

～食品衛生情報～第 102 号

令和6年4月1日発行

◎江戸川区内で食中毒が発生しました！

【事例①】

- 発生時期：令和5年12月
- 原因施設：区内飲食店
- 原因食品：原因施設が調理提供した寿司
- 病因物質：アニサキス
- 処 分：営業の一部停止*1日間
※営業の一部停止の内容：生食用鮮魚介類（冷凍品を除く。）の調理提供の停止処分



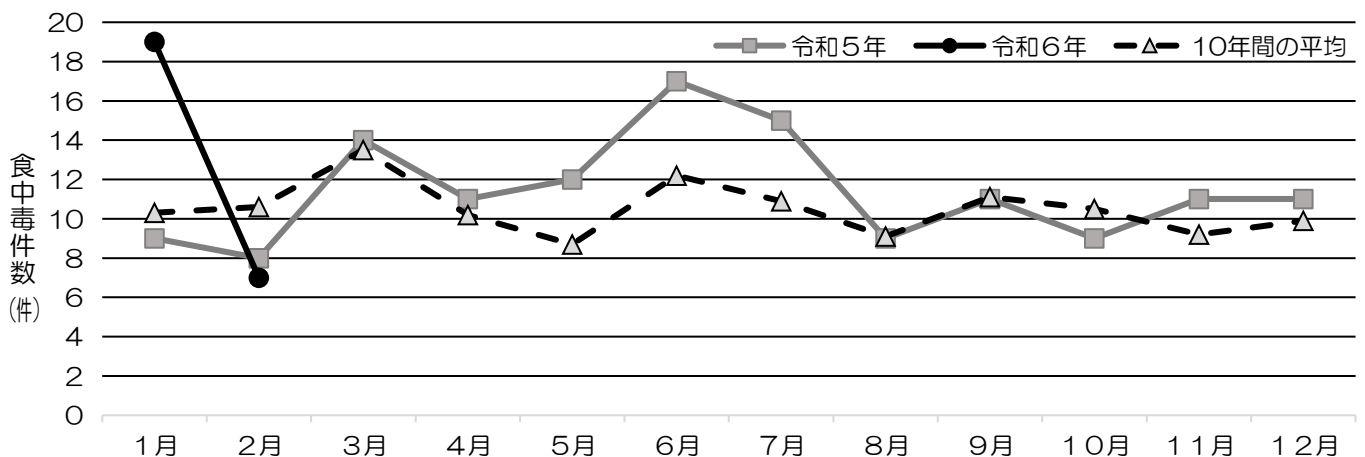
【事例②】

- 発生時期：令和6年1月
- 原因施設：区内飲食店
- 原因食品：原因施設が製造した弁当
- 病因物質：ウエルシュ菌
- 処 分：営業停止3日間
(本処分とは別に4日間の営業自粛あり)

◎東京都内の食中毒発生状況（令和6年2月29日現在）

令和6年2月29日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数26件、患者数653名でした。（昨年同期は、事件数17件、患者数204名でした。）

件数(件)	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
令和6年	19	7											26
令和5年	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137



◎「アニサキス食中毒」を予防しましょう！

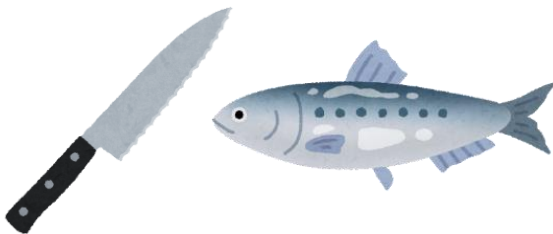
アニサキスとは？

- 原因食品 サバ、イカ、イワシ、アジ等の刺身。
- 特徴 アニサキスは、魚介類に寄生しています。アニサキスが寄生した魚介類を生食すると、まれにアニサキスが胃や腸壁に侵入して食中毒の症状を引き起こします。アニサキスは、長さ2～3cm、幅1mmくらいで、白色の少し太めの糸のように見えます。
- 症状 激しい腹痛、吐き気、おう吐など。
- 潜伏期間 数時間から十数時間（多くは8時間以内）。



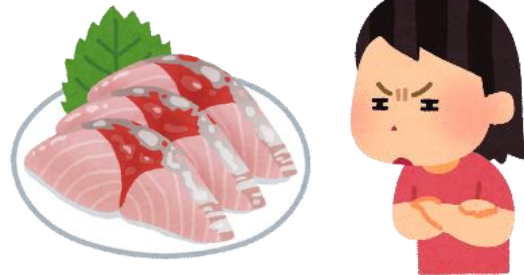
予防のポイント

☑ すばやく内臓除去



- 魚の鮮度が落ちると、アニサキスは内臓から筋肉に移行する可能性がある。
- 魚を丸で仕入れる際は、よく冷やして持ち帰り、すぐに内臓を取り除く。

☑ 目視確認



- 紫外線ライトや高照度ライトなどを活用し、よく見て除去する。
- 特に、内臓に近い部分（ハラス）をよく見る。

☑ 60℃で1分間以上加熱



- アニサキスが魚の身の中まで入り込んでいる場合があるため、中心温度 60℃で1分間以上加熱する。

☑ -20℃で24時間以上冷凍



- アニサキスが魚の身の中まで入り込んでいる場合があるため、中心温度 -20℃で24時間以上冷凍する。



通常の料理で使用する程度のわさびや酢、しょうゆでは殺虫できません！
下処理の際にアニサキスを見つけたら、加熱用にするか廃棄することをおすすめします！



◎「ウエルシュ菌食中毒」を予防しましょう！

ウエルシュ菌とは？

- 原因食品 肉類・魚介類・野菜類を使用した加熱調理食品。
前日に大量加熱調理され、室温で放冷されたカレー・シチュー・スープ・麺つゆ等。
- 特徴 酸素を嫌い、熱に強い芽胞^{がほう}※1を形成するため、一度加熱調理された食品であっても保存状態が悪かった場合、再びウエルシュ菌が増殖し、食中毒を引き起こします。
(※1)一部の細菌が、生育環境が悪化した際に形成する耐久細胞
- 症状 下痢、腹痛など。おう吐、発熱はほとんど見られません。
- 潜伏期間 通常6～18時間(平均10時間)。



予防のポイント

<p><input checked="" type="checkbox"/> つけない</p> <p>○調理前に手指の洗浄・消毒する。</p> <p>○ただし、ウエルシュ菌の場合、原材料の野菜や肉に菌が付着していることがあるので、ウエルシュ菌がついていない状態は困難。</p> 	<p><input checked="" type="checkbox"/> 増やさない</p> <p>○加熱調理後、常温で長時間放置しない。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 作り置きする場合は？</p> <p>○急速に冷却して※2、菌が増殖する温度帯(45℃付近)を短くする。 (※2)急速冷却の目安は、30分で20℃以下または60分で10℃以下。</p> <p>○小分けにする。</p> <p>○10℃以下又は55℃以上で保管する。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> やっつける</p> <p>○空気に触れるようによくかき混ぜながら加熱する。</p> 
--	---	---

◎令和6年度江戸川区食品衛生監視指導計画

江戸川区では、食品衛生監視指導計画を策定し、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確保に努めます。令和6年度における重点事業の一部をご紹介します。

①HACCP(ハサップ)の導入・定着支援

令和6年度も引き続き、新規事業者への支援や、既存の事業者に対する実施状況の確認を行い、自主的な衛生管理のさらなる推進を図ります。

②食中毒予防対策

東京都内では、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒件数が上位を占めており、警戒すべき食中毒として普及啓発を行います。また、大規模な食中毒発生を予防するため、大量調理施設への立ち入り検査を行い指導します。

③食品表示の監視指導

表示ラベルの貼り間違い等により、アレルギー表示が欠落してしまう事案が散発しています。安全性に重要な影響を及ぼすため、適正な表示の実施を徹底させます。



江戸川区ホームページで全文をご確認頂けます。

◎食品衛生講習会のお知らせ

食品衛生法では、食品関連施設の責任者は、定期的に講習会を受講して新たな知識の習得に努めることとなっています。衛生知識向上のために講習会を受講しましょう！

★講習会対象者には、別途通知をお送りいたします。

★江戸川区ホームページ上で講習会資料又は音声付き動画の公開も行います。

※本講習会は、食品衛生責任者の資格を取得するための講習会ではありません。



江戸川保健所
食品衛生講習会
ホームページ

会場での講習会日程（事前予約制）

日付	開始時刻	対象業態	会場
5月15日(水)	14時	給食施設・仕出し	江戸川区総合文化センター 3階研修室
6月11日(火)	14時	寿司・魚・屋形船	江戸川区総合文化センター 2階会議室

◎食品ロス削減マッチングサービス 「タベくるん」で食品ロス削減・売上げアップ！

本区は、食品ロスの削減に向けて令和4年12月から食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」を開始しました。本サービスはウェブサイトを通じて、廃棄間際の安価な食品と、それを買いたい消費者とをマッチングさせることで食品ロス削減を目指します。お店は規格外品や賞味期限が迫る食品を通常より安価で販売する情報を発信。消費者はスマートフォンなどでその情報を確認し購入予約し、指定の時間に店舗へ商品を受け取りに来ます。お店は食品ロスを削減することができ、売上げにつなげることができます。現在区民のユーザー登録数は1,800人を超えています。登録は右下の二次元コードから。

問い合わせ：03-5662-1689 江戸川区環境部清掃課資源循環推進係



江戸川区食品ロス削減
マッチングサービス
「タベくるん」ホームページ

食品衛生協会加入促進について

江戸川区食品衛生協会では、自主管理を基本に安心・安全な「食」の提供に努めています。

協会に加入して、お店の衛生管理向上を目指しましょう！

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、ホームページをご覧ください。



江戸川区食品衛生協会

検索

江戸川区食品衛生協会（銀座総合事務所）

問い合わせ：03-3542-0161



江戸川区食品衛生協会
ホームページ