

～食品衛生情報～No.82

令和2年8月1日号

目次	○ 食中毒発生状況（令和2年7月15日現在）……………	1
	○ 夏場の食中毒にご用心……………	2
	○ 屋外へ客席を設置する前に、一度保健所へご相談ください……	2
	○ 感染症防止と食の安全の両立を目指して……………	3
	○ 感染防止徹底宣言ステッカーについて……………	4
	○ オンライン講習会について……………	4



食中毒発生状況（令和2年7月15日現在）

令和2年7月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数54件（区内1件）、患者数469名（区内1名）です（昨年同期は事件数71件、患者数434名でした）。

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	11	19	11	3	4	5	1						54
患者数	66	251	64	5	74	8	1						469

《病因物質別発生件数》

		累計(7/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	13	124
細菌	カンピロバクター	4	18
	黄色ブドウ球菌	3	25
	腸炎ピブリオ		
	ウエルシュ菌	2	255
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	セレウス菌		
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	3
寄生虫	アニサキス	28	29
	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セプテンpunkタータ		
化学物質	ヒスタミン	1	11
自然毒	植物性自然毒	1	3
	不明		
合計		54	469

東京都内の食中毒発生状況は昨年同期に比べると事件数・患者数ともに同程度で推移しています。

最近では弁当や集団給食を原因とした食中毒が発生しました。夏場の食中毒について、2ページにも掲載していますが、前日調理や室温放置は避け、利用者に対して早めに喫食させるように努めましょう。

これから夏本番となり、高温多湿で細菌が増殖しやすい季節が続きます。新型コロナウイルス感染症拡大防止のための取組みに注意を払うとともに、食材の温度管理や二次汚染の防止など、基本的な衛生管理を徹底しましょう。



夏場の食中毒にご用心！

新型コロナウイルスの感染防止のため、新たな生活様式が求められ、テイクアウトやデリバリーサービスが定着してきています。その一方で、東京都や京都府で弁当を原因とした食中毒が続いて発生しました。食品事業者の皆様には、食の安全も意識して提供するようお願いいたします。

ウェルシュ菌による食中毒

原因食品

肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物や煮物を使用した弁当などが多い。また、カレー、シチュー、スープ、麺つゆなどのように、食べる前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品に多くみられる。



症状

主に腹痛、下痢。

特徴

この細菌が作る芽胞は熱に強く、高温でも死滅しない。



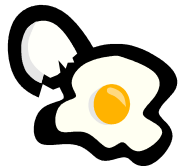
対策法

- ①前日調理、室温放置は避ける。
- ②一度に大量に加熱調理したときは、小分けをするなど工夫をして急速に冷却と低温保持。

サルモネラ属菌による食中毒

原因食品

卵とその加工品、加熱不十分な食肉（特に鶏肉）、うなぎ、スッポンなど。



症状

腹痛、下痢、発熱、おう吐など。

対策法

- ①「生肉を食べないこと」に加え、「食中毒予防の3原則」を徹底する。
 - ・菌をつけない
 - ・菌を増やさない
 - ・菌をやっつける
- ②卵は新鮮なものを購入し、購入後は冷蔵保管する。
- ③卵を生食するのであれば、表示されている期限内に消費する。
- ④割卵後は直ちに調理して早めに食べる。卵の割り置きは絶対にしない。

屋外へ客席を設置する前に、一度保健所へご相談ください！

いわゆるオープンカフェやビアガーデンなど屋外に客席を設ける場合、食品への虫等の混入や周辺への騒音・臭気の発生などの問題が起きることもあります。屋外客席を設置することを検討している方は、保健所へ事前にご相談ください。



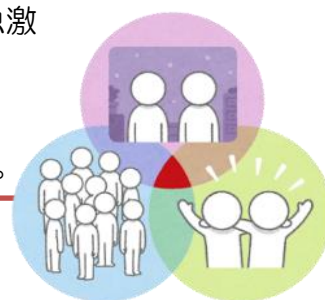
屋外客席を設置するのに何か施設基準や遵守事項は、あるのか知りたいな。書類は、どんなものを提出すれば、良いのかな？
 そうだ、保健所に相談しよう！



感染症防止と食の安全の両立を目指して

新型コロナウイルス感染症は現在、「第2波の入り口」と思われるほど急激に感染者数が増加しています。普段の食品衛生だけでなく、新型コロナウイルスの感染拡大防止にも配慮していきましょう。

※「外食業の事業継続のためのガイドライン」を一部抜粋、編集しました。



お店の衛生管理

- 扉や窓などを開けたうえで、扇風機やサーキュレーターを外部に向けて使用するなど定期的な換気を行う。
- 不特定多数の人が触れる場所は、定期的またはお客様が入れ替わるたびに、消毒を行う。
（例）ドアノブ、券売機、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等
- 鼻水、唾液等が付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。

従業員の安全衛生管理

- 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- マスクやフェイスガード等を適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- 従業員の更衣室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。



食品の提供について

（店内）

- 注文を受ける時は、お客様の正面に立たないように注意する。
- 大皿での提供は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫する。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。

（テイクアウトサービス・デリバリーサービス）

- テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受けつけるなどの仕組みを導入する。
- 料理の受け渡しは、必ず手指を消毒してから行う。
- 配達する際は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温が高い夏場）。



～「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2年4月に公表された環境省の推計によると、全国の事業系食品ロス量は、前年度比で約24万トン減少し約328万トンとなりました。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) 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



感染防止徹底宣言ステッカーについて

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は施設内での感染防止対策の徹底が重要です。「感染防止徹底宣言ステッカー」を店舗等の目立つところに掲示していただくことで、感染防止対策に徹底して取り組む店舗であることをお知らせできます。

【問い合わせ先】

東京都 総務局 総合防災部 緊急事態措置等担当

TEL : 03-5388-0567



オンライン講習会について

都内の新型コロナウイルス感染者数が再び増加している今、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(25分)。好きな場所で好きな時間に受講できますので、是非ご覧ください。

【受講方法】

- ① QRコード(右記)を読み取る
- ② URLにアクセス

<https://youtu.be/AnmTff-w3e4>



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 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 3542-0161