

会議の概要（議事録）

会 議 の 名 称	(番号) 3 - 2 1	第 1 2 期 第 5 回 食 品 衛 生 推 進 会 議		
開 催 日 時	令 和 3 年 1 0 月 4 日（月）午後 2 時から午後 4 時まで			
開 催 場 所	区役所 3 1 会議室			
出 席 者 数	1 7 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、 平賀浩士、佃里衣、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、食品衛生係長及び主査、係員 2 人			
会 議 の 公 開 （ 傍 聴 ）	公開(傍聴できる)	傍聴者数	0 人	
議 題	1 食品衛生推進員及び事務局職員の紹介 2 座長及び副座長の選任 3 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) オリンピック関係施設の監視指導結果について (3) 食品表示法・健康増進法第 6 5 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 4 議題 (1) H A C C P の消費者向け普及啓発について (2) 令和 4 年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業について 5 情報提供 (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について (2) 食中毒予防キャンペーンについて (3) リコール制度について 6 活動報告			
配 付 資 料	1 第 1 2 期 墨田区食品衛生推進員名簿 墨田区食品衛生推進員設置要綱 2 食品衛生夏期対策事業の実施結果について 3 オリンピック関係施設の監視指導結果について 4 令和 3 年度食品表示法・健康増進法第 65 条に係る対応状況 5 普及啓発用品の作成について 6 消費者向け HACCP 普及啓発事業について 7 令和 4 年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業（案）について 8 令和 3 年東京都食中毒発生状況（速報値） 墨田区内で起きた食中毒事件について（令和 3 年 4 月～令和 3 年 9 月） 9 令和 3 年度食中毒予防キャンペーンの実施について 10 リコール制度について			

会 議 概 要	1 食品衛生推進員及び事務局職員の紹介 事務局が紹介した。 2 座長及び副座長の選任 座長に河西氏、副座長に平賀氏を選任した。 3 報告事項 (1) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 ・ HACCPの取組支援とあるが、業種は何か多いか。 →大部分は飲食店営業かと思う。店舗の更新の検査では、必ず点検確認や実施の指導を行っている。 ・ 飲食店をやっているが、テイクアウトや宅配に入ってくれという勧誘があり、配達する人間に衛生指導しているのかと聞いたら、個人事業主なのでそれはしていませんと言われた。我々が一生懸命作ったもので、お客さんが食中毒になったら疑われるのは我々である。それを調べていって、保健所も来て調べている間に結局何人か患者が出れば営業停止になる。それは店にとってかなりの赤字になるので、指導してから宅配する人を選ぶようにしてくださいと言った。あと、HACCPについても頻繁に営業がくる。応援しますと。詳しくHACCPの内容について知っているのかと聞いたらわかりませんと言われた。 (2) オリンピック関係施設の監視指導結果について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし (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 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし (4) 普及啓発用品の作成について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 ・ クリアファイル随分作りましたね。毎回デザインが進化していて良いと思う。 →毎回デザインを変えて作成しています。沢山ありますので、活動にお役だてください。 4 議題 (1) HACCPの消費者向け普及啓発について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 ・ 今までどちらかというと国からHACCPやれと言われているが、なかなかつながらない。こういう「HACCP取組中」のステッカーがリンクして消費者がステッカーのない店には入らないというそれくらいの存在になってくれた
----------------	--

らしい。

- ステッカーを交付する基準はなにか。
→衛生管理ファイルや独自の計画があり、日々点検表を付けているかを確認できた施設に交付している。検査時や、窓口で確認できればその場で交付している。
- 墨田区だけの制度か
→ステッカーについてはどこでも交付しているわけではないが、同じように配っている自治体もある。
- 食べる方も知らないという意味がないと思うので、家庭向けの説明書みたいなものがあるといい。
→説明が記載されているクリアファイルをお持ち帰りいただき、お店で配布いただきたい。
- 周知の意味で、子育て世代へ定期健診にくる方にクリアファイルを配布するのもいいと思う。
- ステッカーがあるとちゃんとやっている店なのだろうなと思うが、具体的には何をやっているか分からないかなと思う。お店に啓発物を置いたり貼っておくとわかりやすいなと思いました。
- 周知はとても難しいのかなと思うが、こういうステッカーがあるとひとつの目安になるのではないかなと思う。クリアファイル等で周知していけたらと思う。
- 家庭で行うHACCPについて、ポイント1の「食品表示をしっかりと確認する」とあるが、コロナ禍で一度手にとったものを戻すということは周りの目が気になるが、書いてあることはそのとおりだと思うので、早く平時に戻ってほしいと思う。

(2) 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- 東京都食品衛生協会のHACCP認証ステッカーの基準がとても厳しく、審査は無料だが合格するとステッカー発行に1万円もかかる。それを何とかしてほしいといつも食協に言っている。お金をとらないでやってほしい。
- HACCPをやらなくても営業停止になることはないので、やらない事業者が多い。あまり話を聞いてくれない。
- HACCP義務化の前に各店舗に話をしたところ、うまく進まなかった。昨年スマホでHACCPをやろうという機会があったが飲食店用のものだったので、難しかった。パン屋のHACCPの手引きを使用したらすんなりいけたので、業界別のHACCPなど個別にやっていかないと難しい。コロナでなければパン組合の講習会をやりたいと思っている。
- 墨田区和生菓子組合の上部団体で和生菓子のHACCPを作成してくれたが、A4サイズ1枚でなかなかつけにくいのでカレンダー式に変更した。業種に合った項目でないとつけにくい。

5 情報提供

- (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

- (2) 食中毒予防キャンペーンについて
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

- (3) リコール制度について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

6 活動報告

- ・ 人と接触していないので活動できなかった。お客様が指先だけしかアルコール消毒をしてくれない時に、正しい使い方を指導している。
- ・ 墨田区食品衛生協会で勉強会を行った。
- ・ コロナ禍でイベント等がなくなりチラシを配ることがなくなった。送付された資料を事務所で配布した。人に会うことができるようになれば普及活動をしていきたい。
- ・ 講習会に色々参加していた。
- ・ コロナで動けないので、組合に対して気を付けてとすることができなかった。早く活気が出て飲みに来いよと言える日が来てほしい。
- ・ 各店舗の情報収集を行った。
- ・ 所属している組合で、10～12月に都のノロウィルス保菌者検索に参加した。
- ・ コロナで活動できていない。
- ・ お客様がアルコール消毒を指先くらいしか消毒してくれなくなったので、そこを指導している。HACCPについても、ペンを持ちながらチェックすることができないので、重要なことを8つ程紙に書いて声掛けにした。誰かが声を出して確認すればOKということにしている。どうしても最後に記録すると思いつきながらになってしまうので。手も汚れないし、紙をめくこともなく衛生的である。
- ・ 食中毒予防の衛生管理も含め、コロナ陽性患者に食品を提供している感染症病床での対応のため、日々マスク着用、手指消毒等の基本的な感染対策をアナウンスしている。そのことが食品衛生管理につながっているところである。
- ・ コロナで週1から10日に1回しか出社できていない。活動できていない。
- ・ 店舗の衛生状況の確認する機会が減っていて、休業明けの店のチェックに行くと食品の期限管理が不適切なところがあるので、今後気を付けながら指導していく。

	・ 完全リモートで情報共有している。勉強会や食品回収についてもリモートで対応している。リモートにも慣れてきたので情報を社内でより多く共有していきたい。 ・ コロナのおかげで自分自身意識が食品表示やアニサキス、手洗い等食品に敏感になった。意識が変わった。 会議の概要は、以上である。
所 管 課	保健衛生担当生活衛生課 食品衛生係(内線3597)

第 1 2 期第 5 回 墨田区食品衛生推進会議次第

令和 3 年 1 0 月 4 日午後 2 時から午後 4 時
墨田区役所 3 階 3 1 会議室 村田 里美 生活衛生課長

- 1 食品衛生推進員及び事務局職員の紹介（資料 1）
- 2 座長及び副座長の選任
- 3 報告事項
 - (1) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について（資料 2）
 - (2) オリンピック関係施設の監視指導結果について（資料 3）
 - (3) 食品表示法・健康増進法第 6 5 条に係る対応状況等について（資料 4）
 - (4) 普及啓発用品の作成について（資料 5）
- 3 議題
 - (1) H A C C P の消費者向け普及啓発について（資料 6）
 - (2) 令和 4 年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業について（資料 7）
- 4 情報提供
 - (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について（資料 8）
 - (2) 食中毒予防キャンペーンについて（資料 9）
 - (3) リコール制度について（資料 1 0）
- 5 活動報告

次回予定：令和 4 年 2 月 9 日（水）午後 2 時から 8 2 会議室
※ 紙上会議になる場合は事前にご連絡致します。

第12期 墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表

【新たに委嘱予定の委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
佃 里衣（つくだ りえ）	花王プロフェッショナル・サービス株式会社	令和3年10月 委嘱予定

【解職した委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
村田 好史（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	令和3年8月末 解職

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.	氏 名	所属団体等
1	河 西 紀 道 (かわにし のりみち)	墨田区食品衛生協会 みつまさ
2	森 八 一 (もり やいち)	墨田区食品衛生協会 森八
3	大 橋 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 伯 信 郎 (さえき のぶお)	墨田区食品衛生協会 かめぼん
5	坪 谷 正 人 (つぼや まさと)	墨田区食品衛生協会 焼鳥 奥尻
6	鈴 木 健 志 (すずき けんじ)	墨田区食品衛生協会 志満ん草餅
7	嶋 田 仁 (しまだ じん)	株式会社雅
8	平 賀 浩 士 (ひらが ひろし)	すみだ地域栄養ネットワーク
※9	佃 里 衣 (つくだ りえ)	花王プロフェッショナル・サービス株式会社
10	松 崎 達 郎 (まつざき たつろう)	ライオンハイジーン株式会社
11	渡 部 真由美 (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 代 (すずき はつよ)	すみだ食育goodネット

※令和3年10月委嘱予定

《参考》

令和3年度事務局職員名簿

電話5608-6943

No.	氏 名	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 田 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	高 橋 奈 緒 (たかはし なお)	食品衛生係	連絡等担当
6	鳴 海 弥 佳 (なるみ 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

改正 平成12年3月27日11墨保保第1202号

平成16年2月27日15墨福衛生第1317号

令和3年5月31日3墨福衛生第517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67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等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16年2月27日から適用する。

付 則

この要綱は、令和3年6月1日から適用する。

食品衛生夏期対策事業の実施結果について

1 食品を取り扱う施設への立ち入り検査

食中毒を引き起こす可能性が高い食品を取り扱う施設を中心に、監視指導を行いました。今年度は、新型コロナウイルス感染症予防の観点から規模を縮小し、大量調理施設、食肉（生食用食肉を含む）等を取り扱う施設、食品の表示について重点的に監視指導を実施しました。

施設の設備や食品の取扱い、食品表示等について不適切な点が確認された事業者に対し、口頭注意や文書による指導を行いました。その後、改善事項を書面で提出することを求める等の改善を図りました。

※立入り延べ軒数 519軒（注意指導等を行った軒数 76軒）

・HACCP の取組支援

食品衛生法改正に伴い、令和3年6月1日以降すべての食品等事業者は「HACCP に沿った衛生管理」を実施することが義務化されました。墨田区では、HACCP に沿った衛生管理の着実な導入と定着に向けて、衛生管理計画の作成、記録の実施等の指導を行いました。

※立入り延べ軒数 186軒

・大量調理施設

大規模な食中毒が発生する可能性の高い弁当屋、仕出し屋、集団給食施設等の大量調理施設における食品の取扱い等について監視指導を行い、食中毒発生の未然防止を図りました。

※立入り延べ軒数 67軒（注意指導等を行った軒数 8軒）

・食肉（生食用食肉を含む）等の取扱施設

近年食肉の規制強化が続いており、平成27年6月に豚肉（内臓肉含む）については生食用として販売・提供することが禁止されました。また、都内ではカンピロバクターを原因とする食中毒が増加しており、大部分が生または加熱不十分な鶏肉が原因と推定されています。

このことを踏まえ、食肉の生食等による食中毒を防止するため、取り扱う施設に対し、食肉の監視指導を行いました。

※立入り延べ軒数 47軒（注意指導等を行った軒数 2軒）

・東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会関係施設

東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催に当たり、関係者等の利用が予想される競技会場内やその周辺の飲食関連施設、宿泊施設内の調理施設等を対象に、食品衛生法等各種関係法令の遵守、HACCP に沿った衛生管理の実施等について、指導を行いました。

※立入り延べ軒数 32軒（注意指導等を行った軒数 2軒）

- ・食品表示検査

食品販売店を中心に食品表示の検査を行いました。

不適切な食品表示を発見し、その食品の製造者または販売者が区内にある場合は、適正な表示に改めるよう指導を行いました。区外の事業者による表示が不適切な場合は、管轄する自治体へ連絡し、改善指導等の依頼を行いました。

※食品表示検査品目数 804品目

うち不適正な表示5品目（食品表示の文字の大きさが規定以下である、アレルギー表示に不備があるなど）

2 区内で製造・流通する食品等の検査

- ・食品検査

食中毒を起こしやすい食品を中心に抜き取り、食中毒菌や衛生指標菌などの細菌検査を実施しました。

検査の結果、東京都・特別区の措置基準に適合せず、指導の対象となる「不良」の判定となった事業者に対しては、その原因を究明し、改善に向けて指導を行いました。

※食品検査検体数27検体（結果が不良となった検体数 2検体）

（結果が食品衛生法違反となった検体数 0 検体）

令和3年度夏期食品検査実績内訳	
検査品目	検査検体数
すし種・刺身	11 検体（うち不良 0）
アイスクリーム類・氷菓	2 検体（うち不良 0）
洋生菓子	2 検体（うち不良 0）
その他の菓子・菓子材料	1 検体（うち不良 0）
加熱済そうざい	3 検体（うち不良 0）
未加熱そうざい	8 検体（うち不良 2）
合計	27 検体（うち不良 2）

- ・不良となった食品

サラダ等の未加熱そうざいで、措置基準のうち細菌数及び大腸菌群数について不良ただちに健康に影響するものではありませんが、衛生管理のための指標菌として、不良の場合は改善について指導を行いました。

3 食品衛生知識の普及啓発

- ・食品衛生実務講習会

食中毒防止対策の一環として、食品関係営業者・従事者や、料理教室への参加者などの消費者を対象に、近年食中毒発生件数が増加しているカンピロバクターやノロウイルスに関する内容を中心に食品衛生講習会を実施しました。

令和3年度食品衛生実務講習会実施状況	
	実施回数(受講者数)
食品関係営業者・従事者向け	9回(266名)
消費者等向け	6回(260名)
合計	15回(526名)

※書面開催を含む。

- ・食品衛生イベント

6月には「すみだ食育フェス2021」が開催され、食品衛生に関するパネル展示と食品表示ミニ講座を実施し、食品衛生知識の普及に努めました。

※食品表示ミニ講座の参加者：30名(全2回)

4 その他の実施事業等

- ・テイクアウト実施施設の監視指導

新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、テイクアウトや宅配等を実施、または検討している飲食店事業者が増加しました。対象施設に対し、調理済食品の速やかな放冷・冷却等の適切な温度管理、施設の規模に応じた取扱量とすること、食品表示の実施等の指導を行いました。

東京2020大会関係施設の監視指導(6月～8月)

		立入検査実施状況							収去検査実施状況				迅速検査実施状況			
		立入軒数	立入延軒数	立入延人数	行政措置実施軒数	(内訳（件）)			収去軒数	総検査品目数	法違反・不良品目数	総検査項目数	実施軒数	総検体数	不良検体数	
						行政指導										不利益処分
						口頭注意	指導文書交付 （衛生注意指導票含む）	その他								
合 計		10	36	85	2	2	0	0		0	0	0	0	1	5	0
① 大会会場の食品関連施設	調理施設	4	21	60	2	2								1	5	
	販売施設	1	6	12												
	その他															
② 大会会場へ食品を提供する施設	弁当調理施設															
	製造・調理施設															
	その他															
③ 宿泊（旅館業）施設		5	9	13												
④ その他食品関連施設																

行政措置の内容	点検表不備につき、改善を指導
---------	----------------

令和 3 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(令和 3 年 4 月～令和 3 年 8 月)

	項目	件数	例
食品 表示法	衛生事項	56	・テイクアウト食品の一括表示方法 ・お菓子詰め合わせの一括表示方法
	保健事項	7	・表示の単位の記載について ・栄養成分表示の食品単位について
健康 増進法	虚偽誇大広告[第 65 条]	3	ハーブティーのパッケージにおける表現について

2 食品表示法対応状況

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	44 (30)	28 (5)	72
情報提供のみ	14 (9)	91 (15)	105
対応不要	4 (3)	423 (69)	427
未対応	86 (58)	71 (12)	157
総計 (施設数)	148 (100)	613 (100)	761

対象施設【飲食店営業（仕出し、弁当、そうざい）、製造業等】 876 業種

表示法対応状況確認済み施設 761/876 業種 (86.9%)

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 30 cm²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

普及啓発用品の作成について

「令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画」に基づき、食品衛生意識の向上を図るため、下記のとおり、普及啓発用品の作成を行いました。

記

① パンフレット〈お肉を安全に食べるための4か条及び手洗いの方法〉

10,000部作成し、町会への回覧と掲示板の掲載を依頼するとともに、イベント等で配布を行っています

② クリアファイル

上記①の内容を基に2,000部作成し、イベント等で配布を行っています。

③ 手洗いパネル

手洗い方法のパネルを作成しました。講習会やイベント等で活用しています。

(サイズ：B1)

④ すみだこハンドタオル

すみだこ柄ハンドタオルを600枚作成し、イベント等で配布します。

(サイズ：20cm×20cm)



① パンフレット



② クリアファイル



③ 手洗いパネル



④ すみだこハンドタオル

消費者向け HACCP 普及啓発事業について

1 目的

食品関係事業者の中では少しずつ認識度が上がってきた HACCP だが、HACCP を理解している消費者は少ない。そこで、家庭でも HACCP を活用できることを紹介し、家庭での食中毒の防止を図る。

また、HACCP に取り組んでいる食品関係事業者が掲示している HACCP のステッカーについて、消費者の認知度を上げることで食品関係事業者の HACCP に対する取り組みの強化につなげる。

2 周知内容

別紙参照

3 実施方法案

(1) 消費者向け HACCP 周知パネルの作成

① 消費者向けに、食品関係施設の HACCP への取り組みと、取り組み施設に対して「HACCP 取組中」ステッカーを配布していることを周知するパネルを作成する。食中毒予防パネル展等で掲示する。

② 家庭で行う HACCP についてのパネルを作成。

(2) SNS を活用した HACCP の周知

Twitter や Facebook などの SNS を活用し、HACCP について様々な情報を定期的に配信することで、HACCP の認知度を上げる。

(3) HACCP 普及啓発グッズを配布する。

① 消費者に HACCP という言葉を認知してもらうため、「HACCP」の文字と「すみだこ」を印字した普及啓発グッズを作成する。食中毒予防パネル展やすみだまつり等で配布するほか、「HACCP 取組中」ステッカーを食品関係事業者に渡す際に、事業者の店舗でのグッズの配布を依頼する。

② 家庭で行う HACCP のチラシやクリアファイルを配布する。

※具体的な実施方法について、推進員の皆様からの意見をお願いします。

令和 4 年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業（案）について

1 HACCP 制度化への対応

(1) 対応状況の確認と指導

令和 3 年 6 月 1 日から HACCP に沿った衛生管理が義務化されたため、許可更新や一斉検査等で立ち入った際に実施状況を確認し、対応が不十分な施設には、国の「手引書」やこの内容に沿って東京都が作成した小規模飲食店向けの「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する。

また、対応済みと確認できた施設には、「HACCP 取組中」ステッカーを配布する。

(2) HACCP についての普及啓発

HACCP についての事業者向け講習会を引き続き開催し、知識やノウハウの向上を図る。参加できない小規模飲食店事業者には、食品衛生管理ファイルの作成・記録の動画視聴を促す。

製造業や販売業等の少数業種に対しては、個別相談会を新たに開催して取組の支援をする。

一般消費者にも HACCP について普及啓発を行い、「HACCP 取組中」ステッカー掲示店の利用を促す。また、リーフレット「家庭でできる 6 つのポイント」等を配布して、家庭でも HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の普及を図る。

(3) 職員の資質の向上と統一的な指導

職員は、HACCP に沿った衛生管理について、関係する研修会等に積極的に参加し、職場内で報告会を行うことにより職員全体の資質向上に努め、食品等事業者に対して統一的な指導を行う。

2 新食品表示基準への対応

(1) 監視指導

令和 2 年 4 月から原則義務化され栄養成分表示及び表示方法が変更されたアレルギー物質表示の監視を重点的に行い、対応が不十分な施設には早急に改善するよう指導する。表示違反の疑いがあれば必要に応じて収去検査を行う。また、各事業者が自ら判断して食品表示ができるように、食品表示作成に関する講習会を引き続き行う。講習会に参加できない事業者には、保健所で作成した食品表示基準についての動画を視聴するよう促す。

(2) 消費者への普及啓発

消費者が食品表示を有効活用して食品の選択や利用ができるように、食品表示についての講習会を実施する。また、保健センター等と協力して区民への普及啓発活動を行う。

3 危機管理のための検査体制の整備

ノロウイルスや O157 などの集団食中毒が発生した際に、保健所の検査室でも迅速に多数の患者の検便検査等ができるように、職員の育成及び検査技術の向上を図り検査体制を強化する。

墨田区内で起きた食中毒事件について（令和 3 年 4 月～令和 3 年 9 月）

アニサキスによる事例

1 探知

令和 3 年 9 月 14 日 16 時 10 分頃、東京都を通じ江東区から、江東区内の医療機関から「アニサキス様虫体を摘出した」という届出があり、患者は墨田区内のスーパーで購入したあじの刺身を喫食している旨の通報があった。

2 事件の概要

医師が診察した江東区在住の患者 1 名からアニサキス様の虫体が摘出された。江東区が調査したところ、令和 3 年 9 月 13 日に墨田区内のスーパーで、あじの刺身、ざるそばを購入し、自宅で喫食しており、発症日から遡って 7 日間に他の生の魚介類を喫食していなかった。

3 発症状況

- (1) 患者数：1 名
- (2) 症状：腹痛（部位：みぞおち）
- (3) 発症日時：令和 3 年 9 月 14 日 0 時頃から
- (4) 喫食日時：令和 3 年 9 月 13 日 19 時頃から
- (5) 原因物質：アニサキス
- (6) 原因食品：令和 3 年 9 月 13 日に調理、販売したあじの刺身

4 原因施設の特定

次の理由から、患者 1 名の腹痛の原因はアニサキスによるものであり、令和 3 年 9 月 13 日に区内スーパーが調理、販売したあじの刺身を原因食品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 pegreffii*）が摘出され、患者の症状がアニサキスによるものと合致していた。
- ・ 患者に提供されたあじは、水揚げから施設で調理・販売されるまで冷凍処理がされていなかった。
- ・ 患者が発症前 7 日間に、生の魚介類を喫食したのは当該施設で購入したあじの刺身のみであった。
- ・ 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 9 月 17 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。）の調理提供に限るとした。なお、冷凍品とは－20℃以下で 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年度食中毒予防キャンペーンの実施について

1 目的

令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画に基づき、区民・消費者に対し、食品衛生知識の普及啓発を図るため、墨田区保健所と墨田区食品衛生協会（以下食協）が協力して、食中毒予防キャンペーンを実施する。

2 実施期間

(1) 食中毒予防パネル展、リーフレット・チラシの配布

令和3年10月5日（火）午前10時から同月11日（月）午後3時まで

(2) 手洗いマイスターによる手洗い実習、クイズ・アンケート、食品衛生相談
同月6日（水）午前10時から午後2時まで

3 実施場所

墨田区役所1階 すみだリバーサイドホールアトリウム

4 実施内容

(1) 食中毒予防パネル等の展示

食品衛生関係のパネルを掲示し、区役所・リバーサイドホール来庁者等に食中毒予防の啓発を行う。また、中和小学校の児童が描いた手洗いの絵が印刷された食品衛生うちわを展示する。

(2) 食品衛生関係リーフレット、チラシ等の配布

食品衛生関係のリーフレット、チラシ等を来場者が自由に持ち帰れるよう、並べて配置する。

(3) 手洗いマイスターによる手洗い実習

食協の手洗いマイスターによる手洗い実習を行う。手洗いチェックキット、ローション、せっけん液、手洗い用ポリタンク、バケツ及びブルーシートは食協で準備する。

(4) 食品衛生クイズ・アンケート

来場者に対して、食品衛生に関するクイズ・アンケートを実施する。用紙は200人分準備し、回答者に対して、食品衛生啓発チラシと記念品を配布する。記念品は、食品衛生うちわ及び食協からの提供品とする。

(5) 食品衛生相談

希望者から食品衛生に係る相談を受け付ける。対応は、食協が推薦した食品衛生推進員及び食品衛生監視員が行う。

5 実施方法

(1) 会場の設営及び撤去

令和3年10月5日（火）午前9時から設営する。同月6日（水）午前9時から、手洗い実習のために一部レイアウトを変更し、午後2時頃に当初の位置に戻す。同月11日（月）午後3時から撤去を行う。

(2) 期間中の対応

会場の設営、撤去及び食品衛生相談の対応は、食品衛生係のパネル展担当を中心に行う。パネル展開設期間中は適宜、リーフレット、チラシ等の補充を行う。

消費者の皆さまへ

令和3年6月1日から

**食品等の自主回収情報が
オンラインで確認できるようになります！**

消費者の健康被害発生防止のため一元管理がはじまります

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等事業者が行う食品等の自主回収（リコール）に関する情報を一元的に食品衛生申請等システムで確認できるようになります。

対象となるリコール情報は次のとおりです。

- 大腸菌による汚染や異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- アレルゲンや消費期限、保存の方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

● どのような情報が確認できるようになりますか？

自主回収される食品等（食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ）について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できるようになります。

● どこで確認できるようになりますか？

オンライン上のシステムで確認できるようになります。
詳細は裏面をご覧ください。

● いつから確認できるようになりますか？

令和3年6月1日からオンライン上のシステムから確認できます。



食品衛生申請等システムの利用方法

Step 1 食品衛生申請等システムへアクセス

① 食品衛生申請等システムにアクセス

【URL】

https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do



② 「食品リコール」の「公開回収事案検索」を選択



Step 2 リコール情報の検索方法

① 「年月日」や「商品名」などの情報を入力して「検索」

② 「検索結果」で表示された情報から任意のものを選択

【食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html

