

～食品衛生情報～No.97

令和5年2月1日号

アニサキス食中毒にご注意ください

アニサキスは、魚介類の体内にいる寄生虫です。大きさは2～3cmほどで、魚介類の消化管から移動したのち、内臓や筋肉に寄生します。また、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、多くの魚で注意が必要です。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べても、通常は便と一緒に排泄されます。しかし、まれに胃や腸壁に侵入し、激しい腹痛や吐き気、おう吐等の症状を引き起こします。

- 《原因食品》 生の魚介類
- 《潜伏期間》 1～10時間（多くは8時間以内）
- 《症状》 腹痛、吐き気、おう吐、じんましん
- 《治療》 内視鏡による摘出等



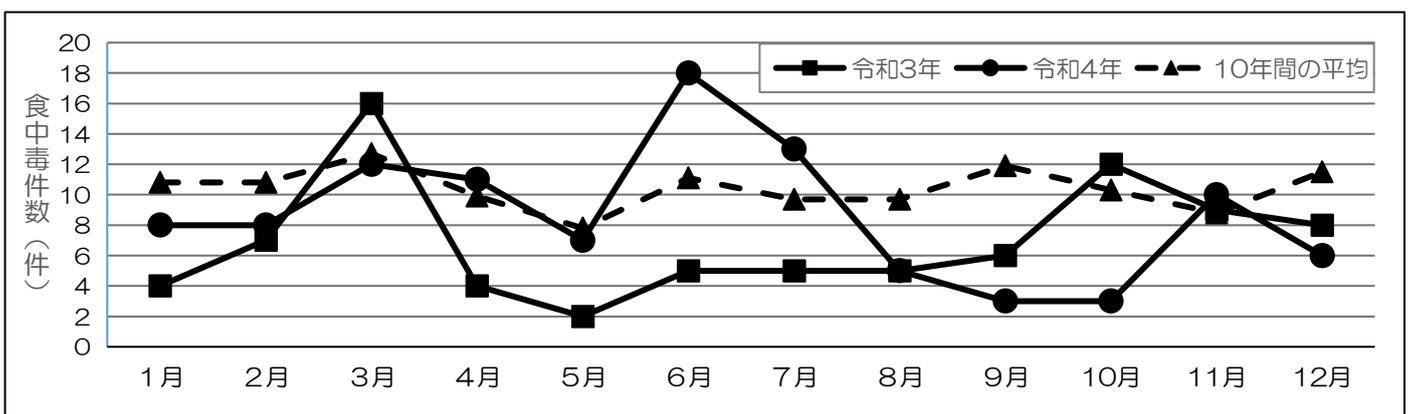
アニサキス食中毒の過去事例と予防方法は次のページへ



東京都内の食中毒発生状況（令和5年1月15日現在）

令和5年1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102件、患者数493名でした。（昨年同期は、事件数83件、患者数610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	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104
令和3年	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83



一区内飲食店におけるアニサキス食中毒の事例一

発生時期：令和4年3月

患者数：1名

症状：腹痛、吐き気、けん怠感など

原因食品：カンパチ、タイ、しめさばを含む刺身

行政処分：営業の一部停止 1日間

営業停止範囲：生食用鮮魚介類（冷凍品※を除く）の調理提供

※冷凍品とは-20℃以下で24時間以上冷凍したもの

推定原因：①カンパチとタイは、冷凍処理工程がなかった。

②しめさばは、冷凍していたが、冷凍時間は約20時間と短かった。

③調理時の目視確認で気づくことができなかった。



一アニサキス食中毒の予防方法一

加熱



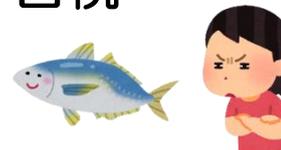
アニサキスは熱に弱いので、中心温度**60℃以上**で**1分以上**加熱すれば死滅します。

冷凍



アニサキスは中心温度**-20℃以下**で**24時間以上**冷凍すれば死滅します。冷凍が可能な魚であればなるべく冷凍するようにしましょう。

目視



アニサキスは目に見える大きさなので、**よく見て**取り除いてから、調理しましょう。特に**内臓に近い部分(ハラス)**をよく見ましょう。

令和5年度江戸川区食品衛生監視指導計画（案） について、意見を募集します

江戸川区食品衛生監視指導計画とは、江戸川区が食品等事業者に対して行う監視指導に関する計画です。この度、こちらの計画の内容について、皆様からご意見を募集します。

閲覧場所：（1）江戸川区ホームページ

（2）生活衛生課（小岩健康サポートセンター内）又は保健予防課（江戸川保健所内）

意見募集期間：令和5年2月1日（水）～令和5年2月14日（火）

意見の提出方法：（1）江戸川区ホームページから

（2）下記窓口まで ①持ち込み ②郵送 ③FAX

窓口：江戸川保健所生活衛生課食品衛生第一係

（小岩健康サポートセンター内）

〒133-0052 東京都江戸川区東小岩3-23-3

電話：03-3658-3177 FAX：03-3671-5798

江戸川保健所食品衛生監視指導計画
ホームページ

https://www.city.edogawa.tokyo.jp/e001/kuseijoho/kohokocho/goiken/publiccomment/koubo/20230201_syokuhineisei.html



頂いたご意見は後日、区の考えと併せて公表します。

食品表示をご確認ください

①ラベルの貼り間違いにご注意ください！

異なる製品の食品表示ラベルを誤って貼ってしまったという事例が度々報告されています。特に、アレルギーの誤表記は、アレルギー疾患をもつ方にとって命に関わる問題です。お客様に安全に召し上がっていただくために、食品表示ラベルを貼る際や、商品を陳列する際には複数人で指差し確認しましょう！



②輸入食品にも日本語表示が必要です！

近年、区内で輸入食材店が増えています。**輸入食品**にも、日本語による表示が必要です。

- ・ 輸入者の方へ 輸入食品には、日本語の適切な食品表示を付したうえで、流通させてください。
- ・ 販売者の方へ 日本語の適切な食品表示のない輸入食品は、販売しないように注意してください。食品表示がない商品は、輸入者との合意の上、適切な表示を付けて販売してください。

《正しい表示例》

A国で製造され、日本国内に輸入されたクッキー



名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ、卵、食塩/乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む) ※1
内容量	200g
賞味期限 ※2	2023年9月30日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
原産国名	A国
輸入者 ※3	(株)〇〇〇 東京都江戸川区△△△■—■—■

《注意点》

※1 日本と諸外国では、**アレルギー表示**の義務対象となっている食品は異なります。

※2 「**賞味期限**」又は「**消費期限**」という文言を冠して、**年月日**の順で記載します。

(賞味期限は**年月**の表示が可能な場合があります。)

【**輸入食品**でよくある 誤った表示例】 EXP 30 09 2023

※3 表示責任者といい、枠内に表示した事業者が表示の責任を負います。輸入食品の場合、輸入者が表示責任者になることが多いですが、輸入者との合意等により、販売者が表示責任を負う場合、販売者が表示責任者になることができます。

この他にも、表示にあたっての注意点があります。
詳しくは「東京都食品衛生の窓」をご覧ください。

東京都食品衛生の窓
<https://www.fukushi.hoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/yunyuu.html>



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
令和5年2月22日（水）	14時	全ての業種	東部区民館 集会室
令和5年3月8日（水）			総合文化センター 2階会議室
令和5年3月16日（木）			小岩アーバンプラザ 集会室

※新型コロナウイルスの影響で対面での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。

食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」 登録のお願い

「タベくるん」とは、お店で作りすぎたり仕入れすぎた食品を専用サイトに掲載し、それを見た区民（ユーザー）がお店に出向き購入するサービスです。

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。またSDGsの活動に参加することにより、お店のイメージアップにもつなげることができます。現在区民のユーザー登録数は1,000人を超えています。この機会にぜひ登録をよろしくお願いいたします。下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

（問い合わせ）5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係

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、48

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