

～食品衛生情報～No.110

令和8年4月発行

◎ノロウイルス食中毒にご注意ください！

ノロウイルスによる食中毒や感染症は、年間を通して発生しており、常に注意が必要です！
特に乾燥しやすい寒い季節に流行する傾向があります。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、少ない数のウイルスでも感染します。
塩素系消毒薬が有効です。通常のアルコールでは効果が期待できません。



ーノロウイルス食中毒予防方法ー

持ち込まない！

- 日々の手洗い・健康状態に注意
- 体調が悪いときは調理に従事しない

つけない！

- 適切な手洗い・手袋着用の徹底
- 器具等の洗浄・消毒



ひろげない！

- おう吐物の適切な処理
- 食器具やトイレ等の定期的な消毒の徹底



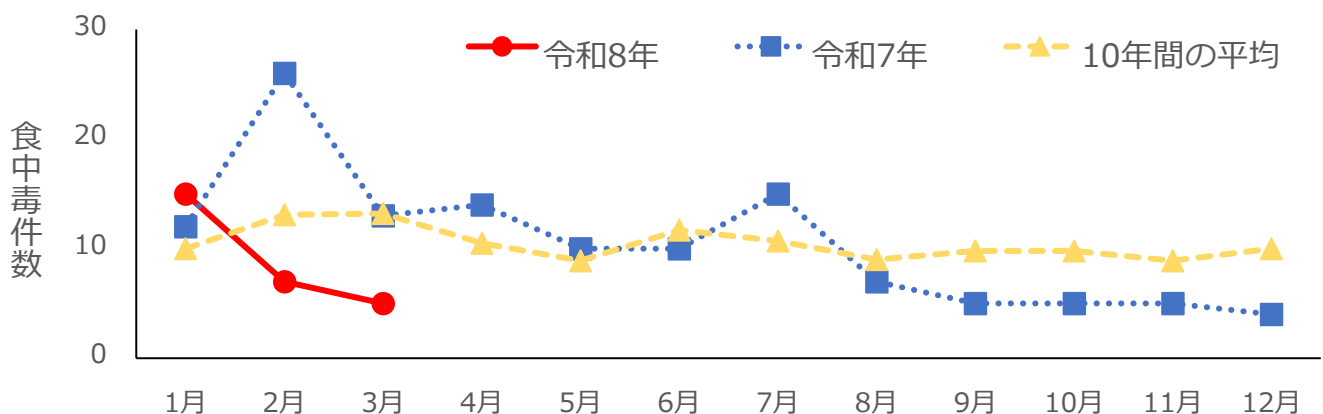
やっつける！

- 中心温度 85℃～90℃、90 秒以上の加熱
- 食器具は熱湯や塩素系消毒薬で消毒・殺菌

◎東京都内の食中毒発生状況（令和8年3月31日現在）

令和8年3月31日現在の東京都内の食中毒発生状況（速報値）は、事件数 27 件、患者数 460 名でした。（昨年同期は、事件数 51 件、患者数 582 名でした。）

事件数（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8年	15	7	5										27
令和7年	12	26	13	14	10	11	14	7	5	5	5	12	134



◎有毒植物による食中毒に注意しましょう

有毒植物を食用の植物と間違って食べて食中毒になる事例が発生しています！

食用と確実に判断できない植物は、食べない、売らない、人にあげないでください。

〈食用と間違えやすい植物の例〉

植物名（有毒）	間違えられやすい植物（食用）	中毒症状
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ など	吐き気、おう吐、頭痛 など
イヌサフラン	葉：ギョウジャニンニク、ギボウシ 球根：ジャガイモ、タマネギ など	おう吐、下痢、 呼吸困難 など
チョウセンアサガオ	葉：モロヘイヤ、アシタバ 根：ゴボウ 種：ゴマ など	口の渴き、興奮、麻痺、 瞳孔が大きくなる など
グロリオサ	根：ヤマイモ	のどの痛み、発熱、おう吐、 下痢 など
クワズイモ	根：サトイモ	吐き気、おう吐、下痢、 麻痺、皮膚炎 など
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ など	手足のしびれ、おう吐、腹痛、 下痢、けいれん など
バイケイソウ	若葉：オオバギボウシ、 ギョウジャニンニク など	おう吐、下痢、 けいれん など

代表的な有毒植物の特徴は厚生労働省 HP
「自然毒のリスクプロファイル」をご覧ください。



【事例】バイケイソウによる食中毒

-事件の概要-

令和7年5月、東京都の飲食店で、**山菜の誤食**による食中毒が発生しました。

来店客が自ら採取して店に持ち込んだ山菜を店が調理して提供しましたが、料理を喫食した客はおう吐などの症状で救急搬送されました。

原因は、客が有毒のバイケイソウを食用のオオバギボウシと誤って採取し飲食店に持ち込んだことによるものですが、提供した店は営業停止処分となりました。



- × 植えた覚えのない植物は食べない！
- × 鑑賞植物は有毒なものもあります！野菜と一緒に栽培しない！
- × 山菜も要注意！有毒植物が混じってしまうことがあります！

◎令和7年に江戸川区で発生した食中毒

事例①

- 発生時期：令和7年1月
- 原因施設：飲食店
- 患者数：5名
- 推定原因：加熱不十分な鶏肉料理の提供
- 原因食品（本事例）：施設が調理提供した食品
- 病因物質：カンピロバクター
- 処 分：営業停止6日間
(本処分とは別に1日間の営業自粛あり)

カンピロバクターの主な原因食品：生や加熱不足の鶏肉料理/
調理器具や手指を介して二次汚染された食品 など

症状：下痢、腹痛、発熱 など



○予防のポイント

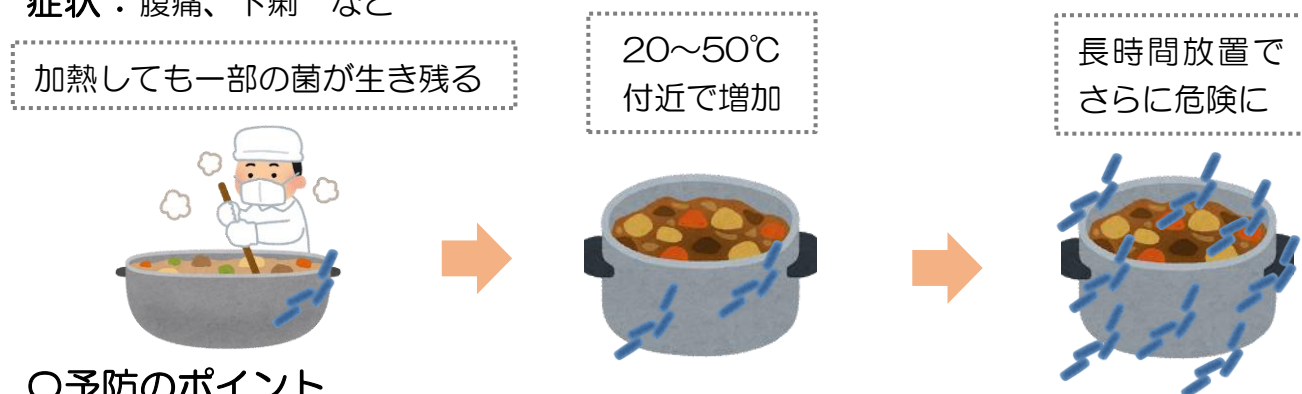
- 中心部まで十分に加熱する
- 生肉と加熱後食品の器具・容器を分ける
- 生肉の取り扱い後は、手洗い・器具洗浄を徹底する

事例②

- 発生時期：令和7年12月
- 原因施設：高齢者施設
- 患者数：33名
- 推定原因：加熱後～盛付・提供に至るまでの時間と温度管理
- 原因食品（本事例）：施設が調理提供した食品
- 病因物質：ウエルシュ菌
- 処 分：営業停止7日間

ウエルシュ菌の主な原因食品：「カレー」「シチュー」等の大量に調理された食品/
室温で長時間放置された食品 など

症状：腹痛、下痢 など



○予防のポイント

- 常温で長時間放置しない
- 保存の際は速やかに冷却する
- 再加熱の際は全体をかき混ぜ、中心部まで十分に加熱する

◎令和8年度江戸川区食品衛生監視指導計画

江戸川区では、食品衛生監視指導計画を策定し、効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全・安心を確保していきます。令和8年度に行う事業の一部を紹介します。

①HACCP（ハサップ）の導入・定着支援

新たに営業を始める事業者に対して、営業開始と同時にHACCPに沿った衛生管理ができるよう支援します。また、既存の事業者に対しても、保健所が施設を訪問した際にHACCPへの取り組み状況を確認し、自主的な衛生管理を支援します。

②食中毒予防対策

低温調理や大量調理（給食・仕出し弁当等）を行う事業者等に対し、適切な温度管理や一般的な衛生管理の徹底等を指導します。その他、ノロウイルス対策の正しい消毒方法等も指導します。

③食品表示の監視指導

食品表示ラベルの貼り間違い等で、アレルギー表示が欠落した事案が散発しています。安全性に重要な影響を及ぼすため、立入監視時や講習会を通じて適正な食品表示の実施を指導します。



江戸川区の公式サイトで
全文をご確認いただけます。

◎「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。

問合せ先：環境部清掃課資源循環推進係 03-5662-1689

◎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）

問合せ先：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