

～食品衛生情報～No.89

令和3年10月1日号

目次	○ 東京都内食中毒発生状況（令和3年9月15日現在）……………1
	○ 腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意下さい……………2
	○ 野生のキノコにご用心！……………3
	○ 食品衛生法が改正されました！……………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



東京都内食中毒発生状況（令和3年9月15日現在）

令和3年9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47件、患者数381名でした。（昨年同期は、事件数77件、患者数3,067名でした。）

多かった病因物質は1位：アニサキス：23件（患者数23名）、2位：カンピロバクター：9件（患者数28名）、3位：ノロウイルス：5件（患者数46名）となりました。

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	16	4	2	5	5	4	0				47
患者数	5	154	41	9	7	116	13	36	0				381

＜最近発生した都内の食中毒事例＞

集団給食施設でおきた食中毒事例

令和3年6月、都内の集団給食施設で調理、提供した食事が原因で、72名（6月21日時点）が腹痛、下痢等の食中毒症状を呈しました。保健所が調査した結果、提供された給食の保存食（スープ煮）、患者検便等からウエルシュ菌が検出されたため、**ウエルシュ菌**による食中毒と断定されました。当該施設は3日間の給食の供給停止処分となりました。

ウエルシュ菌とは？

ウエルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌、水中などの自然界に広く分布し、酸素を嫌う嫌気性菌です。熱に強い芽胞を作るため、カレーやシチューなど加熱調理した食品でも食中毒を起こします。一度に大量の食事を前日調理するような給食施設などで発生することがあり、患者数の多い大規模食中毒を起こす特徴があります。潜伏期間は約6～18時間（平均約10時間）という比較的短時間で、腹痛、下痢等の症状を呈します。

★予防のポイント★

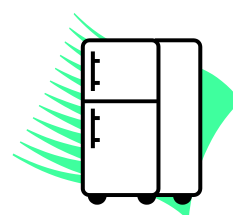
① 前日調理は避け、加熱調理したものは早く食べる



② 大量の食品を加熱調理したときは、室温で放置しない



③ やむをえず保管するときは小分けしてから急速に冷やす



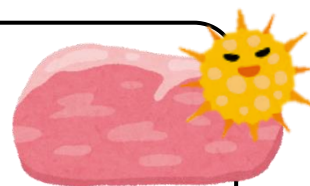
腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意下さい

毎年、腸管出血性大腸菌（O157等）の感染者が発生しており、保健所では広域に流通する食品を含めて感染源の調査を行っています。

腸管出血性大腸菌（O157等）による食中毒とは

- 潜伏期間 1～14日
- 症状 激しい腹痛、下痢（血便を含む）
- 原因食品 生や加熱不足な食肉、菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品

溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、死亡する事例も報告されています



○飲食店で注意すべきことは？

★適切な手洗い

生肉を扱った後は石けんで十分に手を洗いましょう



★二次汚染の防止

生肉の調理中に、近くでサラダやあえ物、漬物等の調理を行わないようにしましょう

冷蔵庫内は生肉の保管場所を決め、ドリップが他の食品につかないようにしましょう



★調理器具の使い分けと洗浄・消毒

包丁やまな板、ボウルなどの調理器具は生肉用と他の食品用を使い分けましょう

生肉の触れた調理器具類は、お湯を使って洗浄後、薬剤や煮沸等で消毒しましょう



★適切な加熱

肉は中心部までよく加熱しましょう（加熱の目安：中心部が75℃で1分間以上）



★原材料の保管・洗浄・消毒

生で食べる野菜は流水でよく洗浄し、必要に応じて食品用の次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌しましょう。以下の野菜の保管、洗浄、消毒方法を実践しましょう！

①原材料は10℃以下で保管しておく



②原材料に付着している土や虫などの異物を除去し、流水でよく洗浄する



③次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間）等の消毒液で殺菌したあと、流水で十分すすぎ洗いをする

野生のキノコにご用心！



秋の味覚といえばキノコを思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか。そんなキノコですが、自然の中に生えているものの中には、嘔吐や下痢などの症状を引き起こす**毒キノコ**も多く存在し、場合によっては死に至ることがあります。

毒キノコによる食中毒は、全国で毎年発生しています。令和3年9月には、山林で採取した野生のキノコを自宅で煮付けにして喫食した家族4名が、吐き気や嘔吐などの食中毒症状を呈した事例がありました。野生のキノコによる食中毒防止5カ条を守って、健康被害を防ぎましょう。

野生のキノコによる食中毒防止5カ条

1. 食用と判断できないキノコは絶対に採らない、食べない、人にあげない。
2. キノコ狩りでは、有毒キノコが混入しないように注意する。
3. 迷信や言い伝えは信じない。
4. 図鑑の写真などにあてはめて、自分で鑑定しない。
5. 食用キノコでも生で食べたり一度に大量に食べたりすると食中毒になるものがあるので注意する。



食品衛生法が改正されました！

食品衛生法の改正で、**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、パン等）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。

なお、届出も許可と同様に**食品衛生責任者の設置とHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が必要**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）

法改正について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/kyokua_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



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」にご参加ください～

SDGs（持続可能な開発目標）の中で食品ロス削減の目標が掲げられ、近年、食品ロスへの関心が高まっています。こうした状況のなか、本区では「江戸川区食品ロス削減推進計画」を策定し、食品ロスの削減に向けた取り組みを一層推進していきます。

10月は「食品ロス削減月間」です。事業者・区民・区が一体となって、食品ロス削減に向けた運動を展開していきましょう。この機会にぜひ「食べきり推進店」へご参加ください。

（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 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、「ともに生きるまち」を目指して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