

～食品衛生情報～No.98

令和5年4月1日号

令和4年度の江戸川区食中毒発生状況

令和4年度、江戸川区内で3件の食中毒が発生しました。(3月20日現在)

【事例①】

発生時期：令和4年4月
原因施設：区内飲食店
原因食品：当該施設が調理提供した刺身
病因物質：アニサキス
処 分：営業の一部停止※1日間
※営業の一部停止の内容：生食用鮮魚介類（冷凍品を除く）の調理、提供の停止処分。

【事例②】

発生時期：令和4年9月
原因施設：区内集団給食施設
原因食品：当該施設が調理提供した給食
病因物質：ウエルシュ菌
処 分：営業停止6日間（自粛1日間）

バックナンバーNo. 96
(12月号)で詳しく紹介

【事例③】

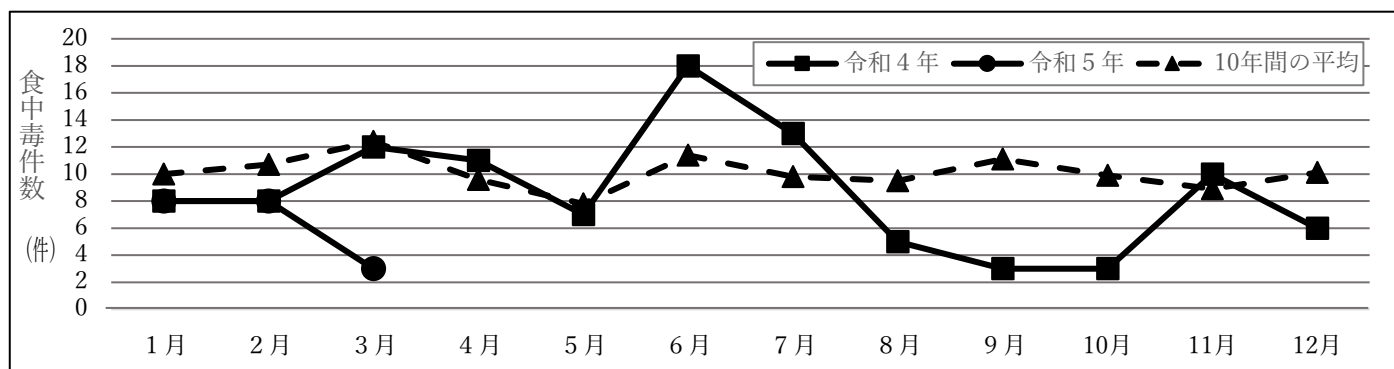
発生時期：令和5年3月
原因食品：不明（患者は発症前の数日間に、生の鮮魚介類を複数回喫食しており、原因食品・施設の特定に至りませんでした。）
病因物質：アニサキス
患者数：1名
症状：腹痛等



東京都内の食中毒発生状況（令和5年3月15日現在）

令和5年3月15日現在（速報値）の令和5年の東京都内の食中毒発生状況は、事件数17件、患者数122名でした。（昨年同期は、事件数23件、患者数61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	6	3										17
令和4年	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104



激痛！「アニサキス食中毒」にご用心！

アニサキス食中毒はアニサキスが寄生する生の魚介類を刺身等で食べることで発症します。ひとたび発症すると、患者は激しい腹痛に襲われるだけでなく、胃内視鏡等の治療費による経済的な負担も発生します。万が一、施設が食中毒を発生させてしまうと、行政処分の対象になりますのでご注意ください。



アニサキス食中毒の予防方法

加熱



食材の中心温度が
60℃以上・1分間以上
となるように加熱しましょう。

冷凍



食材の中心温度が
-20℃以下・24時間以上
となるように冷凍しましょう。

速やかな処理



内臓に寄生していることが多く、鮮度の低下と共に身に移行します。魚を購入したらすぐに内臓を取りましょう。

目視



アニサキスは目に見える大きさ
ですので、**取り除きましょう。**
特に内臓周辺（ハラス）は注意！

魚介類に潜む「アニサキス以外」の寄生虫にも注意！

ヒラメ等には…



- 寄生虫：ねんえきほうしちゆう粘液胞子虫（クドア）
- 症状：軽い下痢、おう吐
- 予防方法：加熱（75℃、5分間以上）
又は冷凍（-20℃、4時間以上）

ホタルイカ等には…



- 寄生虫：せんびせんちゆう旋尾線虫
- 症状：皮膚はこう爬行症、急性腹症
- 予防方法：十分な加熱または冷凍※
（-30℃、4日間以上）

※家庭用冷凍庫（-18℃程度）の冷凍では不十分です。

シラウオ、ドジョウ等淡水魚には…



- 寄生虫：がっこうちゆう顎口虫
- 症状：皮膚はこう爬行症、
まれに失明や神経麻痺等
- 予防方法：十分な加熱または冷凍
（-20℃、3～5日以上）

アユ、ウグイ等淡水魚には…



- 寄生虫：よこがわきゆうちゆう横川吸虫
- 症状：下痢、腹痛等
- 予防方法：生食を避ける、調理時の
二次汚染に注意等

（淡水生物には他の寄生虫リスクもあるため、生食を控えましょう。）

遺伝子組換え食品の表示制度が変わります！

令和5年4月より、遺伝子組換え表示制度が新しくなり、右図のように「遺伝子組換えでない」と任意で表示できる要件が厳しくなりました。

併せて、東京都が独自に定める「ガイドラインに基づく表示マーク」の制度も新しくなります。



名称	もめん豆腐
原材料	大豆（国産、 遺伝子組換えでない ） /凝固剤
内容量	~~~~

現行の制度では

大豆・とうもろこしやそれらの加工食品等は、遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理を行い、**混入を5%以下に抑えている**場合「遺伝子組換えでない」等の任意表示が可能でした。

新制度になると

分別生産流通管理を行ったうえで、遺伝子検査等で、**遺伝子組換え農産物の混入がない**と認められる場合のみ「遺伝子組換えでない」表示ができます。5%以下に抑えている場合は「分別生産流通管理済み」等の表示が可能です。

東京都の
新表示マーク例



遺伝子組換え農産物を使用したときの「遺伝子組換えである」義務表示には変更がありません。対象食品を販売されている方は改正の詳細を右記の二次元コードから確認し、適正な表示を行ってください。



消費者庁 HP
「遺伝子組換え表示
制度に関する情報」



東京都食品衛生の窓
「バイオテクノロジー応用食品
のマーク表示ガイドライン」

令和5年度 江戸川区食品衛生監視指導計画

江戸川区では、食品衛生法第24条に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全確保に努めています。令和5年度江戸川区食品衛生監視指導計画における重点事業の一部をご紹介します。

① HACCP（ハサップ）実施支援と定着の強化

令和3年6月から、全ての食品事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。令和5年度は小規模な事業者を中心に、HACCPに特化した予約制講習会の開催や、個別に施設を訪問した際に助言指導を行うことで、HACCP実施支援と定着の強化を図ります。

② 食中毒予防対策 各種イベントでの模擬店の監視

東京都内の食中毒発生件数は、アニサキスによる食中毒が最も多く、続いてカンピロバクター、ノロウイルスの順に多くなっています。前のページで紹介した通り、区内でも同様の食中毒が多く発生しており、警戒すべき食中毒として重点的に普及啓発を行います。

また、今年度は新型コロナウイルスの影響で開催できなかった各種イベントの再開が予想されます。数年ぶりの開催に伴い、慣れない状況での調理による食中毒が発生しないよう指導を行います。

③ 行政手続き等のオンライン化に向けた取り組みの推進

令和3年より、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」の運用が開始され、営業許可申請や届出、食品等の自主回収（リコール）の届出がオンラインでできるようになりました。令和5年度は、オンライン相談や電子決済の導入を推進し、事業者の利便性の向上を図ります。また、オンライン形式の食品衛生講習会を開催することで、多くの方が受講できる機会を設けます。



江戸川区ホームページで
全文をご確認頂けます。

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。)



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
5月17日(水)	14時	集団給食・仕出し	総合文化センター 3階研修室
6月14日(水)	14時	寿司・魚・屋形船	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

「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ひします。下記の二次元コードから簡単に登録できます。



(連絡先) 03-5662-1689 江戸川区環境部清掃課資源循環推進係

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