

～食品衛生情報～No.77

令和元年10月1日号

目次	食中毒発生状況(令和元年9月15日現在).....	1
	腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意ください.....	2
	食品衛生街頭フェアが開催されました.....	2
	HACCP 連載～安全が“見える”店舗への道～.....	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9月15日現在）

令和元年9月15日現在（速報値）の東京都内の食中毒発生状況は、事件数81件、患者数538名です。（昨年同期は、事件数140件、患者数1,501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	16	10	7	10	11	7	0				81
患者数	81	34	154	83	20	32	28	106	0				538

病因物質別発生件数

		累計(9/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	9	168
	サポウイルス		
	A群ロタウイルス		
細菌	カンピロバクター	24	102
	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	3	189
	サルモネラ	2	18
	腸管出血性大腸菌	3	9
	腸管出血性大腸菌/ カンピロバクター	1	2
	サルモネラ及び カンピロバクター	1	7
寄生虫	アニサキス	37	39
	シュードテラノーバ		
	クドア・セブンブクタータ		
化学物質	ヒスタミン		
	塩素系漂白剤		
自然毒	植物性自然毒		
	動物性自然毒		
不明			
合計		81	538

東京都内の食中毒発生状況は、昨年同時期に比べると事件数、患者数ともに減少しています。

秋になり、サンマやカツオが旬を迎えます。今年度江戸川区内でも8月にアジの握りずしを原因とするアニサキスによる食中毒が発生しました。冷凍処理や鮮度管理、目視確認等を徹底し、アニサキスによる食中毒予防に努めてください。

また、昨年は夏場を中心に腸管出血性大腸菌(O157等)による食中毒が猛威をふるいました。原因となる食品は、食肉やサラダなど幅広く、あらゆる施設で注意が必要です。食肉は中心部まで十分に加熱(75で1分以上)しましょう。二次汚染防止のため、手や調理器具の洗浄消毒を徹底することも重要です。



腸管出血性大腸菌による食中毒にご注意ください

腸管出血性大腸菌（O157等）による食中毒とは

- 潜伏期間 1～4日
- 症状 激しい腹痛、下痢(血便を含む)
- 原因食品 生や加熱不足な食肉、菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品

溶血性尿毒症症候群
(HUS)を併発し、死亡する
事例も報告されています

～食中毒予防の3原則～

1、つけない！ 2、増やさない！ 3、やっつける！

1、つけない＝洗う！ 分ける！

調理前や生の肉、魚、卵に触れた後は十分に手を洗いましょう。

また、包丁、まな板などの調理器具は生肉用とほかの食品用を

使い分けることで、サラダ等の非加熱食品に菌が付着するのを防ぐことができます。器具の使用後は洗剤で洗い、煮沸または塩素系漂白剤で消毒しましょう。お客様に焼肉などを提供する場合は、肉を焼く時用のトングと食べる時用の箸を使い分けてもらうよう、注意喚起してください。食品保管の際にも、生肉は冷蔵庫内の最も低い位置で保管し、ドリップがほかの食品につかないようにすることが大切です。生で食べる野菜を取り扱う場合、野菜は流水で洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で消毒しましょう。



2、増やさない＝低温で保存！

食品についた菌を増やさないためには低温（10℃以下）で保存することが重要です。



3、やっつける＝加熱処理！

食材は中心部を75℃で1分間以上加熱し、付着した細菌を死滅させましょう。



食品衛生街頭フェアが開催されました

今年も夏恒例の食品衛生街頭フェアが、8月7日（水）にシャポー小岩・地下1階で開催されました！当日は、食品衛生や食品衛生協会の活動に関するパネル展示、また昨年からの発生件数が大幅に増えたアニサキス寄生虫の実物の展示を行い、873名の方に食品衛生に関するアンケートのご協力をいただきました。

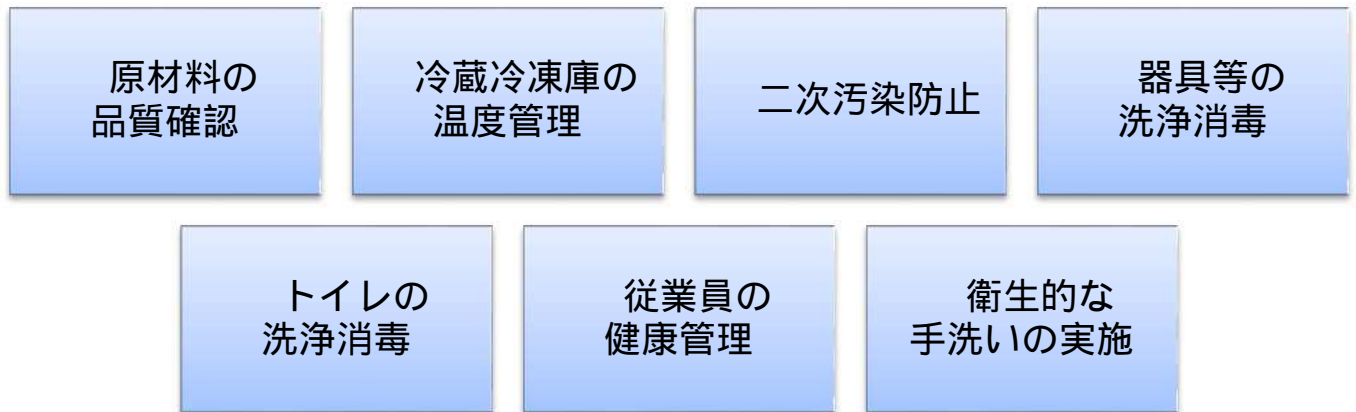
アンケートの結果によると、例年どおり、食中毒への関心が高い結果となりました。また、半数が食品衛生協会の存在を知っており、多くの方が自主管理に取り組んでいるお店をぜひ選びたいと回答しています。今後も自主管理に積極的に取り組んでいきましょう。

ご参加頂いた皆さま、街頭フェアにお越しいただいた皆さま、ありがとうございました。

HACCP連載～安全が“見える”店舗への道③～

リスクを知る 計画を作る 実行する 記録する

今回は食事に潜むリスクを確認しました。このリスクを念頭に置いて、今回から施設の衛生管理計画を作成していきます。小規模な一般飲食店向けの手引書では次の7項目について一般的衛生管理の計画を作ることとしています。ご自分のお店では、いつ、どのような手順でこれらを行っていますか？明確に答えられる方はそれを計画に書き込むだけです。明確に答えられない方は、これを機にお店のルールを決めましょう。



本連載を通して協力いただいている「柿の木坂更科」では東京都食品衛生協会の作成した食品衛生管理ファイルを利用して計画を作成しました。今回はその一部を抜粋します。

管理項目	実施方法		
	いつ行つか	どのように行つか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()

～店主の柏木さんからの感想～

- ・内容は普段やっていることで、チェックをつけるだけなので簡単に作成できた。
- ・今まで冷蔵庫の温度は気付いたときになんともなく見ていたが、これからは始業前に確認すると決め、衛生管理が一步前進した。
- ・計画のコピーを厨房内に掲示することで、従業員への意識付けになった。



食品衛生管理ファイルは江戸川区食品衛生協会の会員に配布されているほか、東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードすることもできます。

～ 「食べきり推進店」に参加してみませんか ～

食べ物が無駄に捨てられる「食品ロス」を減らすための食品ロス削減推進法が成立するなど、食品ロスをめぐっては食べ残しや売れ残りの廃棄を見直す機運が日を追うごとに高まっています。

区は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」として登録し、事業者・区民・区が一体となって、食品ロス削減に向けた運動を展開しています。飲食店・小売店等の皆様の「食べきり推進店」への参加を心よりお待ちしております。

(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

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。

会場の都合により日程等が変更する場合がございます。最新の講習会情報は江戸川区のホームページでも確認できます。

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
10月30日(水)	14時	許可期限が令和元年11月末で満了の方
10月31日(木)	14時	許可期限が令和元年12月末で満了の方
2年1月9日(木)	14時	許可期限が令和2年1・2月末で満了の方

実務講習会 (すべての営業者の方が対象です。また、事前予約は不要です。)

日付	開始時刻	場所
10月9日(水)	14時	葛西健康サポートセンター 3階集会室第4・5・6
10月15日(火)	14時	小松川区民館 2階集会室第1
11月28日(木)	14時	総合文化センター 2階会議室

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
10月10日(木)	14時	食肉販売業・食肉処理業	総合文化センター - 3階研修室
10月24日(木)	14時	調理パン・弁当	総合文化センター - 3階研修室

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