

～食品衛生情報～No.81

令和2年6月1日号

目次

- 食中毒発生状況(令和2年5月15日現在)…………… 1
- 区内でアニサキスによる食中毒が発生しました…………… 2
- 新型コロナウイルス感染症に関する経済支援について…………… 2
- テイクアウトや出前を始める飲食店のみなさまへ…………… 3
- ～完全スタートまで残りあと1年～HACCPに沿った衛生管理の制度化…………… 4
- 令和2年度各種食品衛生講習会について…………… 4



食中毒発生状況（令和2年5月15日現在）

令和2年5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45件（区内1件）、患者数387名（区内1名）です。（昨年同期は、事件数49件、患者数372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	11	19	11	3	1								45
患者数	66	251	64	5	1								387

≪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	13	124
細菌	カンピロバクター	3	16
	黄色ブドウ球菌	2	22
	腸炎ピブリオ		
	ウエルシュ菌	1	184
	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	1	3
寄生虫	アニサキス	22	23
	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セプテンブクタータ		
化学物質	ヒスタミン	1	11
自然毒	植物性自然毒	1	3
不明			
合計		45	387

今年の東京都内の食中毒件数及び患者数は昨年とほぼ同程度で推移しています。発生件数トップのアニサキスによる食中毒は今年の4月に区内でも発生しています。食中毒事例の概要とその予防方法については2ページをご覧ください。

3ページでは最近増加しているテイクアウトや出前について、気をつけていただきたい点をまとめています。検討中の方だけでなく既に始めたという方も一度内容をご確認ください。

これからの季節は気温や湿度が上昇し細菌が増殖しやすくなるため、食中毒のリスクが高まります。手洗いや食材の温度管理などの基本的な衛生管理を徹底し食中毒を防ぎましょう。

区内でアニサキスによる食中毒が発生しました

【概要】今年4月、患者は自宅で刺身を喫食した後、激しい腹痛（胃痛）や身体のかゆみの症状を呈しました。区内の医療機関を受診したところ、内視鏡検査でアニサキスが摘出されました。調査の結果、患者は発症する数日以内に、別々の店舗で購入した冷凍処理がされていない刺身を複数回喫食していました。そのため、これらの刺身が原因食品として疑われましたが、原因施設の特定には至りませんでした。



（アニサキス幼虫の写真）

【予防方法】

- ①十分な加熱…中心部温度 60℃以上で 1 分間以上加熱する
- ②十分な冷凍…中心部温度-20℃以下で 24 時間以上冷凍する
- ③目視による除去…魚から目視で取り除く
- ④速やかな下処理…購入した魚は速やかに内臓を取り除く

※通常の料理で使用する程度のわさびや酢、しょうゆでは効果がないので要注意！

魚介類で気をつけたいその他の食中毒



魚介類で気をつけたいその他の食中毒として「腸炎ビブリオ」や「ヒスタミン」などがあります。これら食中毒の予防法等の詳細は東京都福祉保健局「食品衛生の窓」をご覧ください。
(<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin/topics.html>)

新型コロナウイルス感染症に関する経済支援について

以下のサイトでは営業者の方に向けた経済支援策について、わかりやすくまとめられていますので、融資や補助金を検討している方はぜひ一度ご覧ください。

○東京都産業労働局

(https://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.lg.jp/attention/2020/0305_13201.html)



○農林水産省

(https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/index.html)



○江戸川区

(https://www.city.edogawa.tokyo.jp/shigotosangyo/jigyosha_oen/index.html)



テイクアウトや出前を始める飲食店のみなさまへ

最近テイクアウトや出前を始める業者が増えています。これらの食品は、調理してからお客様に提供されるまでの時間が店内での飲食と比べて長くなります。さらに気温や湿度の上昇により食中毒のリスクが高まるため、普段以上に衛生管理の徹底が必要です。

食中毒予防の3原則「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」が基本です。

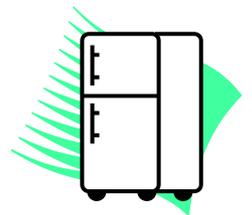
☆つけない！ 【 普段から行っている一般的な衛生管理を徹底！ 】

- ・手洗いを徹底しましょう。
- ・下痢、おう吐等の体調不良者は、調理に従事しないようにしましょう。
- ・調理器具等は用途によって使い分け、十分な洗浄、消毒をしましょう。



☆ふやさない！ 【 放冷、冷却、できるだけ早く提供！ 】

- ・食品を長時間常温や直射日光が当たる場所に放置せず、適正な温度管理をしましょう。
- ・食品の適正な放冷、冷却により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- ・提供後、すぐ食べていただくようお客様に伝えましょう。(口頭、シール等)



☆やっつける！ 【 よく加熱！ 】

- ・食肉などの加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- ・刺身などの生ものの提供は避け、品質変化の少ないメニューを選びましょう。



無理なく調理できる量で注文を受けましょう！！

○手続きについて

- ・飲食店営業の許可をお持ちの場合、テイクアウトや出前は基本的に可能です。ただし、扱う食品や販売方法によっては追加で許可が必要となる場合があります。ご不明な点がありましたら事業を始める前に保健所にご相談ください。

※人力又は自動車を用いて弁当やそうざいを移動販売する場合は、扱う食品や方法に応じて許可が必要です。

○食品の表示について

- ・お客様の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売する場合や、繁忙時に備えてその日の販売見込み量をあらかじめ容器に詰めて販売する場合、食品表示基準に定められた表示は不要です。しかし、可能な限り衛生に関係する情報（消費期限やアレルギーなど）は、商品への表示、店頭でのポップ等の掲示または直接お客様に伝達するようにしましょう。

「えどがわ産業ナビ」では、テイクアウトや出前に対応している区内飲食店のリストを作成し、公開しています。テイクアウトや出前を始めた際はぜひご活用ください。URL:<https://edogawanavi.jp/>



～完全スタートまで残りあと1年～ HACCP に沿った衛生管理の制度化

令和2年6月1日から原則すべての食品関連事業者のみなさまに HACCP に沿った衛生管理を行っていただくこととなりました。猶予期間が終了する令和3年6月1日までに、「衛生管理計画の策定」、「計画に基づく実行」、「記録・確認」の準備、実施が必要になります。衛生管理計画や記録表類の作成には各業界団体が作成した手引書や東京都・東京都食品衛生協会が作成した「食品衛生管理ファイル」をご活用ください。

令和2年度 各種食品衛生講習会について

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
(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
令和2年7月1日(水)	14時	許可期限が令和2年7月末で満了の方
令和2年7月2日(木)	14時	許可期限が令和2年8月末で満了の方

注意1：これらの講習会は、食品衛生責任者資格が取得できる講習会ではありません！

注意2：新型コロナウイルスの影響で、講習会は実施の直前に中止になる可能性があります。

電話・区ホームページなどで最新情報をご確認ください。

江戸川区ホームページ

トップページ>健康・医療・福祉>衛生>食品衛生>食中毒・相談・講習会>食品衛生の講習会

～食品ロス削減にご協力をお願いします～

令和2年4月に公表された環境省の推計によると、全国の食品ロス量は約612万トン(平成29年度)であり、前年度より約31万トン減少しました。その内の事業系食品ロスについては、前年度比で約24万トン減少し約328万トンとなっています。事業者のみなさまのご協力のもと、食品ロスの削減が着実に進んでいるといえます。食品ロスを減らすことは、店舗のイメージアップやごみ処理コストの削減につながります。引き続きご協力をお願いします。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係

江戸川区 食べきり推進運動

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