

もくじ

- アニサキス食中毒に注意 1P
- 使用している水の管理していますか？ 2P
- 「ATP検査」知っていますか 3P
- 食物アレルギー表示改正、営業許可業種の追加 4P

発行 2026年3月9日

江東区保健所 生活衛生課

食品衛生第一・二・三係

TEL 03-3647-5812

<https://www.city.koto.lg.jp/fukushi/ese/shokuhin/>

* 食品衛生ニュースのバックナンバーはホームページに掲載しています。

～アニサキス食中毒に注意～

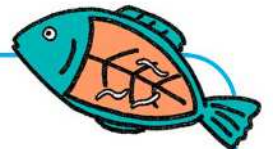
1年を通して食中毒発生件数上位に位置づけられるのが「アニサキス」による食中毒です。ここでは、アニサキスによる食中毒を防ぐためのポイントを紹介します！

＜特徴＞

- 半透明白色の線虫で、体長2～3cm
- 主に魚介類の内臓に寄生します。漁獲から時間が経過すると、内臓から身に移行します。

＜症状＞

- 食後数時間から十数時間後に、激しい腹痛・下痢・おう吐などの症状を起こします。



予防のポイント!!

- 目視で取り除く

(ただしアニサキスが身に潜り込んでいると、目視で取り除くのはとても困難です。)

確実な対策は、**加熱** と **冷凍** です！

- 加熱... 60℃で1分以上、または70℃瞬時の加熱

- 冷凍... マイナス20℃で24時間以上の冷凍

アニサキスは死滅します！

冷やしこみ??

「魚を柵などにカットした後に冷蔵庫で冷やし、表面に移動してきたアニサキスを目視で取り除く」といった対策があるようです。

都内の保健所が上記対策の検証を行ったところ、**冷やしこみの効果は確認できませんでした。** 確実な対策は加熱と冷凍です。

アニサキスは、調理に使用する量の醤油、酢、ワサビでは死にません！





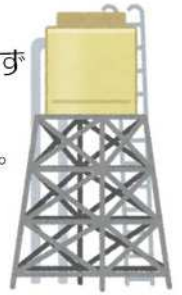
使用している水の衛生管理していますか？



施設で使用している水の管理をしていますか？

ビルやマンションに入っている飲食店や学校等の施設では、水道管から直接水を引いておらず建物の受水槽に貯められた水を使用している場合があります。

受水槽を使用しているかやその管理方法については、建物の管理者に確認すると分かります。水を原因とする食中毒もありますので、施設で使用している水を適切に管理しましょう。



残留塩素の管理

水道水は塩素消毒されていますが、受水槽を使用している場合、受水槽に貯まっている間に残留塩素が消失してしまうことがあります。残留塩素がなくなると水の中で微生物が繁殖し、水質悪化の原因となります。

⚠️ こんなときは注意が必要！

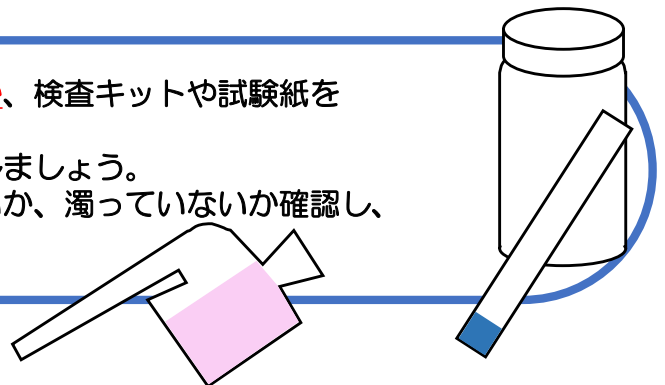
- ◆ 夏場など気温が高いとき
- ◆ 受水槽の容量が実際の水道使用量より大きすぎるとき

受水槽内の水が長時間滞留したり、高温になることで、塩素が揮発しやすくなります！

施設で使用している水に**残留塩素が含まれているか**、検査キットや試験紙を用いて簡単に調べることができます。

受水槽の水を使用している場合は、定期的に確認しましょう。

また、毎日、始業前に味・におい・色に異常がないか、濁っていないか確認し、記録に残しましょう。



受水槽の水を使用されている事業者の方へ

受水槽（有効容量10m³以下のもの）を使用している場合、新規・更新許可申請時に、1年以内に検査した水質検査成績書の提出が必要となります。

建物の管理者等で検査を行っていない場合、事業者自身で検査して提出する必要がありますので、建物管理者に確認してください。

水質検査は食品衛生法、水道法、建築物における衛生的環境の確保に関する法律のいずれかの法律に基づき登録を受けた検査機関または国公立衛生試験機関で実施する必要があります。登録検査機関は厚生労働省のホームページ等から確認できます。



「ATP検査」を知っていますか？

普段行っている清掃が本当に綺麗にできているか、気になることはありませんか？
今回は、簡易的に検査できる「ATP検査」を紹介します。



ATP検査って何？

ATPとは「アデノシン三リン酸^{さん}」の略称で、すべての生物がもつ物質です。
ATPを酵素と反応させると発光します。ATP検査とは、この発光量を測定し数値化する検査です。

目に見えない汚れを
数値化できます。

ATP検査の特徴

○簡単に検査できる

⇒複雑な操作や特別な技術・知識が必要なく、**簡単に**測定できます。

○すぐに結果が分かる

⇒10秒程度で、その場で結果が分かります。

専用の綿棒で拭きとり、
測定機に入れるだけ！

○清浄度を数値化できる

⇒調理器具に残った食品残渣を数値化できるので、清浄度を客観的に評価できます。

ATP検査の活用

○その場ですぐ改善策を検討！

⇒すぐに結果が分かるので、その場で従業員と改善策を検討できます。

改善策を、HACCPの衛生管理計画に反映し、ブラッシュアップしましょう。

○アレルギーの残留チェックに！

⇒目に見えない残渣の確認は、アレルギーの交差汚染防止にも役立ちます。



○数値を記録し「見える化」してデータを蓄積！

⇒汚れを客観的な「数値」でデータ蓄積できます。基準を満たしたデータの蓄積は、清掃が継続的にできていることの証明にも繋がります。

★スタンプ検査（微生物検査）と併せた実施が有効です

⇒ATP検査の結果、基準より高い値が出た場合、原因が食品の残渣なのか微生物なのかは判断が付きません。必要に応じてスタンプ検査を併用し、原因を確認しましょう。

食物アレルギー表示改正！ カシューナッツ、ピスタチオが移行、追加へ

食品表示法ではアレルギーについて、表示義務のある「特定原材料」と、表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」の2種類を定めています。

消費者庁は定期的アレルギー発症についての全国実態調査を行い、症例数や重篤度等の調査結果を鑑みて定期的に見直しを行っています。

この見直しにより**令和8年4月1日付け**で食物アレルギーの表示について下記の改正がされます。

- ◆ カシューナッツが「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に移行

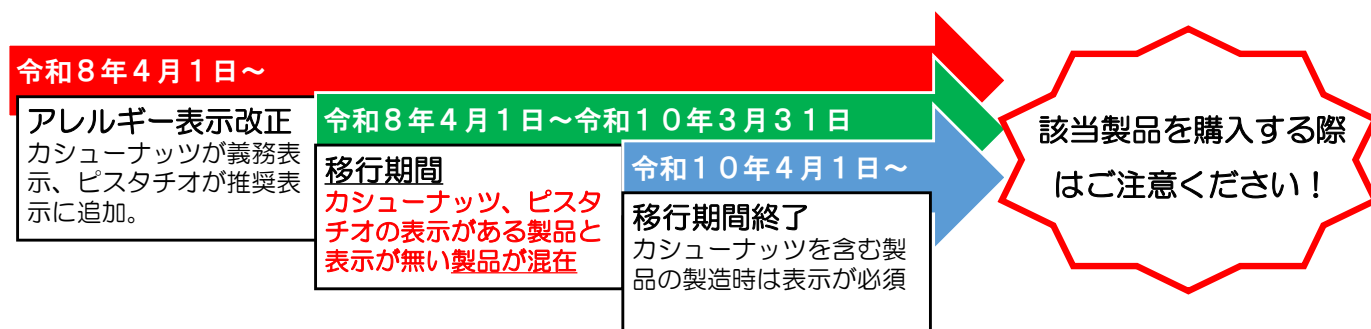
これによりカシューナッツのアレルギー表示が**義務（必須）**となります！！

- ◆ ピスタチオが「特定原材料に準ずるもの」に追加。

◎令和8年4月1日以降のアレルギー表示対象食品

	品目	表示
特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、 カシューナッツ	義務（必須）
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、 ピスタチオ	推奨（任意）

★**注意点**★ 2年間の移行期間が存在します。



「従事者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業」が営業許可業種に追加

現在、全自動調理機で調理された食品の提供は、飲食店営業許可のある施設内で、従事者が常駐し直接、設備を監視、衛生管理を行う場合のみ提供可能となっていますが、令和8年4月1日より「従事者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する営業」が許可業種に追加されます。

本営業許可の取得には複数の施設基準を満たすことが必要となります。許可の取得を検討される方は、令和8年4月以降に保健所へご相談ください。