発生しました。



幸いなことに症状は軽く、女性は既に回復していますが、スイセンの葉や球根にはリコリンという毒素が含まれており、非常に注意が必要です。

スイセンは、花が咲いていない時期(4~12月)は、葉がニラやノビルに、球根がタマネギに似ているため誤食による食中毒が多く起きています。平成18~27年の10年間では、全国で37件の食中毒が発生し、患者数は149名にも上っています。他にも有毒植物による食中毒はあり、死亡例も出ていますので、日頃から注意しましょう(3ページ参照)。

自然毒による食中毒を防ぐ 3つのポイント

- 其の壱 家庭菜園で、野菜と観賞植物を一緒に栽培しないようにしましょう!
- 其の弐 食べられるかどうか明確に判断できないものは、食べないようにしましょう!
- 其の参 自宅の庭に植えた覚えのない植物が生えていても、食べないようにしましょう!

~よく似ている食用植物と有毒植物~

ニラ	スイセン(花が咲いていない状態)
<div data-bbox="145 1144 427 1375">食用</div> <div data-bbox="132 1429 464 1621">ニラのにおいがする</div> <div data-bbox="121 1715 427 1839">球根がない</div> 	<div data-bbox="1203 1144 1458 1375">毒</div> <div data-bbox="1123 1453 1493 1599">においがしない</div> <div data-bbox="1142 1711 1473 1834">球根がある</div> 

写真：消費者庁 HP「家庭菜園等における有毒植物による食中毒に御注意ください」より

~保健所からのお願い~

万一、体調を崩した場合には、すぐに医療機関を受診し、医師の診察を受けてください。また、食べた植物や残品がある場合には、それらを保管の上、保健所にご連絡ください。



過去10年間の有毒植物による食中毒発生状況（平成18～27年）

植物名	間違えやすい植物の例 (厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」より)	事件数	患者数	死者数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	37	149	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	21	55	0
ジャガイモ	親芋で発芽しなかったイモ、光が当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	21	411	0
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	12	25	2
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	8	16	4

出典：おいしいちゃん、おばあちゃん、食べないで！それ、有毒植物ですよ！！（厚生労働省作成パンフレット（一部抜粋））

自主管理強調週間が今年も始まります

江戸川区食品衛生協会では、区民の皆様へ安全な食品を提供するために自主管理活動を行っています。6月6日から始まる自主管理強調週間では、各営業者組合の自治指導員が一齐に組合員の店の細菌検査と衛生管理状況の点検を行います。暑い夏を迎える前に各店の自主管理を強化し、区民の皆様へ安心してご利用して頂けるようにするために、点検を行った店には自主管理点検済みステッカーを配付します。

全ての江戸川区食品衛生協会会員施設が、常に「食の安全安心の店」であり続けられるよう自主管理に取り組みましょう。

今年の自主管理強調週間は
6月6日（月）から
10日（金）までです。



食品衛生推進員からのお知らせ

江戸川区食品衛生推進員で、江戸川区食品衛生協会会長の小泉と申します。

さて、今年も区内の食品関係者、消費者、行政関係者が一堂に会して、食の安全と自主管理の重要性を考える食品衛生大会を開催いたします。これから増えていく海外からのお客様へのおもてなしをテーマとした座談会も予定しておりますので是非ご参加ください。

【日時】6月28日(火)14時～15時30分

【場所】総合文化センター 小ホール

【内容】・食品衛生自主管理強調週間報告
・座談会「ようこそ えどがわへ！
食を楽しむ外国人へのおもてなし」
・食品衛生自主管理功労者表彰

【主催】江戸川区、江戸川区食品衛生協会

食品衛生推進員とは・・・

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進し、区民の食生活の安全確保に寄与するため、江戸川区長が委嘱している方々のことです。

花火大会における食品の調理・販売について

今や観客数“日本一”とも言われている江戸川区花火大会が、今年も開催されます。今年は8月6日(土)(雨天時は7日に順延)に開催が予定されていますが、その際、路上での出店や敷地外での販売は禁止されています。また、敷地内であっても、建物外で食品を調理・販売する場合は、お店の営業許可とは別に、飲食店営業(臨時)等の許可が必要となります。

新たに出店をお考えの方は、必ず事前に保健所にご相談下さい！
保健所では、例年通り開催当日に巡回指導を実施する予定です。

また、昨年に引き続き、花火大会臨時出店者を対象とした講習会を保健所では、以下の通り開催しますので、是非ご参加ください。

花火大会臨時出店者向け食品衛生講習会

【日時】7月27日(水) 14時～

【場所】篠崎文化プラザ 3階第二講義室

出店される方は
参加しましょう！



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
7月6日(水)	14時	許可期限が平成28年7月末で満了の方
7月7日(木)	14時	許可期限が平成28年8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
7月21日(木)	14時	寿司・魚・屋形船講習会	総合文化センター 3階研修室
7月27日(水)	14時	花火大会臨時出店者	篠崎文化プラザ 3階第二講義室
8月1日(月)	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

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！

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34~40
江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)
連絡先 3542-0161