

もくじ

- それ、毒キノコかも?? 1P
- 黄色ブドウ球菌による
集団食中毒が発生!! 2P
- 外食・中食における
アレルギーの情報提供について 3P
- 補助犬 受け入れにご理解を! 4P

発行 2024年9月1日

江東区保健所 生活衛生課 食の安全係

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。



それ、毒キノコかも??

～秋の行楽シーズン、毒キノコに注意しましょう～

7月 死亡事故が発生しました

令和6年7月、20代男性が「ドクツルタケ」と「コテングタケモドキ」とみられるキノコを自身で採取し調理して食べたところ、腹痛や嘔吐を発症し、数日後死亡しました。

今回食べてしまったテングタケ科のキノコは、柄の根本部分にツボ*1がありますが生えているときにツボは隠れていることがあります。

毒キノコを食べると最悪の場合、死亡することがあります。

食用と間違えやすい毒キノコ

〈ツキヨタケ〉*2

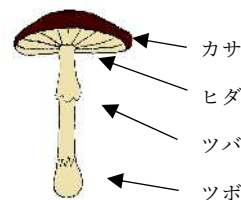
- キノコの食中毒のうち約4割はツキヨタケが原因
- シイタケ、ヒラタケ等と間違えやすい
- 腹痛、下痢、嘔吐を
食後30～60分で発症する



*2 ツキヨタケの図

〈クサウラベニタケ〉

- ウラベニホテイシメジ、
ホンシメジ等と間違えやすい
- 腹痛、下痢、嘔吐を
食後20～60分で発症する



*1 部位の説明

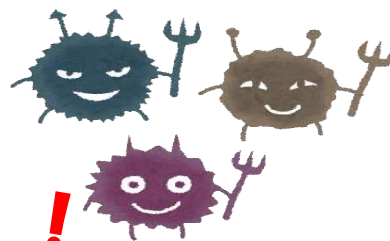
○確実に食用と判断できないキノコは

「採らない」「食べない」「人にあげない」

○もし、キノコを食べて体調を崩したら、すぐに医療機関を受診しましょう

○キノコが残っていれば医療機関に持参してください

黄色ブドウ球菌による



集団食中毒が発生！！

2024年7月、横浜市のデパートで購入したうなぎ弁当等を食べた100人以上が、下痢や嘔吐等の体調不良を訴えました。保健所の調査の結果、黄色ブドウ球菌による集団食中毒と断定されました。

黄色ブドウ球菌の特徴

- 黄色ブドウ球菌は、人の鼻、喉、皮膚、髪の毛等に存在しています。特に、手の傷等の化膿した部分に多く存在しています。
- 人の手を介して食品を汚染することが多く、おにぎりやサンドイッチ、弁当が原因になる事例が多くなっています。
- 黄色ブドウ球菌が食品中で増殖する際、熱に強い「エンテロトキシン」という毒素を産生します。

「エンテロトキシン」は、
100℃30分加熱しても
不活化しません！

予防のポイント

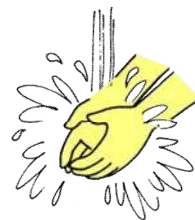
- 石けんによる手洗いを徹底し、アルコール等で消毒を行いましょう。
- 手荒れや手指等に切り傷や化膿巣のある人は、食品に直接触れたり調理をしたりしないようにしましょう。
- 食品に直接触れる時は、使い捨て手袋等を着用しましょう。
- 食品は10℃以下で保存し、菌の増殖を防ぎましょう。
- ★手荒れ、手の傷が無いが毎日確認！
冷蔵庫の温度と共に、HACCPの記録表に記録しましょう。
- ★手荒れや傷があったときにどうするか？
衛生管理計画の中で事前に決めておきましょう！

食中毒予防の3原則を再確認！！

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

食品衛生の基本、**手洗い**について再確認しましょう！



外食・中食※におけるアレルギーの情報提供について

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

包装食品における表示の対象となるアレルゲンは、表示が義務づけられている「特定原材料」と表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」に分類されます（表－１）。



③ 外食・中食では食物アレルギーに関する情報提供が義務付けられていません。

食物アレルギーの患者さんは、料理に含まれるアレルギーの情報がないと食べられるか判断ができず、外食・中食を利用できなくなってしまいます。情報を得ることができれば、患者さんは選択肢を広げることができます。そのため、自主的な取り組みを開始している事業者もいます。

《コンタミネーションに注意！》

せっかくアレルギーの情報を提供しても、間違っ
た情報や不十分な情報等によって、アレルギーを含む食
品を患者さんが食べてしまう事故が起きています。

アレルギーの意図しない混入
(コンタミネーション)に注意しましょう

③ 外食・中食のお店では複数の料理を同時に調理することが多く、アレルギー対応の料理に意図せずアレルゲンが混入することがあります。

【コンタミネーションの例】

- ・まな板に付着した微量のえびが他の食材に混入
- ・ドリンクバーで前に注いだ乳飲料がノズルに付着
- ・そば粉や小麦粉が舞うことにより混入

※中食…あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での対面販売

表一 1

特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
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、カシューナッツ、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

外食・中食の営業者の方へ

アレルギーに関する情報提供について、自主的に取り組む場合は次のポイントに注意しましょう。

- 最新で正確な情報を提供する
- あいまいな回答をしない
- コンタミネーションの可能性を伝え、
重症者には慎重に判断することを促す
- 「食べられる／食べられない」の判断は
お客様にしてもらう
- 食物アレルギーに関する問い合わせには
正しい知識を持った店員が対応する

患者さんご家族の方へ

飲食店等にはアレルギーに関する情報提供が義務付けられておらず、誤食のリスクが潜んでいます。

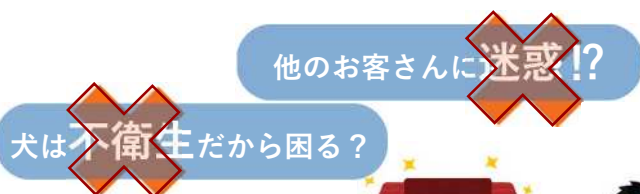
店舗を利用する際は、食物アレルギーであることをきちんと伝え、店舗からの情報をよく確認しましょう。コンタミネーションなどで思わぬ症状が起きる可能性を意識したうえで慎重に判断をしましょう。

補助犬 受け入れにご理解を！～飲食店と補助犬～

補助犬（盲導犬・介助犬・聴導犬）は、「身体障害者補助犬法」に基づいて認定されており、障害のある方とともに社会参加することが認められています。

補助犬は、人が立ち入ることのできるさまざまな場所で受け入れるよう義務づけられており、ホテル・レストラン等の飲食店も例外ではありません。

補助犬は、障害のある方のからだの一部であり、ペットではありません。「犬だから」という理由で受け入れを拒否しないでください。



**飲食店には
受け入れ義務があります！**

衛生面や行動の管理も万全です

補助犬の衛生管理と健康管理は補助犬使用者（補助犬ユーザー）の義務です。特別な訓練を受けているので、社会のマナーを守り、迷惑をかけることはありません。

- 補助犬は、補助犬ユーザーが指示した時に、指示した場所でしか排泄しないように、訓練されています。
- 補助犬ユーザーは、ブラッシングやシャンプー等で、補助犬の体を清潔に保ち、予防接種や検診を受けさせるよう努めています。

補助犬に関する関係法令やガイドブック等より詳しい情報をお知りになりたい方は、厚生労働省ウェブサイト内のページ

「身体障害者補助犬」をご覧ください。

店内の受け入れについて

店内での受け入れは、原則として他の利用者と同様に受け入れてください。

受け入れに不安がある場合は、その理由を補助犬ユーザーによく説明して解決策を一緒に考えるようにして下さい。

Q 店内が狭くてスペースがない…

同伴している補助犬を見て、入店は難しいとすぐに断らないようにしましょう。「店内は席の間隔が狭いのですが、どれくらいスペースがあれば大丈夫でしょうか？」と声掛けをし、補助犬ユーザーに判断してもらうとよいでしょう。

受け入れ体制づくりのヒント

- 補助犬ユーザーと補助犬に関する正しい知識を身につけ、研修等でスタッフに周知しましょう。
- 施設入口に補助犬のステッカーや啓発ポスターを掲示することで、他の利用者の補助犬に対する理解を得られやすくなります。

ステッカー等は厚生労働省のウェブサイトからダウンロードできます。



【補助犬マーク】

ペットとの見分け方

補助犬には表示をつけることが義務づけられているので、ペットと違うことが一目でわかります。補助犬ユーザーも、身体障害者補助犬認定証（使用者証）と補助犬の健康管理手帳を携帯しています。

