

# ～食品衛生情報～No.93

令和4年6月1日号

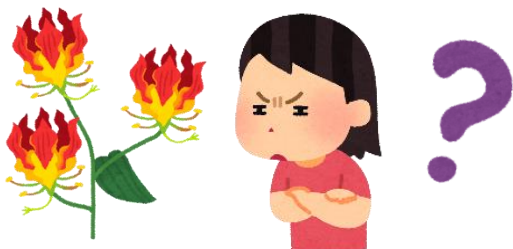
## 有毒植物による食中毒にご注意下さい！

春先から初夏にかけて、有毒植物を食用の植物と誤って食べて食中毒になる事例が確認されています。令和3年もスイセン、イヌサフラン、バイケイソウ等の有毒植物の誤食による食中毒事例（事件数15件、患者数20名）が全国で報告されています。また、令和4年4月に宮崎県で有毒植物グロリオサ（ユリ科の植物で根の部分がヤマイモと酷似）による死亡事例が報告されました。

まちがいをなく食用だと判断できない植物は、絶対に

「採らない！」「食べない！」「売らない！」「人にあげない！」

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医療機関を受診しましょう。



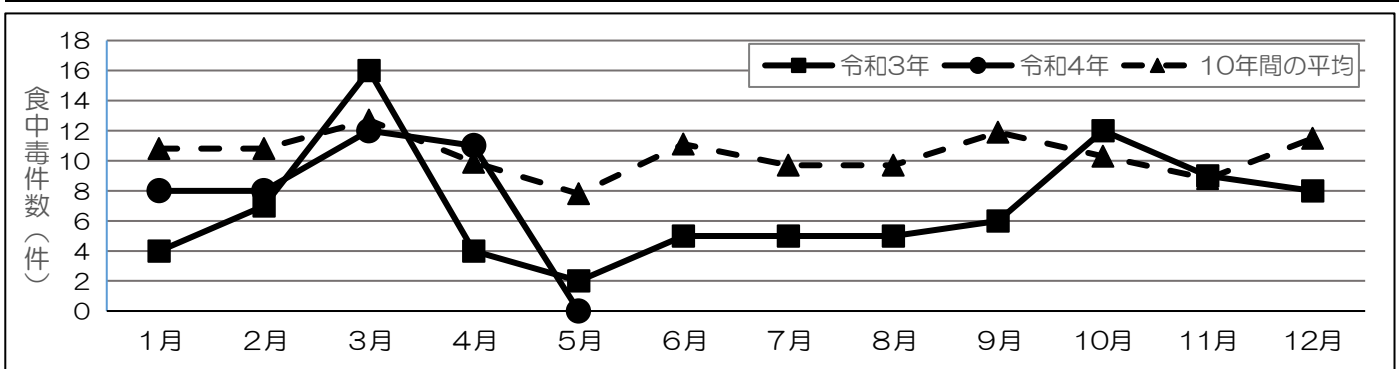
代表的な有毒植物の特徴は「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。  
([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/shokuchu/poison/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/shokuchu/poison/index.html))



### 東京都内の食中毒発生状況（令和4年5月15日現在）

令和4年5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、事件数39件、患者数140名でした。（昨年同期は、事件数31件、患者数209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	0								39
令和3年	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83



# サルモネラ食中毒にご注意ください！

サルモネラによる食中毒が毎年発生しています。令和3年の全国での発生状況は、事件数8件、患者数318名、死者数1名でした。暑い夏を迎える前に、サルモネラ食中毒の特徴と予防方法について学び、お客様に安全で安心な食品を提供できるようにしましょう。

## サルモネラ食中毒とは？



原因食品：食肉や卵等の畜産製品、低温調理した肉料理

汚染された手指や調理器具等を介して二次的に汚染された食品

健康保菌者（感染しても症状がでない）となった調理従事者により汚染された食品

ネズミやペット等を介して汚染された食品

潜伏期間：6～72時間

症状：激しい腹痛、水様性の下痢、発熱、吐き気、おう吐等

特徴：熱に弱い

感染力が強く、少量の菌で感染する

河川や下水、ヘビ、カメ、家畜、家禽、イヌ、ネコ等、環境中に広く分布している



## サルモネラ食中毒を防ぐ5つのポイント

### ポイント① 食品の購入

- ・卵はひび割れのない、新鮮なものを購入すること。
- ・産卵日や包装日、期限表示の日付を確認して購入すること。



### ポイント② 保存

- ・食肉や卵は購入後は速やかに冷蔵保管すること。
- ・卵の割り置きはしないこと。割卵後は速やかに調理し、早めに提供・喫食すること。

### ポイント③ 調理・提供



- ・卵は十分に加熱すること。
- ・生や半熟状態の卵料理を提供する場合は賞味期限内の卵を使用すること。
- ・食肉は中までしっかり加熱すること。（中心部の温度が75℃で1分以上。低温調理する場合でも、これと同等の加熱条件が必要です。）



↑詳細は「食肉の加熱条件に関するQ&A」（厚生労働省ホームページ）をご覧ください。

### ポイント④ 洗浄・清掃

- ・生肉や卵等を取り扱った器具や手指は二次汚染防止のため、その都度必ず洗浄・消毒すること。
- ・ネズミやゴキブリ、ハエ等の駆除を行うこと。



### ポイント⑤ 調理従事者の健康管理

- ・定期的に、また必要に応じて調理従事者の検便を行い、記録を保管すること。
- ・体調が悪いときは調理に従事しないようにすること。

# HACCP に沿った衛生管理、できていますか？

原則すべての食品等事業者に対し、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行うことが義務づけられてから1年が経ちました。取り組み方法について、簡単におさらいしましょう。

## 店の衛生管理を「見える化」し、食中毒発生を防止しよう！

### ①衛生管理計画を作成する

- ・一般衛生管理のポイントの確認

「冷蔵庫の温度確認」や「器具類の洗浄・消毒」、「従業員の健康チェック」等、普段から行っている衛生管理のポイントを再確認します。

- ・重要管理のポイントの確認

取扱食品を、加熱や冷却の有無など、調理方法ごとにグループ分けし、衛生管理のポイントを定めます。

### ②実施

計画に沿って衛生管理を実施します。

### ③記録・確認

管理状況を記録します。定期的に内容を確認し、必要に応じて計画を見直します。



東京都と東京都食品衛生協会が作成した「食品衛生管理ファイル」の活用がおすすめです！「東京都福祉保健局 食品衛生の窓」からダウンロードが可能です。

## 自主管理強調週間 が始まります

江戸川区食品衛生協会では、区民の皆様に安全な食品を提供するために自主管理活動を行っています。

【期 間】6月6日（月）～10日（金）

【活動内容】各業者組合の自治指導員による組合員の店の拭き取り検査と衛生管理状況の点検

暑い夏を迎える前に各店の自主管理を強化し、区民の皆様に安心してご利用頂けるようにするための取り組みです。

全ての組合員の店が、常に「食の安全安心の店」であり続けられるよう自主管理に取り組みましょう。

## 第25回食品衛生大会 の開催について

【日時】6月27日（月）14時～15時30分

【場所】江戸川区総合文化センター 小ホール

【内容】①座談会

「食品ロス削減 区民みんなで考えよう」

②食品衛生自主管理功労者表彰

【主催】江戸川区、江戸川区食品衛生協会

【定員】250人（事前申し込み不要、先着順）

食品ロス削減に向けた取り組みや課題等について、皆様も一緒に考えましょう。

また、区内で食品衛生の自主管理に貢献した方に対し、表彰も行います。ぜひご参加ください。

# 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
6月15日（水）	14時	寿司・魚・屋形船	総合文化センター 3階研修室
9月6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21日（水）	14時	肉料理提供店・ 食肉販売業・処理業講習会	総合文化センター 3階研修室

※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。

## 食品ロス削減のためにご協力をお願いします

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います。令和4年度は「SDGsの行動を通して理解を深める1年」と位置付け、6月のテーマを「食品ロスの削減」としてさまざまな取組みを展開します。

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「食べきり推進店」にご登録をお願いします。詳しくはお気軽にお問い合わせください。



（問い合わせ）03-5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係



江戸川区 食べきり推進店

検索



食べきり推進店募集  
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

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