

# ～食品衛生情報～No.75

令和元年6月1日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（令和元年5月15日現在）…………… 1
- HACCP連載～安全が“見える”店舗への道①～…………… 2
- 第22回食品衛生大会開催のお知らせ…………… 2
- カンピロバクター及びサルモネラ属菌  
による食中毒が発生しました！…………… 3
- 自主管理強調週間が今年も始まります…………… 3
- 令和元年度各種食品衛生講習会のお知らせ…………… 4



## 食中毒発生状況（令和元年5月15日現在）

令和元年5月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数42件、患者数324名です（昨年同期は、事件数64件、患者数874名でした）。

月	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
件数	9	11	15	7	0								42
患者数	81	34	153	56	0								324

### 《病因物質別発生件数》

		累計(5/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	8	144
	サポウイルス	0	0
細菌	カンピロバクター	8	44
	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	2	103
	サルモネラ	0	0
	腸管出血性大腸菌	2	7
	セレウス菌	0	0
	カンピロバクター及びサルモネラ	0	0
寄生虫	アニサキス	21	22
	クドア・セブテンpunkタータ	0	0
化学物質	ヒスタミン	0	0
自然毒	植物性自然毒	0	0
	不明	0	0
合計		42	324

東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると、ノロウイルス食中毒の発生件数が減少したこと等を受け、事件数、患者数ともに減少しています。

一方、江戸川区内においては、5月にカンピロバクター及びサルモネラ属菌による食中毒が発生しています（詳細は3ページを参照）。

これからの季節は全国的に気温、湿度ともに上昇し、細菌が繁殖しやすい状態となるため、細菌性食中毒の増加が懸念されます。そのため、手洗い等の個人衛生を徹底し、施設の衛生管理の向上に努めましょう。

# HACCP連載～安全が“見える”店舗への道①～

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。今後、令和2（2020）年6月までに、すべての事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理が制度化される予定です。

江戸川保健所は、江戸川区食品衛生協会の推薦を受けた食品衛生推進員の飲食店に協力をいただき、『HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理』を先行的に実施していきます。その内容を全6回の連載でお送りいたします。

## そもそもHACCPとは？

HACCPという横文字を見て拒否反応の出る方もいらっしゃるかもしれませんが、その意味するところを簡単に表現すれば、「店舗の衛生管理の見える化」です。実際、衛生管理が適切でなかったために食中毒につながるケースが毎年発生しています。

HACCPの具体的な進め方は①リスクを知る②計画をつくる③実行する④記録するという4つのステップに分かれています。自分のお店の衛生管理について確認することがHACCPの第一歩となります。各ステップについては今後の連載で詳しく解説していきます。

### ◎ 今回ご協力して頂く飲食店 ◎

【店舗】柿の木坂更科（北篠崎二丁目4番35号）

【営業者の方】柏木寛さん（江戸川区食品衛生協会副会長・食品衛生推進員）

【HACCPを始めるにあたっての不安】



普段から店舗の衛生管理はしっかりと行ってはいますが、聞きなれないHACCPという新しい衛生管理は具体的に何をすれば良いかわからないので不安です。これから江戸川保健所と協力し、HACCPについての理解を深めていこうと思います。

## 第22回食品衛生大会開催のお知らせ

今年も区内の食品関係者、消費者、行政関係者が一堂に会して、食の安全と自主管理の重要性を考える食品衛生大会を開催いたします。HACCPに沿った衛生管理をテーマとした講演会も予定しておりますので是非ご参加ください。

【日時】7月11日(木)14時～15時30分

【場所】総合文化センター 小ホール

【内容】・食品衛生自主管理強調週間報告

・講演会「食品事業者の心強い味方『HACCP（ハサップ）』を始めよう」

・食品衛生自主管理功労者表彰

【主催】江戸川区、江戸川区食品衛生協会

# カンピロバクター及びサルモネラ属菌 による食中毒が発生しました！

## <事件の概要>

5月に、3家族9名で江戸川区内の飲食店を利用したところ、9名中7名の利用客が下痢・腹痛・発熱等の症状が出ました。保健所で調査した結果、カンピロバクター及びサルモネラ属菌が原因の食中毒事件と断定され、5日間の営業停止処分となりました。

※3家族は飲食店にて鶏レバ刺しや鶏わさ等を食べていました。

## カンピロバクター食中毒の特徴は??

- 原因食品：鶏のたたき、鶏の刺身、鶏のレバ刺し  
加熱不十分な鶏肉、二次汚染されたサラダなど
- 症状：下痢、腹痛、おう吐、発熱、頭痛など
- 特徴：後遺症として、手足の麻痺等を伴うギランバレー症候群を発症することがある。
- 対策法：「生肉を食べないこと」に加え、下記「食中毒予防の3原則」を徹底する。
  - ①菌をつけない …生肉に触れたら石鹸で手を洗う。／まな板などの調理器具（肉用）を使い分け、保管場所を区別する。
  - ②菌を増やさない…生ものや調理済み食品は室温で放置せず、適切に保管する。
  - ③菌をやっつける…75℃1分以上中心部まで加熱する（※加熱不十分な鶏肉等は提供しない）。／使用した調理器具を熱湯・漂白剤などで消毒する。



## サルモネラ属菌による食中毒の特徴は??

- 原因食品：卵とその加工品、加熱不十分な食肉（特に鶏肉）、うなぎ、スッポンなど
- 症状：腹痛、下痢、発熱、おう吐など
- 対策法：カンピロバクターの対策方法に加え、以下のように卵の取扱いにも注意する。
  - ①卵は新鮮なものを購入し、購入後は冷蔵保管する。
  - ②卵を生食するのであれば表示されている期限内に消費する。
  - ③割卵後は直ちに調理して早めに食べる。なお、卵の割り置きは絶対しない。

## 自主管理強調週間が今年も始まります

江戸川区食品衛生協会では、区民の皆様に安全な食品を提供するために自主管理活動を行っています。6月3日から始まる自主管理強調週間では、各営業者組合の自治指導員が一斉に組合員の店の細菌検査と衛生管理状況の点検を行います。暑い夏を迎える前に各店の自主管理を強化し、区民の皆様に安心してご利用いただけるようにするために、点検を行った店には自主管理点検済みステッカーを配付します。

全ての江戸川区食品衛生協会会員施設が、常に「食の安全安心の店」であり続けられるよう自主管理に取り組みましょう。

今年の自主管理強調週間は  
6月3日（月）から  
7日（金）までです。



～「食べきり推進店」にご参加ください～

食品ロスを削減！！

お客様の要望に応えご飯や麺の量の調整、量り売りなど、食品ロス削減に取り組んでいる飲食店や小売店を「食べきり推進店」として区ホームページで紹介しています。

食品ロス削減に取り組むことで、店舗のイメージアップやごみ処理コストの削減効果も期待できます。平成31年3月末現在260店舗にご登録いただき、区民から好評を得ています。

まだご登録されていない事業者さん、まずはお気軽にお問合せください。

(問い合わせ) 5662-1689 江戸川区環境部清掃課ごみ減量係



江戸川区 食べきり推進店

検索

## 令和元年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している食品衛生講習会のみを掲載しています。

少なくとも年に1回は講習会を受け、新しい知識を取り入れるようにしましょう。

衛生意識を高めることは、お店の衛生管理の向上に役立ち、食品の事故防止につながります。

《許可更新の方の講習会》 場所：小岩アーバンプラザ 2階集会室1・2

(営業許可の更新を迎える方には、別途ハガキでご連絡いたします。)

日付	開始時刻	対象
7月 3日(水)	14時	許可期限が令和元年(平成31年)7月末で満了の方
7月 4日(木)	14時	許可期限が令和元年(平成31年)8月末で満了の方

《業態別講習会》(対象者の方には、別途封書にて通知いたします。)

日付	開始時刻	対象業態	場所
7月25日(木)	14時	肉料理提供店	総合文化センター 3階研修室
9月12日(木)	14時	洋生・和生菓子	総合文化センター 2階会議室

注意：これらの講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません！

**食品衛生協会に未加入のお店に、組合加入を勧めましょう！**

江戸川区食品衛生協会についての最新情報を知りたい方は、こちらをご覧ください。

江戸川区食品衛生協会

検索

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当  
連絡先 3658-3177 内線34~40  
江戸川区食品衛生協会 (銀座総合事務所)  
連絡先 3542-0161