

～食品衛生情報～No.86

令和3年4月1日号

- 目次
- 食中毒発生状況（令和3年3月15日現在）・・・1
 - 令和2年度 江戸川区内で発生した食中毒・・・2
 - 保健所へ寄せられた苦情集～コロナ禍編～・・・2
 - 令和3年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について・・・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3月15日現在）

令和3年3月15日現在（速報値）の令和3年の東京都内の食中毒発生状況は、事件数12件、患者数132名でした。（昨年同期は、事件数39件、患者数361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	4	7	1										12
患者数	5	126	1										132



＜最近発生した都内の食中毒事例＞

＜寿司店における食中毒事例＞

報告自治体：国分寺市

発生：令和3年3月

患者数：4名

原因食品：当該施設で調理し、提供した食事
（刺身盛り合わせ、にぎり寿司等）

病因物質：ノロウイルスGⅡ

行政処分：7日間の営業停止等の処分

患者がおう吐、下痢等を発症した。



＜飲食店による漂白剤混入事例＞

報告自治体：武蔵野市

発生：令和3年1月

患者数：1名

原因食品：当該施設が調製し、提供した飲料

病因物質：次亜塩素酸ナトリウム

行政処分：3日間の営業一部停止等の処分

患者1名が咽頭痛、腹痛、おう吐、下痢を発症。

消毒中の機材で飲物を調製したため発生した。



給食での食中毒事例が各地で多発しています。令和3年2月、町田市の高齢者施設で利用者とスタッフ（計94名）が給食を喫食後、腹痛、下痢等を発症した事例が報告されています。本件の原因は現在も調査中です。

ノロウイルス事例が各地で報告されています。例年、暖かくなると発生数が減少していく傾向がみられますが、依然として警戒が必要です。

ノロウイルスの消毒には次亜塩素酸ナトリウムを含む漂白剤等が有効ですが、都内では左記のような混入事件が発生しました。このような事故を防ぐには、誤解されやすい容器（ペットボトル等）に薬剤を入れない、消毒中の食器には「消毒中」のラベルを貼る等の対策が重要です。このようなルールはHACCPの衛生管理計画に明記し、全従業員で徹底しましょう。

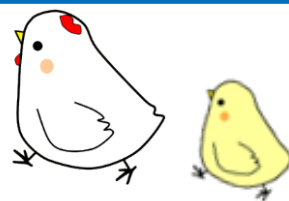
令和2年度 江戸川区内で発生した食中毒

令和2年度（令和3年3月15日現在）、江戸川区では3件の食中毒が発生しました。
発生要因となった2つの病因物質について紹介します。

1 カンピロバクター

江戸川区内での発生件数（患者数）：2件（6名）

- 原因食品：加熱不十分な鶏肉を使用した食品を含む食事
- 症状：下痢、腹痛、発熱、頭痛など
- 特徴：手足の麻痺等を伴うギランバレー症候群を発症することがある
- 対策方法：
 - ①食品の十分な加熱…中心部温度75℃以上で1分間以上加熱する
 - ②二次汚染対策…調理器具の使い分けや、調理器具を熱湯・漂白剤で消毒する
生肉に触れた後やトイレ後などは特に石鹸で手を丁寧に洗う



2 アニサキス

江戸川区内での発生件数（患者数）：1件（1名）

- 原因食品：生鮮魚介類の刺身（イカ、カツオ、サバ、イワシ）、シメサバ等
- 症状：激しい腹痛、吐き気、おう吐など
- 対策方法：
 - 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…虫体を目視で取り除く
 - ④速やかな下処理…購入した魚は冷蔵状態を保ち、速やかに内臓を取り除く



東京都が市場に流通する魚を調査したところ、以下の魚種からアニサキスが見つっています。アイナメ、カツオ、キンメダイ、マダイ、サンマ、シイラ、スズキ、マアジ、トビウオ、ヒラメ、マアジ、マゴチ、メジナ、サワラ等 計48魚種

参考：東京都健康安全研究センター「魚種別アニサキス寄生状況について（平成24年4月～令和2年3月）」より

保健所へ寄せられた苦情集～コロナ禍編～

コロナ禍に寄せられた特徴的な苦情をご紹介します。同様の苦情が発生しないよう注意しましょう。

Case 1

従業員がマスクをしない



店内での飛沫感染を懸念した苦情が多く寄せられました。マスクなしの状態では、感染を拡げる危険性があります。また、従業員が感染する可能性も高くなります。新型コロナウイルスに感染すると、数日間出勤できなくなるほか、嗅覚障害等の後遺症が残る可能性もあります。ただし、マスクには100%の予防効果はありません。定期的な換気等の対策も併用して感染リスクを出来るだけ低減させましょう。

Case 2

窓を開けていたら虫が…



ハンバーガーに虫が混入する苦情が発生しました。感染予防のため常時窓を開放していたところ、害虫の侵入が多くなり、さらに厨房内に営巣されたようです。一度営巣されてしまうと、異物混入につながるだけでなく、駆除に多額の費用が掛かることもあります。換気する全箇所には網戸等の防虫対策を実施するとともに、もし厨房内で害虫を見つけたら、事態が悪化する前に早めの対策を心がけましょう。

令和3年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について

江戸川区では、食品衛生法第24条に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた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ています。令和3年度江戸川区食品衛生監視指導計画における重点事業の一部をご紹介します。

(1) 食品衛生法改正に伴う対応

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日より、HACCPに沿った衛生管理の義務化や新たな「営業許可・届出制度」への移行が始まります。特にHACCPに沿った衛生管理は、原則として全ての食品等事業者が対象となるため、区内の食品等事業者に対して、通知文の送付や講習会等を通して周知を図ります。また、業界団体等が作成した個別の食品・業態ごとの手引書を参考に、小規模事業者等も無理なく導入が進むように、助言・支援を行います。

(2) ノロウイルス・肉の生食・アニサキスを原因とする食中毒予防対策

- 例年11月頃から冬場にかけて、保育園や小学校等でノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行します。ノロウイルスの流行時期を前に、高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設や学校などの給食施設を対象に引き続き立入調査し、衛生指導を行います。ノロウイルスが疑われる集団感染事例が発生した際は、感染症対策係と連携して、立入調査を行い、原因調査及び感染拡大防止を図るとともに、調理従事者に対し、ノロウイルス食中毒を予防するよう指導を行います。また、消費者に対しては、適正な手洗い方法や消毒等の予防対策について、ホームページ等を活用した普及啓発を行います。
- 近年、加熱不足の食肉や、二次汚染を原因とするカンピロバクターやO157による食中毒が発生しています。そこで江戸川保健所は、鶏刺しなどの生肉料理を提供している店舗を中心に立入調査を行い、十分に加熱してから提供するように指導します。カンピロバクターやO157に感染すると、乳幼児や高齢者は重症化しやすいため、営業者だけでなく消費者に対しても、普及啓発を継続して行います。
- 令和2年度も区内でアニサキスによる食中毒が発生しました。そこで、飲食店や魚介類販売業の営業者に対し、食品衛生講習会の実施や立入調査等を通して、アニサキス食中毒予防の徹底を図ります。また、消費者に対しても、街頭フェア等のイベントや広報えどがわ等を通じて、アニサキス食中毒の予防に向けた普及啓発を積極的に実施します。

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】

- ① QRコード（右記）を読み取る
- ② 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。

～食品ロス削減のためにご協力をお願いします～

区では、「江戸川区食品ロス削減推進計画」の策定に向けて準備を進めています。この計画はSDGsの理念に則り、食品ロスをより一層削減していくためのものです。食品ロスの削減には食品関連事業者のみなさまのご協力が不可欠です。「たべきり推進店」は食品ロス削減に取り組む店舗の登録制度です。登録店舗の情報は区ホームページにて紹介しています。ぜひこの機会にご登録をお願いします。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

(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 たべきり推進店

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