

～食品衛生情報～No.90

令和3年12月1日号

目次	○ 東京都内食中毒発生状況（令和3年11月15日現在）……………	1
	○ 区内でカンピロバクターによる食中毒が発生しました！……………	2
	○ ノロウイルスにご注意！……………	3
	○ 生食用かき取扱届出制度が終了しました……………	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11月15日現在）

令和3年11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65件、患者数437名でした。（昨年同期は、事件数102件、患者数3,302名でした。）

多かった病因物質は1位 アニサキス：31件（患者数32名）、2位 カンピロバクター：17件（患者数54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	5	6	11			65
患者数	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27			437

《最近発生した都内の食中毒事例》

保育園給食による食中毒事例

令和3年9月、東京都武蔵村山市の保育園で提供された給食を食べた園児17名が、顔面紅潮や発疹の症状を呈しました。保健所が調査した結果、患者の共通食は給食以外に無く、提供された「サンマの梅味噌焼き」からヒスタミンが検出されたため、**ヒスタミン**による食中毒と断定されました。当該施設は4日間の給食の供給停止処分となりました。

ヒスタミン食中毒とは？

アミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれるマグロやブリ等の赤身魚やその加工品の温度管理不良等で、食品に付着していたヒスタミン産生菌が増殖し、食品中に多量のヒスタミンが生成・蓄積することによって起こります。

ヒスタミンは加熱調理しても分解しないため、一度ヒスタミンが生成してしまうと、加熱しても減らすことはできません。

《症状》

多くの場合、食べた直後から1時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが赤くなったり、じんましん等のアレルギー様の症状のほか、頭痛、おう吐、下痢等の症状が出ます。

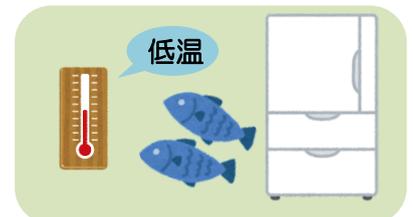
《予防方法》



① 魚やその加工品は常温で放置しない



② 冷蔵保管の場合でも、できるだけ早めに食べる



③ 解凍する際は、冷蔵庫内で低温かつ素早く解凍

区内でカンピロバクターによる 食中毒が発生しました！

《事件の概要》

9月に、江戸川区内の焼肉店で、加熱不十分な肉料理等を喫食した3名中3名が下痢、腹痛、発熱等の症状を発症しました。保健所で調査した結果、当該施設が調理し、提供した食事を原因とするカンピロバクター食中毒と断定され、当該店舗は7日間の営業停止処分となりました。

カンピロバクター食中毒とは？

ウシやブタ、ニワトリ等の腸管の中に生息しているカンピロバクターという細菌が原因となって起こる食中毒です。カンピロバクターに汚染された食品や飲料水を摂取することで感染し、下痢や腹痛、発熱といった症状を引き起こします。

《原因食品》 加熱不十分な鶏肉や牛肉、二次汚染されたサラダ等

《潜伏期間》 1～7日（平均2～3日）

《症状》 下痢、腹痛、発熱、おう吐、頭痛等

《特徴》 後遺症として、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。



～カンピロバクター食中毒予防方法～

1. 生肉は十分に加熱調理（中心温度75℃以上、1分間以上加熱）しましょう。
2. 生肉と他の食品の調理器具等は使い分けるようにしましょう。
3. 生肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の作業をしましょう。
4. 生肉に触れた調理器具等は使用後に洗浄・殺菌を行いましょう。



～焼肉や鍋等お客様が自分で

生肉を調理する場合の注意点～

中心部までよく加熱してから
お召し上がり下さい

火が弱くなったら
声をかけて下さい

生肉を扱う際は必ず
専用トングをご使用
下さい



お客様各位

生肉を取る器具と食べる
箸は使い分けましょう



お肉は中心部まで十分に加熱
してからお召し上がり下さい。

お肉は中心部まで
よく加熱してから
お召し上がり下さい



お客様への適切な声かけ

店内掲示等での案内

メニュー表に記載

ノロウイルスにご注意！

これからの時期はノロウイルスによる食中毒や感染症が多く発生する傾向があります。
下記の方法を参考にしっかりと予防をしましょう！！

ノロウイルスは、以下のような特徴を持っています！

《原因食品》 ノロウイルスに汚染された二枚貝(カキ等)、
食品取扱者を介して汚染された食品

《潜伏期間》 1～2日

《症状》 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(38℃以下)等

《特徴》 非常に感染力が強く、少量のウイルスでも感染するおそれがあります。

通常のアルコールでは十分に消毒できません。塩素系消毒剤が消毒に有効です。



～ノロウイルス感染予防方法～

持ち込まない！

- 体調管理の実施と毎日の記録
- 体調が悪いときは調理に従事しない

つけない！

- 適切な手洗いの実施
- 器具等の洗浄・消毒
- 手袋を着用し、素手で食品に触れない



拡げない！

- おう吐物の適切な処理
- 食器具やトイレ等の定期的な消毒の徹底



やっつける！

- 加熱調理食品は、中心温度 85～90℃で
90 秒間以上加熱してから提供
- 食器具は定期的に熱湯や薬品で消毒・殺菌

生食用かき取扱届出制度が終了しました



食品衛生法が改正され、「HACCP に沿った衛生管理」が制度化されたこと等から、令和3年5月31日に「江戸川区かきの取扱方法等に関する要綱」を廃止しました。

これに伴い、生食用かき取扱届出は不要 になりました。

かきを取り扱う事業者の皆様はこれまでの遵守事項を参考に今後ともかきの生食や、かきを取り扱う際の二次汚染による食中毒予防に努めるようお願いいたします。

《生食用かきの衛生的な取扱いのポイント》

- ・鮮度保持等のため、販売量を見込み、適切な量を仕入れましょう
- ・生食用として提供するかきは「生食用」の表示を確認しましょう
- ・保存温度や期限等、表示を確認し遵守しましょう

飲食店での新型コロナウイルス感染防止対策について

新型コロナウイルス感染症の再拡大に備え、感染防止対策を今一度見直しましょう！

1. 手指消毒の徹底

- ・消毒用アルコールを設置し、手指消毒を徹底しましょう
- ・ポスター等を活用して、効果的な手指消毒の方法を周知しましょう



2. マスク着用の徹底

- ・利用者や従業員の皆さんに、マスク着用の徹底を周知しましょう
- ・利用者に対して、食事中以外のマスク着用の徹底を周知しましょう

3. 間隔の確保

- ・店内にアクリル板等を設置し、接触の機会を減らしましょう
- ・利用者同士が密にならないよう、間隔の確保を促しましょう



4. 換気の徹底

- ・店内は定期的に扉や窓を開け、換気を行いましょ
- ・従業員用の休憩室も同様に、換気を行いましょ

～「食べきり推進店」にご参加ください～



区では、食品ロス削減の取り組みをより一層推進するため、今年の6月に「江戸川区食品ロス削減推進計画」を策定しました。この計画を実行していくためには、食品関連事業者のみなさまのご協力が不可欠です。「食べきり推進店」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。未登録の事業者様は、ぜひこの機会にご登録をお願いします。ともに日本一のエコタウンを目指しましょう！

(お問い合わせ) 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



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 03-3658-3177 内線34~40

江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)

連絡先 03-3542-0161

