# 会議の概要(議事録)

	(番号)										
会議の名称	第12期第4回 食品衛生推進会議										
開催日時	令和3年5月										
開催場所	紙上会議										
出席者数	17人【委員】河西紀道、森八一、大橋行、佐伯信郎、坪谷正人、鈴木健志、 嶋田仁、平賀浩士、村田好史、松崎達郎、渡部真由美、鈴木睦雄、 鈴木初代 【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長、係員2名										
会議の公開 (傍聴)	紙上会議 傍聴者数 —										
議	1 報告事項 (1) 推進員の変更について(資料1) (2) 令和2年度食品衛生推進会議の開催状況について(資料2) (3) 令和2年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について(資料3) (4) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について(資料4) (5) 普及啓発用品の作成について(資料5) 2 議題 (1) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について(資料6) (2) 令和3年度普及啓発関係事業について(資料7) 3 情報提供 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料8)										
配付資料	1 第12期墨田区食品衛生推進員名簿 2 令和2年度食品衛生推進会議 開催状況 3 令和2年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況 4 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画 5 普及啓発品 6 令和3年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 7 令和3年度普及啓発関係事業について 8 令和3年東京都食中毒発生状況(速報値) 区内で起きた食中毒事件について										

#### 1 報告事項

#### 事務局から次の件について報告した。

- (1) 推進員の変更について(資料1)
  - 今回より参加させていただきます。よろしくお願いします。
  - アサビ飲料㈱変更の頻度が多すぎるような気がする。
- (2) 令和2年度食品衛生推進会議の開催状況について(資料2)
  - ・ 新型コロナウィルス感染症の影響により、紙上会議が続いておりますが、各委員から の意見に対して、詳細にご回答を頂きありがとうございます。なかなか実現は困難かも知 れませんが、リモートによる WEB 会議などが必要であれば対応いたします。
  - ・ ディスタンス、換気をたっぷりとって1回位対面をやった方が良かった。
  - ⇒今後も新型コロナウィルス感染症の状況を鑑みて、会議の形式について検討します。
- (3) 令和2年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について(資料3)
  - ・ サプリメントの Web 広告は虚偽誇大広告よりも継続させる為の嘘が多い。
  - ・ 昨年の第12期第1回の資料と比較しますと、この1年で着実に対応が進んでいることが何われますが、一方で未対応(準備中)の事業者も半数程度残されています。新型コロナウイルスの影響により、計画通りに事業が進められないなど、事業者の対応にも影響が出ているとの解釈で宜しいでしょうか。
- ⇒新型コロナウィルス感染症の影響で、その後の対応状況の確認が進んでいません。また、新たにテイクアウトや弁当販売を始める問い合わせが増えていますので、併せて継続的に指導していきます。

#### (4) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について(資料4)

- ・ 新型コロナウイルスに対する緊急事態など、極めて流動的な状況が継続しております。食中毒の発生動向も、従来にない挙動を呈していると思われます。状況に応じた弾力的な運用をお願いします。6月1日よりのHACCP制度化につきましては、事業者への周知と啓発に努めて頂けますようお願いします。
- 計画に沿って進めていただけたらと思います。
- ・ HACCP に沿ったステッカーをもっとPRし、消費者が安心して食べられるように広報する。
- ⇒今後も継続して、HACCP の指導について工夫しながら行っていきます。
- ・ しばらく「生肉」がテーマだったが、令和3年度の主張が見えない。
- ⇒令和3年度は、消費者向けに新しいリーフレットとポスター「お肉を安全に食べるための4か条」を作成し、町会に回覧するとともに掲示板に掲示しました。去年は区内の焼肉店で加熱不十分な焼肉を食べたと疑われるカンピロバクター食中毒が発生しているため、引き続き生又は加熱不十分な食肉は危険であり、よく加熱する必要がある旨を周知していきます。推進員の皆様にもご協力お願いします。
- ・災害時危機管理体制の中に食中毒を入れる。
- ⇒墨田区職員災害対策マニュアルに食品衛生の指導に関することが盛り込まれており、災害時は食品の取扱いや手指の消毒等、食中毒対策の普及啓発や指導を行います。
- (5) 普及啓発用品の作成について(資料5)

#### 会議概要

- ・ 可愛らしいポップを作成頂きありがとうございます。現物を拝見できないことが残念で すが、講習会やイベントなどで食品衛生普及のために活用をお願いします。
- ・ とても良いです。非売品と思いますが、可能でしたら当院の栄養指導室や糖尿教室、 食堂などに置いて、患者さん、スタッフの衛生意識の向上に努めたいです。
- ⇒短期間での貸し出しであれば可能です。その他の普及啓発品(クリアファイル、マグネット等)は配布可能です。ご希望であれば数量等ご相談ください。
- 普及啓発用品の作成、これからもよろしくお願いします。
- エアポップの大きさがわからない。
- ⇒直径約15cm×高さ約25cmです。

#### 2 議題

- (1) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について(資料6)
  - 活動計画について確認しました。推進会議等出席していきます。
  - 活動スケジュール計画および重点検討課題について確認をいたしました。
  - 早く対面での会議に参加できる日が来てほしいなと思います。
  - ・ Web 会議等でも参加可能ですので、その際にはお声がけいただけますと幸いです。
  - イベント開催など流動的な状況が継続することも予測されますが、弾力的な運用をお 願いします。
  - ・ 10月はすみだまつりをやればパネル展と続きますね。パネル展はわかりにくいが、5 日~11日でいいのですね。
  - ⇒ご意見のとおりです。よろしければご来場ください。
- (2) 令和3年度普及啓発関係事業について(資料7)
  - 「食品衛生管理ファイル」とても分かりやすく、見やすいです。
  - ・ 資料7→4事業者向けの啓発→「食品衛生法改正〜サポートを行う。」について。具体的な方法等(例)が記載されていると、イメージしやすかったかと思いました。
  - ⇒該当する可能性のある事業者に対し、郵送でのお知らせ等や担当職員からのアナウンス等でサポートを行っています。
  - ・パンフレット、普及啓発品等で普及啓発に協力できたらと思います。
  - 手洗い指導を行う時、手洗いマイスターと事前に話し合って実施する。
  - ・ 事業計画につき、確認を致しました。講習会等におきましては、感染防止対策を講じた上での実施をお願いします。
  - ⇒講習会については、アクリルパネル設置や注意喚起等で感染対策を行っています。
  - ・ 食品衛生パンフレットの内容および作成につきましては、宜しくお願いいたします。事後で構いませんので、業者からの提案内容や、採用デザインの選定経緯などについて共有を頂くと、今後の推進員活動の参考となると思われました。(例:A 案、B 案、C 案の中から、△△の理由により B 案を採用した等)
  - ⇒今後、可能な範囲で共有できればと考えています。

#### 3 情報提供

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料8)

- ・ 墨田区の状況が一番興味あります。ホームページを見てチェックしていますが、錦糸 町周辺が多いですね。
- ・ 区内で発生したアニサキスによる食中毒事例ですが、事業者(調理者)はアニサキスによるリスクとその回避方法について十分に理解されていたのでしょうか。
- ⇒十分とは言えなかったので、ほかの事業者へも含めて啓発していきます。
- 1~3月は、例年に比べて発生届が少ないようなので、年間を通してこの傾向が続くと 良いなと思いました。
- ・ 例年より顕著に事件数、患者数とも減少しているのは、傾向として飲食店を中心にウイルスを原因とした食中毒が減少しているものと推察しておりますが、そのような理解で宜しいでしょうか。
- ・3月の件数1、患者数1は、各施設、お店での取り組みを「素晴らしい」と評価してもよいのでしょうか?(発生0に越したことはありませんが…)。

この背景には2回目の緊急事態宣言の発令やコロナ禍による衛生管理の習慣化なども 影響しているかもしれませんが、どのように分析されているのでしょうか。成功事例とし て、アナウンスできればと思いました。

・ コロナ禍の中、会食の機会が減少していることも要因でしょうか。発生状況の数値が 昨年より顕著に少ないことがわかりました。飲食店様の日々の対応も反映していることと 思います。

⇒資料8の月別食中毒発生状況は3月15日現在のもので、現在判明している数値としては、令和3年3月の件数・患者数は16名・41名(4月は4名・9名、5月は2名・7名、6月は5名・116名、7月は5名・13名)となっており、顕著な減少ではありません。新型コロナウィルス感染症対策が食中毒発生状況に与える影響が明確になるのは時間が必要だと考えています。

また、一般飲食店が弁当の販売やテイクアウトを新たに始める例が増え、これらによる食中毒の増加が心配されるため、引き続き重点的に指導していきます。

会議の概要は、以上である。

## 第12期第4回 墨田区食品衛生推進会議次第(紙上会議)

#### 1 報告事項

- (1) 推進員の変更について(資料1)
- (2) 令和2年度食品衛生推進会議の開催状況について(資料2)
- (3) 令和2年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について(資料3)
- (4) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について(資料4)
- (5) 普及啓発用品の作成について(資料5)

#### 2 議題

- (1) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について(資料6)
- (2) 令和3年度普及啓発関係事業について(資料7)
- 3 情報提供

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料8)

※次回予定 令和3年10月4日(月)午後2時から 31会議室

資料1

# 第12期 墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表

# 【新たに委嘱した委員】(敬称略)

氏 名	所属団体等	備考
渡部 真由美(わたなべ まゆみ)	アサヒ飲料株式会社	

# 【解職した委員】(敬称略)

氏 名	所属団体等	備考
大貫 華子(おおぬき はなこ)	アサヒ飲料株式会社	

# 第12期 墨田区食品衛生推進員名簿

令和2年4月1日から令和4年3月31日(敬称略)

No.			E	· 名	所属団体等
1	河	西 統	〕道	(かわにし のりみち)	墨田区食品衛生協会 みつまさ
2	森	) '	· –	(もり やいち)	墨田区食品衛生協会 森八
3	大村	香 问	行	(おおはし とおる)	墨田区食品衛生協会 スナック旅路
4	佐(	白 信	郎	(さえき のぶお)	墨田区食品衛生協会 かめぱん
5	坪 往	正谷	人	(つぼや まさと)	墨田区食品衛生協会 焼鳥 奥尻
6	鈴	木	志	(すずき けんじ)	墨田区食品衛生協会 志満ん草餅
7	嶋 (	∄	仁	(しまだ じん)	株式会社雅
8	平道	当 浩	<u> </u>	(ひらが ひろし)	すみだ地域栄養ネットワーク
9	村 6	田 妇	史	(むらた よしふみ)	花王プロフェッショナル・サービス株式会社
10	松』	奇 達	郎	(まつざき たつろう)	ライオンハイジーン株式会社
<b>%</b> 11	渡	部	由美	(わたなべ まゆみ)	アサヒ飲料株式会社
12	鈴	木 睦	雄	(すずき むつお)	男の料理教室 すみだ食遊会
13	鈴	木 初	八代	(すずき はつよ)	すみだ食育goodネット

※新任

# 《参考》 令和3年度事務局職員名簿

電話5608-6943

No.			E	<b>名</b>	所属等	備考
1	西	塚	至	(にしづか いたる)	保健衛生担当部長	保健所長兼務
2	村	$\blacksquare$	里美	(むらた さとみ)	生活衛生課長	司会
3	松	木	昭	(まつき あきら)	食品衛生係長	全体調整担当
4	中	谷	航 平	(なかや こうへい)	食品衛生係主査	連絡等担当
5	髙	橋	奈 緒	(たかはし なお)	食品衛生係	連絡等担当
6	長	团	弥佳	(ながおか やよい)	食品衛生係	管理栄養士

#### 墨田区食品衛生推進員設置要綱

平成 10 年 5 月 22 日 10 墨保保第 107 号

平成 12 年 3 月 27 日 11 墨保保第 1202 号 最終改正 平成 16 年 2 月 27 日 15 墨衛生第 1317 号

(設置)

第1条 食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進し、もって区民の食生活の安全確保に寄与するため、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第61条の規定に基づく墨田区食品衛生推進員(以下「推進員」という。)を設置する。

(職務)

- 第2条 推進員の職務は、次のとおりとする。
  - (1) 食品等事業者(法第3条第1項に規定する食品等事業者及び食品営業者団体をいう。以下同じ。)又は区民からの食品衛生に関する相談に応じ、助言等を行うこと。
  - (2) 区が開催する食品衛生推進会議に参加し、食品衛生の向上、区の食品衛生監視指導計画策定及び食品衛生に関する施策の実施状況等に関し必要な提言等を行うこと。
  - (3) 区が実施する食品衛生に関する普及啓発活動に協力すること
  - (4) 地域の食品衛生に関する情報を収集すること。
- 2 前項第2号に規定する食品衛生推進会議について必要な事項は、保健衛生担当部 長が別に定める。

(組織)

- 第3条 推進員は、20人以内をもって組織する。
- 2 推進員は、次の各号のいずれかに該当する者で、社会的信望があり、かつ、食品 衛生の向上に熱意と識見を有するもののうちから区長が委嘱する。
  - (1) 食品等事業者又はその業務に従事する者
  - (2) その他区長が適当と認める者

(任期)

- **第4条** 推進員の任期は2年とし、補欠の推進員の任期は前任者の残任期間とする。 ただし、再任を妨げない。
- 2 前項の規定にかかわらず、推進員が前条第2項に定める要件に該当しなくなった とき又は区長が必要と認めたときは、推進員の委嘱を解くことができる。 (責務)
- 第5条 推進員は、その職務を遂行する上で知り得た食品等事業者その他の者の営業上の情報又は個人情報を他の者に漏らしてはならない。
- 2 推進員は、その職務を遂行するために必要な知識、技術等の習得に努めなければ ならない。

(報酬)

第6条 推進員は、区長が別に定めるところにより、報酬を支払う。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、推進員の設置について必要な事項は保健衛 生担当部長が別に定める。

#### 付 則

- 1 この要綱は、平成10年6月1日から適用する。
- 2 平成 10 年度に委嘱する推進員の任期は、第 4 条第 1 項の規定にかかわらず、平成 12 年 3 月 31 日までとする。

#### 付 則

この要綱は、平成12年4月1日から適用する。

#### 付 則

この要綱は、平成16年2月27日から適用する。

#### 令和2年度 食品衛生推進会議 開催状況 (第12期第1回~第3回)

#### ○第1回 令和2年4月 紙上会議

- 1 報告事項
  - (1) 第12期墨田区食品衛生推進員について
  - (2) 令和元年度食品衛生推進会議の開催状況について
  - (3) 令和元年度食品表示法・健康増進法第31条に係る対応状況について
  - (4) 令和2年度墨田区食品衛生監視指導計画について
  - (5) 令和2年度食品衛生管理ファイルを作成しました。

#### 2 議題

- (1) 令和2年度食品衛生推進会議の活動計画について
- (2) 令和2年度普及啓発関係事業について
- 3 情報提供

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況

#### ○第2回 令和2年10月 紙上会議

- 1 報告事項
  - (1) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について
  - (2) 食中毒予防キャンペーンの実施結果について
  - (3) 食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況等について
  - (4) 普及啓発用品の作成について

#### 2 議題

- (1) HACCP義務化対応動画について
- (2) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業について
- 3 情報提供
  - (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況
  - (2) 夜のまち対策について
  - (3) 令和2年度第1回食品衛生推進員講習会について

#### ○第3回 令和3年2月 紙上会議

- 1 報告事項
- (1) 推進員の変更について
- (2) 令和2年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について
- (3) 営業許可制度の見直しについて

#### 2 議題

- (1) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について
- (2) 令和3年度食品表示法・健康増進法第65条執行対策等年間事業計画について
- (3) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について
- 3 情報提供
  - (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況
  - (2) HACCP導入サポート・食品表示動画の視聴回数について

# 令和2年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況

#### 1 相談実績

	項目	件数	例				
食品 表示法	衛生事項	168	・加工者と販売者が同一である場合の記載方法				
	, , ,		・環境問題に配慮して包装を削減した際の表示方法				
	   保健事項	33	・食品成分表八訂でのエネルギー算出方法				
	体健争坦		・パッケージに成分名を記載する際の規定について				
健康 増進法	虚偽誇大広告[第 65 条]	6	健康食品の Web 広告について				

#### 2 食品表示法対応状況

項目	選択例
栄養成分表示必要	概ね全ての加工食品 ※ 大規模事業者へ卸している場合も「必要」
栄養成分表示免除・省略	店頭売り・量り売り(未包装)のみ、 小規模事業者、その他

※ 小規模事業者:パートも含めた従業員数5人以下(商業またはサービス業)、課税売上高1000万円以下 その他省略条件:表示面積30cm以下、酒類、栄養成分が微量のもの(水・香辛料等)、極めて短い期間 で原材料が変更するもの(日替わり弁当等)

項目	選択例	項目	選択例
対応済み	1商品でも新表示に対応している	情報提供のみ	今後表示作成の可能性がある 講習会案内送付のみ希望事業者
対応不要	量り売り・未包装のみ、店舗で表示 を作っていない(本社対応など)	未対応	新表示準備中

栄養成分表示 食品表示法対応状況	表示必要	(	%	)	表示免除	(	%	)	総計(業種数)
対応済み	33	(	17	)	17	(	3	)	50
情報提供のみ	11	(	6	)	85	(	13	)	96
対応不要	48	(	25	)	487	(	73	)	535
未対応	101	(	52	)	80	(	12	)	181
総計(施設数)	193	(	100	)	669	(	100	)	862

対象施設【飲食店営業(仕出し、弁当、そうざい)、製造業等】 1137 業種

表示法対応状況確認済み施設 862/1137 業種 (75.8%)

# 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画

# 第1章 令和3年度食品衛生監視指導計画の概要

墨田区では、食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を区民の皆様や食品等事業者の方のご意見を伺いながら策定します。

#### 1 目的

この監視指導計画は、食品等の安全を確保し、食中毒など飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、区民の健康保護を図ることを目的とします。

また、食品等事業者の行う自主的衛生管理を支援するとともに、区民及び食品等事業者に積極的に食品衛生情報を提供し、食の安全確保のため、区民、食品等事業者、区・保健所との連携を推進します。

#### 2 監視指導計画の対象

①「食品衛生法」及び東京都の「食品製造業等取締条例」に基づく営業許可・届 出施設並びに営業者、②「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基 づく食鳥処理施設、③消費者

#### 3 実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

#### 4 監視指導の実施体制と国や他自治体との連携

#### (1) 墨田区保健所の体制

監視指導は、生活衛生課食品衛生係の食品衛生監視員14名と栄養士1名で行います。施設に立入る際は、新型コロナウイルス感染拡大防止に配慮しながら対応します。

#### (2) 区役所内の連携

学校や保育所、社会福祉施設における給食の衛生管理については、学務課、子 ども施設課、介護保険課、高齢者福祉課等と連携して指導します。

大規模食中毒発生時などは、安全支援課と連携して危機管理に対応するほか、 感染症の疑いがある場合は、保健予防課と合同で調査します。

アレルギー物質の表示違反などは、安全支援課にも報告して対応します。

区民への情報提供、普及啓発に当たっては、広報広聴担当、保健計画課、保健 センター、地域活動推進課、産業振興課、経営支援課、環境保全課、すみだ消費 者センターとも連携して活動します。

オリンピック・パラリンピック関係施設の監視指導は、オリンピック・パラリンピック室と連携しながら行います。

#### (3) 国や他の自治体との連携

大規模製造業、食品流通拠点及び輸入食品並びに複数の区にまたがっての有害 食品の排除及び違反処理などに係る監視指導は、東京都と特別区との役割分担を 決めた協定に基づき、東京都と連携協力しながら実施します。

大規模食中毒が発生した場合や法律に違反する広域流通食品を発見したときなどは、厚生労働省、農林水産省及び消費者庁並びに東京都や他自治体と連携協力を図りながら対応します。

#### 5 試験検査の実施機関

食品の試験検査は、食品衛生法に基づく登録検査機関、東京都健康安全研究センター等で実施します。また、「墨田区食品衛生検査業務管理要綱」に基づき、試験精度の信頼性を確保します。

# 第2章 わかりやすい食品衛生行政の推進

食品等事業者、消費者、学識経験者等で構成する食品衛生推進員、食品衛生講習会等の場及び区報やホームページを活用し、監視指導計画や食品衛生に関する情報及び意見の交換を行い、わかりやすい食品衛生行政を展開します。

#### 1 食品衛生推進員

墨田区では、食品等事業者が行う食品衛生向上に関する自主的な活動を促進し、 区民の食生活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。

区長が委嘱した食品衛生推進員 14名の皆様には、①食品衛生に関する相談対応、 ②監視指導計画及び施策等に対する提案、③普及啓発活動への協力、④地域の情報 収集等の活動をお願いしています。「生又は加熱不十分な食肉による食中毒予防の 普及啓発」と「食品販売店等での販売時の衛生管理状況の確認」を重点事項とし、 区は食品衛生推進員の意見を参考にしながら食品衛生行政に反映します。

#### 2 監視指導計画案への意見募集

監視指導計画の策定に当たっては、区民の皆様に案を公表し意見を伺います。寄せられた意見は整理・検討した後に区の考え方を示し、監視指導計画を公表します。

#### 3 監視指導の実施状況等の公表

監視指導計画に基づく施設への立入検査や食品の収去(抜取り)検査の結果等は、 取りまとめて翌年度の6月までに公表します。また、食品衛生夏期対策及び歳末一 斉の結果についてもまとまり次第、公表します。

#### 4 食の安全に関する情報提供及び普及啓発事業

消費者・食品等事業者にリスクコミュニケーションの考え方に基づき、食の安全 に関する情報提供等を行い、食育にも取り組みます。

食品等事業者だけでなく一般消費者への普及啓発を強化し、生又は加熱不十分な 鶏肉料理等の危険性をわかりやすく周知することで食べないように行動変容を促 します。特に食中毒で重症化しやすい子供や高齢者へは控えるよう周知します。 また、魚介類の刺身等で寄生虫の食中毒が増加しているため、注意を促します。

#### (1) 各種媒体による情報提供

消費者に対しては、ホームページや SNS、YouTube、区報、町会回覧等により、食中毒予防、違反食品の公表等、食品衛生情報をわかりやすく提供します。

#### (2) 普及啓発用品の作成・貸出し

親しみやすい独自の食品衛生キャラクター「すみだこ」を活用した普及啓発用品を身近に置いてもらうことで食品衛生意識の向上を図ります。 また、食中毒予防かるたや DVD、手洗いチェックキットを貸出します。



#### (3) 食品の安全に関する講習会等の実施と情報及び意見の交換

- ア 食品等事業者向けの講習会を実施し、これらの機会に意見交換を行います。
- イ 区民からの依頼に基づく食品衛生出前講座を実施します。
- ウ 保健センターで実施する事業等の場を活用して、食品の 安全性や表示に関する情報提供と意見交換を行います。
- エ 墨田区食品衛生協会の手洗いマイスターと連携して正しい手洗いの普及啓発を図ります。



食中毒予防キャンペーン

#### (4) 情報提供及び意見交換のためのイベントの開催

関係部署と連携の上、パネル展などのイベントにおいて、 食の安全についての情報提供と意見交換を行います。

#### ●主なイベント

イベント名	実施場所	実施時期
すみだ食育フェス	区役所1階アトリウム	6月
食中毒予防キャンペーン	区役所1階アトリウム	8月
すみだまつり(保健所コーナー)	錦糸公園	10月

#### 5 食中毒事件等の報道機関への発表

食中毒等の健康被害が発生した場合や違反食品を発見した場合など、食品衛生上の危害防止や普及啓発の観点から、必要に応じ報道機関に発表を働きかけます。

# 第3章 食品等事業者に対する年間監視指導計画

墨田区における食品の製造、加工、調理、流通等の状況や食品衛生上の事故発生状況を踏まえ、重点的に監視指導すべき項目を定め、効率的かつ効果的な監視指導を進めます。また、食品衛生法の改正内容について周知します。

#### 1 重点的に監視指導する事項

#### (1) 食品による健康被害の防止

食品が腐敗、変敗、未熟、有害、病原微生物、不潔、異物混入その他の事由により、人の健康を損なうおそれがないかの確認を徹底して行います。

#### (2) 食品等の規格基準及び食品表示基準の遵守

食品又は添加物が規格基準に合致しているか確認を徹底します。

食品表示については、令和2年4月から栄養成分表示が原則義務化されたことに注意し、関係施設の対応状況について監視指導を重点的に行います。対応が不十分な施設には、早急に改善するよう指導します。

#### (3)施設基準と公衆衛生上講ずべき措置の基準の遵守

営業施設等が施設基準及び公衆衛生上講ずべき措置の基準に適合しているか確認し、その遵守を指導します。なお、食品衛生法の改正により令和3年6月から新しい営業許可・届出制度が適用されるため、事前周知を十分に行います。

#### (4)食肉の生食等による食中毒防止

生食用牛肉には衛生基準があり、また、牛レバーと豚肉(内臓を含む)は生食 用としての提供が禁止されているため、その遵守の徹底を指導します。

鶏肉には法規制がなく、生又は加熱不十分な状態での提供があるため、全国で食中毒が多発しています。区内では平成 20 年以降、居酒屋等で加熱不十分な鶏肉料理等によるカンピロバクター食中毒が毎年発生しています。

このため、鶏肉等の食肉は十分加熱して提供するよう指導し、継続的に改善状況の確認を徹底して行います。

#### (5) 大規模調理施設、社会福祉施設、学校等の集団給食施設等の一斉点検

仕出し弁当屋などの大規模調理施設、病院、社会福祉施設、学校、社員食堂等については、国の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、生野菜の殺菌等食品の取扱いについて重点的に一斉点検を実施し、食中毒の発生を予防します。

#### 2 食品全般に係る監視指導

区内で製造、調理、販売等される食品について、食中毒等を未然に防止するため の監視と自主検査の状況や過去の検査結果に基づく計画的な食品の収去(抜取り)検査を行います。

#### 3 食品群別の監視指導

食品群別に食品等事業者の監視指導を実施し、区内流通食品の安全を確保します。 特に、ふぐ加工製品については、届出施設が必要な義務を守っているか監視指導 を行います。

#### 4 食品関係営業施設への監視指導目標回数

過去の食中毒の発生頻度、その食品の広域流通性及び営業の特殊性などを考慮して各業種を4ランクに分類し、監視指導目標回数を設定します。

なお、改善確認のために継続的に監視指導が必要な施設は、別途、年間の目標回数を設定して重点的に監視指導を行います。

#### ●業種別年間監視指導目標回数【年間監視指導目標件数5,000件以上※】

分類	目標回数
重点監視 A	
• 大規模食中毒発生の危険度が高い業種	年間3回以上
・ホテル、仕出し弁当屋	
重点監視B	
・食中毒や違反発生の危険度が高い業種	年間2回以上
・ 食肉製品製造業、食肉処理業、ふぐ取扱い認証施設、焼肉店、社	+间20以上
会福祉施設、弁当屋	
一般監視A	
• 苦情や違反が比較的少ない業種	年間1回以上
• 一般飲食店、すし屋、屋形船、学校・保育園・病院等の給食施設、	4周1四以上
生菓子等の製造業	
一般監視B	
・食中毒発生の危険度が低く、苦情や違反事例もほとんどない業種	必要に応じて
• 模擬店等イベントの届出施設	必女に心して
・上記分類以外の飲食店営業や製造業、販売業	

※:営業許可業種に対する件数

#### 5 季節的、業態別の重点監視指導

#### (1) 4月から5月

学校・保育園給食施設の食中毒予防対策に重点的に取り組みます。また、発生の多いカンピロバクター食中毒対策として焼肉店や居酒屋などの立入検査等を 実施し、生肉の危険性について注意喚起します。

#### (2) 6月から8月(夏期対策)

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会でボクシング競技が行われる国技館及び宿泊施設等の関係施設、模擬店について、事前に取扱食品の情報収集に努め、東京都等と連携・協力しながら監視指導を行います。特に、大量調理、前日仕込みの危険性について周知していきます。また、大規模食中毒発生時における関係施設との緊急連絡先の確保等、危機管理体制を整備します。

増加が予想される外国人来訪者への飲食店における食物アレルギー対策として、多言語併記のコミュニケーションシートのパンフレットを講習会等で配布し、活用を促します。また、食物アレルギーについての普及啓発を強化します。

#### (3) 9月から10月

ノロウイルス流行前に社会福祉施設、病院、社員食堂等の給食施設を重点的に 監視指導します。特に検便、健康チェックの実施について指導を行います。

#### (4) 11月から12月 (歳末一斉)

東京都と協力して生かき及びふぐによる食中毒防止対策、年末年始用広域流通食品等の監視指導を重点的に行います。

#### (5) 1月から3月

学校・保育園への納入施設、食品製造施設、食品輸入施設に対して重点的に 監視指導を行います。

#### 6 その他の重点事項

#### (1) イベントの模擬店等に対する適切な指導

「すみだまつり」等イベントの模擬店で食品を提供する場合は、「墨田区行事における臨時営業等取扱要綱」に基づく届出や許可が必要なため、出店者に要綱の内容をわかりやすく周知し、事前に十分な説明と適切な衛生指導を行います。

#### (2) 虚偽誇大広告に対する監視指導

健康増進法に基づく食品の虚偽誇大広告に関する規定について、相談事業等に より適正な広告作成の監視指導を行います。

#### (3)輸入食品の一斉点検

国の検査の実施状況や違反事例等の情報を勘案して、区内の輸入業者が取扱う 食品を中心に収去(抜取り)検査を行うほか、表示の監視指導を強化します。ま た、講習会への参加等を指導し、自主的衛生管理の推進を図ります。

#### (4) 保菌者検索事業の実施

腸管出血性大腸菌とサルモネラについて、東京都と協力して保菌者の調査を実施します。

#### (5) 新型コロナウイルス感染拡大防止等の協力依頼

前年度に引き続き、接待を伴う飲食店や苦情のあった施設に対して、新型コロナウイルス感染拡大や受動喫煙防止のために資料を提供して協力をお願いします。また、「錦糸町エリア新型コロナ対策連絡会」により、飲食店やその利用者に対して感染防止を呼びかけます。

#### 7 食品関係営業施設への立入検査計画及び収去検査計画

#### (1) 食品関係営業施設に対する立入検査計画

別表1の「令和3年度立入検査計画及び講習会等事業予定表(含リスクコミュニケーション)」に基づき、施設の立入検査を行います。

#### (2) 食品の収去(抜取り)検査計画

別表2の「令和3年度収去検査計画予定表」に基づき、次の食品を対象に必要に応じて検査します。【年間検査目標200検体】



#### ア 食中毒を起こしやすい食品

東京都における最近の食中毒発生状況を分析し、食中毒を起こしやすい食

品を対象とします。

#### イ 規格基準が定められている食品

添加物を使用している食品や食品衛生法に基づく規格基準のあるアイスクリーム類、魚肉ねり製品、魚介類の刺身などを対象とします。

#### ウ 大量流通食品

事故が起きた場合に、広範囲に影響を及ぼすような大規模調理施設(ホテル、仕出し弁当屋等)で調理されるものなど、広域流通食品を対象とします。

#### エ 高齢者や病人等に提供される食品

老人福祉施設や病院などのほか、地域で販売されている食材やそうざい類の中から必要に応じて検査対象とします。

#### (3) 違反等を発見した場合の対応

#### ア 設備・取扱いの違反を発見した場合

立入検査の結果、施設基準、食品の製造基準等に違反した事例や明らかに不衛生な食品を発見した場合には、その場で改善指導を行います。また、必要に応じて改善命令等の不利益処分を行い、改善の確認をします。

#### イ 違反食品を発見した場合

収去(抜取り)検査の結果、指導基準に違反する場合は原因を調査し、再検査を行うなどして改善を指導します。規格基準に違反した場合は、必要に応じて販売禁止命令等の不利益処分を行う等、迅速かつ適切な措置を講じ、違反食品の排除と改善の確認を行います。

#### ウ 違反の公表

不利益処分などを行ったときは、速やかに違反者の名称・施設名などを「墨田区食品衛生法違反者等の公表要綱」に基づいてホームページに公表します。

#### 8 食中毒等健康危害発生時の対応

#### (1) 食中毒等発生時の対応

医師や患者からの通報及び営業者からの情報提供に基づき、患者の症状や食事内容を調査し、食品、便等の検査結果から迅速な原因究明を行います。必要に応じ、営業停止処分や、施設の改善勧告及び調理従事者に対する衛生教育等を行い、被害の拡大並びに再発の防止に努めます。区民には、関連情報を公表し、厚生労働省等へ調査結果を報告します。

また、大規模食中毒発生時等に備え、「墨田区食中毒対策マニュアル」を常に 見直し、随時、職場内研修を行うなどして危機管理体制を整えます。

#### (2) 感染症担当との連携

ノロウイルスなど、食中毒か感染症かの区別が難しい事例に対応する際は、保健予防課感染症係と連携して合同調査を行い、原因究明に努めます。

#### 9 食鳥処理場の安全確保

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいて、食鳥処理場等の申請書類の受理、許可調査、監視指導、鶏肉等の衛生検査及び疾病の確認・状況報告の受理業務を通し、鶏肉等の安全を確保します。

# 第4章 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

食品等事業者の責務について周知し、その実施について援助します。さらに 講習会の開催やHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の支援により、自主 的衛生管理の推進について指導していきます。

#### 1 自主的衛生管理の推進

#### (1) 食品等事業者の責務規定

違反食品の発見や食中毒発生時における原因食品の速やかな特定、排除を行うため、食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存等の指導を行います。

#### (2) 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者、食品衛生責任者の設置の徹底を図り、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

#### (3) 食品衛生自治指導員活動の支援

墨田区食品衛生協会が食品衛生自治指導員活動として行っている「食品衛生管理ファイル」の活用促進や営業施設の巡回指導を支援します。

夏には、墨田区食品衛生協会と協力して食中毒予防キャンペーンを開催します。

#### (4)優良施設の表彰

「食品衛生管理ファイル」等による衛生管理を行っており、施設・設備の衛生管理が優良な施設に対して、食品衛生意識の向上を図るため墨田区食品衛生協会と共催で表彰を行い、受賞施設はホームページに掲載します。

#### 2 HACCP (ハサップ) 制度化対応への支援・指導

#### (1)対応状況の確認と指導

令和3年6月からHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が制度化されるため、対応が不十分な施設には国が公表している「手引書」やこの内容に基づく都の「食品衛生管理ファイル」を配布し、記載方法等について指導します。また、対応済施設には、「取組中」のカードを配布します。



食品衛生管理ファイル

#### (2) HACCP (ハサップ) についての普及啓発

HACCP(ハサップ)についての講習会や小規模飲食店事業者向け「食品衛

生管理ファイル」の解説動画により、知識やノウハウの向上を図ります。

#### 3 自主回収報告制度

「東京都食品安全条例」に基づいて健康被害の未然防止のために食品等の自主回収を行う場合、東京都への報告が円滑に行えるよう指導します。なお、令和3年6月からは、食品衛生法及び食品表示法に基づき国が公表する制度に移行します。

# 第5章 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生に関する調査研究の推進や職員研修により、人材の養成及び資質の 向上を図ります。また、最近増えている外国人従事者にも配慮しながら、食品等 事業者が責務を果たせるよう資質の向上を支援します。

#### 1 食品衛生に関する調査研究活動

保健所職員の資質向上を図るため、日常業務に関連した調査研究を行います。また、その成果を発表することで、食品衛生に関する新たな知識、技術を広めます。

#### 2 保健所職員に対する研修

HACCP(ハサップ)など職員が統一的な監視指導ができるよう、関係する研修会等に積極的に参加させ、職場内で報告会を行い、的確な業務遂行に努めます。

#### 3 食品等事業者及び消費者に対する講習会

#### (1) 営業許可更新講習会

営業許可の更新を迎える食品等事業者を対象に、営業施設の設備基準及び衛生管理に関する基準、食中毒予防等について最新情報を提供します。

#### (2) HACCP (ハサップ) 制度化対応講習会

食品等事業者を対象に、HACCP(ハサップ)制度化への対応を中心とした実習を含む講習会を業態別に実施します。また、解説動画の配信を行います。

#### (3)食品表示講習会

食品等事業者が自ら判断して食品表示基準に基づく表示ができるように、表示作成のための講習会を実施するほか、解説動画の配信を行います。

消費者向けには、食品表示の見方について講習会を実施します。また、保健センター等と協力して普及啓発を行います。



食品表示講習会

#### (4) 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者や前年に新たに営業許可を取得した食品等事業者を対象に、 最新の食品衛生情報について墨田区食品衛生協会と共催で講習会を実施します。

#### 4 外国人従事者に対する対応

外国人従事者に配慮し、外国語で記載した衛生教育用の資料を配布して衛生管 理の取組を支援します。

#### 食品衛生監視指導計画の用語解説

#### 【あ行】

#### アレルギー物質の表示

アレルギー症状を起こす以下の物質を表示することにより、アレルギー患者に注意喚起します。

\*表示が義務付けられている7品目:卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生

\*表示が勧められている21品目: いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・アーモンド

#### 【か行】

#### カンピロバクター

鶏、豚、牛などの腸内にいる細菌で、細菌性食中毒の最も多い原因となっています。主な症状は下痢、腹痛、発熱などです。多くの場合、生又は加熱不十分な鶏肉料理などを食べて2日から5日後に発病します。予防は鶏肉などの生食を避け、十分加熱することです。カンピロバクターに感染した数週間後にギラン・バレー症候群(筋肉を動かす運動神経が傷害される病気)を起こす場合があります。

#### 規格基準

食品衛生法では、食品による事故を未然に防止するために食品や添加物の一部に規格や基準を定めています。規格や基準に合わないものは、販売等することができません。

\*規格:食品や添加物の純度や成分などについての公衆衛生上必要な最低限度の標準

\*基準:食品や添加物の製造・加工・使用・調理・保存の方法の最低限度の規範

#### 魚介類の刺身等の寄生虫による食中毒

全国的にアニサキス等による食中毒が増えており、都内では2019年に発生した119件の食中毒のうち51件が刺身やすし等の寄生虫が原因でした。アニサキスは2cm 程度の白い糸状の寄生虫で、アジやサバ、イワシ、サンマ、ヒラメ等に寄生していることが多く、-20℃以下で24時間以上冷凍するか加熱すれば死滅します。

#### コミュニケーションシート

複数の外国語や絵文字を使用して、予め想定される質問等を印刷したシートで、日本語が分からない人にも指差しにより 相手に必要な情報を伝えることができます。

#### 【さ行】

#### サルモネラ

動物の腸管、河川、下水などに広く分布している食中毒細菌です。卵や卵加工品、生肉・生レバーを原因とする食中毒が発生しています。症状は下痢、腹痛、発熱(38℃~40℃)等です。症状がなくても、長期にわたって保菌者となることがあります。予防には、肉、卵は十分に加熱すること、卵の生食は賞味期限内のものに限ることです。

#### 自主回収報告制度

食品の製造者などが健康被害を未然防止するため食品等を自主回収する場合、東京都への報告を義務付けている制度です。 東京都では、報告内容をホームページに掲載し、都民へ情報提供しています。平成30年6月の食品衛生法改正により、令和3年6月からは、国が公表する制度に変更されます。

#### 収去(抜取り)検査

食品衛生監視員は、食品の安全性の確認を目的として、食品の製造者や販売者から検査を行うために最小限の量の食品を無償で提供させることができ、これを収去といいます。抜き打ち検査として行っています。

#### 食鳥処理

法律により、鶏、あひる、七面鳥、その他食用の家禽は、食鳥検査員による1羽ずつの検査が義務付けられています。区内の食鳥処理業者(鶏肉専門店等)は、食鳥処理衛生管理者が異常の有無の検査をしています。

#### 食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食中毒など食品衛生上の危害を防止するために、営業施設等への立入検査や収去検査により食品 衛生に関する指導を行う国や地方自治体の職員で、資格要件があります。

#### 食品衛生管理者

食品衛生法の規定により、食肉製品製造業、添加物製造業などの特に必要な業種において、自主的衛生管理体制の下で安全な製品を作るため、営業者が必ず置かなければならない専任の有資格者です。

#### 食品衛生自治指導員

一般社団法人東京都食品衛生協会が自主的に会員の衛生管理体制を確立し、併せて消費者に対する正しい食品衛生知識の 普及を図るため、食品衛生自治指導員養成教育の課程を終了した者に委嘱しています。食品衛生自治指導員は保健所と協力 しながら会員店舗の食品衛生の指導・相談に応じています。

#### 食品衛生推進員

食品等事業者の食品衛生向上のための自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と識見を持つ者の中から、食品衛生法に基づいて区長が委嘱します。任期は2年で墨田区が行う食品衛生に関する行政方針について意見を述べるなど、地域における食品衛生の向上のために活躍しています。

#### 食品衛生責任者

東京都の食品衛生法施行条例によって、営業者は、許可施設ごとに食品衛生に関する責任者 1 名を定めて置かなければなりません。食品衛生責任者は、有資格者で、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たり、不備又は不適事項を発見した場合は、営業者に改善を進言し、その促進を図ります。令和3年6月からは国の法令に位置づけられます。

#### 食品等事業者の責務

食品衛生法により、食品等事業者は、①食品等の安全性確保に係る知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施その他必要な措置を講するよう努めること、②食品又は原材料の販売を行った者の名称等に係る情報を記録・保存するよう努めること、及び③食中毒等発生時には、前項の記録の行政への提供や食品廃棄等の措置を講するよう努めること、が定められています。

#### 墨田区食品衛生協会

一般社団法人東京都食品衛生協会の会員として、飲食等に起因する中毒、感染症等による危害の発生を防止し、進んで食品衛生の向上・普及を図り、区民の健康増進と会員の福利厚生に寄与することを目的として設立された食品等事業者の団体です。平成16年4月、向島食品衛生協会と本所食品衛生協会が合併してできました。

#### 施設基準と公衆衛生上講ずべき措置の基準

食品の営業許可が必要な業種には、施設や設備の基準、公衆衛生上講ずべき措置の基準などが東京都の条例で定められています。基準に適合していなければ営業許可を取得することができません。また、営業後も遵守しなければなりません。 なお、平成30年の食品衛生法改正により、営業許可・届出制度の見直しに合わせてこれらの基準も改正され、令和3年6月以降に新しい基準が適用されます。

\*施設基準:許可を取得する際に必要な施設について、公衆衛生上の見地から定められた基準

\*公衆衛生上講ずべき措置の基準:衛生的で安全な食品又は添加物を製造、加工、販売するために必要な取扱い方法や施設の衛生管理に関する基準

#### 【た行】

#### 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒を予防するため、HACCPの考え方に基づいて調理工程における次の4つの重要管理事項を示しています。①原材料受入れ及び下処理段階での管理の徹底、②加熱調理食品については中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること、③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること、及び④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること

#### 腸管出血性大腸菌

下痢原性大腸菌でO157などべ口毒素を出すものの一種です。感染力が強く少量の菌数で発病するため、食中毒だけでなく感染症の原因ともなります。乳幼児が感染した場合は重症化し、HUS(溶血性尿毒症症候群)を起こし死亡する場合があります。肉類の生食などで多く感染し、1日から14日で発症します。予防方法は、①肉類の生食を避け中心部まで十分加熱(75℃、1分以上)すること、②野菜類は流水でよく洗うこと、③低温保存の徹底、④保菌者を介して感染するこ

とがあるため、手洗いの徹底が重要です。

#### 手洗いマイスター

一般社団法人東京都食品衛生協会が行う手洗いマイスター認定講習会を修了した者で、地域における手洗い指導の中核として、食品等事業者を指導します。また、消費者が手洗いを通じて食品衛生の重要性について知識、理解を深められるよう 啓発活動を行います。

#### 東京都と特別区との役割分担を決めた協定

東京都と特別区の協力体制と業務の分担を明確にするため、「保健衛生事務事業に係る都区協定書」が交わされています。 この中で食品衛生行政の運営については、①広域監視の実施、②中毒事件等の調査及び処理、③行政処分等の分担、執行及 び連絡体制、及び④都知事の助言、勧告の各項目を定めています。

#### 【な行】

#### ノロウイルス

最も患者数の多い食中毒原因物質で、急性胃腸炎の原因となるウイルスです。生又は加熱不十分なカキなどの二枚貝やウイルスを保有していると気付かない調理人が食品を汚染することにより、多く食中毒が発生しています。また、人から人へ感染することもあります。予防のためには、①石けんでよく手を洗う、②調理器具等は、塩素消毒や煮沸消毒を行う、③二枚貝は中心部まで十分に加熱する(85℃~90℃で90秒以上)、などが必要です。

#### 【は行】

#### HACCP (ハサップ)

食品原材料の受入れから最終製品に至る各工程で発生する可能性のある危害を分析(<u>H</u>azard <u>A</u>nalysis)し、その危害発生を防止する重要な工程(Critical Control Point)を継続的に点検・記録する衛生管理方法です。

#### HACCP (ハサップ)の制度化

平成30年6月の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が原則として全ての食品等事業者に求められることになりました。小規模事業者は、国がホームページに公表している業態別の「手引書」又は東京都が作成した小規模な一般飲食店向けの「食品衛生管理ファイル」による衛生管理を行う必要があります。

令和2年6月から施行され、1年間の猶予期間後、令和3年6月から完全施行されます。

#### 保菌者検索事業

検便で発見された腸管出血性大腸菌とサルモネラの保菌者について、症状や食事の摂取状況、検出された菌の遺伝子型等を検査しています。食中毒の未然防止並びに複数の患者が広域に発生している食中毒の早期発見と発生原因の究明を目的として東京都と協力して行っている事業です。

#### 【ま行】

#### モニタリング検査

検疫所が計画的に幅広く行う検査で、検査結果の判明を待たずに輸入できます。違反が見つかると都道府県などに連絡し 回収、廃棄などの措置がとられ、以降、輸入者に輸入の都度検査を命じる検査命令の必要性が検討されます。

#### 【ら行】

#### リスクコミュニケーション

食品の安全性を向上させるリスク評価やリスク管理について、消費者を含む関係者との間で透明性の高い情報の共有や意見交換を行うことをいいます。検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができるようになります。

# 区民のみなさん! 食の安全確かめます

令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画

# 食品等事業者に対する監視指導

一効率的で効果的な監視指導を目指して一

- ●食品の製造、加工、流通等の状況や食品衛生上の 問題の発生状況を踏まえ、重点的に監視指導する項 目を定め、効率的かつ効果的な監視指導を進めます。
- ★オリンピック・パラリンピック関係施設の 重点的監視指導
- ★新たな許可制度への対応
- ★食品表示法対応の確認指導
- ★ノロウイルス対策の徹底
- ★カンピロバクター、0157 対策の徹底
- ★生食肉取扱施設の監視指導
- ☆輸入食品の監視指導



収去検査の様子

# 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

一食品等事業者としての責務一

- ●食品等事業者の責務を周知します。
- ●HACCP制度化に対応した「衛生管理計画」 の作成・実施の記録を指導し、定着を促進します。
- ★HACCPによる衛生管理の普及啓発
- ★HACCP制度 化対応講習会の 実施及び動画の 配信



食品衛生管理ファイル

# 食品衛生に係る人材の 養成及び資質の向上

一食品衛生に携わる全ての人の 知識・技術を向上させるために一

- ●調査研究の推進や職員研修の実施により、食品 衛生に係る人材の養成及び資質の向上を図ります。
- ●食品等事業者の責務を果たせるよう、資質向上 の支援をします。
- ★危機管理体制の強化
- ★普及啓発用動画の配信
- ☆職員のHACCP研修 受講促進
- ☆外国人従事者への衛生 教育資料の整備



食品表示講習会

# つながる

署田区

墨田区保健所 生活衛生課 食品衛生係

〒130-8640 墨田区吾妻橋1-23-20 ៤ 03-5608-6943 FAX 03-5608-6405 Eメール SEIKATUEISEI@city.sumida.lg.jp

# わかりやすい食品衛生行政の推進

―リスクコミュニケーションの推進―

- ●食品衛生推進会議、食品衛生講習会等の場や保健 所ホームページによって、監視指導計画や食品衛生 に関する情報及び意見の交換を行います。
- ●一般消費者への普及啓発を強化します。
- ★生又は加熱不十分な鶏肉等の危険性につい て消費者へ普及啓発
- ★食品衛生キャラクター「すみだこ」を利用 した普及啓発の強化
- ★手洗いマイスターと 連携した正しい手洗 いの普及啓発
- ☆食品表示活用のための 消費者への普及啓発



すみだこ

# エアポップを作成しました!



現在は窓口に設置しています。

食品衛生意識向上を図るための普及啓発用品として、エアポップを6個(2色展開×3個)作成し、食品衛生講習会やパネル展等のイベントにおいて、展示しています。

## 令和3年度 食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 (案)

事項	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
1 推進会議	◎紙上会 議						⊚4 (月)				◎9 (水)		活動報告書の提出
2 活動事業等													
①日常相談•情報収集	-												【重点項目】販売店に おける露出販売、要冷 蔵品の取扱い、期限表
													示等の確認
   ②チラシ・資料配布	-											<b></b>	
							へパラリ尼						
③食中毒予防キャンペーン							○パネル展 (5~1 1) ○食品衛生 街頭相談 (6)						リバーサイドホール1 階アトリウム
④食品衛生普及事業			○食育 フェス (17~1 8)				○すみだ まつり (2~3)						※推進会議として取り 組む事項があれば別 途、協議する。
3 研修会								◎未定					東京都指定

◎は必ず参加するもの。 ○は見学が可能なもの。

## 令和3年度の重点検討課題

生又は加熱不十分な食肉による食中毒予防の普及啓発

#### 令和3年度普及啓発関係事業について

- スケジュール 別紙のとおり
- 2 啓発媒体
- (1) 区報
  - ・企業広告欄に食中毒予防の情報、コメント(50字以内)を不定期で掲載する。 例)「食中毒予防 割り置きの卵で料理しないこと!生活衛生課食品衛生係 165608-6943」
- (2) ケーブルテレビ
  - •番組内のテロップで食中毒予防キャンペーン(街頭相談及び食中毒予防パネル展ほか)の開催について告知する。
- (3) ホームページ (以下、HP)、SNS
  - HP「すみだこの部屋」で食品衛生に関する情報を定期的に発信する。
  - イベントの告知などに区公式フェイスブック、ツイッターを活用する。
- (4)区職員向け掲示板
  - ・必要に応じて食中毒予防の注意喚起を図る。
- 3 事業等(主に例年と異なる事項)
- (1) 食中毒予防キャンペーン

昨年度から名称を食中毒予防キャンペーンに変更。区役所 1 階アトリウムで食中毒予防パネル展と街頭相談を行う。2日目はクイズ及びアンケートの実施、チラシの配布を実施するとともに、食品衛生協会の手洗いマイスターへ協力を依頼し、手洗い指導を行う。

(2) 食品衛生パンフレットの作成及び普及啓発品について

デザインから印刷までを業者に委託し作成する。今年度の内容は、「お肉を安全に食べる4か条及び手洗い」とし、作成したパンフレットと同様の内容で次の啓発品の作成を行う。

- 区内の町会の掲示版に掲載するポスター
- クリアファイル(案)
- (3) 普及啓発物の活用
  - ・食品衛生かるた(事業者向け及び消費者向け)貸出しの実施及び HP にデータを公開している。かるたの内容で作成したクリアファイルを各種イベント、講習会で配布する。
  - ・食品衛生 DVD、手洗いチェックキット 区内事業者等に貸出しを実施する。(区報、HP で周知)
- 4 事業者向けの啓発
  - ・作成した2021年版「食品衛生管理ファイル(発行:東京都、編集:食品衛生協会)」の 墨田区版を用いて、引き続き HACCP 義務化について、講習会や一斉検査、実地検査の際 に、周知・指導する。2022年版も作成を予定している。
  - ・例年行っている業態別の講習会について、HACCP に重点を置いた内容とする(食品衛生 管理ファイルほか、各種業界団体が作成した手引書を活用)。
  - 食品衛生法改正による新許可・届出制度が6月1日から開始されることに伴い、期限までに手続が適切に行えるよう事業者に対し周知及びサポートを行う。

#### 令和3年度食の安全に関する情報提供及び普及啓発事業スケジュール

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1			☆17(木)-18(金	:)			☆2(土)−3(日)すみだまつり					
ベ			食育フェス				☆6(水) 食品衛生街頭相談					
ン							☆5(火)-11(月)					
۲							食中毒予防パネル展					
	<b>←</b>				ı	Jクエスト講座(通 <sup>年</sup>	<b>手</b> )					
	○0( <b>△</b> )	O12(±)	●8(火)		●18(水)	O04(♠)		<b>1</b> /E)	O1(¬k)	<b>■</b> 10/¬k)	〇14(月)	O4(A)
	〇2(金)	013(木)		●6(火)		〇24(金)		●1(月)		●12(水)		04(金)
	学校給食	小規模飲食店		更新講習会	更新講習会	食品表示講習会		更新講習会		更新講習会	実務講習会	食品表示講習会
譜	012(月)	O31(月)	☆17or18(木or金		●19(木)			04(木)		●18(火)	〇28(月)	●16(水)
講習会	小規模飲食店	ホテル	消費者向け食品表示セミナー	保育園給食	更新講習会			集団給食(病院他)		更新講習会	菓子	更新講習会
会	●13(火)							●12(金)		〇26(水)		●22(火)
	更新講習会							更新講習会	小規模そうざい製造	バン		更新講習会
レパ			使用開始		区内全町会配布、掲示							
ッン トフ	デザイン委	託、発注·印刷	<del>&lt;</del>									<del></del>
					区報企業広告欄への掲	載(不定期))						
					SNS(ツイッター、フェイス	スブック)(不定期)						<b></b>
広 報				ケーブルテレビテロップ (パネル展等告知)	>							
				職員向け掲示板					職員向け掲示板			職員向け掲示板
推進会議	紙上会議						■ 4(月)					
会議	112V 23 LITX										_ = 5(7)(7	

# 墨田区内で起きた食中毒事件について(令和3年2月~令和3年3月)

#### アニサキスによる事例

#### 1 探知

令和3年3月17日、医療機関から「患者からアニサキスを摘出した。」旨の連絡があった。

#### 2 事件の概要

令和3年3月17日、医療機関で墨田区在住の患者1名からアニサキス様の虫体が摘出された。調査したところ、患者は同月16日に区内飲食店を2名で利用し、しめさば、馬刺し等を喫食していた。

#### 3 発症状況

(1) 患者数:1名

(2) 症状:腹痛、叶き気、頭痛、紅潮等

(3) 発症日時:令和3年3月16日23時

(4) 喫食日時:令和3年3月16日18時から

(5) 原因物質:アニサキス

(6) 原因食品:しめさば

#### 4 原因施設の特定

次の理由から、患者1名の腹痛等の原因は、令和3年3月16日に区内飲食店が調理、提供した「しめさば」 を原因とする食中毒と断定した。

- ・ 患者 1 名の胃からアニサキス I 型第 3 期幼虫(Anisakis simplex sensu stricto)が検出され、患者の症状 及び潜伏期間がアニサキスによるものと合致していた。
- サバは、流通時から提供まで、冷凍処理がされていなかった。
- ・ 患者が発症前1週間の間に、加熱や冷凍されていない生の魚介類を喫食したのは、当該施設で喫食した「しめさば」のみであった。
- 患者が受診した病院の医師から食中毒患者等届出票が提出された。

#### 5 措置

令和3年3月31日、1日間の営業停止処分を行った。ただし、事件拡大防止等に必要な範囲として、営業停止の範囲は生食用鮮魚介類(冷凍品を除く。)の調理提供に限る。なお、冷凍品とは-20℃で24時間以上の冷凍をしたものをいう。また、区のホームページに違反の公表を行った。

# 令和3年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和3年3月15日現在)

資料8

1 事件数 12 件

(昨年同期 39 件)

2 患者数 132 名 (昨年同期 361 名)

3 死者数 0 名

(昨年同期 0名)

#### 4 月別食中毒発生状況

(1) 令和3年(2021年) 月別発生状況 (速報値)

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	4	7	1										12
患者数	5	126	1										132

#### (2) 令和2年(2020年) 月別発生状況 (確定値)

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	19	11	3	5	6	10	7	8	14	14	6	114
患者数	66	250	64	5	75	9	28	2.558	16	143	130	15	3,359

#### (3) 2019年 月別発生状況 (確定値)

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	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

#### (4) 最近10年間の月別発生状況 (2020年までの平均値) (確定値)

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	12.3	10.7	11.4	9.9	9.2	12.0	10.2	10.2	12.4	10.5	8.7	12.5	130.0
患者数	271	237	136	179	86	111	56	364	96	90	94	218	1,937

四捨五入の関係で累計と1月~12月までの合計は一致しないことがある



