

～食品衛生情報～No.92

令和4年4月1日号

◆区内でアニサキス食中毒が発生しました！

令和4年3月に、江戸川区内で、アニサキスを原因とする食中毒が 2件 発生しました。

【事例①】

原因施設：区内飲食店

原因食品：当該施設が調理提供した刺身

処 分：営業の一部停止*1日間

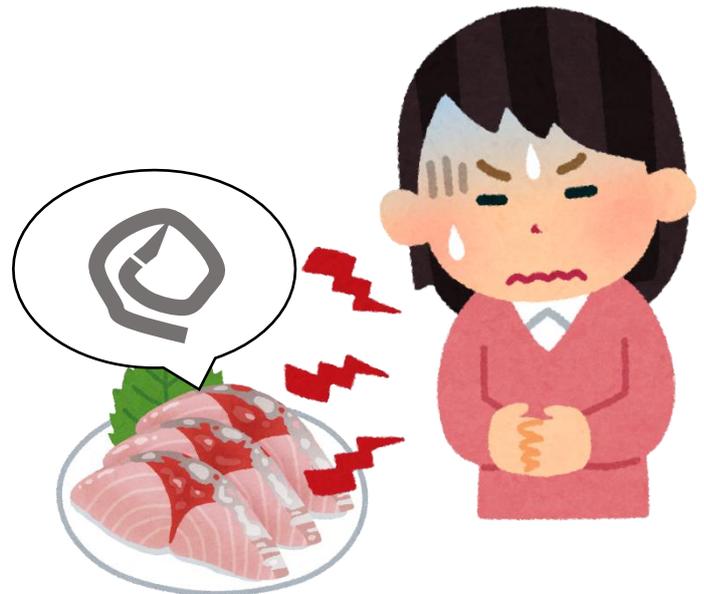
【事例②】

原因施設：区内スーパー（鮮魚コーナー）

原因食品：イワシの刺身

処 分：営業の一部停止*1日間

※営業一部停止の内容：生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理、提供の停止処分。

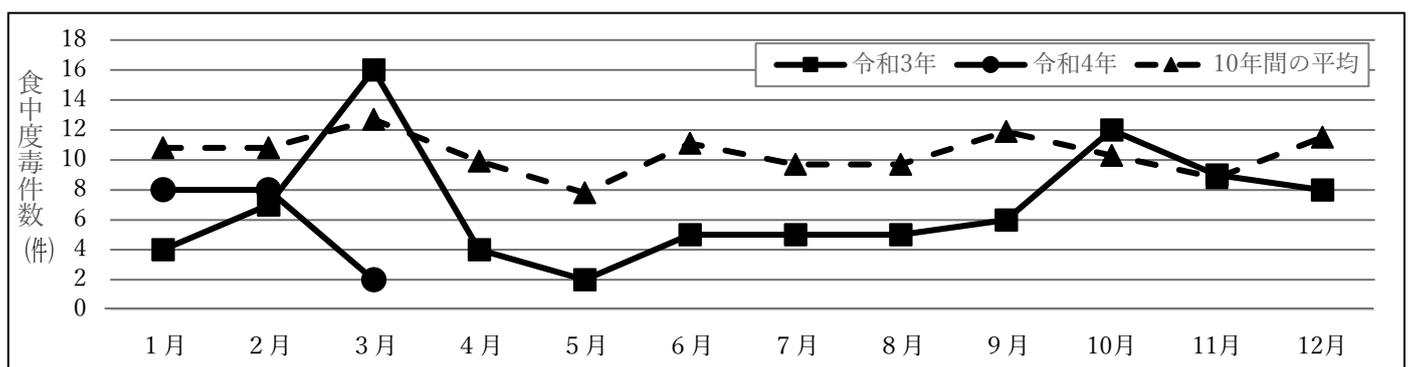


アニサキス食中毒の予防方法は、次のページで紹介しています！

◆東京都内の食中毒発生状況（令和4年3月15日現在）

令和4年3月15日現在（速報値）の令和4年の東京都内の食中毒発生状況は、事件数18件、患者数39名でした。（昨年同期は、事件数17件、患者数168名でした。）

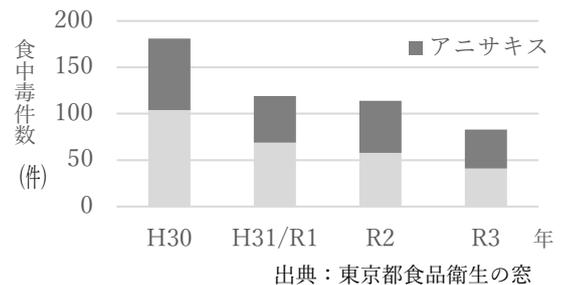
件数(件)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
令和4年	8	8	2										18
令和3年	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83



◆できていますか？アニサキス食中毒予防！

近年、東京都内で発生した食中毒は、発生原因のおよそ半分をアニサキスが占めています（右図参照）。

アニサキスは、サバ、カツオ、イワシ、アジ、サンマなどの160種以上の魚介類に寄生するため、普段あまり見ない魚でも注意が必要です。



よく冷やして仕入れて すぐに内臓を取り除きましょう！

魚を丸で仕入れる際は、よく冷やして持ち帰り、すぐに内臓を取り除きましょう。内臓の表面になどに寄生しているアニサキスは、鮮度の低下や時間経過とともに身へ移行する場合があります。



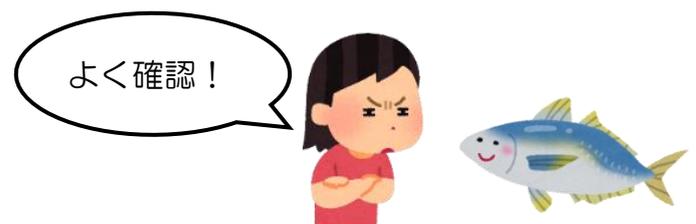
60℃で1分間以上 加熱しましょう！

アニサキスは熱に弱く、60℃で1分間以上の加熱で死滅します。アニサキスが身の中まで入り込んでいると、魚の表面を炙っただけでは死滅しません。



よく見て取り除きましょう！

アニサキスは目に見える大きさです。（長さ2～3cm、幅1mm程度）色のついたまな板を使用して見やすくすることも効果的です。特に内臓に近い部分（ハラス）を確認しましょう。



-20℃で24時間以上 冷凍しましょう！

アニサキスは、-20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。アニサキスが身の中まで入りこんでいる場合もあるので、中心部まで十分に冷凍しましょう。



●誤った知識や迷信にはご注意を

通常の調理で使う程度の酢の処理やワサビ、醤油ではアニサキスは死にません。

◆あなたのお店は大丈夫？～店舗周辺環境～

最近、施設の周辺環境に関するご相談が増えています。

事例1 店舗の周辺に水たまりができています。

ごみ箱などを洗浄した後の水が残っている、使用した水を店舗前に捨てている、といった事例が見られます。また、溜まった水から嫌なにおいが出てしまうケースも見られます。

事例2 店舗のゴミの管理が良くない。

ゴミの管理不良で、施設の周辺を汚す、害虫や鼠を発生させている、また、道路にはみ出していて通行の邪魔になっているといった事例が見られます。

新生活のシーズンです。近隣住民の皆さんとトラブルなく営業するために今一度店舗周辺の衛生状態を確認しましょう。



◆令和4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4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 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の導入推進

令和3年6月から、全ての食品事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。しかし、一部中小事業者への普及が進んでいないことが課題となっています。

全ての事業者がHACCPによる衛生管理に取り組んでいただけるよう、各種団体が作成したマニュアル等を活用しながら、事業者の支援を行います。

② 食中毒予防対策 テイクアウト・宅配店舗への衛生指導

飲食店において新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配等を始める店舗が増えています。これらの店舗を対象に、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について指導を行い、食中毒発生の未然防止を図ります。

③ 食品等の自主回収に対する対応

令和3年6月1日より、改正された食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体に届け出ることが義務化されました。

事業者が自らの判断で食品などの自主回収を行う場合は、当該食品が迅速に市場から排除され、再発が防止されるよう指導を行います。



江戸川区ホームページで
全文をご確認頂けます。

◆食品衛生講習会に参加しましょう！

食品衛生法では、食品関連施設の責任者は、定期的に講習会を受講して新たな知識の習得に努めることとなっています。衛生知識向上のために講習会に参加しましょう！

日付	開始時刻	対象業態	場所
5月19日(木)	14時	集団給食・仕出し	総合文化センター 3階研修室
6月15日(水)	14時	寿司・魚・屋形船	総合文化センター 3階研修室

講習会対象者には、別途通知をお送りいたします。

新型コロナウイルスの影響で講習会は実施の直前で中止になる場合があります。

区ホームページ・電話などで最新情報をご確認ください。



江戸川保健所講習会
ホームページ



◆「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11月に公表された環境省の推計によると、全国の食品ロス量は約570万トン（令和元年度推計）であり、前年度より約30万トン減少しました。その内の事業系食品ロスについては、前年度比で約15万トン減少し約309万トンとなっています。事業者のみなさまのご協力のもと、食品ロスの削減が着実に進んでいるといえます。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。引き続きご協力をお願いします。

(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



食べきり推進店募集
ホームページ

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



江戸川区食品衛生協会
ホームページ