

～食品衛生情報～第 101 号

令和6年1月15日発行

◎におい対策は徹底していますか？

調理の排気は、時として苦情になります。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。次のことに取り組み近隣との良好な関係を築きましょう。

STEP 1 においを元から断つ

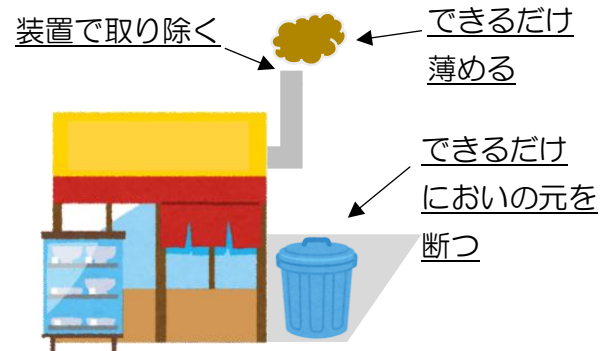
- ・作業工程の見直し
- ・調理時間の変更、出入口を開放しない
- ・ゴミ容器の密閉化、日々の清掃の実施

STEP 2 においを薄める

- ・近隣の住宅より高いところから排気
- ・排気口の向きを変える
- ・排気口の清掃

STEP 3 脱臭装置でにおいを取り除く

- ・専門業者に相談し、効果が見込めるものを選定
- ・油煙を多く含む場合は、脱臭装置のほかに油煙除去機能をもつ前処理装置をつけましょう（グリースフィルターなど）

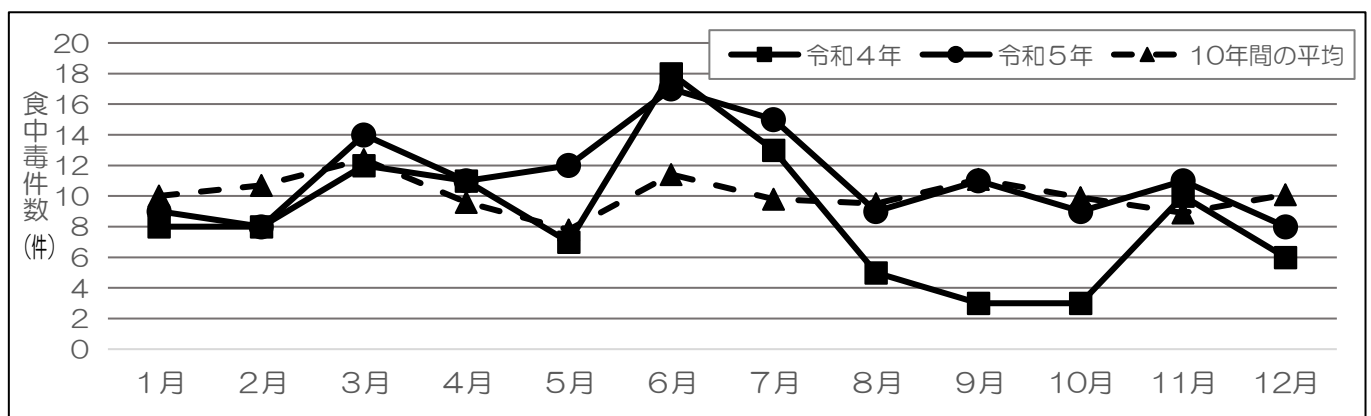


思わぬ苦情から行政指導を受けたり、地域の方と訴訟問題にまで発展するケースもあります。苦情にならないように、日頃からにおい対策を行いましょう。

◎東京都内の食中毒発生状況（令和5年12月31日現在）

令和5年12月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数134件、患者数845名でした。（昨年同期は、事件数104件、患者数519名でした。）

件数	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	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	8	134
令和4年	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104



◎ノロウイルスによる食中毒にご用心！

寒い季節に流行する傾向があるノロウイルスには、適切な加熱（中心温度 85～90℃で 90 秒間以上）や手洗い、塩素系消毒液による消毒等が有効です。

■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。塩素系消毒液を使用しましょう。



↓(注)

感染を広げないために

- おう吐物がついたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 患者のおう吐物やおむつ等は、処理する人が感染しないような方法で、すみやかに処理・消毒し、二次感染を防止しましょう。

消毒液の誤飲事故が発生しています！

消毒液が入った容器は必ずラベルを貼り、周囲の人に内容物が分かるようにしましょう。

ペットボトルでつくれます！

トイレ等をお掃除する場合

0.02%消毒液

500mL のペットボトルに水を入れ
約 2mL の漂白剤を加える

汚物を処理する場合

0.1%消毒液

500mL のペットボトルに水を入れ
約 10mL の漂白剤を加える

(注) 家庭用塩素系漂白剤（5%）を原液とした場合の作り方です。

表示を確認し、適切な濃度に薄めて使いましょう。

ペットボトルキャップ
1杯は約 5mL です



◎令和6年度江戸川区食品衛生監視指導計画(案)について

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。下記の方法で皆様からご意見を募集する予定です。頂いたご意見は、区の考えと併せて、後日江戸川区ホームページで公表します。

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（中央健康サポートセンター内）

意見募集期間： 令和6年2月1日（木）～令和6年3月1日（金）

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二係
（小岩健康サポートセンター内）
〒133-0052 江戸川区東小岩 3-23-3
FAX：03-3671-5798



江戸川区ホームページ
意見を募集している案件
※令和6年2月1日以降公開します

◎事業譲渡の手続きが「承継届」になりました！

別営業者が取得した営業許可・届出業種を令和5年12月13日以降に譲り受けていた場合、「承継届」による手続きになりました。これにより、例にあげる手続き等も承継届の対象になりました。なお、手続きは事業を譲り受けた新営業者が行う必要があります（手数料不要）。

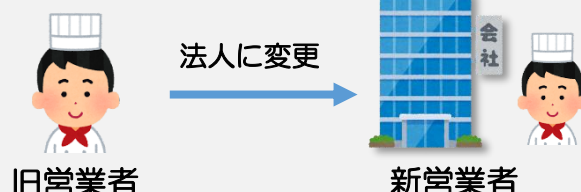


【事業譲渡の例】

【個人間の譲渡】



【個人事業主が法人化】



手続きには、次のことが必要になります



- ①営業等の譲渡が行われたことを証する書類の提出
※明記すべき内容や必要書類等は保健所にお問合せください。

- ②営業許可施設を譲り受けた場合は
届出後に保健所による調査



東京都保健医療局
食品衛生の窓
ホームページ

詳細は左の二次元コードからご確認ください。

保健所の調査で特に確認していること

確認事項

- (1) 営業許可施設が法に定められた基準を満たしているか確認します。
不備があれば新しい営業者に改修等を指示しますので引き継ぐ際は気を付けましょう。
- (2) 「HACCPに沿った衛生管理」の取り組みが適切に実施されているか確認します。
- (3) 営業施設ごとに食品衛生責任者を選任する必要があるため、選任状況を確認します。

※届出業種の営業届出施設に対しては口頭等で(2)と(3)を確認します。

問い合わせ：03-3658-3177（受付時間：平日 8時30分～17時00分 担当：食品衛生係）

◎食品衛生講習会のお知らせ

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。

★江戸川区ホームページ上で講習会資料や音声付き動画の公開も行います。

※本講習会は、食品衛生責任者の資格を取得するための講習会ではありません。



江戸川保健所
食品衛生講習会
ホームページ

会場での講習会日程(事前予約制)

	日付	開始時刻	対象業態	会場
令和6年	2月21日(水)	14時	全ての業態	東部区民館
	3月6日(水)			江戸川区総合文化センター
	3月14日(木)			小岩アーバンプラザ

◎食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」で食品ロス削減・売上げアップ！

本区は、食品ロスの削減に向けて令和4年12月から食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」を開始しました。本サービスはウェブサイトを紹介して、廃棄間際の安価な食品と、それを買いたい消費者とをマッチングさせることで食品ロス削減を目指します。お店は規格外品や賞味期限が迫る食品を通常より安価で販売する情報を発信。消費者はスマートフォンなどでその情報を確認し購入予約し、指定の時間に店舗へ商品を受け取りに来ます。お店は食品ロスを削減することができ、売上げにつなげることができます。現在区民のユーザー登録数は1,600人を超えています。登録は右下の二次元コードから。

問い合わせ：03-5662-1689 江戸川区環境部清掃課資源循環推進係



食品ロスをなくそう！
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



食品衛生協会加入促進について

江戸川区食品衛生協会では、自主管理を基本に安心・安全な「食」の提供に努めています。

協会に加入して、お店の衛生管理向上を目指しましょう！

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