

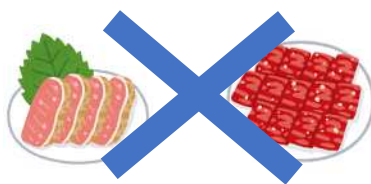
～ 食品衛生情報 ～ No.111

令和 8 年 7 月発行

区内飲食店でカンピロバクター食中毒発生

- 発生時期： 令和 8 年 3 月
- 症 状： 腹痛、下痢、発熱、倦怠感等
- 患者人数： 3 名
- 原因食品： 鶏わさ等の加熱不十分な鶏肉を含む
- 原因施設： 区内飲食店
- 処分内容： 5 日間の営業停止

カンピロバクター食中毒の特徴 加熱不十分な鶏肉が原因で起こることが多い
食べてから 2 ～ 5 日後に発症
まれに手足が麻痺するギラン・バレー症候群になってしまう

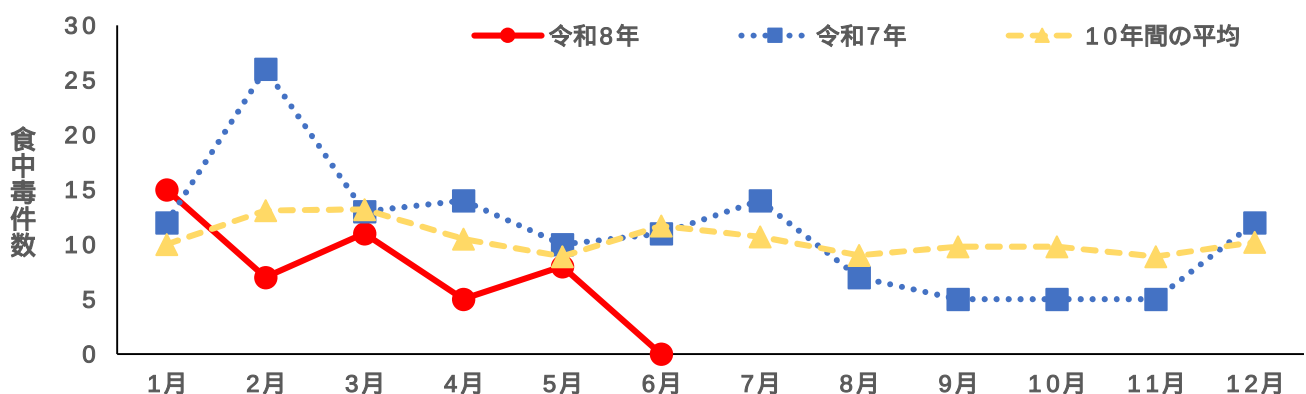


生肉・加熱不十分な食肉は食中毒の危険性があります。肉は必ず十分に加熱してから食べましょう。

東京都内の食中毒発生状況（令和 8 年 6 月 15 日現在）

令和 8 年 6 月 15 日現在の東京都内の食中毒発生状況（速報値）は、事件数 46 件、患者数 665 名です。（昨年同期は事件数 78 件・患者数 891 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	11	5	8	0							46
令和 7 年	12	26	13	14	10	11	14	7	5	5	5	12	134



食品のアレルギー表示のルールが変わりました

～義務表示にカシューナッツ、推奨表示にピスタチオが追加されています！～

ナッツ類のアレルギーが増加しているため、令和8年4月1日に食品表示基準が改正、施行されました。対象の事業者は内容を確認して、適切な対応をとりましょう。健康被害防止の観点から、速やかに表示するよう努めましょう。

特定原材料（9品目）・・・・・・・・・・表示義務（経過措置あり）



かに



えび



小麦



そば



卵



牛乳



落花生



くるみ



カシューナッツ
【NEW】

カシューナッツの表示は、令和10年4月1日から義務化

特定原材料に準ずるもの（20品目）・・・・・・・・表示推奨



アーモンド



あわび



いか



いくら



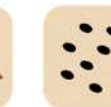
オレンジ



キウイフルーツ



牛肉



ゴマ



さけ



さば



大豆



鶏肉



バナナ



豚肉



もも



やまいも



りんご



ゼラチン



マカダミア
ナッツ



ピスタチオ
【NEW】

食品衛生街頭フェアを開催！

毎年8月は「食品衛生月間」です。道行く方々に食品衛生を深く知ってもらいたいと始めた「街頭フェア」を、今年も江戸川区食品衛生協会と江戸川保健所で共催します。食中毒予防に関する展示に加え、重篤な症状で死亡事故にもつながりかねない「食物アレルギー」をテーマに、消費者へ展示やクイズ等で楽しく分かりやすく紹介します。お時間の都合がよろしければ、ぜひお越しください。

【日 時】令和8年8月5日（水）10時～15時

【会 場】JR 小岩駅 シャポー小岩1階 まちかど広場



手洗い設備は再汚染防止構造ですか？

令和3年6月1日の食品衛生法改正で手洗い設備の水栓に「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること」が求められ、5年が経過しました。調理業務において、手洗いは非常に重要な工程になりますので、まだ切り替えていない施設は早急に再汚染防止構造の手洗い設備に切り替えましょう。

[再汚染防止構造の具体例]



		
センサー式	レバー式	押しボタン式

HACCPで冷蔵庫の温度管理を見える化しよう！

今年の夏も厳しい暑さになる可能性があり、平時より冷蔵庫や冷凍庫の温度が上昇しやすくなります。目安温度（冷蔵庫：10 以下、冷凍庫：-15 以下）より高くならないように、記録表に記録し、管理を徹底しましょう。



江戸川区 HP
HACCP に沿った衛生管理の
制度化について

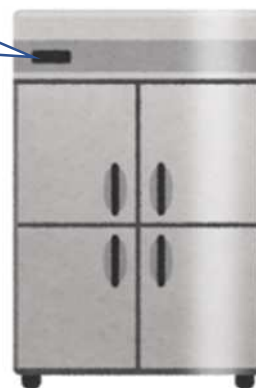
目安温度OK！
記録表に記録しよう！

もし、異常があったらどうしよう？



【異常があったら、即対応】

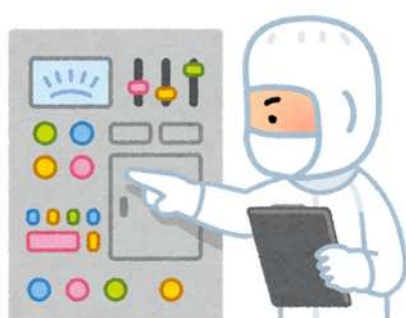
5



1 食材の状態を確認

2 設定温度を確認

3 故障なら修理を依頼



講習会を受講しましょう！

食品衛生法で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！

会場での講習会日程（事前予約：講習会対象者には、江戸川区から通知をお送りします。）

日 時	開始時刻	対象業態	会場
令和8年 9月 8日（火）	14 時	食品製造業	グリーンパレス 高砂・羽衣
令和8年 9月 16日（水）		肉料理提供店 食肉販売業・食肉処理業	

江戸川区 HP では講習会動画を音声付きで公開しています。

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、ご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 HP
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 HP
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、下記にお問い合わせください。

お問い合わせ

江戸川区食品衛生協会（銀座総合事務所） 03-3542-0161



発行：江戸川区食品衛生協会
江戸川区江戸川保健所