

～食品衛生情報～No.106

令和7年4月1日発行

◎カンピロバクター食中毒発生で6日間の営業停止

- 発生時期 令和7年1月
- 症状 発熱や腹痛、下痢等
- 患者人数 5名
- 原因食品 原因施設が調理提供した食品
- 推定原因 加熱不十分な鶏肉料理の提供
- 原因施設 区内飲食店

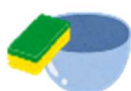
○特徴 ウシやブタ、ニワトリ等の腸管に生息する細菌で、潜伏期間は2～5日です。
少量の菌で発症するため、食肉の鮮度は関係ありません。
手足の麻痺等を伴うギラン・バレー症候群を発症することがあります。

○予防方法

十分な加熱調理
中心温度 75℃
1 分間以上



使用した器具は
洗浄・殺菌を
徹底



調理器具の
使い分け

生肉用

加熱済用



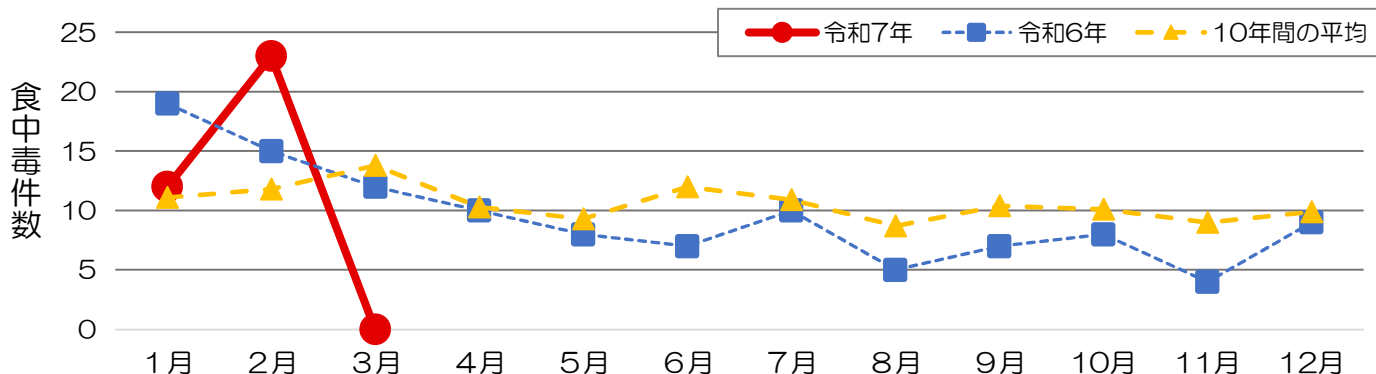
手洗いの
徹底
(2度洗い等)



◎東京都内の食中毒発生状況 (令和7年3月15日現在)

令和7年3月15日現在(速報値)の東京都内の食中毒発生状況は、事件数35件、患者数405名でした。(昨年同期は、事件数34件、患者数845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7年	12	23	0										35
令和6年	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114



～江戸川区からのお知らせ～

◎お店周りの衛生対策は徹底していますか？

最近、営業施設の周辺環境に関する相談が増えています。

事例 施設のごみの管理が良くない。

ごみの管理不良で、施設の周辺を汚す、悪臭の原因になっている、害虫やねずみを発生させている、道路にはみ出して通行の邪魔になっている、といった事例があります。

施設で出たごみは営業者の責任のもと衛生的に処理し、近隣に迷惑をかけることのない良好な関係を築きましょう。



◎「くるみ」アレルギーの表示が義務化されています

令和7年4月1日以降に「くるみ」を含む食品を製造する場合は、「くるみ」のアレルギー表示を必ず表示してください。

令和5年3月9日に「くるみ」のアレルギー表示が義務化され、約2年間設けられた移行期間が令和7年3月31日に終了しました。



今後のアレルギー表示の動向（令和7年度中に正式決定予定）

●カシューナッツ

表示推奨から義務化へ移行
(特定原材料に準ずるもの ⇒ 特定原材料)

●ピスタチオ

表示推奨に追加へ
(特定原材料に準ずるものに追加)

◎食品衛生責任者の資格に管理栄養士が追加

栄養士法の改正により、管理栄養士養成施設の卒業者は、栄養士でなくとも、管理栄養士国家試験を受験することができるようになりました。このため、令和7年4月1日から食品衛生責任者の資格要件に「管理栄養士」が追加されることになりました。

◎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になっています。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、保健所から通知をお送りします。

★江戸川区公式サイト上で講習会資料も公開します。

※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
公式サイト

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
5月15日(木)	14時	給食施設・仕出し	江戸川区総合文化センター 3階研修室
6月11日(水)	14時	寿司・魚・屋形船	江戸川区総合文化センター 2階会議室

◎「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン

～SDG s 目標達成に向けて～」の概要

ガイドラインの概要

SDG sにおいて、食料廃棄の減少に関する目標が設定され、日本でも、2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量を半減させる目標を設定し、食品ロスの削減に向けての取り組みを推進しています。

中でも、事業系食品ロス量のうち、消費者による多くの食べ残しがあると推計されており、このような外食時の食べ残しを減らす取り組みとして、食べ残しの持ち帰りが有効です。そこで、食べ残しの持ち帰りを推進するため、事業者として対応しておくべき事項と、消費者に求められる行動を整理し、食べ残し持ち帰りの法的及び衛生的なリスクの低減、事業者と消費者の意識の変化や行動の推進を目的として作成されたのが「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDG s 目標達成に向けて～」です。



外食で食べ残しを
持ち帰る際の注意事項
公式サイト

江戸川区は、2010 年度において推計された区内食品ロス量を基準として、2030 年度までに 4000 トンまで半減することを目標としています。そのための取り組みとして、30・10 運動やフードドライブの推進、食品ロス削減に対する取り組みを行っている店舗である「食べきり推進店」の利用推奨、食品ロスを削減するための「食べきりレシピ」の募集や紹介を行っています。食品ロス削減のためには、区民の皆様のご協力が不可欠です。よろしくお願いいたします。

事業者が食べ残し持ち帰りを認める場合は、食品衛生上、次の点に留意しましょう。

準備編

- ・資材の準備
- ・持ち帰り可能な食品の選定



清潔な容器・箸
保冷剤の用意



適当な食品は常温保存可能
水分含量少、要加熱・再加熱

小分け編



食品を取り扱う
際は手洗いを徹底

持ち帰り編

- ・適切な声掛け
- ・チラシの用意



速やかな帰宅・喫食
すぐに喫食できない
時は冷蔵庫等に保管



異味・異臭を
感じたら食べない



再加熱して
食べる

◎「食べきり推進店」にご参加ください



SDG s（持続可能な開発目標）の中で食品ロス削減の目標が掲げられ、近年、食品ロスへの関心が高まっています。こうした状況のなか、江戸川区では、食品ロス削減に向けた取り組みを一層推進していきます。事業者・区民・区が一体となって、食品ロス削減に向けた取り組みを展開していきましょう。この機会にぜひ「食べきり推進店」へご参加ください。

問合せ先

食品ロスに関すること 環境部清掃課資源循環推進係

03-5662-1689

食品衛生に関すること 江戸川保健所生活衛生課食品衛生第一係・食品衛生第二係

03-3658-3177

◎令和7年度江戸川区食品衛生監視指導計画

江戸川区では、食品衛生監視指導計画を策定し、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・安心を確保していきます。令和7年度に行う事業の一部を紹介します。

①HACCP（ハサップ）の導入・定着支援

令和7年度も引き続き、新規事業者への支援や既存の事業者に対する実施状況の確認を行い、自主的な衛生管理のさらなる推進を図ります。

②食中毒予防対策

低温調理、持ち帰り・宅配を行う事業者等に対し、適切な温度管理や一般的な衛生管理の徹底等を指導します。その他、ノロウイルス対策の正しい消毒方法等も指導します。

③食品表示の監視指導

食品表示ラベルの貼り間違い等で、アレルギー表示が欠落した事案が散発しています。安全性に重要な影響を及ぼすため、立入監視時や講習会を通じて適正な食品表示の実施を指導します。



江戸川区の公式サイトで
全文をご確認頂けます。

◎食品衛生協会への加入をおすすめします！

江戸川区食品衛生協会では自主管理を基本に安全・安心な「食」の提供に努めています。協会の様々なサポートを活かして、お店の衛生管理を向上しましょう！協会への加入、最新情報を知りたい方は、公式サイトをご覧ください。



江戸川区食品衛生協会

検索

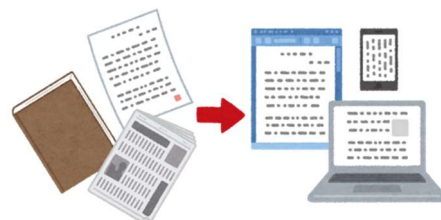
江戸川区食品衛生協会（銀座総合事務所）
問合せ： 03-3542-0161



江戸川区食品衛生協会
公式サイト

◎「食品衛生情報」は紙から電子へ！

DX 推進を図るため食品衛生情報を電子化します。次回から食品衛生情報は江戸川区の公式サイトでお届けします。右の2次元コードから、いつでもどこでも閲覧できる電子版をぜひご利用ください。バックナンバーもご覧いただけます。



定期刊行物「食品衛生情報」
江戸川区の公式サイト

発行：江戸川区食品衛生協会
江戸川区江戸川保健所