食　品　衛　生　情　報

2026.11
No.112

★今回の食品衛生ポイント

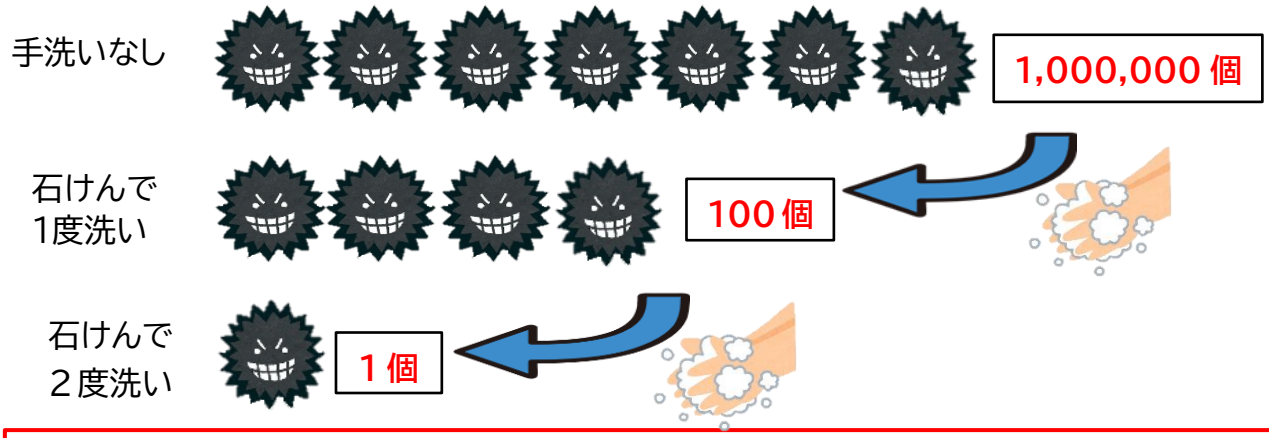
その手洗い本当に大丈夫？



どのような手洗いがより効果的か知っていますか？

ご自身や従業員の方の手洗いを見直してみましょう！

2度洗いすると、ここまで減らせる！



手についたウイルスは、**2度洗い**をすることで、手を洗っていない状態の **0.0001%**まで減らすことができます！

（出典 食品安全委員会 食中毒菌の科学的基礎データ（参考）手洗いの条件とウイルス数の関係 https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/microbe_data.html を参考に作成）

〈**ここだけ**はおさえよう！！〉

① 手指を介した二次汚染による食中毒を予防するため、**出勤後、トイレの後、盛り付けの前、スマートフォンを触った後**など、適切なタイミングで石けんを使った**2度洗い**を意識して実践してみましょう！

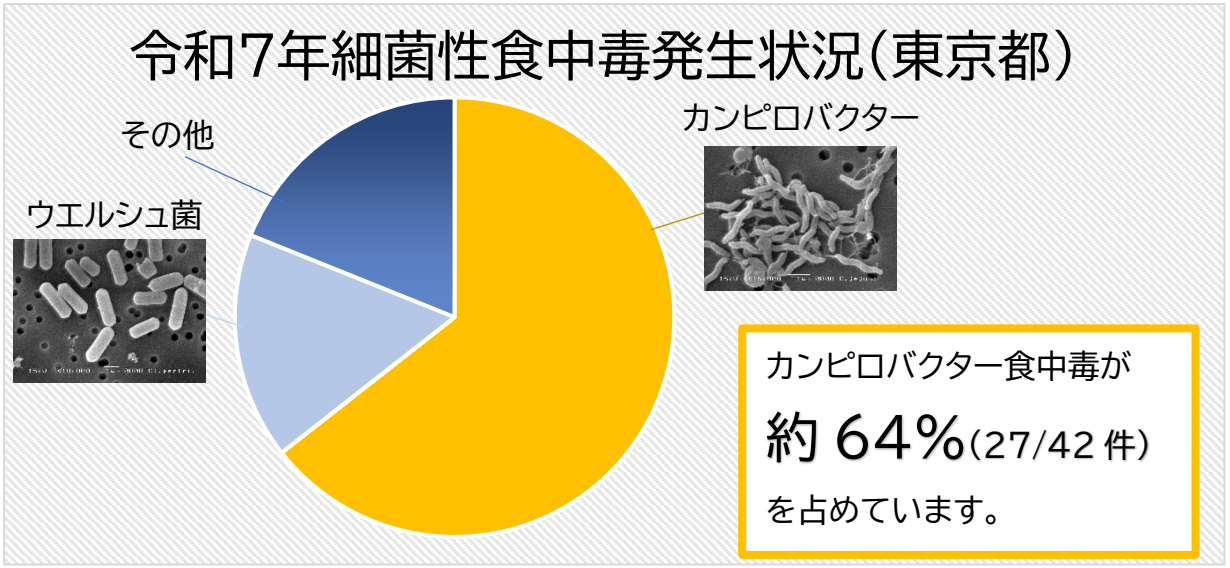
② 手洗い器の基準が変わっています！厨房内の手洗い器が、手洗い後の手指の再汚染を防止できる**レバー式やセンサー式等**になっていない施設は、お早めに切り替えを！

営業設備基準の詳細はこちら→

（江戸川区ホームページ　食品衛生　営業許可・営業届出　新規の営業許可）

知っておきたい！カンピロバクター

カンピロバクターは食中毒の原因となる代表的な細菌です



（出典 食品安全委員会 食品安全関係素材集 食中毒菌の電子顕微鏡写真 https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html の画像を使用）

事例紹介　加熱不十分な食肉の喫食＆二次汚染

【病因物質】カンピロバクター　　【患者数】47 名

検査の結果、患者のふん便よりカンピロバクターが検出された。

〔発生原因として考えられたもの〕

① **鶏肉の刺身**

鶏肉は沸騰水中で**湯通し**して、氷冷したものを提供していた。

鶏肉は、中心部まで火が通っていなかった。

② **二次汚染**

加熱前の**肉を素手で扱い、そのままの手で**氷冷を行っていた。

こんな場面、ありませんか？

□鶏肉の**中心部が少しピンク**だけど提供している

□「**新鮮な鶏肉だから生で食べても大丈夫**」と考えている

□**表面を焼けば中まで火が通っていなくても大丈夫**だと思っている

□鶏肉を切ったまな板を、**洗わずに別の食品にも使っている**



ひとつでも当てはまったら、要注意！！

カンピロバクター食中毒とは？

・原因食品：食肉（特に鶏肉）、二次汚染を受けた生野菜などの食品、井戸水などの飲用水

・菌の特徴：**熱に弱い**

・潜伏期間：**2～7日**

・症　　状：**下痢、腹痛、発熱**など

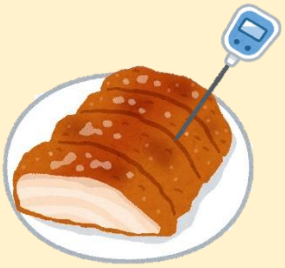
・予　　後：良好な場合が多いが、まれに、**ギラン・バレー症候群を発症する**



〇ギラン・バレー症候群とは？
手足の麻痺、しびれなどの症状が出ることがある神経の病気
重症になると、呼吸困難になり、死に至る場合がある

今日からできる！
カンピロバクター食中毒予防ポイント

①食肉は十分に加熱しましょう。
（中心温度 75℃以上、1分間以上）



②器具・食器はよく洗浄・消毒し、
乾燥をさせましょう。



③保存時や調理時に生肉と
他の食材との接触を防ぎましょう。



講習会に参加しよう！



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、江戸川保健所から通知をお送りします。）

★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、お問い合わせください。

江戸川区 HP
食品衛生講習会のご案内

お問い合わせ　江戸川保健所生活衛生課　03-3658-3177

「mottECO」導入支援の開始！

江戸川区では、飲食店で食べきれなかった料理を利用者の自己責任で持ち帰る事業を、環境省指定事業者と連携し区内飲食店へ普及促進を図ります。
詳しくは下記へお問い合わせください。

mottECO

お問い合わせ　環境部清掃課資源循環推進係　03-5662-1689

江戸川区食品衛生協会からのお知らせ

江戸川区食品衛生大会を開催します

毎年、区内の食品を取り扱う事業者、消費者、行政関係者が集まり、食の安全と自主管理の重要性を考える食品衛生大会を江戸川区と共催しています。



昨年度の様子

日時：令和8年 11 月 12 日（木）
14 時 15 分～15 時 45 分（開場：13 時 45 分）
場所：タワーホール船堀　5階　小ホール
講演：飲食店でのアレルギー対応　基本と効率化
詳細はこちら→江戸川区食品衛生大会　江戸川区ホームページ



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：江戸川区江戸川保健所生活衛生課