

# ～食品衛生情報～No.95

令和4年10月1日号

## カンピロバクター食中毒にご注意ください

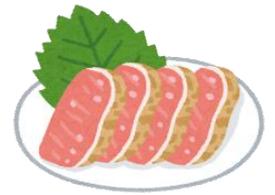
厚生労働省によると、令和3年に全国で発生した細菌性食中毒の6割超が、カンピロバクターによるものでした。カンピロバクターは、ウシやブタ、ニワトリ等の腸管の中に生息している細菌です。カンピロバクターに汚染された食品や飲料水を摂取することで感染し、下痢や腹痛、発熱といった症状を引き起こします。近年は、加熱不十分な鶏肉を喫食したことによる事例が多発しています。生肉の喫食は避け、十分に加熱調理したものを喫食しましょう。

《原因食品》 生または加熱不十分な食肉、二次汚染されたサラダ等

《潜伏期間》 1～7日（平均2～3日）

《症状》 下痢、腹痛、おう吐、発熱、頭痛等

《特徴》 後遺症として、手足の麻痺等を伴うギラン・バレー症候群を発症することがある。



## ～カンピロバクター食中毒予防方法～

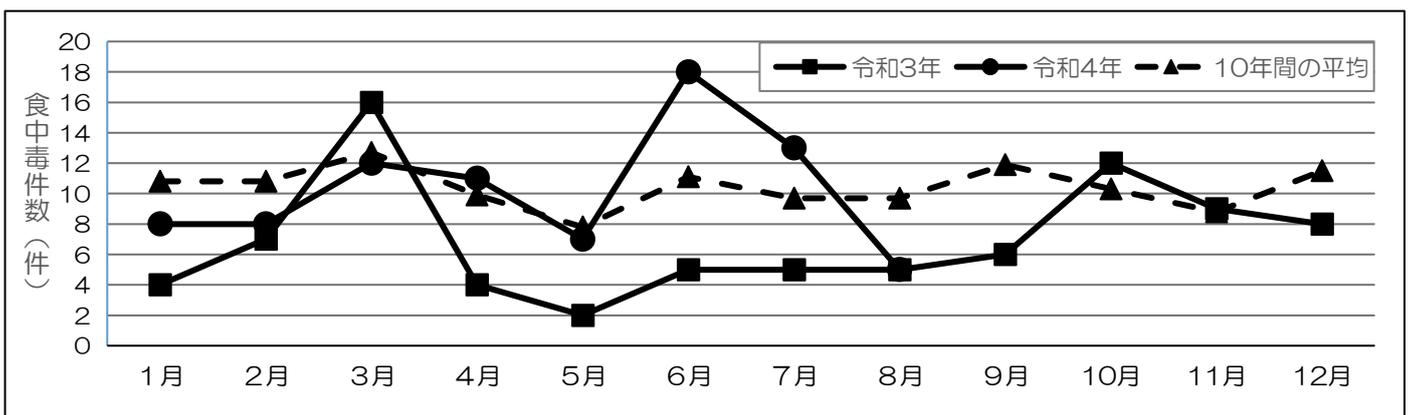
1. 生肉は十分に加熱調理（中心温度75℃以上、1分間以上加熱）しましょう。
2. 生肉と他の食品の調理器具等は、使い分けるようにしましょう。
3. 生肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の作業をしましょう。
4. 生肉に触れた調理器具等は、使用後に洗浄・殺菌を行いましょう。



## 東京都内の食中毒発生状況（令和4年9月15日現在）

令和4年9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82件、患者数264名でした。（昨年同期は、事件数48件、患者数410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					82
令和3年	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83



# 食品の営業許可申請等の手続きが オンラインでも可能になりました！



厚生労働省が構築した「食品衛生申請等システム」の運用が開始されました。  
これにより、営業許可申請や届出等が、インターネットを通じてできるようになりました。  
これまで通り、保健所窓口での手続きも可能ですので、ご自身にあった方法をお選びください。

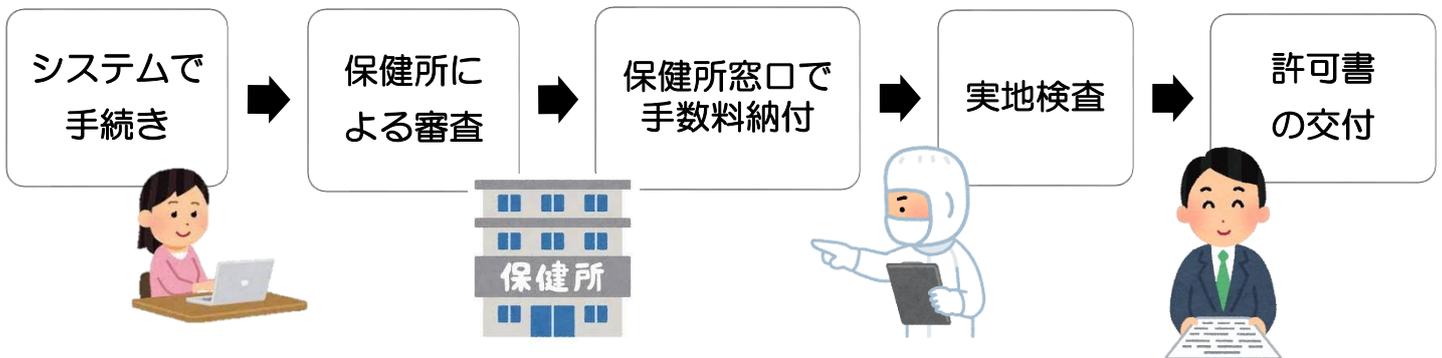
## 1. 食品衛生申請等システムで行えること

### 主な営業手続きの種類

- ① 営業許可申請（更新も含む）※手数料の支払いは、来所が必要です。
- ② 営業届出
- ③ 変更、廃業届出
- ④ 食品等自主回収情報の事案登録・取り下げ



## 2. 食品衛生申請等システム利用時の流れ（営業許可申請の場合）



※営業届出の場合、保健所が届出を受付した時点で手続きは完了です。

## 3. 営業許可申請、営業届出手続き時の添付書類

食品衛生申請等システムでは、ファイル（画像、書類）を添付することができます。

営業許可申請・営業届出においては、次の書類データを添付いただきますようお願いします。

	営業許可	営業届出
①施設の構造及び設備を示す図面（平面図）	必要	不要
②食品衛生責任者の資格を証明するもの（食品衛生責任者手帳等）	必要	不要
③水質検査成績書（小規模貯水槽、井戸水使用の場合）	必要	不要

## 4. 手続きにおける注意点

- ★申請前に、必ず保健所へ事前の相談をお願いいたします。 取り扱う食品や営業形態によって取得が必要な「営業許可」又は「営業届出」の種類が変わるため、保健所がご案内します。
- ★「営業許可」にあたっては、申請から許可書発行まで、約2～3週間程度かかります。 事前に営業開始日が決まっている場合は、お早めに手続きをお願いします。
- ★営業許可申請手数料は保健所窓口での納付が必要です。

### 食品衛生申請等システム（厚生労働省）

食品等事業者向けページ（<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>）

※ログインには、Gビジネス ID 又はログイン ID の作成が必要です。

※本区が運営するサイトではないため、個人情報の取扱いはシステムの利用規約やプライバシーポリシーの適用を受けます。操作方法等を含めたシステムへの質問は、システムのヘルプデスクをお願いします。

ヘルプデスク：電話 080-4953-0566（代表）

メール [TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp](mailto:TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp)



食品衛生

申請等システム

## あなたのお店は大丈夫？～店舗周辺環境～

調理の排気は、時として苦情になることがあります。同じにおいでも、いい匂いと感じる人と、嫌な臭いと感じる人がいるからです。周辺環境に配慮し、良好なコミュニケーションを取っていくことが、苦情防止につながります。

### 事例1 店舗からの臭いが部屋に充満して困っている。

焼肉店や惣菜店など、臭いや煙が多く発生する施設では、調理の排気に注意しないと、近隣からの苦情となってしまいます。換気扇やダクトの定期的な清掃等、日々のメンテナンスが、臭気防止の対策になります。また、高所排気や、脱臭装置の設置なども対策として有効です。

### 事例2 コーヒー豆を焙煎する臭いで迷惑している。

においては、種類によって強弱があります。特に強烈なにおいては、簡易な臭気対策では、効果を見込めない場合があります。脱臭装置などは高額なものが多いため、装置を設置する場合は事前に専門業者などに相談し、十分な効果が見込めるものを設置しましょう。



# 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。



## 会場での講習会日程表（事前予約制）

江戸川保健所講習会  
ホームページ

日付	開始時刻	対象業態	場所
10月11日（火）	14時	全ての業種	小松川区民館 2階集会室第1
10月20日（木）			葛西区民館 3階集会室第4、5、6
11月22日（火）			総合文化センター 2階会議室

※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。

**ご注意ください！**

「HACCPの巡回指導をしている」という、保健所からの電話と思わせるような連絡が店舗に入っているとの情報があります。その際に使用中の冷蔵庫のメーカー名を聞かれたとのこと。保健所では、HACCPの指導で冷蔵庫のメーカー名は聞きません。不審な点がありましたら、保健所へお問い合わせください。

## ～食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」が始まります！～

令和4年10月から、江戸川区食品ロス削減マッチングサービスの事業者登録を開始します。お店で作りすぎたり仕入れすぎた食品をホームページ上で販売し、それを見た区民（ユーザー）がお店で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することができ、営業利益につなげられる一方、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。お店にも区民にもメリットがあるサービスです。詳細は、下記までお問い合わせください。

（問い合わせ）江戸川区環境部清掃課ごみ減量係  
03-5662-1689



## 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