

～食品衛生情報～No.85

令和3年2月1日号

目次

- 食中毒発生状況（令和3年1月15日現在）・・・・・・・・・・ 1
- 新たな営業許可と届出制度について・・・・・・・・・・ 2
- 油断大敵 ノロウイルスにご用心！・・・・・・・・・・ 3
- オンライン講習会について・・・・・・・・・・ 3
- 飲食店での新型コロナウイルス感染防止対策について・・・ 4



食中毒発生状況（令和3年1月15日現在）

令和3年1月15日現在（速報値）の2020年の東京都内の食中毒発生状況は、事件数112件、患者数3,356名でした。（2019年は、事件数119件、患者数865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	5	6	10	7	8	13	14	5	112
患者数	66	251	64	5	75	9	28	2,558	16	140	130	14	3,356



最近発生した都内の食中毒事例

< 飲食店における食中毒事例 >

報告自治体：港区

発生：令和2年12月

患者数：4名

原因食品：加熱不十分な鶏肉料理を含む食事

病因物質：カンピロバクター

行政処分：7日間の営業停止等の処分

患者が下痢や発熱等の症状を発症し、患者の検便からカンピロバクターが検出された。



< 社会福祉施設の給食による食中毒事例 >

報告自治体：小平市

発生：令和2年12月

患者数：7名

原因食品：社会福祉施設で調理、提供した給食

病因物質：ノロウイルス

行政処分：6日間の給食供給停止

患者がおう吐、下痢等の症状を発症した。



東京都内の食中毒発生状況は昨年同期に比べると事件数は同程度で推移しており、患者数は上回りました。

冬場になり、ノロウイルスによる食中毒が増加する時期になりました。最近では集団給食を原因とした食中毒も発生しています。3ページ目にノロウイルス食中毒について紹介していますので、これを参考に食中毒発生防止に努めましょう。

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月から全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められるとともに、新たな営業許可・届出制度が始まります。新たな営業許可・届出制度に関して、2ページ目に掲載しました。また、保健所に詳細なパンフレットも用意していますので、ぜひご活用ください。



新たな営業許可と届出制度について

平成 30 年に行われた食品衛生法の改正に伴い、新たな営業許可と届出制度が令和 3 年 6 月 1 日から始まります。新たな制度の開始により、今まで営業許可・届出の対象ではなかった業種でも、届出が必要な場合があります。

なお、東京都食品製造業等取締条例（都条例）による許可・届出制度は廃止されます。

現在の許可・届出制度

食品衛生法の許可業種

(例)飲食店営業/喫茶店営業
乳類販売業/食肉販売業(包装・未包装)
34 業種

都条例の許可業種

(例)食料品等販売業/つけ物製造業

都条例の届出業種

(例)卵選別包装業者

許可・届出が不要な業種

上記のいずれにも当たらない業種
(例)野菜果物販売業

令和 3 年 6 月 1 日以降

新営業許可

食品衛生法の許可業種

(例)飲食店営業(喫茶店営業と統合)
漬物製造業/食肉販売業(未包装品)
32 業種

新営業届出

食品衛生法の届出業種

食品衛生法の許可業種と
届出が不要な業種以外の営業
(例)食肉販売業(包装品)/乳類販売業
野菜果物販売業/弁当類販売業

届出が不要な業種

(例)常温長期保存可能な包装食品販売業
食品又は添加物の輸入業

移行

～ 引き続き営業される事業者の方へ ～

今回の法改正では、事業者の事業継続に配慮し、事業者の業種等に応じて一定期間、新規許可の申請を猶予するなどの措置が取られています。一部事例は以下のとおりです。

【現在】法の許可 【新制度】法の許可 に移行する業種

(例)飲食店営業、菓子製造業、そうざい製造業など

▶ 現在取得している許可の有効期間の満了まで、許可は有効です。

【現在】都条例の許可 【新制度】届出 に移行する業種

(例)食料品等販売業、調味料等製造業など(取扱食品によっては、許可となる場合があります。)

▶ 6 か月間の猶予期間があり、令和 3 年 11 月 30 日までに届出を行う必要があります。

法の許可から届出に移行する業種(例:乳類販売業)については、新たな届出は不要です。

新たな許可・届出制度の詳細な内容は東京都のリーフレットをご覧ください。

リーフレット「新たな『営業の許可制度』『営業の届出制度』が令和 3 年 6 月 1 日から始まります」

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/law/files/kyoka_leaflet.pdf

今後必要となる手続きについては、施設ごとに順次お知らせする予定です。





ノロウイルスにご用心！

ノロウイルスによる食中毒や感染症が多く発生する時期になりました。ノロウイルスは以下のような特徴があります。ポイントを押さえて食中毒予防に努めましょう！

ノロウイルスによる食中毒とは？

潜伏期間：1～2日

症状：吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱（38 以下）など

原因食品：ノロウイルスに汚染された二枚貝、食品取扱者を介して汚染された食品

特徴：食品中では増えず、人の腸管内で増殖します。

感染力が強く、少量のウイルスで発症することもあります。



ノロウイルス食中毒予防の4原則

1. 持ち込まない！

体調管理をしっかりと行い、記録をとりましょう。

体調が悪いときは無理をせず、調理に従事しないことが大切です。



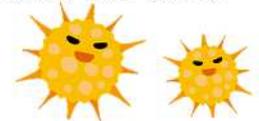
2. つけない！

食品や食器、調理器具などにノロウイルスをつけないように、調理作業をする前などには手洗いを丁寧に行いましょう。素手で食品に触れないよう、手袋を適切に着用しましょう。

3. やっつける！

他の微生物に比べて熱に強いため、中心温度 85 以上で、90 秒以上加熱しましょう。

生鮮食品（野菜、果物など）は、十分に洗浄・消毒しましょう。



4. ひろげない！

ノロウイルスには、逆性石けんや通常のアルコールによる消毒効果は十分ではありません。

施設内でおう吐等が発生したときには、塩素系消毒液で施設や器具等の消毒を徹底し、

おう吐物に直接触れないようにするなど、二次感染を防ぎましょう。

オンライン講習会について

江戸川区内の新型コロナウイルス感染者数が増加しています。保健所では引き続きお店で取り組むべき感染防止対策について動画で配信しています（25分）。好きな場所で好きな時間に受講できますので、是非ご覧ください。

【受講方法】

QRコード（右記）を読み取る

URL にアクセス

<https://youtu.be/AnmTff-w3e4>



飲食店での新型コロナウイルス感染防止対策について

ガイドラインの徹底、ステッカー掲示にご協力ください

新型コロナウイルス感染症の拡大防止を図りつつ、飲食店を営業していくために、「感染防止徹底宣言ステッカー」も活用し、感染防止対策を徹底しましょう。



【問い合わせ先】

東京都緊急事態措置等・感染拡大防止協力金相談センター TEL: 03-5388-0567

<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/taisaku/torikumi/1008262/1008420/index.html>

従業員向けの対策について

従業員の感染防止対策として、出勤前の検温や休憩室の換気、共用のテーブルの定期的な消毒などが重要です。感染が疑われる従業員がいた場合、医療機関への受診を促しましょう。

～食べきり推進店に登録しSDGsに取り組みましょう～

区は、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現に向けてSDGs（エスディー・ーズ＝持続可能な開発目標）に積極的に取り組んでいます。食品ロスの削減やごみの減量もSDGsに掲げられています。食品ロスを削減することは、ごみの減量のみならず、地球環境・エネルギー問題や食料問題など世界が直面している課題の改善にもつながります。ぜひ「食べきり推進店」に登録し、食品ロス削減に取り組むことでSDGs達成を目指しましょう！

(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 食べきり推進店

検索



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「SDGs」とは、Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称で、2015年の国連サミットで採択された2030年までの世界共通の目標です。貧困、教育、環境、産業など17の目標と169のターゲットから構成され、すべての人が「自分ごと」として取り組むことで、住みよい社会が実現します。江戸川区は、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現に向けてSDGsに積極的に取り組んでいます。

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、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