

～食品衛生情報～No.83

令和2年10月1日号

目次	○ 食中毒発生状況（令和2年9月15日現在）……………	1
	○ 「木の子」中毒事故発生！……………	2
	○ 腸管出血性大腸菌に気をつけましょう！……………	2
	○ そのテイクアウト販売、だいじょうぶ！？……………	3
	○ 新型コロナウイルス感染防止対策について……………	3
	○ オンライン講習会について……………	4



食中毒発生状況（令和2年9月15日現在）

令和2年9月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数72件（区内1件）、患者数502名（区内1名）です（昨年同期は事件数84件、患者数571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	5	6	10	6	1				72
患者数	66	251	64	5	75	9	22	9	1				502

《病因物質別発生件数》

		累計(9/15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	7	28
	黄色ブドウ球菌	4	30
	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	1	4
	セレウス菌		
	カンピロバクター及びサルモネラ	2	6
寄生虫	アニサキス	37	38
	シュードテラノーバ	2	2
	クドア・セプテンpunkタータ		
化学物質	ヒスタミン	1	11
	次亜塩素酸ナトリウム	1	1
自然毒	植物性自然毒	1	3
調査中		1	—
不明			
合計		72	502

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・患者数ともに下回りました。

例年、夏の終わりから秋にかけて、有毒な野生キノコを食用キノコと誤認して喫食し、食中毒となる事例が報告されています。2ページ目に掲載された内容にも留意し、毒キノコによる食中毒を防ぎましょう。

また、最近テイクアウト販売による営業形態が増加傾向にあります。今一度、正しい方法でテイクアウト販売を行えているか3ページ目に掲載された内容で再確認しましょう。食中毒予防のため取り組んでいないことがあれば、積極的に取り組みましょう。

「木の子」中毒事故発生！

キノコは「木の子」と書くことがあるのをご存知ですか。大半のキノコが樹木に寄生することが多いからだといわれています。樹木に寄生するキノコには木材を分解させるものもあれば、樹木の栄養生活を支えるものもあります。そんなキノコの中には有毒なものもあり、令和2年8月には家族が山林で採取した野生のキノコを自宅で調理し、喫食した2名が食中毒症状を呈した後、うち1名が亡くなる事例がありました。そこで以下にはキノコによる食中毒防止法を紹介します。

キノコによる食中毒防止5カ条

1. 食用と判断できないキノコは絶対に採らない、食べない、人にあげない。
2. キノコ狩りでは、有毒キノコが混入しないように注意する。
3. 迷信や言い伝えは信じない。
4. 図鑑の写真などにあてはめて、勝手に鑑定しない。
5. 食用キノコでも生で食べたり一度に大量に食べたりすると食中毒になるものがあるので注意する。



万が一、採取したキノコを食べて体調に異常を感じたら、早急に医療機関を受診して下さい。食べたキノコが残っている場合は、持参しましょう。治療の参考になる場合があります。

腸管出血性大腸菌に気をつけましょう！

腸管出血性大腸菌（O-157等）による食中毒

潜伏期間：1～14日と長く、少量の菌数で発症する場合があります。

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、多くが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。

原因食品：生や加熱不十分な食肉、サラダ、浅漬 など

腸管出血性大腸菌の予防ポイントは食品の衛生的な取扱いです。食中毒予防の三原則である「つけない」、「増やさない」、「やっつける」を徹底しましょう。とくに「やっつける」については、75℃で1分間以上の加熱が有効です。その他、食品に用いる殺菌剤として、食品添加物の一つである次亜塩素酸ナトリウムなどが有効です（使用方法は、製品によって異なります。各製品の説明書をよく読みお使い下さい）。

そのテイクアウト販売、だいじょうぶ！？

テイクアウトは店内でなく消費者が好きな場所で食べられるという点がニーズが高まっています。一方で、テイクアウト販売を行っている店舗の中には食中毒に繋がりにくい方法で実施しているところが見受けられます。ここでは、テイクアウト販売を行う際の注意点について触れます。



- **一般的な衛生管理を徹底しましょう！**
手洗いを徹底し、使用する器具等は、使用用途により使い分けをしましょう。
- **テイクアウト品は適切な場所で管理しましょう！**
店の外など日差しを十分に防げない場所や、温度管理ができない場所には絶対に置かないで下さい。お店の前で集客のために商品を見せたい場合はサンプル品を置きましょう。
- **加熱・放冷を意識しましょう！**
食中毒菌は約 20～50℃の温度帯でよく増えます。「調理時の十分な加熱」、「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷剤の使用」、「保冷、保温ボックスを活用した配達」等にとりくみ、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- **速やかに食べるよう消費者にお知らせしましょう！**
提供後、速やかに食べてもらえるよう口頭、または容器にシールを貼るなどしてお知らせしましょう。

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」も活用し、感染防止対策を徹底しましょう。

【問い合わせ先】

東京都ステッカー申請・感染拡大防止協力金相談センター

TEL：03-5388-0567

<https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/taisaku/torikumi/1008262/1008420/index.html>



江戸川保健所は令和2年7月29日から8月27日にかけて接待を伴う飲食店等を対象に、夏場の食中毒予防を啓発する立ち入りに併せて、新型コロナウイルス感染防止対策の実施状況について確認しました。多くの施設で、消毒用アルコールの設置や定期的な換気などの感染防止対策が行われていました。江戸川区ホームページでは、詳細な確認結果と施設で取り組まれていた感染防止対策の一部を紹介しています。是非、ご覧ください。

江戸川区ホームページ

トップページ>健康・医療・福祉>衛生>食品衛生>お知らせ
>接待を伴う飲食店等を対象とした立ち入り調査結果について



オンライン講習会について

江戸川区内の新型コロナウイルス感染者数が増加しています。保健所では引き続きお家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>



～「食べきり推進店」に登録しましょう～

新型コロナウイルスの感染拡大は私たちの生活に大きな変化をもたらせました。このような状況でも様々な工夫により食品をムダにしない取り組みをされているのではないのでしょうか？

区では、事業者・区民・区が一体となり食品ロス削減に取り組む「食べきり推進運動」を展開中です。その一環として、食品ロス削減に努めている店舗を「食べきり推進店」として、区ホームページで紹介しています。この機会にぜひご登録ください。

（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

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「SDGs」とは、Sustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称で、2015年の国連サミットで採択された2030年までの世界共通の目標です。貧困、教育、環境、産業など17の目標と169のターゲットから構成され、すべての人が「自分ごと」として取り組むことで、住みよい社会が実現します。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に積極的に取り組んでいます。

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