

～食品衛生情報～No.91

令和4年2月1日号

- 目次
- 東京都内の食中毒発生状況（令和4年1月15日現在）……………1
 - 区内でノロウイルスによる食中毒が発生しました……………2
 - 食品表示ラベルの貼り間違いに注意！……………3
 - 全ての加工食品に原料原産地を表示する必要があります……………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
 - ～食べきり推進店に登録しSDGsに取り組みましょう～……………4



東京都内の食中毒発生状況（令和4年1月15日現在）

令和4年1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83件、患者数535名でした。（昨年同期は、事件数114件、患者数3,359名でした。）

多かった病因物質は1位アニサキス：42件（患者数42名）、2位カンピロバクター：19件（患者数61名）、3位ノロウイルス：8件（患者数118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	12	9	8	83
患者数	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	72	535

《最近発生した都内の食中毒事例》

令和4年1月、都内の飲食店で提供したサンマの刺身が原因でアニサキス食中毒が発生しました。当該施設は、1日の生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理、提供の停止処分となりました。

【アニサキス食中毒とは】

アニサキスが寄生した魚介類を生で食べることで起きる食中毒です。アニサキスは通常、便と一緒に排泄されますが、まれに胃や腸壁に侵入し、激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。原因となる食品は主にサバ、サンマなどで160種類以上の魚介類に寄生します。

【予防方法】

加熱



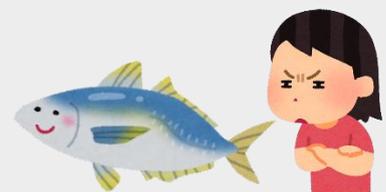
アニサキスは熱に弱いので、中心温度60℃以上で1分間以上加熱すれば死滅します。

冷凍



アニサキスは中心温度-20℃以下で24時間以上冷凍すれば死滅します。
冷凍が可能な魚であればなるべく冷凍するようにしましょう。

目視



アニサキスは目に見える大きさなので、よく見て取り除き、調理しましょう。
特に内臓に近い部分（ハラス）をよく見ましょう。

通常の料理で使用する程度のわさびや酢、しょうゆでは死なないので要注意！

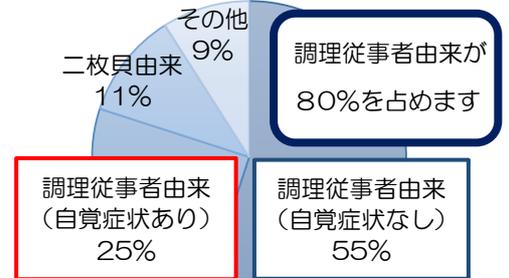
区内でノロウイルスによる食中毒が発生しました

令和3年12月、江戸川区内の仕出し弁当店が製造した弁当を喫食した40名中22名が下痢、腹痛、発熱等の症状を呈しました。保健所が調査した結果、当該施設の調理従事者1名と患者20名のふん便からノロウイルスGIが検出されたことや、患者の共通食が当該施設の特定の弁当のみだったことから、ノロウイルスによる食中毒と断定されました。当該施設は7日間の営業停止処分となりました。（患者数は令和4年1月5日現在の情報です。）

【ノロウイルス食中毒とは】

- 原因食品：調理従事者を介して汚染された食品
ノロウイルスに汚染された二枚貝（カキ等）
- 発生時期：冬季に多い傾向がありますが、1年を通じて発生します。
- 潜伏期間：1日～2日
- 症状：下痢やおう吐、腹痛、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恐れがあり、大規模な食中毒となった事例が多く報告されています。
感染するとふん便やおう吐物にウイルスが排出されます。症状が治まった後も1か月以上排出されるケースもあるので、周囲の人にうつさない注意が必要です。

ノロウイルスの発生原因



出典：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（一部改変）（平成28年データ）

【ノロウイルス予防4原則】

持ち込まない

- ◇調理従事者と家族の健康管理に注意しましょう。
- ◇体調が悪いときは調理に従事しない・させないようにしましょう。



やっつける

- ◇中心温度85～90℃で90秒間以上の加熱をしましょう。
- ◇通常のアルコールでは十分に消毒できません。
次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒・殺菌しましょう。



拡げない

- ◇おう吐物は適切に処理し、二次汚染を防止しましょう。
- ◇トイレや食器具等は定期的に清掃・消毒をしましょう。



つけない

- ◇手洗いを徹底しましょう。手洗いが必要なタイミングは以下の通りです。



- ◇使い捨て手袋や清潔な箸を使って、素手で直接食品を触らないようにしましょう。

食品表示ラベルの貼り間違いに注意！

違う商品の食品表示ラベルを誤って貼ってしまったという事例がたびたびみられます。アレルギーの誤表記は、小さなミスでもアレルギー疾患をもつ方にとって命に関わる問題です。お客様に安全においしく召し上がっていただくために、食品表示ラベルを貼ったときや商品を陳列するときに複数人で指差し確認しましょう！



食品表示ラベルの貼り間違い等で自主回収をしたら

令和3年6月1日から食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の保健所へ届出をすることが義務化されました。原則、オンライン上の食品衛生申請等システムで届出をしてください。

【報告対象となる例】

- ・大腸菌による汚染や硬質異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- ・アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

【食品衛生申請等システムのアクセスや届出方法】

- ① URL または二次元コードから食品衛生申請等システムにアクセスする。

【URL】 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00012.html

- ② 初回のみ、Gビズ ID の作成またはアカウントを作成する。

- ③ ログイン ID とパスワードを入力し、ログインする。

- ④ 『リコール情報の届出』を選択し、製造所や商品情報等を入力し、届出する。



全ての加工食品に原料原産地を表示する必要があります

平成 29 年9月に食品表示基準が改正され、全ての加工食品を対象に原料原産地表示が義務づけられました。これにより令和4年3月31日までに国内で製造または加工されるすべての加工食品に、使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料の原産地を表示する必要があります。

〔改正後の表示例〕

重量割合が最も高い原材料が生鮮食品の場合、その産地を表示してください。

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産)、豚脂肪、・・・



重量割合が最も高い原材料が加工食品の場合、原則としてその製造地を表示してください。

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、・・・



上記の例に該当しない場合、他にも表示方法がありますので、詳しくは消費者庁HPをご覧ください。

消費者庁 新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報

【URL】 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/



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、換気を行きましょう。
- ・従業員用の休憩室も同様に、換気を行きましょう。

～食べきり推進店に登録しSDGsに取り組みましょう～



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（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）03-5662-1689 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

