

～食品衛生情報～No.99



令和5年7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、過去には大規模な食中毒事例も発生しています。

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

江戸川区食品衛生協会は、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、組合に加入している店舗の自主管理の徹底を呼び掛ける活動を行っており、江戸川区はこの活動を支援しています。本年度も、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。実施結果は以下のとおりです。

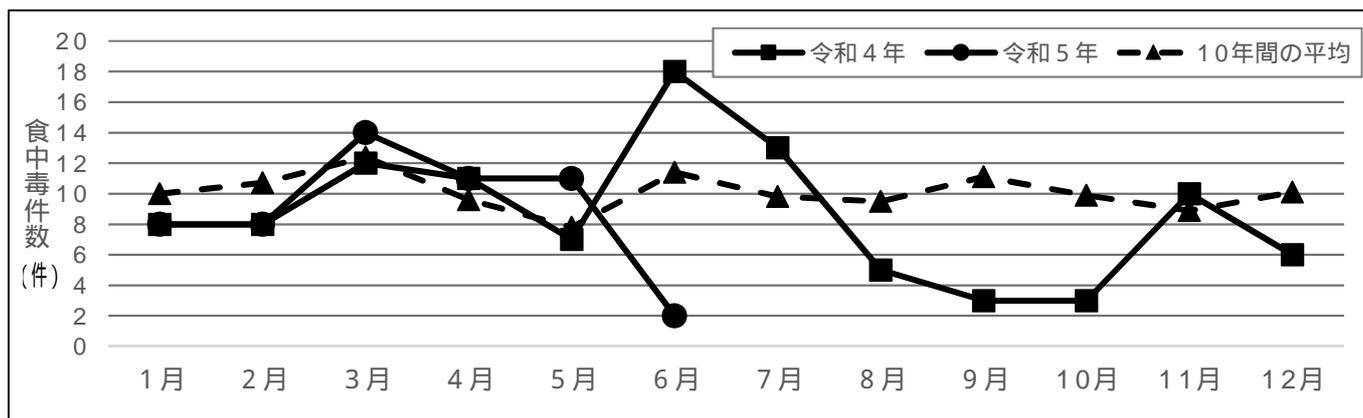
自主管理強調週間の実施結果

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
14	226	175	8	175	24

東京都内の食中毒発生状況（令和5年6月15日現在）

令和5年6月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数49件、患者数381名でした。（昨年同期は、事件数59件、患者数182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5年	8	8	14	11	11	2							54
令和4年	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104



腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意！

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、より一層注意が必要です。特に、乳幼児や高齢者は感染すると重症化しやすく、死亡事例も報告されています。菌の特徴と食中毒予防のポイントについて知り、感染防止に努めましょう。

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）
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、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

◆ 腸管出血性大腸菌による食中毒の予防ポイント

1. つけない

- ・包丁やまな板などの調理器具は生肉用とその他の食品用で使い分ける。
- ・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。

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。



3. やっつける！

- ・食肉は中心部を75℃で1分間以上加熱する。



「くるみ」の食物アレルギー表示が義務化されました！

「くるみ」によるアレルギー症例数の増加を踏まえ、食品表示基準の一部改正が行われ、令和5年3月9日から「くるみ」が特定原材料に追加されました。このため「くるみ」を含む食品を製造している事業者の方は、食品表示ラベルに「くるみ」が含まれている旨を表示しなければなりません。なお、経過措置期間があります。健康被害防止の観点から、可能な限り速やかに表示するよう努めましょう。

< 特定原材料一覧 >



えび



かに



小麦



そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)



くるみ

NEW!

経過措置期間として、令和7年3月31日までに製造、加工、輸入される加工食品（業務用加工食品を除く）と、同日までに販売される業務用加工食品については「くるみ」の表示が食品表示ラベルになくても認められます。

ハ サ ッ プ H A C C P 講習会を開催しています

食品衛生法が改正され、令和3年6月から原則すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務付けられました。本講習会では、居酒屋・レストラン等の一般飲食店を対象に、江戸川保健所職員が衛生管理計画の作成のお手伝いのほか、HACCPの疑問についてお答えします。

◆ 日付・会場 各回 14時 から 15時 (13時30分から受付開始)

	日付	会場	定員
令和5年	8月 8日(火)	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	各回 10名
	9月 13日(水)	東部区民館 集会室 りんどう	
	10月 11日(水)	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	
	11月 29日(水)	グリーンパレス 集会室 405	
	12月 7日(木)	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	
令和6年	1月(日程調整中)	葛西区民館	
	2月 1日(木)	小岩健康サポートセンター 3階ダイケア室	
	3月(日程調整中)	東部区民館	

日程調整中の会場につきましては江戸川区ホームページで確認するか、お電話でお問い合わせください。

◆ 申込方法

お電話でお申込みください。 定員は各回 10名です。(事前申込制)

連絡先：03-3658-3177 (受付時間：平日 8時30分～17時00分 担当：食品衛生係)

申込締切：各回講習会前日まで

◆ 持ち物

- ・食品衛生管理ファイル(お持ちの方のみ)
- ・お店のメニュー表
- ・筆記用具
- ・食品衛生責任者の手帳 または 食品衛生講習会受講カード(お持ちの方のみ)



◆ オンライン講習会について

会場でのご参加が難しい方向けに、江戸川区ホームページで動画と資料を公開しております。閲覧には ID とパスワードが必要です。閲覧を希望される区内飲食店事業者の方は、お手数ですがお電話でお問い合わせください。



江戸川保健所
食品衛生講習会
ホームページ

業態別食品衛生講習会のお知らせ

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！

(後日、講習会対象者宛てにお知らせをお送りします。)



江戸川保健所
食品衛生講習会
ホームページ

業態別講習会 (事前予約制)

日付	開始時刻	対象業態	会場
9月 5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20日(水)	14時	肉料理提供店・ 食肉販売業・食肉処理業	総合文化センター 3階研修室

食品ロス削減マッチングサービス 「タベくるん」登録のお願い

本区は、2030年度までに区内の食品ロス量を2010年度比で半減することを目標としており、目標達成に向けて昨年12月から食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」の利用を開始しました。本サービスを利用することで、お店は食品ロスになりそうな食品を廃棄することなく販売し、営業利益につなげることができます。現在区民のユーザー登録数は1,300人を超えています。食品ロスの削減には食品関連事業者のみなさまのご協力が不可欠です。ぜひこの機会に登録をお願いします。右記の二次元コードから簡単に登録できます。



江戸川区食品ロス削減
マッチングサービス
「タベくるん」ホームページ

連絡先：03-5662-1689 江戸川区環境部清掃課資源循環推進係

食品衛生協会加入促進について

江戸川区食品衛生協会では、自主管理を基本に安心・安全な「食」の提供に努めています。

協会に加入して、お店の衛生管理向上を目指しましょう！

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



江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)

連絡先：03-3542-01661

江戸川区食品衛生協会
ホームページ

掲載内容に関しましては、下記の連絡先までお問い合わせください。

連絡先：03-3658-3177 (受付時間：平日 8時30分～17時00分 担当：食品衛生係)