

～食品衛生情報～No.96

令和4年12月1日号

区内でウエルシュ菌による食中毒が発生しました！

一事件の概要一

- 発生時期 令和4年9月
- 原因施設 区内高齢者施設
- 原因食品 当該施設で調理・提供された給食
- 患者人数 49名
- 症 状 下痢・腹痛等
- 処分内容 6日間の営業等停止命令（給食の供給停止）

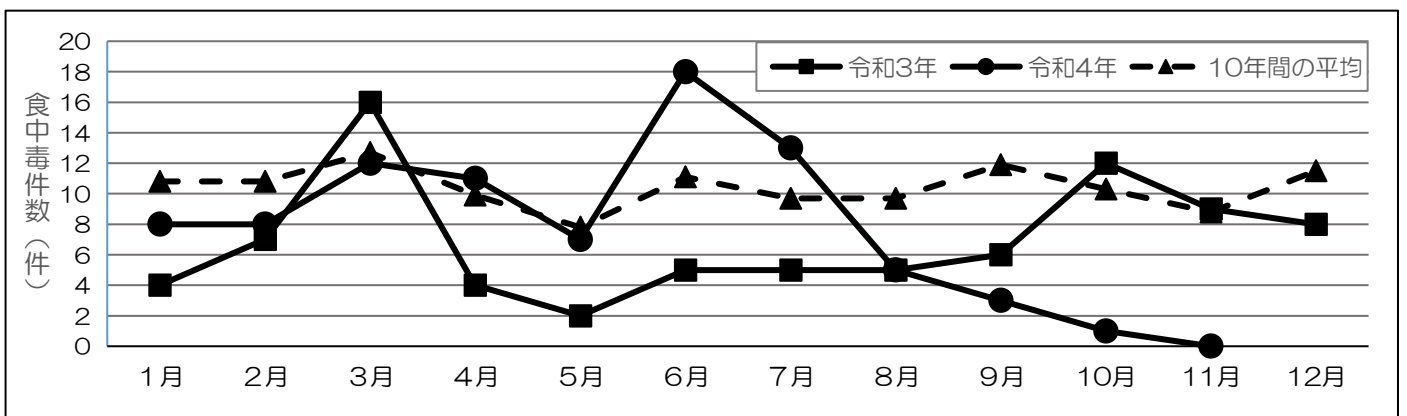


ウエルシュ菌食中毒の特徴や予防方法は次のページへ

東京都内の食中毒発生状況（令和4年11月15日現在）

令和4年11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88件、患者数358名でした。（昨年同期は、事件数75件、患者数463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	0		88
令和3年	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83



ーウエルシュ菌についてー

- 原因食品 前日に大量加熱調理され、室温で放冷されたカレー・シチュー・スープ・麺つゆ等肉類・魚介類・野菜類を使用した煮込み料理
- 潜伏期間 6～18時間（平均10時間）
- 症状 下痢、腹痛等（おう吐、発熱は極めて少ない）
- 特徴 ①人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素を嫌う嫌気性菌
②大部分は、100℃ 1～4時間の加熱に抵抗できる耐熱性芽胞（※1）を形成する
③芽胞形成時、エンテロトキシン（※2）という毒素が産生される
（※1）細菌の生育環境が悪化した際に形成される耐久細胞
（※2）細菌が産生するタンパク質毒素の1つ



ーウエルシュ菌食中毒の予防ポイントー

加熱調理した食品を常温で放置すると、ウエルシュ菌による食中毒の原因になりますので、以下のポイントを守るようにしましょう。

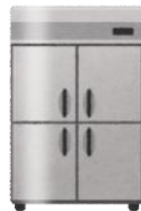
①つけない

調理前に手指の消毒・洗浄する。ただし、ウエルシュ菌の場合、原材料の野菜や肉に菌が付着している可能性が高いため、つけないことは困難。



②増やさない

加熱調理後、2時間以内に提供する。困難な場合は、急速に冷却して、菌が増殖する温度帯（45℃付近）を短くする。



③やっつける

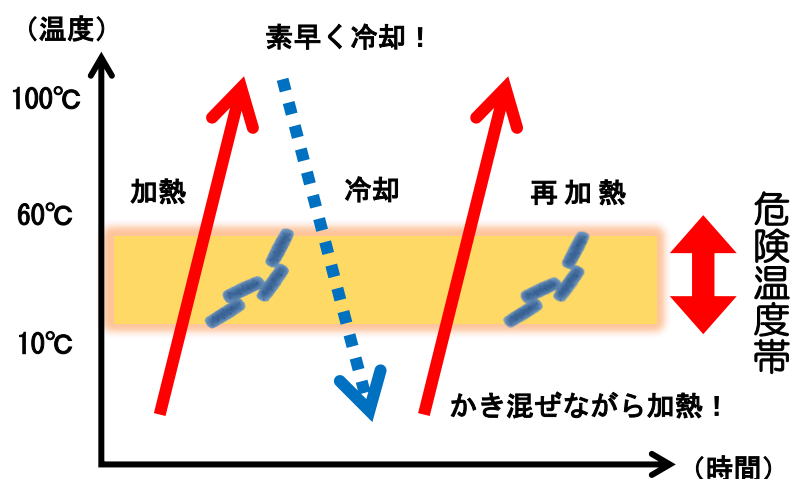
酸素を嫌うため、加熱時によくかき混ぜながら、空気に触れるようにする。



特に「②増やさない」ことが重要になります。

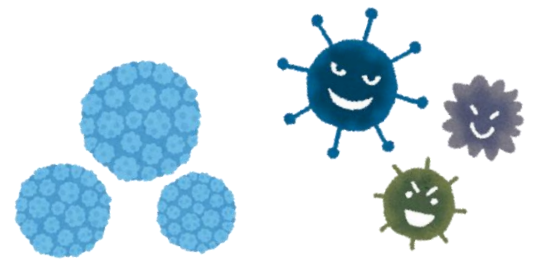
- ・加熱後、冷却する場合
または
- ・加熱後冷却し、再加熱する場合

細菌が増殖しやすい危険温度帯を素早く通過させましょう。当日調理でも、ウエルシュ菌は増えますので温度管理をしっかりとしましょう。



ノロウイルスによる食中毒にご用心！

これからの時期はノロウイルスによる食中毒や感染症が多く発生する傾向がありますので、しっかりと予防しましょう！！



ーノロウイルスについてー

- 原因食品 食品取扱者を介して汚染された食品
ノロウイルスを蓄積したカキ等の二枚貝
- 潜伏期間 1～2日
- 症状 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱
- 特徴 非常に感染力が強く、少量のウイルスでも感染するおそれがあります。
通常のアルコールでは十分に消毒できません。塩素系消毒剤が消毒に有効です。

ーノロウイルス感染予防方法ー

持ち込まない！

- 体調管理の実施と毎日の記録
- 体調が悪いときは調理に従事しない

つけない！

- 適切な手洗いの徹底
- 器具等の洗浄・消毒
- 手袋を着用し、素手で食品に触れない



拡げない！

- おう吐物の適切な処理
- 食器具やトイレ等の定期的な消毒の徹底



やっつける！

- 加熱調理食品は、中心温度 85～90℃で90秒間以上加熱してから提供
- 食器具は定期的に熱湯や塩素系消毒薬で消毒・殺菌

腸管出血性大腸菌に感染した場合

健康な人の検便から、腸管出血性大腸菌（O157等）の検出されることがあります。飲食等に関わる従業員から、腸管出血性大腸菌が検出された場合、感染症法に基づき就業制限がかかりますのでご注意ください。

ー就業制限ついてー

患者及び無症状病原体保有者の方は

飲食物に関わる製造、販売、直接接触する業務

が制限されます。家庭内でも手洗い等を徹底し、感染者は調理等を出る限りしないようにしてください。



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

※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」 12月からサービス利用スタート～

「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

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

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