

～食品衛生情報～No.78

令和元年12月1日号

目次	○ 食中毒発生状況(令和元年11月15日現在)	1
	○ 油断大敵 ノロウイルスにご用心!	2
	○ 食品衛生推進員研修会に行ってきました	2
	○ HACCP 連載～安全が“見える”店舗への道④～	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11月15日現在)

令和元年11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99件、患者数720名です。(昨年同期は、事件数167件、患者数1,639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	6	11	1		99
患者数	81	34	154	90	20	32	28	113	97	64	7		720



《病因物質別発生件数》

		累計(11/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	10	181
	サポウイルス		
細菌	カンピロバクター	31	144
	黄色ブドウ球菌	1	4
	ウエルシュ菌	3	196
	セレウス菌	1	19
	サルモネラ	2	18
	腸管出血性大腸菌	4	18
	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	40	42
	シュドテラノーバ	1	1
化学物質	ヒスタミン	1	7
	塩素系漂白剤		
自然毒	動物性自然毒		
不明		3	81
合計		99	720

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。

病因物質別では、例年どおりノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスによる食中毒が依然として多く発生しております。これら3つの病因物質による食中毒の発生件数は昨年同時期と比較して減少してはいるものの、全体の8割以上を占めています。正しい知識を身につけて、食中毒を予防していきましょう。

また、ノロウイルスによる食中毒は、毎年秋以降に増加します。従業員の体調管理や丁寧な手洗いをしっかりと行って、食中毒予防に努めましょう。



油断大敵ノロウイルスにご用心!

これからの時期はノロウイルスによる食中毒や感染症が多く発生する傾向がありますので、しっかりと予防をしましょう!!

ノロウイルスは、以下のような特徴を持っています!

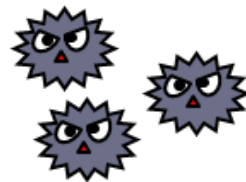
【潜伏期間】 1~2日

【主要症状】 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱(38℃以下)など

【原因食品】 ノロウイルスに汚染された二枚貝(カキ等)、食品取扱者を介して汚染された食品

【その他】 食品中では増えず、人の腸管内で増殖します。

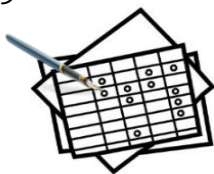
また、**非常に感染力が強く10個程度でも感染するおそれがあります。**



~ノロウイルス食中毒予防の4原則~

1. 持ち込まない!

- 体調管理の実施と毎日の記録
- 体調が悪いときは調理に従事しない



2. 拡げない!

- 食器や環境などの定期的な消毒の徹底
- 嘔吐物の適切な処理



4. つけない!

- 適切な手洗いの実施
- 器具等の洗浄・消毒
- 手袋を適切に着用し素手で食品に触れない



3. やっつける!

- 中心温度 85 度以上で 90 秒以上加熱
- 食器具は定期的に熱湯や薬品で消毒・殺菌



◇ノロウイルス食中毒を予防するために・・・

- ①調理場にノロウイルスを「持ち込まない」、万一施設にノロウイルスが持ち込まれた場合でも
- ②施設でノロウイルスを「拡げない」、③ノロウイルスを加熱や薬品で「やっつける」
- ④食品に「つけない」といった対策で食中毒予防を行いましょう。

食品衛生推進員研修会に行ってきました

江戸川区では、食品事業者の自主管理を推進し、食の安全確保に寄与するため、食品衛生推進員を設置しています。食品衛生推進員は、社会的信望があり、食品衛生の向上に熱意と識見がある人の中から区長が委嘱しています。

令和元年10月29日に実施した食品衛生推進員研修会では、「ヒゲタ醤油株式会社 銚子工場」を見学しました。こちらの施設では、HACCPを含む食品安全の国際規格であるISO22000、FSSC22000を取得しており、しょうゆの他にそば用のつゆなども製造しています。研修では、しょうゆの製造工程から工場内の一般的な衛生管理まで、非常に丁寧な説明をしていただきました。参加した方からは自分たち飲食店営業者もレベルアップする必要があると感じたとの感想もあり、大変有意義な研修会となりました。

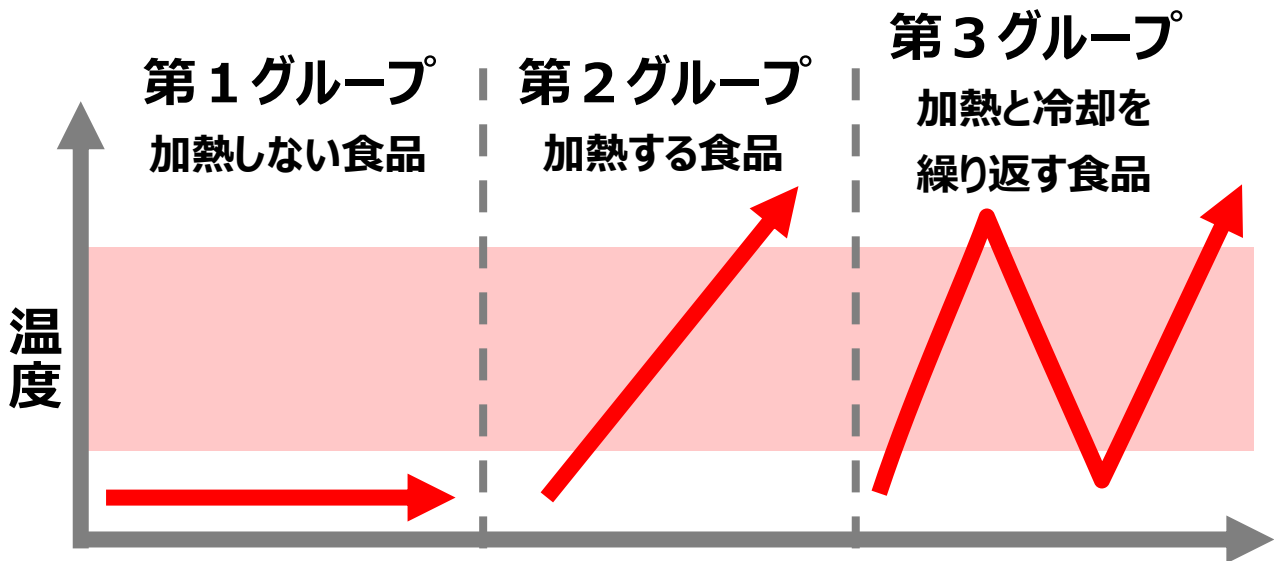
HACCP連載～安全が“見える”店舗への道④～

リスクを知る → 計画を作る → 実行する → 記録する

前回は一般的衛生管理の計画を作成しました。今回は食品を調理提供する上で、特に重要な管理ポイントの計画を作成していきます。

食品を10～60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品についての細菌が急速に増えてしまいます。この温度帯に着目して、お店で取り扱う食品を整理し、必要な対策を行います。

管理が必要な食品は大きく3つのグループに分けられます。



本連載を通して協力いただいている「柿の木坂更科（北篠崎二丁目）」では以下のように代表的なメニューを整理し、東京都食品衛生協会の作成した食品衛生管理ファイルに沿って管理をすることにしました。

グループ	第1グループ	第2グループ	第3グループ
食品の例	刺身、薬味、板わさ	天ぷら、鍋焼うどん かけつゆ	せいろ蕎麦、かえし、 つゆ、カレー
管理方法	原材料の洗浄 冷蔵温度 すぐに提供 手洗い	火の強さと時間 外観・肉汁の色	火の強さと時間 外観・肉汁の色 冷蔵温度 すぐに提供 手洗い

お店のメニューをグループに当てはめ、どのような衛生管理を行うか決めていきましょう。



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気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
(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
令和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
令和2年2月26日(水)	14時	許可期限が令和2年3月末で満了の方 ※中止
令和2年2月27日(木)	14時	許可期限が令和2年4月末で満了の方 ※中止

《実務講習会》事前予約は不要です。

(3月11日は新規施設の事業者の方が対象です。それ以外はすべての事業者の方が対象です。)

日付	開始時刻	場所
令和2年2月19日(水)	14時	東部区民館 集会室けやき・まつ
令和2年3月11日(水)	14時	総合文化センター 2階会議室 ※中止
令和2年3月19日(木)	14時	小岩アーバンプラザ 2階集会室 ※中止

《食品表示講習会》(対象者の方には別途封書にて通知いたします。事前予約制です。)

日付	開始時刻	場所
令和2年2月20日(木)	14時	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

