

～食品衛生情報～No.104

令和6年10月1日号

第27回江戸川区食品衛生大会を開催しました！

6月25日に江戸川区総合文化センターで、食品衛生大会を江戸川区と共催で行いました。

今年は「災害時の食中毒対策～想定と事例から考える～」をテーマに、江戸川区危機管理部防災危機管理課の職員と東京都保健医療局食品監視課の食品衛生監視員の講演がありました。地震や台風による災害が多い昨今、災害時の食中毒対策について考える良い機会になりました。

食品事業者のほか、一般の方など124名の参加でした。



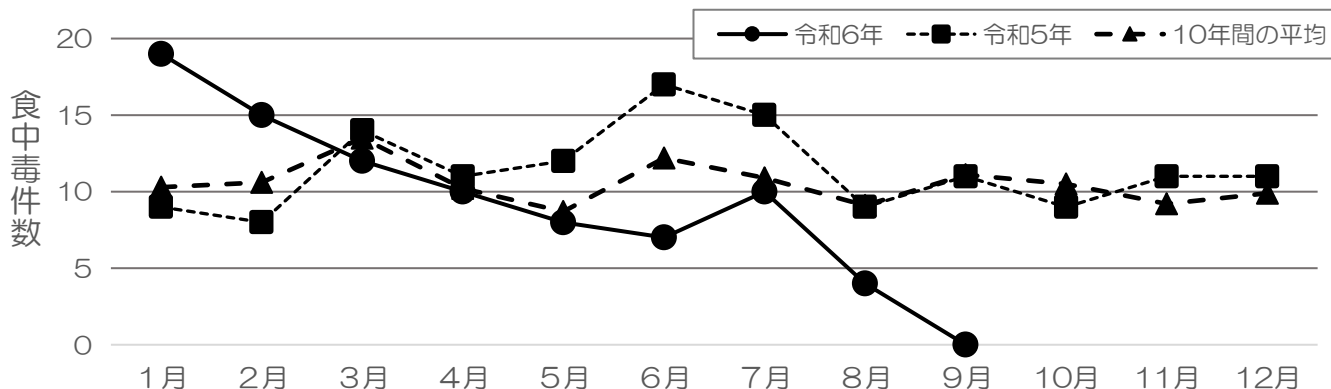
食品衛生街頭フェアを行いました！

8月7日にシャポー小岩1階(まちかど広場)で食品衛生街頭フェアを開催しました。当日は、食品衛生の普及啓発や江戸川区食品衛生協会の活動に関するパネルの展示、非常食が長期間保存可能な科学的な理由などの紹介を行い、162名の方に啓発チラシを配布しました。

東京都内の食中毒発生状況（令和6年9月15日現在）

令和6年9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85件、患者数1,269名でした。（昨年同期は、事件数102件、患者数651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	8	7	10	4	0				
令和5年	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137



「アニサキス食中毒」を予防しましょう！

アニサキス食中毒は、
毎年の発生件数が多い食
中毒です。

通常の料理で使用する
程度のわさびや酢、しょ
うゆでは殺虫できませ
ん。

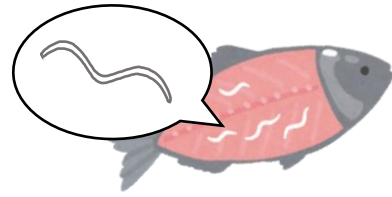
下処理の際にアニサキ
スを見つけたら、加熱し
て食べましょう！

アニサキス

寄生虫

長 さ 2～3 cm

幅 0.5～1 mm



- サバ、サケ、カツオ、スルメイカ、イワシ、サンマなどから発見されることが多いが、日本近海で漁獲される魚介類だけでも、寄生されている魚種は160種を超えられています。
- アニサキスが寄生した魚を生や加熱不十分な状態で食べると、生きたアニサキスが胃壁や腸壁などに突き刺さり、激しい腹痛、吐き気、おう吐などを起こす食中毒を発症する場合があります。

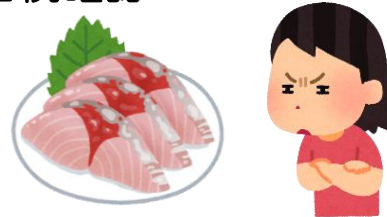
予防のポイント

□ すばやく内臓除去



- 魚の鮮度が落ちると、アニサキスは内臓から魚の身に移行する場合がある。
- 魚を丸で仕入れる際は、保冷しながら持ち帰り、すぐに内臓を取り除く。

□ 目視確認



- 紫外線ライトや高照度ライトなどを活用し、よく見て除去する。
- 特に、内臓に近い部分（ハラス）をよく見る。

□ 60℃で1分間以上加熱



- アニサキスが魚の身の中まで入り込んでいる場合があるため、中心温度60℃で1分間以上加熱する。

□ -20℃で24時間以上冷凍



- アニサキスが魚の身の中まで入り込んでいる場合があるため、中心温度-20℃で24時間以上冷凍する。

～食品事業者のみなさんへ～

HACCP（ハサップ）の見直しをしていますか？

令和3年に改正食品衛生法が施行され、HACCP に沿った衛生管理が義務化されてから3年が経ちました。普段から、衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて内容を見直し衛生管理計画を更新しましょう。

1 提供する食品に潜むリスク（危険性）を見直す

- 食品を提供する上でのリスクを再検討します。

食品を提供する上でのリスク（主な危害要因と管理条件）の例

※食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。

食品の提供方法	主な危害要因（ハザード）	管理条件（コントロール）
加熱調理食品	加熱不足による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
生食食品	生食による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
加熱調理食品	加熱不足による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
生食食品	生食による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
加熱調理食品	加熱不足による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
生食食品	生食による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
加熱調理食品	加熱不足による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
生食食品	生食による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
加熱調理食品	加熱不足による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること
生食食品	生食による食中毒のリスク	70℃以上で加熱調理すること

例）生の鶏肉を仕込んで作る唐揚げをメニューに追加した

⇒ カンピロバクターやサルモネラなどが付着している可能性がある
生野菜の提供があり、調理器具から二次汚染する可能性がある

2 衛生管理計画①（一般衛生管理）の確認

- 衛生管理計画①（一般衛生管理）の各項目の「いつ」「どのように」「問題がある場合」について、当てはまる箇所に変更がないか確認します。

衛生管理計画①（一般衛生管理）

※衛生管理計画①（一般衛生管理）は、食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。

項目	内容	確認方法
1 一般衛生管理	食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。	食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。

例）生肉を扱うようになった

⇒ 「衛生的な手洗いの実施」は、生肉を扱った後にも手洗いを行うように追記する

3 衛生管理計画②（重要管理）の確認

- 衛生管理計画②（重要管理）の各分類の代表的なメニューを記入し、当てはまる管理方法に変更がないか確認します。

衛生管理計画②（重要管理）

※衛生管理計画②（重要管理）は、食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。

項目	内容	確認方法
2 重要管理	食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。	食品の提供に際しては、食品の特性（生食・加熱調理）や提供方法（加熱調理・生食）に応じて、適切な管理条件を設定する必要があります。

例）唐揚げをメニューに追加した

⇒ 第2グループに「唐揚げ」を追加
加熱が十分に行われたことの確認方法として、中心温度計で確認するように追記する

4 従業員への周知・徹底

- 衛生管理計画を更新した場合や、新しく従業員を雇用した場合は、周知・徹底し、従業員全員がHACCPによる衛生管理ができるようにしましょう。

～江戸川区からのお知らせ～

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、江戸川区から通知をお送りします。

★ 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
ホームページ

会場での講習会日程（事前予約制）

日 時	開始時刻	対象業態	会場
令和6年 10月 3日（木）	14 時	全ての業態	葛西区民館
10月 17日（木）			小松川区民館
11月 26日（火）			江戸川区総合文化センター
令和7年 2月（日程調整中）			東部区民館
3月（日程調整中）			小岩アーバンプラザ

日程調整中の講習会については決まり次第、江戸川区のホームページでお知らせします。

「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、食品ロスの削減に向けた取り組みを一層推進していきます。10月は「食品ロス削減月間」です。事業者・区民・区が一体となって、食品ロス削減に向けた運動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。

江戸川区環境部清掃課資源循環推進係 問い合わせ：03-5662-1689

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）

問い合わせ：03-3542-0161

江戸川区食品衛生協会
ホームページ

発行：江戸川区食品衛生協会
江戸川区江戸川保健所