

～食品衛生情報～No.103



発行日：令和6年7月1日

江戸川区内飲食店でカンピロバクターによる食中毒が発生しました！

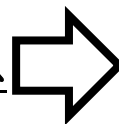
－概要－

飲食店を利用した4名中3名が発熱、下痢などを発症しました。加熱不十分な鶏肉料理が原因で食中毒になった可能性が考えられました。

- ◆発生時期 令和6年4月
- ◆原因食品 当該施設で調理・提供された食品
- ◆患者人数 3名
- ◆症状 発熱・下痢等
- ◆処分内容 7日間の営業停止



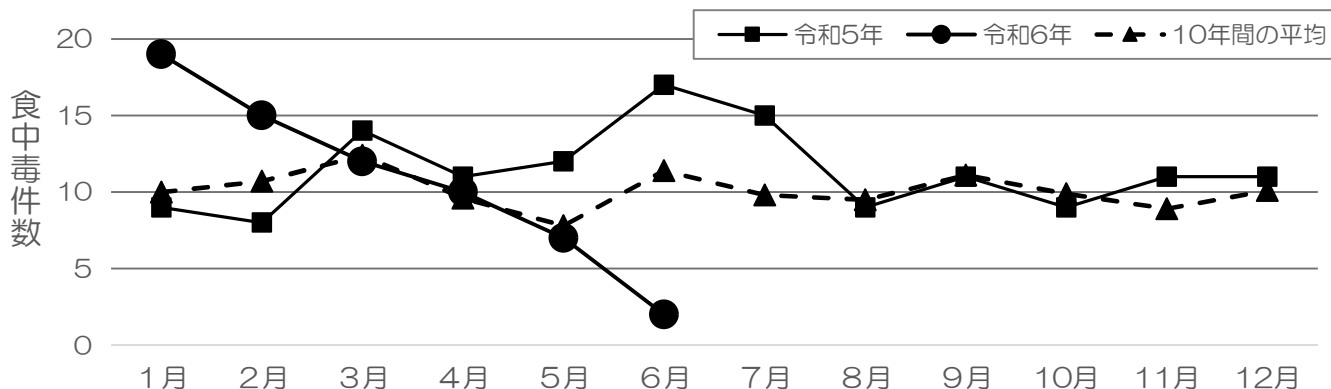
カンピロバクター食中毒の特徴や予防方法は次のページへ



東京都内の食中毒発生状況（令和6年6月15日現在）

令和6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65件、患者数1,068名でした。（昨年同期は、事件数62件、患者数502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6年	19	15	12	10	7	2							65
令和5年	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137



カンピロバクター食中毒とは

厚生労働省によると、令和5年に全国で発生した細菌性食中毒（311件）の6割超が、カンピロバクターによるものでした。カンピロバクターは、ウシやブタ、ニワトリ等の腸管の中に生息している細菌です。カンピロバクターに汚染された食品や飲料水を摂取することで感染し、下痢や腹痛、発熱といった症状を引き起こします。多くは、生や加熱不十分な鶏肉を喫食したことで発症しています。食肉は十分に加熱したものを提供しましょう。

【原因食品】 生または加熱不十分な食肉（鶏肉、鶏レバーなど）

手指や調理器具等を介して二次汚染された食品（サラダなど）



【潜伏期間】 2～5日

【症状】 下痢、腹痛、おう吐、発熱、頭痛等

【特徴】 少量の菌でも発症するため、食肉の鮮度は関係ありません。

後遺症として、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。

◆カンピロバクター食中毒の予防方法

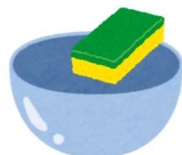
生肉は十分に加熱調理
中心温度 75℃以上
1 分間以上加熱



生肉用と
その他の食品用の
調理器具は使い分ける



生肉に触れた調理器具は
使用後に洗浄・殺菌



生肉を取り扱った後は
十分に手洗いをする



8 月は食品衛生月間です

高温多湿となる夏期は、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌といった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、厚生労働省や江戸川区では8月を「食品衛生月間」としています。

食品等事業者や消費者に食中毒に対する正しい知識をつけていただく機会として**街頭フェア**を実施します。

【日 時】 令和6年8月7日（水）10時～15時

【会 場】 シャポー小岩 1階 まちかど広場（JR 小岩駅）

消費者からの食品衛生に関する相談の対応や展示を行いますので、みなさま是非お越しください。

腸管出血性大腸菌食中毒とは

腸管出血性大腸菌による食中毒は通年で発生していますが、高温多湿になる夏期は、より一層リスクが高まります。特に、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は感染すると重症化することもあります。代表的な種類は「O157」で、その他に「O26」「O111」などがあります。

【原因食品】生や加熱不十分な食肉（ハンバーグ、牛タタキ、ローストビーフなど）
手指や調理器具等を介して二次的に汚染された食品（サラダ、浅漬けなど）

【潜伏期間】1～14日

【症状】激しい腹痛、下痢、血便、発熱等

【特徴】少量の菌で感染し、毒素を産生して出血を伴う腸炎などを引き起こします。
あとから溶血性尿毒症症候群（HUS）になり、腎不全を合併し、2週間から数か月間の入院が必要となることもあり、死に至る場合もあります。

◆腸管出血性大腸菌食中毒の予防方法

つけない！

調理器具は生肉用と
その他の食品用で
使い分ける

生で食べる野菜等は、
流水で洗浄し、必要に応じて
次亜塩素酸ナトリウム等で
消毒する

増やさない！

調理した食品は、10℃以下
または65℃以上で保管する



やっつける！

食肉は中心部を75℃で
1分間以上加熱する



自主管理強調週間について

江戸川区食品衛生協会では、6月の第1月曜日から1週間を「自主管理強調週間」としています。各組合の自治指導員が組合加盟店舗を巡回し、簡易検査として、調理器具などの大腸菌群と、手指の黄色ブドウ球菌を調べるふき取り検査を行い指導しました。実施結果は以下のとおりです。

参加組合数	巡回軒数	大腸菌群		黄色ブドウ球菌	
		検査数	不適	検査数	不適
14	216	193	3	194	14

トイレの後や調理作業前は手洗いを徹底し、まな板や包丁などの器具は洗浄・消毒をきちんと行い、食中毒を起こさないために、衛生管理に努めましょう。

業態別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！



江戸川保健所
食品衛生講習会
ホームページ

業態別講習会（事前予約制）

日付	開始時刻	対象業態	会場
9月10日（火）	14時	洋生・和生菓子、 調理パン、弁当	総合文化センター 2階会議室
9月25日（水）	14時	肉料理提供店、 食肉販売業・食肉処理業	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」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食品ロス削減マッチングサービス「タベくるん」を実施しています。本サービスはウェブサイト、また令和6年2月から配信されたアプリを介して、食品ロスになりそうな安価な食品と、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2,000人を超えています。



登録は二次元コードから。

問合せ：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）

問合せ：03-3542-0161

江戸川区食品衛生協会
ホームページ