

～食品衛生情報～第 100 号

令和5年10月1日発行

第 26 回江戸川区食品衛生大会が開催されました！

7月4日に江戸川区総合文化センターで、食品衛生大会が江戸川区食品衛生協会と江戸川区との共催で開催されました。

今年は、「HACCP ってなんだろう？食品衛生の最前線に迫る」をテーマに、江戸川保健所の食品衛生監視員と、食品衛生推進員の佐々木儀夫氏から講演がありました。HACCP に沿った衛生管理の考え方を学ぶことができたのではないのでしょうか。

学校関係者、ファミリーヘルス推進員の方々など 198 名にご来場いただきました。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。



食品衛生街頭フェアが4年ぶりに開催されました！

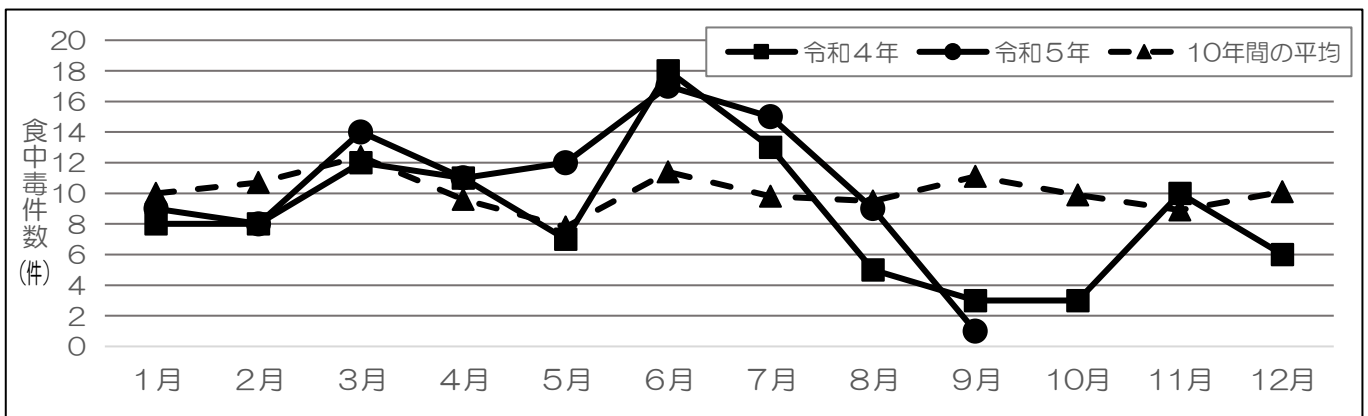
8月2日にシャポー小岩1階（まちかど広場）で食品衛生街頭フェアが、4年ぶりに開催されました。当日は、食品衛生や食品衛生協会の活動に関するパネルや、アニサキスや有毒植物（スイセンや緑に変色したジャガイモ）の実物の展示等を行い、700 名の方に食品衛生に関する啓発チラシを配布しました。ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。



東京都内の食中毒発生状況（令和5年9月15日現在）

令和5年9月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数 96 件、患者数 639 名でした。（昨年同期は、事件数 85 件、患者数 347 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5年	9	8	14	11	12	17	15	9	1				96
令和4年	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104



食品衛生情報紙は第 100 号を迎えました！



食品衛生情報紙は、平成 17 年 10 月 1 日の第 1 号発行から、おかげさまで第 100 号を迎えることができました。江戸川保健所はこれからも、当情報紙を通じて、衛生情報の発信と食中毒防止の普及啓発に取り組んでいきます。ここでは、第 1 号で扱ったトピックスを振り返ってみます。

この頃は、グルメ志向の高まりにより、それまで生食することの少なかった食品を生食する傾向が高まり、その結果、食中毒が多発していた時期でした。

しかし、後に発生した大規模な食中毒事故を受け、規格基準の一部が改正され、平成 24 年 7 月から**牛の肝臓**、平成 27 年 6 月から**豚の食肉の生食用としての販売・提供が禁止**されました。

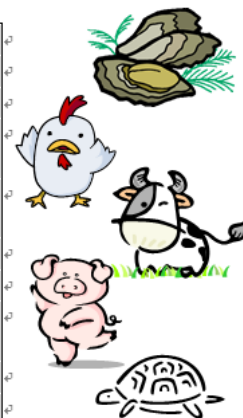
食品の生食にご用心！

以前は生で食べることもなかった食品をグルメ志向もあってか生で食べるようになってきました。それにより食中毒が多発しています。加熱をすれば病原菌等が付いていたとしても殺菌することができますが、生で食べるということは食中毒に罹るリスクが高くなります。特に、最近では「**鳥わさ**」や「**鳥刺し**」など鳥肉を生で食べて食中毒となった事件が多数報告されています。

その他にも様々な食品を生で食べることで食中毒が起きています。特に抵抗力の弱い幼児や高齢者には食べさせないように注意して下さい。

○生食が原因となった食中毒事件

原因食品	病因物質
生かき	ノロウイルス
シジミの醤油漬・紹興酒漬	ノロウイルス
鳥わさ、鳥レバー刺しなどの鳥肉の生食	カンピロバクター・サルモネラ
ユッケ、牛レバー刺しなどの牛肉の生食	腸管出血性大腸菌 0157・カンピロバクター
モクズガニの老酒漬	ウエステルマン肺吸虫
鹿肉の刺身	E型肝炎ウイルス・腸管出血性大腸菌 0157
豚レバー刺し、豚ホルモンなど	E型肝炎ウイルス・腸管出血性大腸菌 0157・サルモネラ
スッポン刺身	サルモネラ
熊肉の刺身	小線虫トリヒナ虫



第 1 号（平成 17 年 10 月 1 日発行）より



食肉の生食は危険です！



牛や豚、鶏などの動物は、人に対して食中毒を引き起こす細菌やウイルスを体内に持っていることがあります。そのため、食肉の生食は、新鮮かどうかに関わらず、食中毒のリスクがあります。

特に、**牛の肝臓**、**豚の食肉(内臓を含む)の生食**は、法律で禁止されています。また、**鶏肉**には、高確率で**カンピロバクター**が付着しています。令和 4 年に全国で発生した細菌性食中毒の半数超が、カンピロバクターによるものでした。

区内でも、生または加熱不十分な食肉を喫食したことによる体調不良の通報が、毎月のように保健所に寄せられています。

食肉は

十分に加熱調理したものを提供しましょう。

加熱目安

中心温度 **75℃** で**1分**以上

一般飲食店向け・予約制

ハ サ ッ プ H A C C P 講習会を開催しています

食品衛生法が改正され、令和3年6月から原則すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務付けられました。本講習会では、**居酒屋・レストラン等の一般飲食店を対象に**、江戸川保健所職員が衛生管理計画の作成のお手伝いのほか、HACCPの疑問についてお答えします。

◆ 日付・会場 各回 14時から15時まで（13時30分開場）

	日付	会場	定員
令和5年	10月11日（水）	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	各回 10名
	11月29日（水）	グリーンパレス 集会室 405	
	12月7日（木）	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	
令和6年	1月24日（水）	葛西区民館	
	2月1日（木）	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	
	3月（日程調整中）	東部区民館	

※日程調整中の会場につきましては江戸川区ホームページで確認するか、お電話でお問い合わせください。

◆ 申込方法

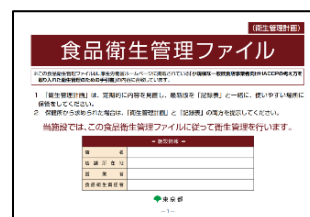
お電話でお申込みください。 定員は各回 10名です。（事前申込制）

連絡先：03-3658-3177（受付時間：平日 8時30分～17時00分 担当：食品衛生係）

申込締切：各回講習会前日まで

◆ 持ち物

- 食品衛生管理ファイル（お持ちの方のみ）
- お店のメニュー表
- 筆記用具
- 食品衛生責任者の手帳 または 食品衛生講習会受講カード（お持ちの方のみ）



◆ オンライン講習会について

会場でのご参加が難しい方向けに、江戸川区ホームページで動画と資料を公開しております。※閲覧にはIDとパスワードが必要です。閲覧を希望される区内飲食店事業者の方は、お手数ですがお電話でお問い合わせください。



江戸川保健所
食品衛生講習会
ホームページ

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や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
令和5年 10月 16日(月)	14時	全ての業態	葛西区民館
10月 17日(火)			小松川区民館
11月 28日(火)			江戸川区総合文化センター
令和6年 2月 21日(水)			東部区民館
3月 6日(水)			江戸川区総合文化センター
3月 14日(木)			小岩アーバンプラザ

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昨年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1,300人を超えています。登録は右記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）

連絡先： 03-3542-0161



江戸川区食品衛生協会
ホームページ