

～食品衛生情報～ No.109

令和8年2月発行

◎区内でウエルシュ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7年12月
- ◆原因食品 区内の入所施設内で調理提供された夕食
- ◆患者数 33名
- ◆症状 下痢、腹痛等
- ◆処分内容 7日間の営業停止



—ウエルシュ菌の特徴—

- 原因食品 カレー・シチュー・スープや煮込み料理に多い
- 潜伏期間 6～18時間（平均10時間）
- 症状 下痢、腹痛等（おう吐、発熱は極めて少ない）
- 特徴 ①人や動物の腸管、土壤、水中など自然界に広く分布し、**酸素を嫌う**嫌気性菌
②100°C 1～4時間の**加熱に抵抗**できる耐熱性芽胞を形成する
③芽胞形成時、エンテロトキシンという**毒素が產生**される

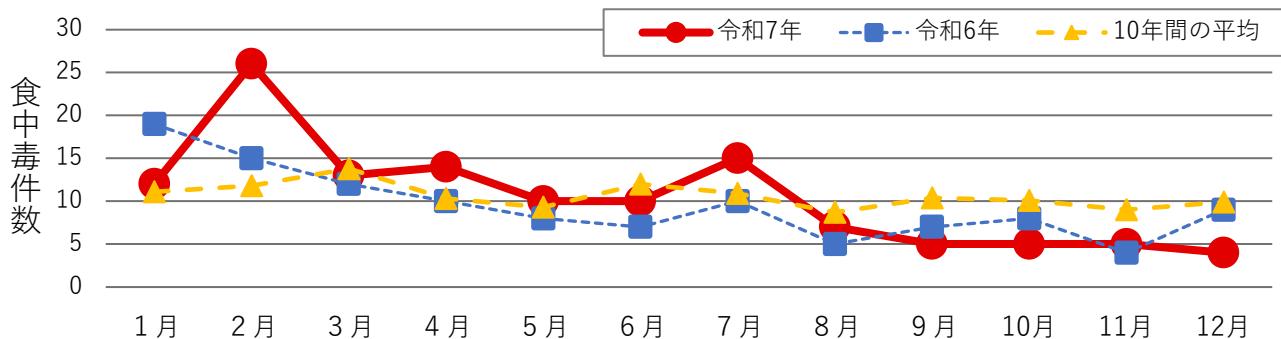
★加熱調理後の食品の温度管理に注意しましょう。

ウエルシュ菌食中毒の特徴や予防方法は、食品衛生情報 [No.96](#)、[No.108](#) もご覧ください。

◎東京都内の食中毒発生状況 (令和7年12月31日現在)

令和7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126件、患者数1,270名でした（昨年同期は、事件数114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	26	13	14	10	10	15	7	5	5	5	4	126
令和6年	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114



◎区民まつりに出展しました！



令和7年10月12日に都立篠崎公園で開催された「第48回江戸川区民まつり」に出展しました。生肉や加熱不十分な食肉を食べることで起きる食中毒に関するパネル展示やアニサキスの展示、クイズ企画を行いました。

特にアニサキスの展示には強い関心が寄せられ、実物を見ることで魚介類の食中毒予防について改めて考えるきっかけとなりました。

また、食中毒に関するクイズでは「肉は中心部まで十分に加熱しないと安全ではないことが分かった」等の感想があり、普段口にする食肉の火の通り具合を見直す機会にしていただくことができました。



〈食品衛生相談ブースの様子〉



〈アニサキス〉

◎食品衛生大会を開催しました！

令和7年11月13日に第28回江戸川区食品衛生大会を江戸川区総合文化センターで開催しました。「食べ残しの持ち帰り」をテーマに、食品衛生推進員が2名登壇し、実体験を交えて食品の安全・安心の観点から意見交換を行いました。また、消費者庁の「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を使って、残った料理の持ち帰りを行う際に注意すべきポイントについて、解説しました。



〈座談会の様子〉

◎ノロウイルスにご注意！！

冬はノロウイルスによる食中毒や感染症が多く発生する傾向があります。

特徴をよく理解して、しっかり対策をとり意識的に予防しましょう。

■ノロウイルスの特徴

- 原因食品 ウイルスに汚染された手指等で触れた食品等
- 潜伏期間 24~48時間
- 症状 吐き気、おう吐、水様性下痢、腹痛、発熱等



(参考) 消費者庁 HP
食べ残し持ち帰り
促進ガイドライン



—ノロウイルスの予防方法—

持ち込まない！

☆体調不良時は
調理に従事しない

つけない！

☆適切な手洗いの
実施、手袋の着用
☆器具等の洗浄、消毒

広げない！

☆食器具やトイレ等の
定期的な消毒
☆おう吐物の適切な
処理

やっつける！

☆十分な加熱調理
(中心温度 85~90°C、
90秒間以上)
☆調理器具の消毒

◎HACCP はお店を守るための手段です！

食品等事業者は、HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが法律で義務化されています。

HACCP は、衛生管理を徹底するために大切な仕組みです。書類は整っていてもその内容が実際の作業と合っていなかったり、記録が形だけになっていたりしていませんか。

「食品衛生管理ファイル」を例に HACCP を有効的に活用するポイントを紹介します。

〈今日からアップデート！3つのポイント〉

①衛生管理計画と実際の作業とのズレ

（例）【見直し前】

衛生管理計画は「すぐ冷却し～」とあったが、現場では鍋を 30 分以上常温放置していた。

【見直し後】

従業員へ衛生管理計画の再教育を行い、計画に沿った作業の徹底を指導した。

Point…計画に沿って作業することで、食中毒のリスク低下につながります。

		カレー	
加熱後冷却し、再加熱して提供するもの			<ul style="list-style-type: none">●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法□中心温度計で確認する□火の強さと時間で判断する<input checked="" type="checkbox"/>見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する□その他() <ul style="list-style-type: none">●保冷の確認方法<input checked="" type="checkbox"/>すぐに冷却し、提供時の再加熱まで冷蔵庫で保管する<input checked="" type="checkbox"/>冷蔵庫の温度が 10°C 以下であることを確認する□その他()

②「特記事項」欄が活用されていない

（例）【見直し前】

記録表に×をつけていたり、基準温度が上回っていたりしても、特記事項に記入していない。

【見直し後】

×をつけた時は「特記事項」欄に、その理由と対応方法を記入するようにした。

記録者名	一般衛生管理の点検項目						重要管理の点検項目					
	の①度②度③汚④淨⑤衛生管理の実施的な手洗い	の⑥度⑦度⑧汚⑨淨⑩衛生管理の実施的な手洗い	の⑪度⑫度⑬汚⑭淨⑮衛生管理の実施的な手洗い	の⑯度⑰度⑯汚⑯淨⑯衛生管理の実施的な手洗い	の⑯度⑯度⑯汚⑯淨⑯衛生管理の実施的な手洗い	の⑯度⑯度⑯汚⑯淨⑯衛生管理の実施的な手洗い	非加熱で提供	供加熱後直ちに提供	管加熱後直ちに提供	再加熱後直ちに提供	提供高溫保	追加供熱後冷却して提供
品後の目安	表の外 10°C 以下	冷凍庫内 0°C 以下	内蔵庫内 0°C 以下	内蔵庫内 0°C 以下	内蔵庫内 0°C 以下	内蔵庫内 0°C 以下	下記の操作が正しく行われたか	下記の操作が正しく行われたか	下記の操作が正しく行われたか	下記の操作が正しく行われたか	下記の操作が正しく行われたか	下記の操作が正しく行われたか
1(日)	○	7	-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○ A
2(月)												
3(火)	○	8	-17	○	○	○	○	○	○	○	○	○ B
4(水)	○	10	-11	○	○	○	○	○	○	○	○	○ A
5(木)	○	8	-15	○	○	○	○	○	○	○	○	○ B
6(金)	○	6	-18	○	○	○	○	○	○	○	○	○ A

■記入上の注意■
・○か×で記入します。
・×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応方法を記入します。
・クリームや衛生上気が付いたことを記入、メモを残します。

特記事項

4日: 冷凍庫の温度が目安より高かった。続くようなら業者に修理を依頼する。
5日: 焼き鳥の中心部が赤かったため、再加熱してから提供した。

Point…「×」の理由と対応方法が明確になり、再発を防ぐことができます。

③責任者確認欄の押印もれ

（例）【見直し前】

月に1回の責任者の確認を忘れ、押印がされてない。

【見直し後】

責任者確認欄は、月に1回の振り返りミーティングの時に押印するルールとした。

Point…責任者と定期的に振り返ることで、課題を解決する効率が上がります。

〈まとめ〉

HACCP の取組みは、業務の問題点を可視化し、見返すことで効果的に改善することができます。また、お客様からの問い合わせがあった際に、適切な衛生管理を行っていた証拠になります。毎日確認することで、事故を未然に防ぎましょう。



◎食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集

令和8年度江戸川区食品衛生監視指導計画（案）に対するご意見をお寄せください。



募集期間：令和8年2月1日（日）～令和8年3月2日（月）

提出方法：（1）[江戸川区ホームページ](#)（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

江戸川区食品衛生監視指導
計画案意見募集ページ
※令和8年2月1日から公開

◎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。

★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8年 2月 18日（水）	14 時	全ての業態	東部区民館
令和8年 3月 12日（木）			小岩健康サポートセンター

★来場できない方は[江戸川区ホームページ](#)から動画視聴による受講をお願いします。



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。

お問い合わせ 江戸川区食品衛生協会（東京食品銀座総合事務所内） 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