

～食品衛生情報～ No.107

令和7年7月発行

◎ 8月は食品衛生月間です！

高温多湿となる夏は、細菌による食中毒が最も発生しやすい時期で、過去には大規模な食中毒事例も発生しています。

このため、厚生労働省は8月を「食品衛生月間」に定めており、江戸川区でも事業者や区民の皆さんに食中毒予防の普及啓発を行っています。

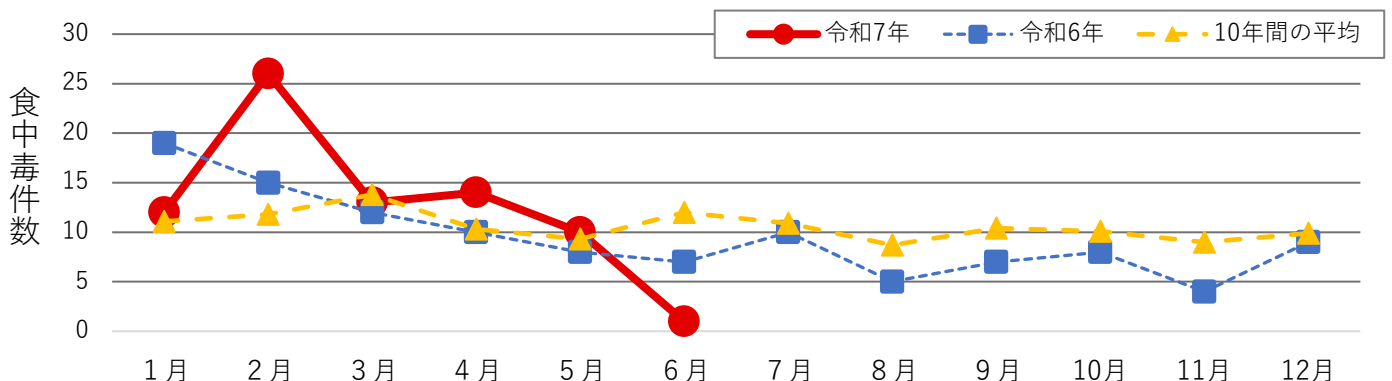
今一度、お店やご家庭の衛生管理を確認し、食中毒を防ぎましょう！



◎ 東京都内の食中毒発生状況 (令和7年6月15日現在)

令和7年6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76件、患者数880名でした。（昨年同期は、事件数71件、患者数1,536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	13	14	10	1							76
令和6年	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114



◎あなたは大丈夫？お肉の正しい知識！

毎年、お肉の生食が原因の食中毒が発生しています。その多くは、お肉の不適切な取り扱いが原因となって発生しました。

あなたのお肉の知識は本当に正しいですか？正確な知識を身に付けて、食中毒を防ぎましょう。

お肉は新鮮なら生でも大丈夫ではない！

牛・豚・鶏には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌といった食中毒の原因になる細菌を腸管内にもっており、食肉への加工途中でお肉に付着します。

市販の鶏肉のカンピロバクター汚染率は40%程度との調査結果があります。必ず加熱調理しましょう。



表面だけ加熱すれば大丈夫ではない！

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などの細菌は、熱に弱く、十分な加熱（75℃ 1分程度）で食中毒が予防できます。

細菌は、時間経過でお肉の表面から内部へ移動していくため、表面だけでなく、中心部まで十分な加熱が必要です。



感染したら下痢やおう吐だけではない！

加熱不十分なお肉を食べて食中毒になると、主に下痢やおう吐の症状がありますが、「カンピロバクター」に感染するとギランバレー症候群を、「腸管出血性大腸菌」に感染すると溶血性尿毒症症候群をまれに発症します。重症化して後遺症が残ることもあります。



◎食品衛生街頭フェアを開催します

消費者に食中毒の正しい情報を知っていただく機会として食品衛生街頭フェアを実施します。

“加熱工程の少ない食品を正しく知ろう！～低温調理・加熱不十分な食肉～”をテーマにして、正しいお肉の取り扱いを紹介します。

【日 時】令和7年8月6日（水）10時～15時

【会 場】JR小岩駅 シャポー小岩1階 まちかど広場

◎食べ残し持ち帰りの注意点

令和6年12月に消費者庁、厚生労働省が“食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～”を作成しました。食べ残しの持ち帰りの際に食品事業者が取り組むことを改めて確認しましょう。

従業員が持ち帰りの注意事項※を説明しましょう。
チラシなどを渡すのも効果的です！

原則、利用者が食べ残しの
移し替えを行います。

衛生的な持ち帰り容器と移し替え用
のお箸などを提供しましょう。

持ち帰りできる食品は、事業者が判断します。
十分に加熱されている食品、常温保存可能な食品、
水分が少ない食品などが持ち帰りに適しています。
生ものや半生などの食品の持ち帰りはやめましょう！

※注意事項として利用者に説明しましょう



速やかに喫食
すぐに喫食できない
時は冷蔵庫に保管



異味・異臭を
感じたら食べない



食物アレルギーの
ある人にあげない

食べ残し持ち帰りの注意事項を説明する際に活用できる
参考チラシ（日本語版、英語版、中国語版、韓国語版）が、
右記2次元コードから[ダウンロード](#)できます。



厚生労働省 HP
食品ロス削減のために
外食時にできること

◎講習会を受講しましょう！

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！

★会場での講習会日程（事前予約：講習会対象者には、江戸川区から通知をお送りします。）

日 時	開始時刻	対象業態	会場
令和7年 9月 9日（火）	14時	食品製造業	江戸川区総合文化センター
9月 24日（水）	14時	肉料理提供店 食肉販売・食肉処理	江戸川区総合文化センター

★[江戸川区 HP](#) では講習会動画を音声付きで公開しています。

全ての業態向けの講習会動画（音声付）は通年で公開しています。
視聴のためのパスワードをお伝えしますので、問い合わせください。

お問い合わせ 江戸川保健所生活衛生課 03-3658-3177



江戸川区 HP
食品衛生講習会のご案内

◎「食べきり推進店」にご参加ください

SDGs（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。

お問い合わせ 環境部清掃課資源循環推進係 03-5662-1689



江戸川区 HP
食べきり推進店



～江戸川区食品衛生協会からのお知らせ～

◎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）
お問い合わせ 03-3542-0161



江戸川区食品衛生協会
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