

～食品衛生情報～No.105

令和7年1月15日発行

区内で黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました！

－事件の概要－

- 発生時期 令和6年10月
- 原因施設 区内飲食店
- 原因食品 当該施設が製造した弁当
- 患者人数 9名
- 症状 吐き気、おう吐、下痢、腹痛等
- 処分内容 営業停止4日間
(本処分とは別に3日間の営業自粛あり)
- 推定原因 調理器具を介した食品への汚染

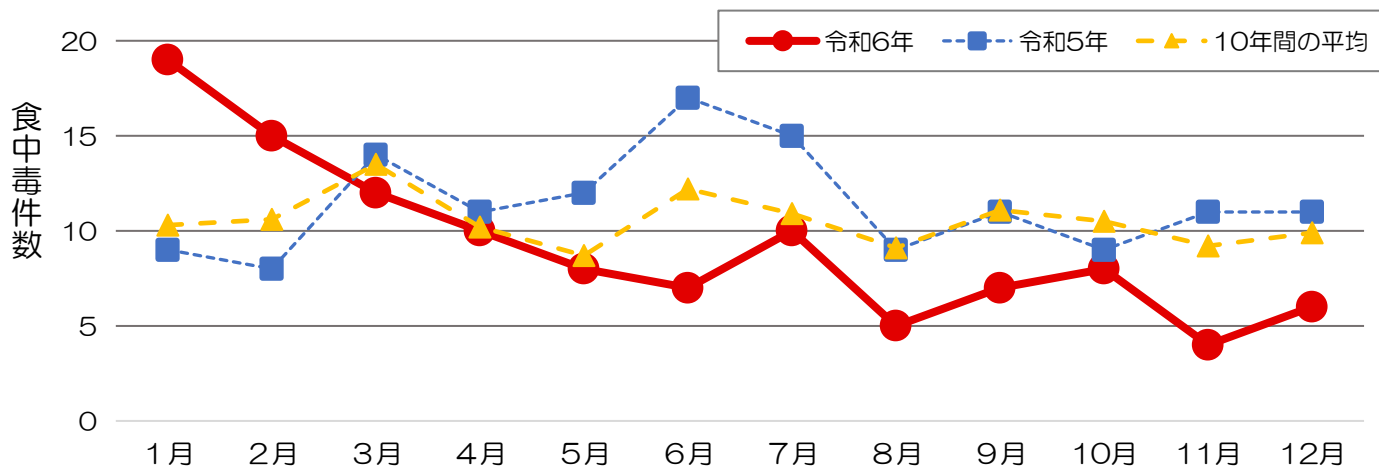


黄色ブドウ球菌による食中毒の特徴や予防方法は次のページへ

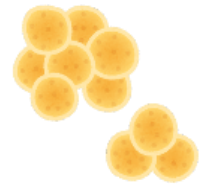
東京都内の食中毒発生状況（令和6年12月31日現在）

令和6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111件、患者数1,511名でした。（昨年同期は、事件数137件、患者数878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	5	7	8	4	6	111
令和5年	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137



黄色ブドウ球菌による食中毒とは



- 原因食品 手作業で製造される食品全般（弁当、菓子、おにぎり等）
- 潜伏期間 30分～6時間（平均約3時間）
- 症状 吐き気、おう吐、腹痛等
- 特徴 黄色ブドウ球菌は、人の皮膚やのど、鼻の中に生息しています。特に傷やおでき、ニキビなどに多く付着しています。
菌自体は熱に弱いものの、毒素は熱に強く、100℃の加熱でも分解されません。
この毒素により食中毒が起こります。

—黄色ブドウ球菌による食中毒が起こる仕組み—



—予防方法—

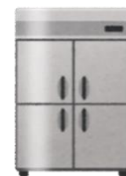
○つけない

- 手指の洗浄・消毒を徹底する
- 手指に傷があったり、傷口が化膿している場合は調理に従事しない
(やむを得ない場合は手袋を着用し、食品に直接さわらない)
- 調理を行う際は帽子やマスクを着用する



○増やさない

- 食品は10℃以下で保存する



「食品衛生情報」は江戸川区ホームページでも閲覧できます！

「食品衛生情報」は江戸川区ホームページにもPDF ファイルで掲載しています。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。

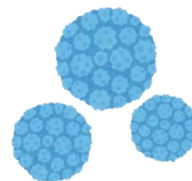


定期刊行物「食品衛生情報」
ホームページ

ノロウイルス食中毒にご注意ください！

寒い季節はノロウイルスによる食中毒や感染症が流行する傾向がありますので、しっかりと予防しましょう！

- 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、10～100 個程度のウイルスでも感染します。
通常のアルコールでは十分に消毒できません。塩素系消毒剤が有効です。



ー予防方法ー

○手指を石鹸でよく洗う

- トイレに行った後
- 調理施設に入る前
- 料理の盛付け前
- 次の調理作業に入る前



○食品（特に二枚貝など）は 中心部まで十分に加熱する

（85～90℃で90秒間以上）



○体調が悪いときは 調理に従事しない



○おう吐や下痢があったときは 二次感染に注意する



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、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

～江戸川区からのお知らせ～

令和7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。計画案に対する皆様からのご意見を募集しますので、ぜひお寄せください。

いただいたご意見は、区の考えと合わせて、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２階３番窓口）

募集期間：令和7年2月1日（土）～令和7年3月2日（日）

提出方法：（１）江戸川区ホームページから

（２）下記窓口へ 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

電話：03-3658-3177 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7年2月1日から公開します

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

Web またはお電話でご予約ください！

会場での講習会日程（事前予約制）

日時	会場	開始時刻	対象業態
令和7年2月19日（水）	東部区民館	14 時	全ての業態
3月13日（木）	小岩アーバンプラザ		

「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、本区では、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。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：03-5662-1689 江戸川区環境部清掃課資源循環推進係



発行：江戸川区食品衛生協会
江戸川区江戸川保健所