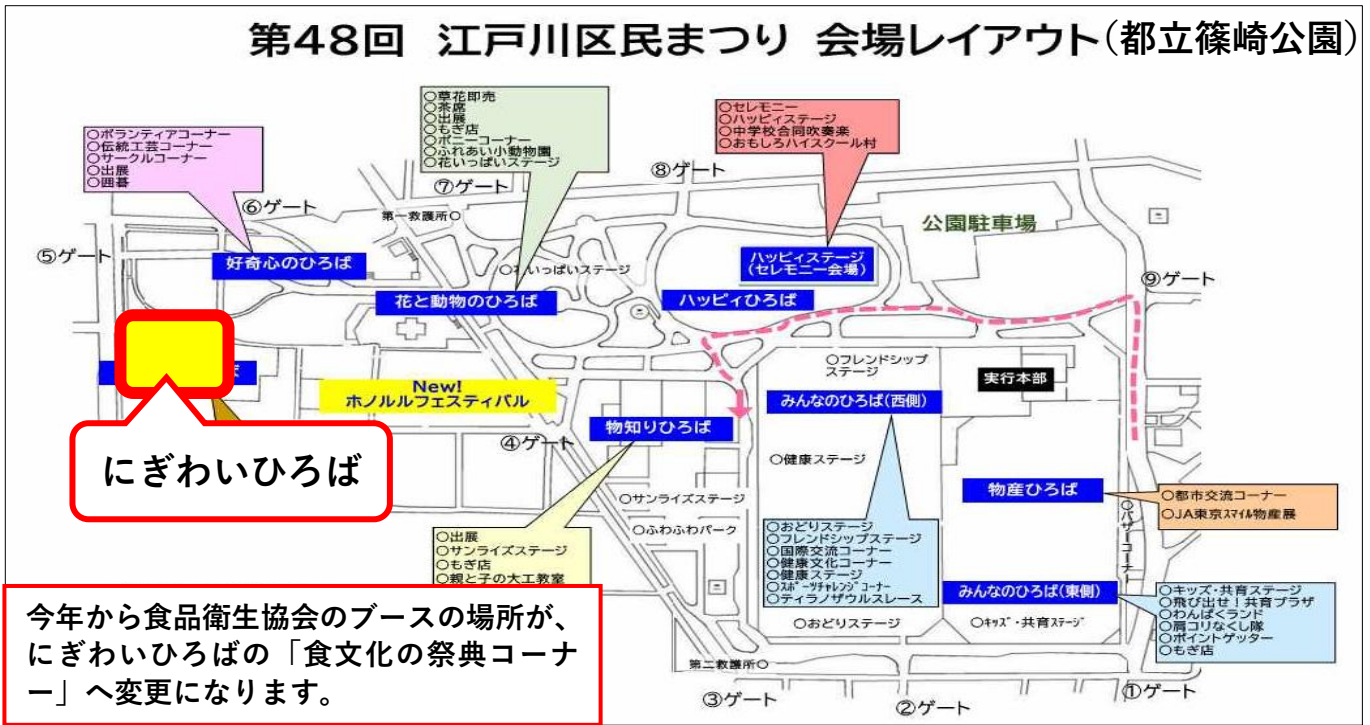


# ～食品衛生情報～ No.108

令和7年10月発行

## ◎区民まつりが10月12日に開催されます！

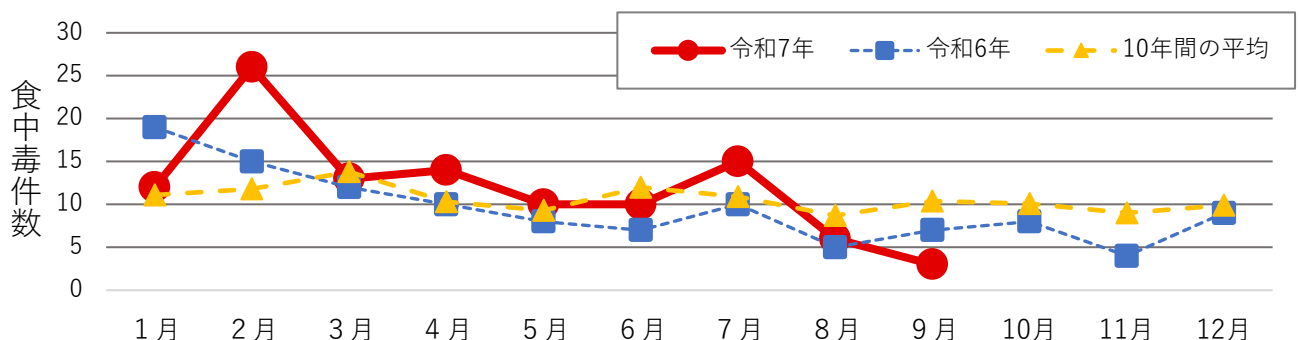
楽しく食品衛生を学べるブースをご用意して皆様をお待ちしています。食文化の祭典コーナーには他にもいろいろな出店がありますので、ぜひお立ち寄りください！



## ◎東京都内の食中毒発生状況 (令和7年9月15日現在)

令和7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109件、患者数1,070名でした(昨年同期は、事件数89件、患者数1,294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	26	13	14	10	10	15	6	3				109
令和6年	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114



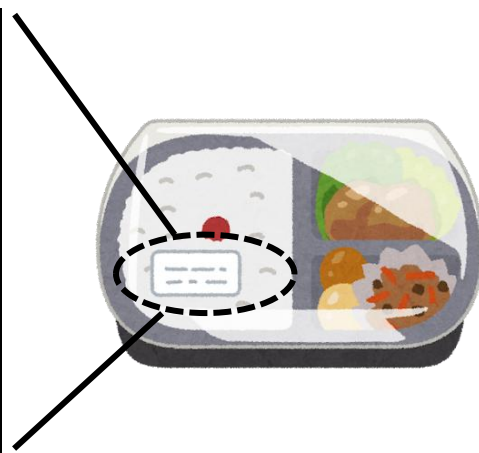
# ◎食品表示を正しく記載しましょう

食品の表示は、消費者が正しく食品の内容を理解し、選択したり、適正に使用したりするうえでの重要な情報源となっています。万が一食品衛生上の事故が起きた場合には、その原因究明や製品回収等を迅速かつ的確に行うための手掛かりとなります。食品表示の制度について正しく理解し、適切に表示するよう徹底しましょう。

表示法についてご不明な点がある場合は、保健所までお問い合わせください。

## ～お弁当の表示例～

名 称	からあげ弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、鶏唐揚げ、煮物（里芋、にんじん、ごぼう、その他）、付け合わせ／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル）、保存料（ソルビン酸）、（一部に大豆・小麦を含む）
内 容 量	200g
消費期限	20××年▲▲月△△日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けてください
製 造 者	株式会社 ●●● 東京都江戸川区東小岩○丁目△番□号



## ～注意事項～

### ○食品表示ラベルとアレルギーの表記

お弁当などで異なる製品の食品表示ラベルを誤って貼ってしまったという報告が保健所に出されることがあります。また、**アレルギーの誤表記は、アレルギー疾患をもつ方にとって命に関わる問題**になります。お客様に安全に召し上がっていただくために、食品表示ラベルを貼るときや商品を陳列する際は、複数人で指差し確認するなど、誤りが起きないようにしましょう。

### ○消費期限・賞味期限

食品の特性等を十分に考慮し、品質が急速に劣化しやすい商品には「消費期限」を、それ以外の食品には「賞味期限」を**年月日の順**で表示します（賞味期限が3か月を超えるものについては「年月」でもよいとされています）。

### ○製造所等の所在地・製造者等の名称（氏名）

最終的に衛生状態を変化させる行為（製造または加工）を行った者の所在地（住所）と名称（会社名や個人名など）を表示します。なお、この「名称」には屋号や店名は使用できません。（上記のからあげ弁当の表示例では食品表示責任者と製造者が同一となっています。）

この他にも、表示にあたっての注意点やルールがあります。

詳しくは右の二次元コードからご確認ください。



東京都保健医療局ホームページ

「食品衛生の窓」



消費者庁ホームページ

「食品表示について」

# ◎ウエルシュ菌食中毒にご注意ください

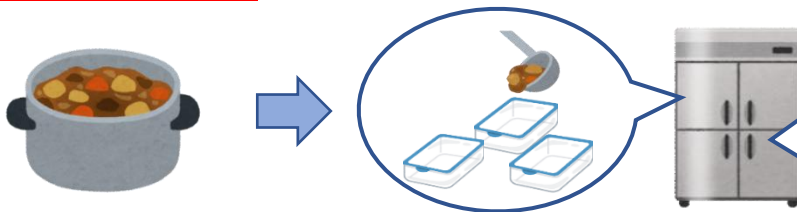
～ウエルシュ菌の特徴～ 「加熱したから大丈夫」 ではありません!



- ・ウエルシュ菌は、**熱に強い芽胞**を形成するため、高温にも耐えます。
- ・酸素のない状態を好み、**カレーやシチュー**などの煮込み料理が原因となることが多い食中毒です。
- ・作った料理を、長時間常温で放置していたことが原因でよく発生します。

～予防方法～

1. 前日調理は避け、菌が増殖する前になるべく早く食べきりましょう。
2. やむを得ず保管する場合は、**常温で放置せずに**、容器に小分けするなどして、すばやく冷却させましょう。



冷蔵庫の中がいっぱいだと、食品が冷えにくいので、整理整頓を心がけましょう。

# ◎食品衛生街頭フェアを実施しました!

8月6日にシャポー小岩1階(まちかど広場)にて、食品衛生街頭フェアを実施しました。当日は、区民の方々に向けてパネルやクイズを使い、食品衛生協会の活動内容や低温調理などによる加熱不十分な食肉のリスクを紹介しました。



# ◎第28回江戸川区食品衛生大会を開催します!

食品等事業者や消費者など食に関係するの方々に対して、食の安全に関する情報の共有や意見交換を行い、食の安全安心と自主衛生管理の重要性を考える機会として、食品衛生大会を開催します。当日は、食品衛生に関する講習会、「**食品の食べ残し持ち帰り**」をテーマとした座談会、江戸川区食品衛生協会会長表彰を行います。皆様ぜひご参加ください。

【日 時】令和7年11月13日(木) 14時15分～15時45分(受付開始:13時45分)

【会 場】江戸川区総合文化センター 3階 研修室

※事前申し込み・参加費は不要です。

# ◎食品衛生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！

★会場での講習会日程（事前予約が必要です。）

日時	開始時刻	対象業態	会場
令和7年 11月20日（木）	14時	全ての業態	江戸川区総合文化センター
令和8年 2月（日程調整中）	14時	全ての業態	東部区民館

★来場できない方は[江戸川区ホームページ](#)から受講をお願いします。

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、お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



江戸川区ホームページ  
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



江戸川区ホームページ  
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