

～食品衛生情報～No.88

令和3年8月1日号

目次	○ 東京都内の食中毒発生状況（令和3年7月15日現在）	1
	○ テイクアウト等で食品を販売する際の注意点	2
	○ 食品衛生法が改正されました！	3
	○ アニサキス食中毒にご注意ください！	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



東京都内の食中毒発生状況（令和3年7月15日現在）

令和3年7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38件、患者数332名でした。（昨年同期は、事件数60件、患者数489名でした。）

多かった病因物質はアニサキス（20件（患者数20名））、カンピロバクター（6件（患者数18名））、ノロウイルス（5件（患者数46名））、ウェルシュ菌（3件（患者数221名））です。

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	16	4	2	5	0						38
患者数	5	154	41	9	7	116	0						332

8月は食品衛生月間です！

高温多湿となる夏期は細菌による食中毒が最も発生しやすい時期で、大規模な食中毒の事例も多発しています。

このため、江戸川区では本年度も8月を「食品衛生月間」として、厚生労働省や他の自治体と連携しながら、食品事業者や区民のみなさまに対して食中毒事故の防止や食品の衛生管理について情報提供や普及啓発を行っています。

食中毒予防の基本はていねいな手洗いです。ていねいな手洗いを習慣づけて、この夏を元気に乗り切りましょう！

～正しい手洗いの方法～

①水洗い後、せっけんを付けてよく泡立てる



②手のひら・甲をよくこする



③手のひらのしわを反対の手の指先・爪で入念にこする



④指の間を洗う



⑤親指全体をもう片方の手でつかみ、付け根までねじるように洗う



⑥手首の周りも忘れずに洗う



⑦十分に水で流し、紙タオルや清潔なタオルでよく拭きとる



2度洗いが効果的！



テイクアウト等で食品を販売する際の注意点

近年、食品の宅配（出前）やテイクアウト販売の需要が非常に高まっていますが、食品の取扱い方法や衛生管理の状況等が不適切だと、食中毒の原因になる恐れがあります。テイクアウト等で食品を提供する際は以下の点に十分注意し、食品衛生に配慮した安全な提供を行いましょう。

- **一般的な衛生管理を徹底し食中毒菌をつけない！**
 - ・調理従事者だけでなく提供する方も、こまめに、ていねいな手洗いを行いましょう。
 - ・調理器具や作業台は用途ごとに使い分け、二次汚染に注意して作業をしましょう。
- **加熱・殺菌で食中毒菌をやっつける！**
 - ・使用する食材はしっかり加熱しましょう。
 - ・野菜など生のまま使用する食材は、適切な方法で十分に洗浄・消毒を行いましょう。
- **加熱・放冷など温度管理を徹底し、食中毒菌をふやさない！**
 - ・テイクアウトでの提供は傷みにくいメニューに限定し、作り置きは避けましょう。
 - ・調理した食品は速やかに 10℃以下にまで冷ますか、65℃以上で保存しましょう。
 - ・冷たいものと温かいものを同じ容器に詰めて提供することは避けましょう。
 - ・保冷剤や保冷・保温ボックス等を活用し、輸送中も温度管理ができるよう工夫しましょう。
 - ・店頭で販売する場合、商品は温度管理のできる屋内で保存しましょう。

※ 集客のために商品を見せたい場合はサンプル用の商品を展示してください。
- **安全に食べていただくよう、消費者に案内しましょう！**

提供の際に消費期限の目安や保存方法をお知らせし、安全な消費を促しましょう。

いつも以上に衛生管理の徹底を！

テイクアウトや宅配等は店内で提供する場合に比べて、食品が消費されるまでの時間が長くなり、食中毒の危険も高まります。店内飲食以外の方法で食品を提供する際は、いつも以上に衛生管理を徹底し、安全な食品を提供できるよう努めましょう。

また、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を徹底し、提供する製品の情報や一般衛生管理の実施状況、危害管理について記録を作成し保管しましょう。



その他の注意点

- 食品の提供方法によっては、追加で営業許可や届出が必要となる場合があります。
今までとは異なる方法で食品の販売を開始する際には、あらかじめ保健所にご相談ください。
- 販売方法によっては食品表示の作成が必要になる場合があります。
- お客様からの問い合わせに備え、アレルギー食材の使用の有無を事前に把握しておきましょう。

<参考>

テイクアウトや宅配された弁当により発生した食中毒事例（東京都食品衛生の窓）

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/takeout.html>



食品衛生法が改正されました！

食品衛生法の改正により、**新たに営業の届出制度**が創設されました。

これにより、長期保存が難しい食品（弁当、青果物など）を仕入れて販売する場合や、特定の食品を加工・製造する場合には届出が必要となりました。既に食品を扱う営業を営んでいても、令和3年11月30日までに新たに届出が必要な場合があります。

届出は許可とは異なり施設基準の要件はありませんが、原則**食品衛生責任者の設置とHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理が必要です。**

営業の届出制度やHACCPに沿った衛生管理について、ご不明な点がある方は下記ホームページをご覧ください。保健所までお問い合わせください。

江戸川保健所 生活衛生課 食品衛生担当（TEL：03-3658-3177 内線 34～40）

法改正に関する詳しい情報はこちら

食品衛生法改正全般について

東京都食品衛生の窓

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei_index.html



新しい営業許可・届出制度について

東京都食品衛生の窓

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/kyok_a_todokede.html



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書

厚生労働省

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



アニサキス食中毒にご注意ください！



アニサキス食中毒は例年多発する食中毒の一つで、アニサキスという寄生虫に感染した魚介類を生で喫食することで起こります。原因となる魚介類の種類が非常に幅広く（サバ、サケ、イワシ、イカなど）これらの寄生虫が生きた状態で摂取され胃や腸壁に侵入すると、激しい腹痛や吐き気等の症状（アニサキス症）を引き起こします。

【 予防方法 】

調理に使用する程度の食酢やワサビではアニサキスを死滅させることはできません！

以下の方法でしっかり予防しましょう。

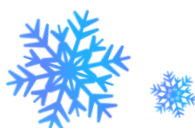
十分な加熱

中心部温度 60℃以上、1 分間以上の加熱でアニサキスは死滅します。調理時に虫体を発見したら加熱用の食材にしましょう。



十分な冷凍

刺身など生のまま提供する場合は、中心部まで -20℃以下で24時間以上冷凍しましょう。



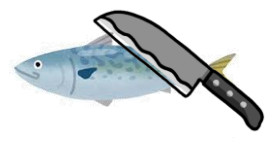
虫体除去

虫体は非常に小さいですが、目に見える大きさです。調理の際に白い虫体を発見した場合は取り除きましょう。



速やかな下処理

内臓を早めに除去し、アニサキスが内臓から筋肉（身の部分）に移行するのを防ぎましょう。



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」、「コロナ対策リーダー」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>

◆オンライン講習会について

保健所では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。

従業員向けの感染対策についても動画で説明しておりますので、ぜひご覧ください。

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



～「食べきり推進店」に登録して食品ロス削減の取り組みをPRしましょう～

令和3年4月に公表された農林水産省の推計によると、全国の事業系食品ロス量は、前年度比で約4万トン減少し約324万トンとなりました。事業者のみなさまのご協力のもと、食品ロス削減が着実に進んでいるといえます。区は食品ロス削減に取り組んでいる飲食店や小売店を「食べきり推進店」として登録し、区ホームページにて紹介しています。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。「食べきり推進店」への参加を心よりお待ちしております。

(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

食品衛生協会に関する問い合わせ

江戸川区食品衛生協会（銀座総合事務所）03-3542-0161

