

～食品衛生情報～No.94

令和4年8月1日号

8月は食品衛生月間です

高温多湿となる夏期は、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌といった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、食品等事業者や区民のみなさまに対して、食中毒防止や食品衛生管理についての活動に強く取り組みます。



◆ 自主管理強調週間の実施結果について

江戸川区では、毎年6月の第1月曜日から1週間を「自主管理強調週間」として、江戸川区食品衛生協会の自主管理活動を支援しています。本年度も6月6日（月）から10日（金）まで、各組合の自治指導員が組合加盟店舗の巡回指導と簡易検査（大腸菌群と黄色ブドウ球菌のふき取り検査）を行いました。「食の安全安心の店」であり続けられるよう自主管理に取り組みましょう。

自主管理強調週間の実施結果

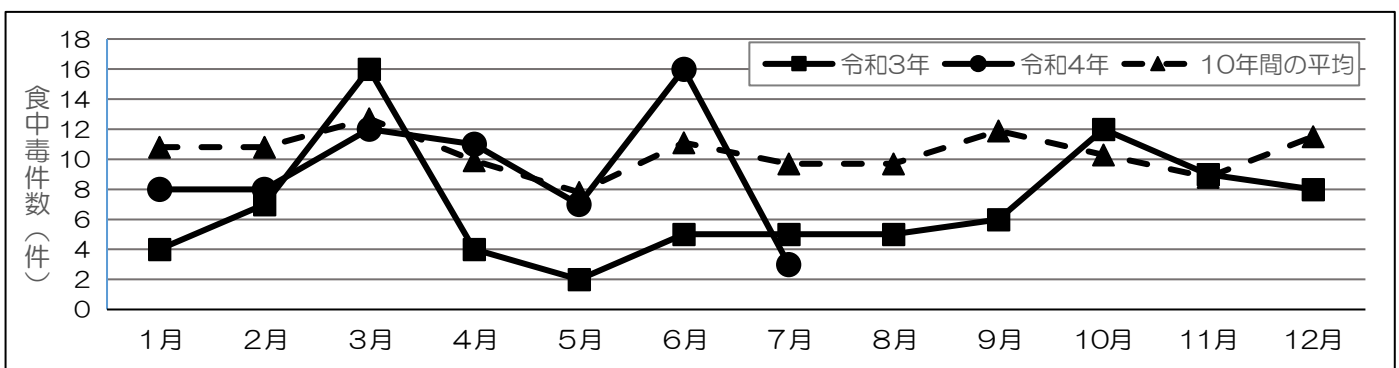
参加組合数	巡回軒数	大腸菌群		黄色ブドウ球菌	
		検査数	不適	検査数	不適
13	161	114	5	117	5

東京都内の食中毒発生状況（令和4年7月15日現在）

令和4年7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65件、患者数192名でした。（昨年同期は、事件数40件、患者数339名でした。）

なお、令和4年6月に発生した16件のうち、12件はアニサキスによる食中毒でした。

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	12	11	7	16	3						65
令和3年	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83



腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意ください！

腸管出血性大腸菌による食中毒は通年発生していますが、高温多湿になる夏の時期は、特に注意が必要です。食中毒の特徴を学び、ポイントを押さえて食中毒予防に努めましょう。

◆ 腸管出血性大腸菌の特徴

原因食品：生や加熱不十分な食肉

(ハンバーグ、牛タタキ、ローストビーフなど)

汚染された手指や調理器具等を介して二次的に汚染された食品（サラダ、浅漬けなど）

潜伏期間：1～14日

特徴：少量の菌で感染し、ベロ毒素を産生して出血を伴う腸炎などを引き起こします。

代表的な種類は「O157」で、その他に「O26」、「O111」などがあります。

症状：激しい腹痛、下痢、血便、発熱、**溶血性尿毒症症候群（HUS）***など

※溶血性尿毒症症候群（HUS）とは・・・

溶血性貧血、血小板減少、急性腎機能障害を主な症状とする症候群を指すものであり、腸管出血性大腸菌のベロ毒素と密接に関連しているものとされています。

乳幼児や高齢者は重症化することが多く、死亡例も報告されています。



◆ 腸管出血性大腸菌の予防ポイント

～食中毒予防の3原則～

1. つけない！ 2. 増やさない！ 3. やっつける！

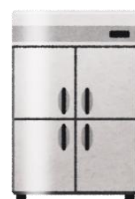
1. つけない！

- ・包丁、まな板などの調理器具を、**生肉用とその他の食品用で使い分ける。**
- ・使用後の調理器具は、洗剤で洗い、**煮沸または塩素系消毒剤で消毒する。**
- ・焼肉等を提供する場合は、**焼く用のトングと食べる用の箸を使い分けるよう注意喚起する。**
- ・**生肉は冷蔵庫内の最も低い位置で保管し、ドリップが他の食品につかないようにする。**



2. 増やさない！

- ・調理した食品は **10℃以下または65℃以上**で保管する。
- ・調理は迅速に行い、**調理後は放置せず、速やかに提供する。**



3. やっつける！

- ・食材の**中心部**を **75℃で1分間以上**加熱する。
- ・生で食べる野菜等は、流水で洗浄し、必要に応じて**次亜塩素酸ナトリウム**等で消毒する。




衛生管理計画を振り返りましょう

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が義務化されてから、1年が経過しました。
調理・製造工程に潜むリスクを見直し、ポイントを押さえた計画になっているか確認しましょう。

1

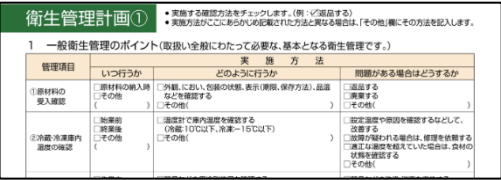
★「**食品衛生管理ファイル（衛生管理計画）**」を用意します。



★ 提供する食品に潜むリスク（危険性）を見直します。
例）鶏肉を扱う ⇒ 食中毒菌が付着しているから**加熱が大事！**
生野菜の提供がある ⇒ 調理器具から**二次汚染**する可能性が…

2

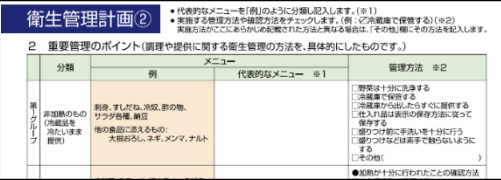
★「**衛生管理計画①（一般衛生管理）**」の各項目の、「**いつ・どのように・問題がある場合**」について、当てはまる箇所に変更がないか確認します。



例）「**原材料の受入確認**」は、
いつ…原材料の納入時
どのように…外観、におい、包装の状態
問題がある場合…返品する

3

★「**衛生管理計画②（重要管理）**」の**各分類の代表的なメニュー**を記入し、当てはまる管理方法に変更がないか確認します。



例）代表的なメニュー・・・サラダ、刺身など
野菜は十分に洗浄する 冷蔵庫で保管
盛りつけなどは素手で触らないようにする



衛生管理計画の見直しはこれで完成です



見直した衛生管理計画を実行して、記録表に**記録**していきましょう！

また、衛生管理計画は**従業員全員に周知・徹底**しましょう。「食品衛生管理ファイル」は、東京都のホームページ「食品衛生の窓」にてダウンロードできます。



東京都福祉保健局
食品衛生の窓



出張講習会のご案内

保健所の食品衛生監視員がみなさまのところへ出張し、食品衛生に関するお話をさせていただく出張講習会を実施しております。ご希望がありましたら、裏面の保健所連絡先までご連絡ください。

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を受講しましょう！

★講習会対象者には、別途通知をお送りいたします。

★本年度は江戸川区ホームページ上でオンライン受講を中心として開催します。

オンライン受講が困難な方は、事前予約制の会場での講習会にご参加ください。

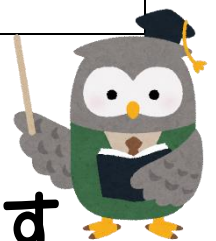


江戸川保健所講習会
ホームページ

会場での講習会日程表（事前予約制）

日付	開始時刻	対象業態	場所
9月 6日（火）	14時	洋生・和生菓子・調理パン・弁当	総合文化センター 3階研修室
9月 21日（水）	14時	肉料理提供店・ 食肉販売業・処理業講習会	総合文化センター 3階研修室

※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。
区ホームページや電話等で最新情報をご確認ください。



食品ロス削減のためにご協力をお願いします

令和4年6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（令和2年度推計）は、前年度比で約34万トン減少し約275万トンとなりました。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）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