

～食品衛生情報～No.80

令和2年4月1日号

目次	○ 食中毒発生状況(令和2年3月15日現在) ……………	1
	○ 2019年度 江戸川区内で起きた食中毒 ……………	2
	○ HACCP 連載～安全が“見える”店舗への道⑥～ ……………	2
	○ 令和2年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について ……………	3
	○ 令和2年度 各種食品衛生講習会について……………	4



食中毒発生状況（令和2年3月15日現在）

令和2年3月15日現在(速報値)の令和2年東京都内の食中毒発生状況は、事件数26件、患者数130名です。(昨年同期は、事件数27件、患者数210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	11	15	0										26
患者数	68	62	0										130

《病因物質別発生件数》

		累計(3/15まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	7	74
細菌	カンピロバクター	1	5
	黄色ブドウ球菌	2	23
	腸炎ビブリオ		
	ウエルシュ菌		
	サルモネラ		
	腸管出血性大腸菌		
	毒素原性大腸菌		
	セレウス菌		
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	3
寄生虫	アニサキス	13	13
	シュードテラノーバ	1	1
	クドア・セプテンブクタータ		
化学物質	ヒスタミン	1	11
	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		26	130

近年、アニサキスによる食中毒が猛威をふるっており、年間発生件数が最も多い病因物質です。そのため今年もより一層の注意が必要です。

また、これからの季節は暖かくなり細菌が繁殖しやすくなるため、食品の取扱いにも気をつける必要があります。調理従事者は食中毒予防のため、丁寧な手洗いや手袋の着用を徹底しましょう。

さらに毎年、春先から初夏にかけて有毒植物を食用の植物と誤って食べたことによる食中毒が多く発生しています。江戸川区でも過去に二ろと間違えてスイセンを食べてしまい食中毒になった事件がありました。食用の植物と判断できないものは、有毒植物の恐れがあるので、食べないようにしましょう。

2019 年度 江戸川区内で起きた食中毒

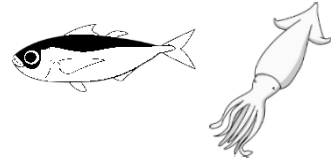
2019 年度（令和 2 年 3 月 15 日現在）、江戸川区では 4 件の食中毒が発生しました。ここではその中から 2 つの病因物質について紹介します。

アニサキス

江戸川区内での発生件数（患者数）：3 件（4 名）

- 原因食品：アジの握り等
- 症 状：激しい腹痛、吐き気、おう吐など
- 対策方法：

- ①十分な加熱 …中心部温度 60℃以上で 1 分間以上加熱する
- ②十分な冷凍 …中心部温度-20℃以下で 24 時間以上冷凍する
- ③目視による除去…魚から目視で取り除く
- ④速やかな下処理…購入した魚は速やかに内臓を取り除く

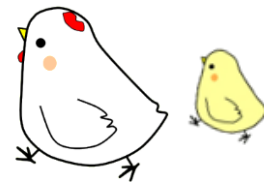


カンピロバクター

江戸川区内での発生件数（患者数）：1 件（7 名）

- 原因食品：加熱不十分な鶏肉を使用した食品を含む食事
- 症 状：下痢、腹痛、発熱、頭痛など
- 特 徴：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
- 対策方法：

- ①食品の十分な加熱…中心部温度 75℃以上で 1 分間以上加熱する
- ②二次汚染対策 …調理器具の使い分けや、調理器具を熱湯・漂白剤で消毒する
生肉に触れた後やトイレ後などは石鹸で手を丁寧に洗う



HACCP連載～安全が“見える”店舗への道⑥～

令和 3 年 6 月以降すべての食品等事業者が実施することになる『HACCP に沿った衛生管理』について、これまで小規模一般飲食店にスポットをあて連載してきましたが、今回で終了となります。小規模一般飲食店以外の業種についても、厚生労働省のホームページに食品等事業者団体の作成した『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書』が順次公開されています。直前になってから慌てることの無いよう、今から HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいきましょう。

HACCP 手引書

検索

リスクを知る

- ・微生物
- ・化学物質
- ・硬質異物
- ・アレルギー

計画を作る

- ・一般的衛生管理
- ・重要管理のポイント

実行

- ・計画した通りに衛生管理を実行しましょう。

記録

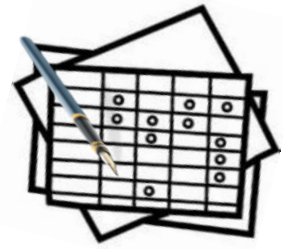
- ・問題があったら速やかに改善！
- ・必要に応じて計画を修正

令和2年度 江戸川区食品衛生監視指導計画について

江戸川区では、食品衛生法第24条に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定し、地域の特性を踏まえた効率的な監視指導を実施するとともに、区民の食生活の安全確保に努めています。令和2年度江戸川区食品衛生監視指導計画における重点事業は以下の2点です。

(1) HACCPによる衛生管理の制度化に向けた普及推進

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、原則として全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化されます。HACCPの制度は令和2年6月1日に施行されますが、1年間の猶予期間があります。今後の取り組みとして、区内の食品事業者に対して、通知文の送付や講習会等を通して、HACCPによる衛生管理の制度の周知を図ります。また、業界団体等が作成した個別の食品・業態ごとの手引書を参考に、小規模事業者等も無理なく導入が進むように、助言・支援を行います。



(2) ノロウイルス・肉の生食・アニサキスを原因とする食中毒予防対策

●例年11月頃から冬場にかけて、保育園や小学校等でノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行します。ノロウイルスの流行時期を前に、高齢者や乳幼児等が利用する社会福祉施設や学校などの給食施設を対象に引き続き立入検査し、衛生監視指導を行います。保育園や学校等でノロウイルスが疑われる集団感染事例が発生した際は、感染症対策係と連携して、立入調査を行い、原因調査及び感染拡大防止を図るとともに、調理従事者に対し、ノロウイルス食中毒を予防するよう指導を行います。また、消費者に対しては、適正な手洗い方法や消毒等の予防対策について、広報掲示板やホームページ等を活用した普及啓発を行います。



●近年、加熱不足の肉や、二次汚染を原因とするカンピロバクターやO157による食中毒が発生しています。そこで江戸川保健所は、鶏刺しなどの生肉料理を提供している店舗を中心に立入調査を行い、十分に加熱してから提供するように指導します。カンピロバクターやO157に感染すると、乳幼児や高齢者は重症化しやすいため、営業者だけでなく消費者に対しても、普及啓発を継続して行います。

●2019年度は江戸川区内でもアニサキスによる食中毒が発生しました。そこで江戸川保健所は、飲食店や魚介類販売業の営業者に対し、食品衛生講習会の実施や通知文の送付、立入り監視等を通して、アニサキス食中毒予防の徹底を図ります。また、消費者に対しても、街頭フェア等のイベントや広報エドがわ等を通じて、アニサキス食中毒予防に向けた普及啓発を積極的に実施します。



「30・10 運動」で食べ残しを削減！

飲食店等から発生した生ごみのうち約 6 割が食べ残しと言われております。そこで、宴会等での食べ残しを減らすための取り組みである「30・10 運動」の輪が日本全国に広がっています。

江戸川区においても「おそとで実践！30・10 運動」と称し、乾杯後 30 分間と宴会終了前 10 分間は自席で食事を楽しむことを推奨しています。飲食店様向けに卓上ポップやコースター等の P R 物品をご用意しておりますので、ぜひご利用ください。

(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 30・10 運動

検索



令和 2 年度 各種食品衛生講習会について

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、令和 2 年 5、6 月に営業許可更新を迎える方向けの講習会は、中止となりました。営業許可更新を迎える方は手続きが必要になるため、小岩健康サポートセンターまでお越しください。

今後の講習会についても、開催する場合は別途通知をお送りいたします。また、講習会は実施の直前で中止になる可能性があります。区ホームページ・電話などで最新情報をご確認ください。

江戸川区ホームページ

トップページ > 健康・医療・福祉 > 衛生 > 食品衛生 > 食中毒・相談・講習会 > 食品衛生の講習会

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