# 会議の概要（議事録）

<table>
<tr><td>会議の名称</td><td>（番号）<br>３－２１</td><td colspan="3">第１２期第６回　食品衛生推進会議</td></tr>
<tr><td>開催日時</td><td colspan="4">令和４年２月</td></tr>
<tr><td>開催場所</td><td colspan="4">紙上会議</td></tr>
<tr><td>出席者数</td><td colspan="4">１８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、<br>髙橋香菜子、平賀浩士、佃里衣、松崎達郎、渡部真由美、鈴木睦雄、<br>鈴木初代<br>【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長及び主査、係員２人</td></tr>
<tr><td>会議の公開<br>（傍聴）</td><td colspan="2">紙上会議</td><td>傍聴者数</td><td>―</td></tr>
<tr><td>議題</td><td colspan="4">１　報告事項<br>⑴　食中毒予防キャンペーンの実施結果について（資料１）<br>⑵　令和３年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料２）<br>⑶　消費者向けＨＡＣＣＰ普及啓発用品の作成について（資料３）<br>２　議題<br>⑴　令和４年度墨田区食品衛生監視指導計画について（令和４年１月２０日付けで送付済）<br>⑵　令和４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（資料４）<br>⑶　令和４年度ＨＡＣＣＰ推進計画について（資料５）<br>⑷　令和４年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画について（資料６）<br>３　情報提供<br>⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況（資料７）<br>⑵　ふぐの取扱い等に関する制度の見直しについて（資料８）<br>４　食品衛生推進員からの報告</td></tr>
<tr><td>配付資料</td><td colspan="4">１　食中毒予防キャンペーンの実施結果について<br>２　令和３年度食品衛生歳末一斉事業 の 実施結果 について<br>３　消費者向けＨＡＣＣＰ普及啓発用品の作成について<br>４　令和４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一覧（案）<br>５　令和４年度　ＨＡＣＣＰ推進計画<br>６　令和４年度　食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画　（案）<br>７　令和３年東京都食中毒発生状況（速報値）<br>区内で起きた食中毒事件について<br>８　ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| 会 議 概 要 | 提出された意見と回答は次のとおりである。<br>**1　報告事項**<br>⑴　食中毒予防キャンペーンの実施結果について<br>・　食品衛生パネル等を通して食中毒予防への関心も高まると思います。<br>・　手洗いは皆さん喜んでいました。<br>・　感染症、食中毒対策の基本は手洗い。<br>・　すみだこがより可愛らしくなり、アピール効果も向上したものと推察されます。<br>・　コロナ禍の中、キャンペーンの実施、ありがとうございます。<br>・　開催が10月なので、うちわではなく日常で使用できる普及啓発グッズだと、より目にする機会があるのではないかと思いました。<br>・　食品衛生クイズ Q2 について。もう少し正解率が高いイメージがありました。外食ではお店側から注意喚起されていると思いますが、家庭内では「つい、うっかり」から事故に繋がるケースもありますので、普及啓発としてとても良い質問と思いました。<br>・　栄養成分表示の正解率が18％は、意外と多かった。Q1 と Q2 は妥当な結果だと思う。<br>・　コロナ対策においても、手洗いの普及はとても大切なことなので、とても良いキャンペーンだと思います。今後は食品衛生だけでなく、感染対策にも有効であるとのアピールもあっても良いのではないかと思いました。<br>・　実施をいただきありがとうございます。手洗いの実習では、洗い残しが目に見える状態となりますので、ご参加された方への啓発に役立ったものと思われます。蛍光ローション液は手洗い後に多少なりとも手指に残留しますので、アルコールティッシュなどをご準備され、完全に拭き取ることが望ましいと思われました。（もし対応済みであればご容赦ください）<br>・　アンケートとクイズの結果を比較しますと、来場者（消費者）の十分な理解には至っていないものと思われました。引き続き、区民向けの啓発事業の推進をお願いいたします。<br>・　今後、出張手洗いを伸ばす政策を考える。<br>・　食品衛生クイズは消費者向けの問題の方が良いのでは。<br>⇒　**来年度実施の際に、参考にさせていただきます。**<br>⑵　令和3年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について<br>・　コロナ禍の中、監視指導ありがとうございます。<br>・　高齢者の施設の監視指導はいいことです。<br>・　注意指導の件数56件は多いと思う。全体的に食品衛生の意識向上を図らないといけないと思う。<br>・　各販売店（飲食店）の衛生面の指導を行った結果のようです。<br>・　食肉等の取扱施設監視指導の注意指導を行った件数「0 件」は、継続的な取り組みの成果が表れた数字と思います。関係者の皆様、ありがとうございました。<br>・　食品を取り扱う施設への立入調査においては、HACCP 制度化における書類の確 |

| | |
|---|---|
| | 認やステッカーの周知等も行ったのでしょうか。<br>⇒ **立入調査時には、衛生管理計画や記録表の確認を行っています。ステッカーの周知等も行い、HACCPの取組みが確認できた施設に対しステッカーを交付しています。**<br>・ 注意指導を行った内容を出していただきたいです。<br>・ 注意指導の具体的な内容を記載していただけると、自社でも注意すべき点が意識できて良いかと思いました。<br>・ 宴会施設、集団給食施設等の立入りにおいて、注意指導の件数が約3割と他業種に比較して高い割合と思われましたが、何か理由があったのでしょうか？（一部の事業施設で複数件数の注意指導があった？施設や事業の規模が大きく注意指導の件数も比較して増えた？リスクを考慮し詳細な調査指導を実施した？）<br>⇒ **指導の大部分は、HACCP の実施や記録不備によるものです。ほかに調理場の設備不備等です。**<br>・ ふぐ取扱い関係施設において8件の注意指導が実施されましたが、これはふぐ特有の有毒部位の分別・管理・保管など生命にかかわる事項に関する注意指導の件数であったのでしょうか、もしくは殆どが一般的な衛生管理に関する注意指導事項であったのでしょうか。（ふぐ取扱い施設に対する不安を感じましたので）<br>⇒ **認証書の取扱い不備についての指導ですので、直接生命の危険に関する事項ではありません。**<br>⑶ 消費者向けHACCP普及啓発用品の作成について<br>・ すみだこはとても可愛いので、こういった普及啓発用品は良いと思います。<br>・ ポケットティッシュ、わかりやすくて良いです。<br>・ ポケットティッシュはいいアイデアで、デザインもいいと思う。<br>・ 個人的意見ですが、「HACCP 取組みステッカー」を、もう少し前面に目立たせるデザインが良いと思われました。<br>・ これからも継続してほしいと思います。営業者でありませんが、機会がありましたら普及啓発、配布していきたいと思います。<br>・ 今後も様々な方法で啓発をお願いします。<br>・ HACCP に沿った啓発用品をもっとPR すべきだ。消費者と提供者が共に発展する。<br>・ ティッシュを飲食店全店に配布し、もっと飲食店が HACCP の取組みを実施してもらいたい。消費者にも協力をお願いするのもいいと思う。<br>⇒ **可能な限り配布していきたいと考えています。**<br>**２ 議題**<br>⑴ 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画について<br>・ 計画に沿って進めていただければと思います。<br>・ よく出来ている。<br>⇒ **皆さまからいただいたご意見の回答は、区ホームページ “「令和４年度墨田区食品衛生監視指導計画案」に対する区民のみなさんのご意見と区の考え方”に掲載しました。ご確認お願いします。**<br>⑵ 令和4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 |

| | |
|---|---|
| | ・　普及・啓発事業においては、新型コロナウィルスの影響により、イベント開催が流動的な状況が継続することも予測されますので、引き続き弾力的な運用をお願いします。<br>・　食品衛生推進会議で徹底的に議論した方がいい。<br>⇒　**引き続き、弾力的な運用で議論を進めていきたいと考えています。**<br>⑶　令和4年度HACCP推進計画について<br>・　HACCP 推進計画、色々な媒体を活用してすすめていただけたらと思います。<br>・　家庭での HACCP 利用で食中毒予防に役立てたい。<br>・　当施設では「HACCP ステッカー」を科内に掲示しています。（ラミネートしています）<br>・　食品衛生管理ファイルはとても分かりやすくて良いと思います。昨年度は何部くらい配布されたのでしょうか。<br>⇒　**昨年度は 2,000 部作成しました。今年度も同数作成し、年度内に全数配布予定です。**<br>・　「HACCP 取組中」ステッカー交付方法は、保健所の普及啓発事業（事業者向け）と自治指導員による自主検査の2本立てとなるのでしょうか。自治指導員による自主検査した施設の場合は保健所によるHACCPサポート講習会の受講を必須としてはどうでしょうか。<br>⇒　**交付の基準は同じですので、自治指導員による自主検査の施設に講習会受講を必須とすることは考えていません。**<br>・　取組確認表を作ることは良いと思います。できれば、業種に沿った HACCP 台帳があるとよい。<br>⇒　**HACCP 取組中を確認できた施設については、台帳に記録しています。**<br>・　ステッカー交付→拡大→大賛成<br>・　食品衛生法で2021年6月より義務化なので、小規模店に対応してください。<br>⇒　**小規模店舗に対しても、個別に指導・確認を行っていきます。**<br>⑷　令和4年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画について<br>・　コロナが落ち着き、会議ができるようになることを願っております。<br>・　推進員研修会については、今年度と同様に弾力的な運用が宜しいかと存じます。<br>・　令和4年度に重点検討課題として、消費者に対する HACCP の普及啓発を追加することについては大いに賛同いたします。<br>・　なかなかコロナが収束せず、今回は紙面会議でしたが、Web 会議等でも参加可能ですので、その際にはお声掛けください。<br>・　コロナ禍の状況もあると思いますが、対面形式が叶うとよいと思います。<br>・　コロナが落ち着き、会議ができるようになることを願っております。<br>⇒　**コロナの感染状況により、会議の運用についてはご迷惑をお掛けしております。今後も、安全面に気を付けて運用していきます。**<br>３　情報提供<br>⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況<br>・　件数、患者数は大幅に減っているものの、コロナの影響が大きいことを考えると単純に喜ぶことができないと思いました。 |

| | |
|---|---|
| | ・　墨田区内の食中毒事件がなかったことに安堵しました。注意喚起し、食中毒はあってはならないことです。今後も続いてほしいです。<br>・　コロナ禍で目立たないが、食中毒は抑えられている。<br>・　当組合の役員2名がノロウィルス、アニサキス1件、ジュードテラノバ1件に感染した。<br>・　墨田区で発生していないのは素晴らしく、今後も指導、啓発を進めてほしいと思う。<br>⑵　ふぐの取扱い等に関する制度の見直しについて<br>・　取扱届出制度の廃止については、多少不安を感じる。<br>・　見直しについてはいいと思うが、これからも外国人の雇用が増え、意思疎通ができるかが課題だと思う。<br>・　ふぐの取扱いがやさしくなったのは良いこと。<br>・　ふぐ加工製品（身欠き）届出制度廃止を講習会などで報告してください。<br>⇒　講習会等で周知していきます。<br>**４　推進員からの活動報告**<br>・　テイクアウト、デリバリーにおける衛生管理や食品表示について、社内にて知識の周知を行いました。<br>・　コロナ禍の中、普及啓発が進みませんが、これからもイベント活動の中でパンフレットなど配布できたらと思います。<br>・　コロナのため、活動ができていない状況です。<br>・　テイクアウト、デリバリーにおける衛生管理や食品表示について、社内にて知識の周知を行いました。<br>・　お弁当販売店舗にカンピロバクターのポスターを掲示<br>**その他**<br>・　保健所の皆さんは、コロナ対応等で忙しいとは思いますが、お身体に気をつけてお過ごしいただければと思います。<br>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１２期第６回　墨田区食品衛生推進会議次第（紙上会議）

１　報告事項

⑴　食中毒予防キャンペーンの実施結果について（資料１）

⑵　令和３年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料２）

⑶　消費者向けＨＡＣＣＰ普及啓発用品の作成について（資料３）

２　議題

⑴　令和４年度墨田区食品衛生監視指導計画について

（令和４年１月２０日付けで送付済）

⑵　令和４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

（資料４）

⑶　令和４年度ＨＡＣＣＰ推進計画について（資料５）

⑷　令和４年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画について（資料６）

３　情報提供

⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況（資料７）

⑵　ふぐの取扱い等に関する制度の見直しについて（資料８）

４　食品衛生推進員からの報告

次回（第１３期第１回）予定

**令和４年５月１１日（水）午後２時から１２２会議室**

**※ 紙上会議になる場合は事前にご連絡致します。**

資料１

# 食中毒予防キャンペーンの実施結果について

## １　手洗い実習・食品衛生に関するクイズとアンケート

墨田区食品衛生協会と墨田区保健所が協力し、食中毒予防についての普及啓発イベントとして、手洗い実習や食品衛生相談、食品衛生に関するクイズとアンケートを実施しました。

【日時】　令和３年１０月６日（水）午前 10 時から午後２時まで
【場所】　すみだリバーサイドホールアトリウム（区役所１Ｆ）
【内容】　・墨田区食品衛生協会「手洗いマイスター」による手洗い実習（３０人参加）
・食品衛生監視員による食品衛生相談
・食品衛生に関するクイズとアンケート（２４８人参加）
※クイズとアンケートの実施結果については、別紙参照

## ２　食品衛生パネル展

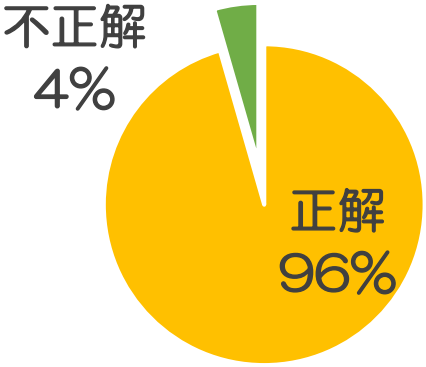
令和３年度墨田区食品衛生監視指導計画に基づき、食品衛生パネル展を実施しました。

【日時】　令和３年１０月５日（火）から１１日（月）まで
【場所】　すみだリバーサイドホールアトリウム（区役所１Ｆ）
【内容】　・食中毒予防に関するパネルの展示
・食中毒予防に関するパンフレット、マグネット、風船、うちわ等の普及啓発グッズの配布

# 食品衛生クイズ（令和３年度）

回答者：　248 人

| Q1 | 全ての飲食店は、「食品衛生のマニュアル」を準備する必要がある。 |
|---|---|




**正解：○**

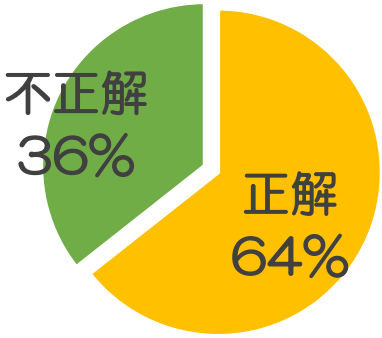
飲食店は、衛生管理計画（マニュアル）の作成と実行、記録・確認が必要になりました。

正解率は約９６％でした。

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品事業者は「ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理」に取り組むことが義務化され、令和３年６月１日に完全施行されました。

ＨＡＣＣＰとは、安全性の高い食品を提供するために行う衛生管理の手法です。

| Q2 | ～焼肉を安全に食べるために～<br>焼肉で「焼き上がった肉」を取り皿に取る時は、「肉を焼く時に使ったトング」を使う。 |
|---|---|



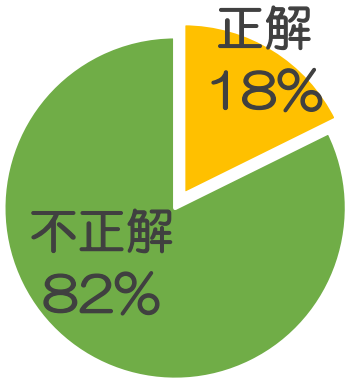

**正解：×**

焼肉で「焼き上がった肉」を取り皿に取る時は、生肉を触った「トング」ではなく、生肉に触れていない清潔な「はし」を使いましょう。

正解率は約６４％でした。

お肉には、食中毒の原因となる細菌やウイルスがついていることがあります。「トング」を介して焼きあがった肉を再汚染させないことが食中毒予防のために大切です。

| Q3 | 栄養成分表示は、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを表示しなければならない。 |
|---|---|




**正解：×**

正しくは、「エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、<u>食塩相当量</u>」の表示が必要です。

正解率は約１８％でした。

令和２年４月１日から、加工食品には原則として栄養成分表示が必要になりました。店頭販売や小規模事業者等の場合、例外があります。

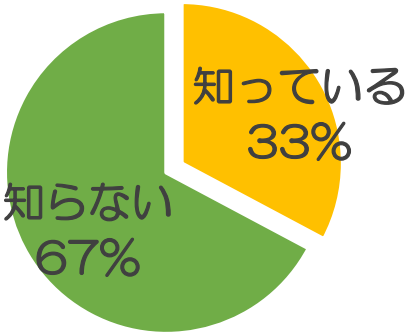
栄養成分表示では、食品に含まれている塩分量が一目で分かるようにするため、「ナトリウム」ではなく、<u>「食塩相当量」で表示</u>されています。

商品選びの際は、広告だけでなく表示をよく見て、健康づくりに活用しましょう。

# アンケート（令和３年度）

回答者：　244人

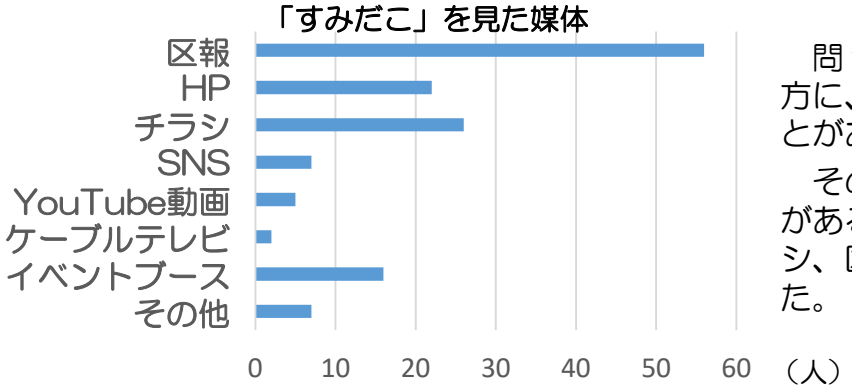
## 問１　墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」を知っていますか。




「すみだこ」は、墨田区の食品衛生キャラクターとして、すみだ区報、区ホームページ、ツイッターやフェイスブックなどに登場し、食中毒予防のために活躍しているキャラクターです。「すみだこ」の認知度は、墨田区の食品衛生に関する普及啓発活動が、区民の方へどれだけ伝わっているかを表す指標になります。

今回のアンケートで、「すみだこ」を知っている人は３３％でした。昨年度と同等でした。

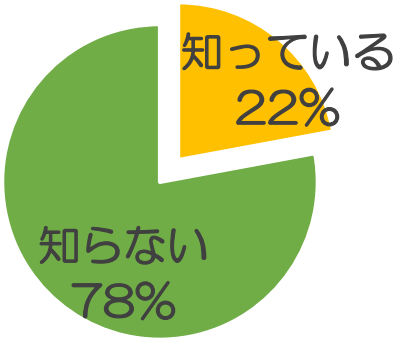
## 問２　「すみだこ」をどこで見たことがありますか。




問１で「知っている」と回答した方に、「すみだこ」をどこで見たことがあるか聞きました。

その結果、すみだ区報で見たことがある人が最も多く、続いてチラシ、区ホームページの順になりました。

## 問３　「HACCP」について知っていますか。

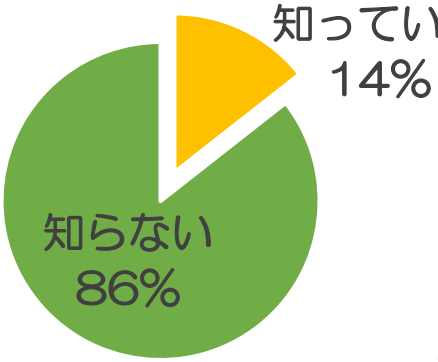



「HACCP（ハサップ）」を知っている人は２２％でした。

「HACCP」は食品事業者だけではなく、家庭でも食中毒予防の手段として活用することができます。

◆詳しくはこちら（墨田区HP）
家庭でできる６つのポイント

## 問４　「HACCP取組中ステッカー」について知っていますか。




「HACCP取組中ステッカー」を知っている人は１４％でした。

墨田区では、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理に取組んでいる事業者にステッカーを交付しています。区内飲食店のＨＡＣＣＰの取り組みにも注目してみましょう。

墨田区では「HACCPに沿った衛生管理」を実施している施設の目印となるよう、引き続き周知してまいります。

資料２

# 令和３年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

（実施時期：令和３年 12 月１日～31 日　※食品の収去検査は、10 月以降実施した分も含む）

## １　食品を取り扱う施設への立入検査

冬期はノロウイルスによる食中毒の流行期であり、本格的なふぐ取扱いシーズンでもあります。これらの食中毒の発生しやすい施設を中心に立入検査を実施し、食品の表示についても販売店を中心に監視指導を実施しました。

施設・設備や食品の取扱い、食品表示などに不適切な点が認められた事業者に対しては、口頭注意や文書による指導を行い、その後改善事項を書面で提出することを求めるなど、改善を図りました。

※立入り延べ軒数　２６５軒（注意指導を行った件数　５６件）

・宴会施設、集団給食施設等

宴会施設や、大規模な患者発生につながりやすい集団給食施設で、冬場に多く発生するノロウイルス食中毒の発生予防の啓発を行いました。

また、平成 28 年８月に東京都及び千葉県の高齢者福祉施設で、腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により複数名が亡くなられた件を踏まえ、特に、重症化のリスクが高い高齢者に食事を提供する施設等を中心に監視指導を実施しました。

※立入り延べ軒数　４８軒（注意指導を行った件数　１７件）

・ふぐ取扱い関係施設

ふぐによる食中毒は命に関わる重大な危険性があります。そこで、食品安全上リスクの高いふぐの取扱いについて監視指導を行いました。

※立入り延べ軒数　８１軒（注意指導を行った件数　８件）

・食肉等の取扱施設監視指導

肉の生食等による食中毒を防止するため、食肉等を取り扱う飲食店、食肉販売店等に対し、監視指導を行いました。

※立入り延べ軒数　３６軒（注意指導を行った件数　０件）

・食品表示検査

多種多様な食品が大量流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、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た場合、適正な表示に改めるよう指導を行いました。

※表示検査品目数　３６０品目（アレルギー表示の不備などの不適切な表示　２品目）

２　食品の収去検査

区内で製造・加工・販売される食品を抜き取り、食中毒菌や衛生指標菌などの細菌検査を実施し、不良はありませんでした。

※食品検査検体数　　３１検体（不良となった検体数　０検体）
（食品衛生法違反となった検体数　０品目）

| 食品検査結果 | |
|---|---|
| 食品分類 | 検査検体数 |
| 洋菓子 | １ |
| 和生菓子 | １ |
| 加熱済そうざい | ３ |
| 未加熱そうざい | １３ |
| 弁当類 | ５ |
| 調理パン | ８ |
| 合計 | ３１検体 |

資料３

# 消費者向け HACCP 普及啓発用品の作成について

## １．目的

普及啓発用品を消費者に配布することで、「HACCP」という言葉とその内容について認知してもらう。消費者の認知度を向上させることで、食品関連事業者の HACCP への取組の意欲を向上させる。

## ２．令和３年度作成物の詳細

品名：ポケットティッシュ（１個あたり８組入り）
作成数：５０００個
単価：１０.５円（税抜き）
デザイン：次のとおり

## ３．配布方法

・区内事業者へ配布の協力を依頼する。具体的には、窓口や監視の際に各事業者の方に配布方法を説明の上、普及啓発用品を配布し、各施設の店頭に設置もしくは手渡しにより施設を利用した消費者に配布してもらう。
・消費者向けの食品衛生関係のイベントで配布する。

## ４．今後の予定について

令和４年度も同様の普及啓発用品（ウェットティッシュ）を作成し、配布を継続する。

※推進員の皆様へ※
ご自身が営業もしくは勤務する施設で当該用品の配布が可能であれば、
墨田区保健所生活衛生課までご連絡いただけると幸いです。

資料４

# 令和4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一覧（案）

| | 2022年 | | | | | | | | | 2023年 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
| 体制整備 | ■ 事業者からの相談対応<br>■ 事業計画、相談事例の記録・報告<br>■ 表示が必要な事業者リストの更新 | | | | | | | | | | | |
| 会議等 | ■ 食品表示検討会(毎月１回) | ■ 5/11（水）食品衛生推進会議<br>・ 今年度事業計画<br>・ 表示法対応状況の報告 等 | | | | | ■ 10/12（水）食品衛生推進会議<br>・ 講習会の内容確認<br>・ 表示法対応状況の報告 等 | | | | ■ 2/8（水）食品衛生推進会議<br>・今年度事業実施報告<br>・次年度事業計画 等 | |
| 監視指導・新表示対応状況確認 | **■ 食品表示法、健康増進法に基づく表示・広告の監視指導（通年）** | | ■ 夏期一斉監視（6～8月） | | | | | | ■ 歳末一斉監視（12月） | | | |
| | ■ 新表示対応状況の確認<br>・ 経過措置終了の周知<br>※ 2020年4月1日以降に製造・加工（一般用）、 販売（業務用）されるものは直ちに新表示へ、2022年4月1日以降は原料原産地表示も含めて完全移行<br>・ 個別相談対応 | | | | | | | | | | | |
| 普及・啓発※ | ☆4/4（月）<br>学校給食講習会 | ☆5/25（水）<br>食生活講習会 | ☆6/2（木）<br>食生活講習会<br>☆6/9（木）-12（日）<br>食育イベント<br>（展示・講習会・こども商店街）<br>**◎食育イベント内<br>消費者向け<br>食品表示講習会**<br>☆6/29（水）<br>学生保健所実習 | | ☆8/9（火）～8/15（月）<br>食中毒予防<br>キャンペーン<br>（パネル展）<br>☆8/10（水）<br>食中毒予防<br>（手洗い実習）<br>☆8/10（水）<br>親子料理教室 | ☆9/22（木）<br>食生活講習会<br>**◎9/29(木)<br>事業者向け<br>食品表示<br>講習会** | ☆10/1(土)-2（日）<br>すみだまつり<br>☆10/6（木）<br>食生活講習会 | | | | | **◎3/8(水)<br>事業者向け<br>食品表示<br>講習会** |

※ ☆消費者向け普及啓発事業　◎外部専門講師による講習会　●食品関連事業者向け許可更新講習会

資料５

# 令和４年度　ＨＡＣＣＰ推進計画

1　普及啓発事業（事業者向け）

(1) HACCP サポート講習会

・ 業態別（小規模飲食店、各種販売業・製造業等）に講習会を開催する。
・ 個別相談会を実施する。
・ 講習会の内容は、HACCP に沿った衛生管理計画や記録表の作成方法の他、食中毒に関することなど。

(2) 食品衛生管理ファイル

・ 2023 年度の日付入り記録版を 2,000 部印刷する。
・ 計画版は令和３年度に 3,000 部購入しているため、令和４年度の購入はなし。

(3) ホームページ

・ 新しい食品衛生管理ファイルのデータをホームページに掲載する（R5.5 末まで）。
・ HACCP サポート講習会の日程を掲載する。
・ HACCP の概要について解説した、新しい HACCP 解説動画を作成・公開する。

(4) 区報

・ 令和４年度 HACCP サポート講習会の日程は、実施月ごとに個別に掲載する。

(5) 「HACCP 取組中」ステッカー交付

・ 「HACCP 取組中」ステッカーを、食品衛生管理ファイルや厚生労働省のホームページに掲載されている手引書等を使用し、HACCP の取組が確認できた施設に対して交付する。
・ ２０２３年版以降は、サイズを大きくし（A5 サイズ）、壁等に貼りやすいようにのり付きのステッカーを作成する予定。

※HACCP 取組施設がある程度増えるまでは、毎年、確認の都度ステッカーを交付する。それ以降については見直しを検討する。

2　普及啓発事業（消費者向け）

(1) ホームページ・SNS

・ HACCP 導入義務化に伴う事業者の取組について、消費者向けのページを新たに作成する。特に「HACCP 取組中」ステッカーについて PR を行い、店を選ぶ際の参考にしてもらう。
・ Twitter や Facebook を利用し、消費者の HACCP に対する認知度を上げる。

(2) 普及啓発グッズの配布

・ 消費者に HACCP を周知するため、消費者向けの普及啓発グッズを作成して協力可能な飲食店等に複数ずつ配布し、店頭で利用者に配布してもらう。

(3) 家庭での HACCP 利用

・ チラシやクリアファイルの配布や SNS を使用して、家庭での HACCP を知ってもらい、食中毒予防に役立ててもらう。

3　監視指導事業

(1) 各施設監視指導

・ 窓口で新規許可申請、届出を受けた際は、チラシ（法改正・HACCP 義務化）と手引書等を配布して、HACCP 義務化について説明する。

・ 一斉検査や監視時に手引書等とチラシを配布し、対象となる HACCP サポート講習会があれば案内する。ない場合には、施設やその取り組み状況に応じて地区担当が衛生管理計画作成のサポートを行う。

(2) 自治指導員による自主検査

・ 自治指導員が「食品衛生管理ファイル」の計画・記録を確認し、HACCP サポート講習会の案内を配布する。取組が確認できた施設には「HACCP 取組中」ステッカーを交付する。

・ 自治指導員を通じて消費者向け HACCP 普及啓発グッズを検査施設に配布し、消費者への配布に協力してもらうよう依頼する。

(3) HACCP 導入状況の台帳管理

・ 導入状況について指導・確認を行った際には、営業施設台帳にチェックする。

・ HACCP サポート講習会受講施設と「衛生管理計画」を作成している施設について、営業施設台帳にチェックする。

(4) 「HACCP 取組確認表」の作成

・ 「食品衛生管理ファイル」を使用できない業種を対象に、監視時に HACCP の取組状況を客観的にチェックができる確認表を作成する。

・ 確認表を活用して、取組ができていない事項を確認しながら、段階的に HACCP 導入を指導していく。

資料6

# 令和４年度　食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画　（案）

令和４年２月
墨田区食品衛生推進会議
墨田区保健衛生担当・保健所

| 事項＼月 | 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 | | ◎<br>１１(水) | | | | | ◎<br>１２<br>(水) | | | | ◎<br>８(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 | ←－－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－ | －－－→ | |
| ③食中毒予防<br>キャンペーン | | | | | ○<br>9～15 | | | | | | | | リバーサイドホール<br>1階アトリウム |
| ④食品衛生普及事業 | | | ○食育フェス<br>9～12 | | | | ○すみだ<br>まつり<br>1、2 | | | | | | ※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４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
- 消費者に対するHACCPの普及啓発（新規）

# 令和4年東京都食中毒発生状況（速報値）

（令和4年1月15日現在）

資料7

1　事件数　　0 件
（昨年同期　　3 件）

2　患者数　　0 名
（昨年同期　　4 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4年（2022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 | 0 | | | | | | | | | | | | 0 |
| 患者数 | 0 | | | | | | | | | | | | 0 |

(2) 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 | 16 | 4 | 2 | 5 | 5 | 5 | 6 | 12 | 9 | 8 | 83 |
| 患者数 | 5 | 154 | 41 | 9 | 7 | 116 | 13 | 40 | 25 | 27 | 26 | 72 | 535 |

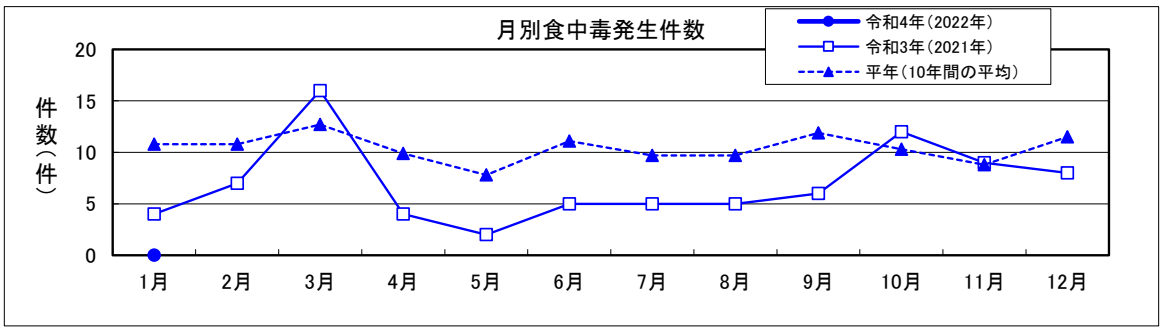
(3) 令和2年(2020年)　月別発生状況　（確定値）

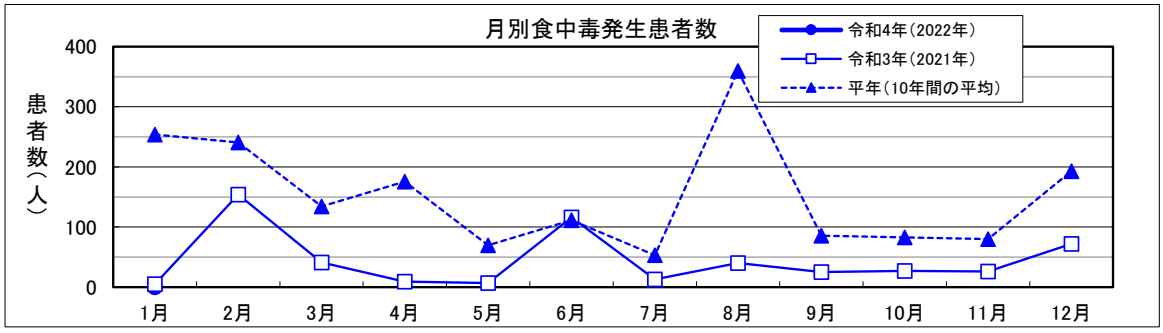
| 月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 累計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 件数 | 11 | 19 | 11 | 3 | 5 | 6 | 10 | 7 | 8 | 14 | 14 | 6 | 114 |
| 患者数 | 66 | 250 | 64 | 5 | 75 | 9 | 28 | 2,558 | 16 | 143 | 130 | 15 | 3,359 |

(4) 最近10年間の月別発生状況（令和3年までの平均値）（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 | 10.8 | 10.8 | 12.7 | 9.9 | 7.8 | 11.1 | 9.7 | 9.7 | 11.9 | 10.3 | 8.8 | 11.5 | 125.0 |
| 患者数 | 254 | 241 | 134 | 176 | 70 | 112 | 53 | 360 | 85 | 83 | 80 | 193 | 1,839 |

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



## 5 病因物質別発生状況

| | | 令和4年(2022年) | | | | 令和3年(2021年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1/1～1/15 | | 累計(1/15まで) | | 1/1～1/15 | | 累計(1/15まで) | | 累計(12/31まで) | |
| | | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) |
| ウイルス | ノロウイルス | | | | | 1 | 2 | 1 | 2 | 8 | 118 |
| 細菌 | カンピロバクター | | | | | | | | | 19 | 61 |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | | | | | | | 3 | 30 |
| | ウエルシュ菌 | | | | | | | | | 4 | 250 |
| | セレウス菌 | | | | | | | | | 1 | 2 |
| | 腸管出血性大腸菌 | | | | | | | | | 2 | 7 |
| | カンピロバクター及びサルモネラ | | | | | | | | | 1 | 5 |
| 寄生虫 | アニサキス | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 42 | 42 |
| | シュードテラノーバ | | | | | | | | | | |
| 化学物質 | ヒスタミン | | | | | | | | | 1 | 17 |
| | 次亜塩素酸ナトリウム | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 自然毒 | 植物性自然毒 | | | | | | | | | | |
| | 動物性自然毒 | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 4 | 3 | 4 | 83 | 535 |

## 6 原因施設別発生状況

| | | 令和4年(2022年) | | | | 令和3年(2021年) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1/1～1/15 | | 累計(1/15まで) | | 1/1～1/15 | | 累計(1/15まで) | | 累計(12/31まで) | |
| | | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) | 件数 | 患者数(死者数) |
| 飲食店 | 一般 | | | | | 2 | 3 | 2 | 3 | 63 | 231 |
| | 仕出し | | | | | | | | | 2 | 43 |
| | 自動車 | | | | | | | | | 1 | 5 |
| 集団給食 | 要許可 | | | | | | | | | 2 | 149 |
| | 届出 | | | | | | | | | 2 | 89 |
| | 届出対象外 | | | | | | | | | | |
| 魚介類販売業 | | | | | | | | | | 5 | 5 |
| 菓子製造業 | | | | | | | | | | 1 | 6 |
| 家庭 | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 4 |
| 不明 | | | | | | | | | | 3 | 3 |
| 合計 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 4 | 3 | 4 | 83 | 535 |

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

# 墨田区内で起きた食中毒事件について（令和３年１０月～令和４年１月）

墨田区内で食中毒事件の発生はありませんでした。

資料8

# ふぐの取扱い等に関する制度の在り方について

～ふぐ処理者の認定要件の全国平準化等に伴うふぐ調理師免許制度等の見直し～

## ＜答申概要＞

### 現行の規制

**＜食品衛生法＞**

有毒な物質（ふぐ毒）が含まれる食品は販売等禁止（法第６条第２号）
ただし、有毒部位の除去処理等により人の健康を損なうおそれがない場合は販売等可能

**＜フグの衛生確保について（昭和 58 年国通知※）＞**　※令和３年に改正

処理は、有毒部位の確実な除去等ができると知事等が認める者・施設に限って行うこと

各都道府県等において、条例や要綱等により地域の実情に応じた規制を実施

**＜東京都ふぐの取扱い規制条例等による規制＞**

### 未処理のふぐの取扱い

**規制範囲**：ふぐの取扱い（食用ふぐを販売又は販売の用に供するための貯蔵、処理、加工、若しくは調理すること）

**●ふぐ調理師免許制度（人に対する規制）**

ふぐ調理師以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない。

≪受験資格≫　調理師免許、ふぐ調理師の下での２年以上の従事経験

≪試験内容≫　学科試験：条例・規則に関すること、ふぐに関する一般知識
実技試験：種類鑑別、内臓識別、除毒処理（調理技術を含む）

≪他自治体からの受入要件≫
都と同等以上の試験内容である自治体※の免許取得者で、調理師免許取得者かつ都知事が行う講習会（都条例及び規則に関すること）を受講した者
※埼玉県、神奈川県、滋賀県、岡山県、徳島県、鹿児島県

**●ふぐ取扱所認証制度（施設に対する規制）**

ふぐの取扱いを業として行う場合、ふぐ取扱所ごとに都知事の認証を受けなければならない。
認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

≪認証書記載事項≫　・ふぐ取扱所の名称及び所在地　　・専任のふぐ調理師の氏名

### ふぐ加工製品(身欠きふぐ等の処理済のふぐ)の取扱い

ふぐ加工製品：処理の終わったものであって、身欠きふぐ、精巣、ふぐ刺身、ふぐそう菜その他そのまま食用に供されるもの及びふぐちり材料その他加熱等の調理を行い食用に供されるもの

**●ふぐ加工製品取扱届出制度（身欠きふぐ等の処理済みのふぐに対する規制）**

ふぐ加工製品の取扱いを行おうとする者は、施設ごとに、届け出なければならない。

○ 届出済票を施設の見やすい場所に掲示
○ 容器包装に入れられ、見やすい箇所に次の表示が必要
　身欠きふぐ：有毒部位除去済である旨、それを表示したふぐ取扱所所在地及び営業者氏名
　精巣：精巣である旨（名称）
○ ふぐ加工製品の仕入等に関する記録の作成・保管

## 検討の背景

＜国の動き＞

●食品衛生法施行規則の改正

① ふぐを処理する営業者の義務：ふぐ処理者以外の者にふぐを処理させてはならない

② ふぐを処理する施設の施設基準：有毒部位を保管する施錠容器、処理専用の器具等

●「ふぐ処理者の認定基準について」国通知発出（令和元年 10 月 31 日）

目的：ふぐ処理者の知識及び技術の水準の全国平準化

内容：ふぐ処理者の認定に必要な事項（試験科目等）、他自治体の有資格者の受入れに関する手続き等

＜東京都の地域特性及び現状＞

ふぐの流通状況：食用不可、種類不明ふぐを含め、全国各地から多種多様な種類が流通している。

ふぐを取り扱う認証施設の状況：認証施設数が多く、また多店舗展開する施設が多い。

認証書等の掲示：有毒部位の確実な除去等ができると知事が認める者を設置した施設であることを、都民に明示している。

ふぐ加工製品の状況：都内卸売市場で流通する身欠きふぐについて、令和 3 年の調査では除毒不十分な身欠きふぐは確認されておらず、除毒処理状況は十分に改善されている。

## 見直しの方向性

●規制範囲：引き続き「処理」と合わせ、「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制を継続する。「処理」後の「加工」、「調理」を規制範囲から除外する。

理由 ① 「販売」、「販売の用に供するための貯蔵」の規制継続により、有資格者の関与が確実になる。

② 未処理のふぐを「加工」、「調理」する前に「処理」が必要。「処理」の規制継続により、有毒部位は確実に除去されるため、「加工」、「調理」を規制範囲から除外しても、安全性は確保される。

●ふぐ調理師免許制度：国の認定基準及び東京都の実情に基づき以下のとおり見直す。

≪受験資格≫ なし

≪試験内容≫ 学科試験：条例･規則に関すること、水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識

実技試験：種類鑑別、内臓識別、除毒処理（調理技術を外す）

≪他自治体からの受入要件≫ 都と同等以上の試験内容である自治体の認定取得者で、都の講習会（ふぐ条例及び規則並びに都内に流通するふぐに関すること）を受講した者

理由 ① 国の認定基準では、認定に必要な知識及び技術は試験により確認することとされている。有毒部位の除去等が確実にできることが求められており、調理技術の確認は求められていない。

② 多種多様なふぐが流通する東京都の実情を踏まえて、他自治体からの受入の際に、都内に流通するふぐに関する知識を付与する必要がある。

●ふぐ取扱所認証制度：現行制度を継続する。

理由 ① 有資格者が複数施設で兼任することが容易な環境であるため、確実に有資格者の下でふぐの取扱いをさせるためには専任規定が引き続き必要である。

② ふぐ処理施設であることを都民に明示するため、引き続き認証書の掲示義務が必要である。

●ふぐ加工製品取扱届出制度：廃止とする。

理由 ① 東京都の調査結果によると、都内卸売市場で流通するふぐ加工製品の除毒状況は十分に改善しており、一般食品と区別して取り扱う必要はない。

② 身欠きふぐ及び精巣について、食品表示法により「名称」、「処理施設所在地」、「処理業者氏名」等の個別的義務表示事項が規定されている。

③ 食品表示法の義務表示において、処理業者として除毒処理者以外の者が表示された場合でも、食品衛生法改正に伴い HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことにより、ふぐ加工製品の仕入れ等に関する記録から、除毒処理者を確認することができる。