

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第13期第1回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和4年5月11日(水) 午後2時から午後4時まで			
開催場所	区役所122会議室			
出席者数	18人【委員】河西紀道、森八一、坪谷正人、鈴木健志、高橋 香菜子、平賀浩士、 佃里衣、渡部真由美、狩野拓英、黒崎一広、鈴木睦雄、鈴木初代 【事務局】保健衛生担当部長、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	<ol style="list-style-type: none"> 1 委嘱状交付 <ol style="list-style-type: none"> (1) 区長あいさつ (2) 食品衛生推進員の紹介 (3) 区・保健所事務局職員の紹介 (4) 食品衛生推進員の役割について 2 座長及び副座長の選任 3 報告事項 <ol style="list-style-type: none"> (1) 令和3年度食品衛生推進会議の開催状況について (2) 令和3年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について (3) 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画について (4) 令和4年度食品衛生管理ファイルの作成について 4 議題 <ol style="list-style-type: none"> (1) 令和4年度食品衛生推進会議の活動計画について (2) 令和4年度普及啓発関係事業について 5 情報提供 <ol style="list-style-type: none"> (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 (2) 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて 6 活動報告 			
配 付 資 料	<ol style="list-style-type: none"> 1 第13期 墨田区食品衛生推進員名簿、令和4年度事務局職員名簿 2 食品衛生推進員の役割 3 令和3年度食品衛生推進会議開催状況 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 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画 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 7 令和4年度普及啓発関係事業について 8 令和4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 9 東京都の食中毒発生状況 10 墨田区内で起きた食中毒事件について(令和4年2月～令和4年3月) 11 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン 			

会議概要

1 委嘱状の交付

(1) 区長あいさつ

区長から委嘱に当たっての挨拶があり、委嘱状が机上配布された。

(2) 食品衛生推進員の紹介

事務局が紹介し、推進員から一言ずつ挨拶があった。

(3) 区・保健所事務局職員の紹介

令和4年度の事務局職員について紹介を行った。

(4) 食品衛生推進員の役割について

推進員の役割について事務局が説明した。

2 座長及び副座長の選任

座長には河西紀道氏を、副座長には平賀浩士氏を選出した。

3 報告事項について

(1) 令和3年度食品衛生推進会議の開催状況について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

(2) 令和3年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 早い時期から講習会に参加して表示を作ったが、うっかりミスがあった。百貨店からの指摘で、上新粉（国産）の表示は国内製造でないといけないと言われた。ほかのデパートからは指摘がなかった。作成当時は百貨店にも保健所にも確認して4月に連絡が来て全部作り直している。うっかりミスがあるので皆様も気を付けた方がいい。
- ・ 原料原産地表示が義務化される前に作成した表示を使うことは違反か。
→原料原産地表示については、本年4月から完全義務化に移行したところであり、移行期限の前であれば違反ではない。国内製造と国産の違いについてはミスが多いところではある。生鮮食品だと国産になるが、加工食品であると国内製造になる。
- ・ 分かっているけど使い続けたらだめか。
→原料原産地の項目についての指導権限は東京都にある。使えるか使えないか等の話については、保健所からは良いとも悪いとも言えない。区として一般的な話ができるが、東京都に相談してほしい。
- ・ スーパーで表示されている物を見ても、新しいものにどんどん変わっている。触って見ることで分かることもあると思っている。
- ・ 常設ではないが、テナント出店の弁当販売時は食品表示法に則ったラベルを作成して対応している。

(3) 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 毎年新しくその年の状況に応じて指導計画を出しているが一般の人はホームページで見るのか。

→ホームページのほかに窓口等区役所で配布を行っている。

- ・ 食品衛生の一番中枢のものなので皆様もよく読んでご意見をこれからもいただきたいと思う。
- ・ 一般の人にどうHACCPを普及させていくか。今まで作成されたパンフレットなどを配ったが、配ると興味を示す者がいない。事業者向けなので、一般の人にはピンとこない。消費者に対するアピールが大事だと思う。消費者が興味を持てば飲食店にも興味を持つ。HACCPのメリットは計画的に無駄のないように買い物ができるということ。それが食費や電気代の節約につながる。家族の栄養チェックにもなる。今まで配布したパンフレット等に対しては興味を示さないので、区報で家庭を対象に連載するとういと思うが、HACCPは膨大な情報なので、少しずつ掲載していけばかなりの発信力になると思う。
- ・ 管理ファイルを一般の人にもと言いたいのではないかと思う、これは営業向けである。これをつけなくても食品衛生かるたがある。まず、食中毒を増やさないことが大事。手洗い・つけない・増やさないということ、かるたでひとつずつ見ていけば分かる。第一には手洗いである。手洗いを十分にやってもらって、かるたのクリアファイルを家庭に置いてもらえれば、何を食べたらどんな食中毒になるか、そういうのを覚えれば、管理ファイルに頼らなくても生活できると思う。
- ・ クリアファイルの配布方法はどの程度か
→クリアファイルについては、家庭向けのかるたや家庭でもできるHACCPの内容を作っている。数は一度に1,500~2,000枚作っていて在庫はなくなってきている。配り方については、小学校の全生徒に配布するとかはできていないが、夏に実施するパネル展やすみだまつり等のイベントで配布している。

(4) 令和4年度食品衛生管理ファイルの作成について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 衛生管理ファイルを客に見える位置に置いている店もある。
- ・ 一般区民に管理ファイルは浸透してきたか。
→管理ファイルは事業者向けに作成しているものなので、ファイルについては家庭には浸透はしていない。

4 議題

(1) 令和4年度食品衛生推進会議の活動計画について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

(2) 令和4年度普及啓発関係事業について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ すみだこの知名度は上がったか。
→気になっているという声は耳にする。
- ・ 街頭相談でのすみだこを知っているかというアンケート結果はとても上がってきている。

- ・ 食品衛生かるたの貸出し実績はあるか
→コロナ禍の影響か、かるたはみんなに触れることもあり、貸出し実績はあまりない。

5 情報提供

(1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ コロナも食中毒も基本は手洗い。店舗に入る前に消毒するから手を洗うことが少なくなった。
- ・ 濡れたままアルコール消毒すると効果が半減してしまうから、洗わずにアルコール消毒でもいいと思う。
- ・ 4月が発生数0というのは。食中毒に対する意識が向上してこうなったことか。
→4月15日現在の速報値になっている。東京都から月2回速報値が届くが、月半ばの数値は0になることが多い。次の速報値には2月や3月と同じくらいの数値が入るかと思う。

(2) 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

6 活動報告

- ・ 会議そのものが少ないが、亀戸天神の相談会でコロナ関係の話をしながら食中毒の話をした。
- ・ 町会の役員で集まった時に手洗いの話をした。
- ・ 特になし。
- ・ 東京都生活衛生同業組合があり、副理事長になり、生活衛生部長をやっている。先月向島消防署の総会で20人程集まった時に手洗いの仕方と、余談でアレルギーの7つの種類覚えているか聞いたら誰も覚えていなかったので教えた。
「え、そらにたこか」を教えた。今度ごまとナッツ類が入るかもしれないと聞いたので、「え、そらにたこかごまかつしゅ」で皆さんアレルギーを覚えていただければと思う。
- ・ 組合で、乾いた手にアルコール消毒する等、正しいアルコールの使い方を指導した。
息子の家族がピクニックでおにぎりを食べていて糸を引いたと聞いた。日差しが強かったらしく、この後飲食店に行ってから皆で食中毒になると、店が疑われてしまうのでこわい。今の時期は家庭用で作られたものもしっかり衛生管理しないとすぐ傷んでしまう。疑われる店は相当ダメージを受けるので、家庭用の食中毒対策も必要だと思う。
- ・ 併設している店舗にカンピロバクター等の食中毒のポスターを掲示している。
- ・ コロナの影響で、現場での講習会がなかったが、落ち着いてきて飲食店の新人向けの食中毒予防の講習会の予約が入ってきた。
- ・ コロナ禍で活動の機会がないので、コロナが落ち着いてリアルな会議ができた

ら普及啓発していきたい

先日、商店街のお肉屋さんにHACCPのステッカーが貼ってあった。やはり買い物に行ってみると貼ってあると安心。どこで判断するかという目に入る表示があったらいいと思う。

自分たち消費者としても、家庭での食中毒に気を付けていこうと思った。今回の話を聞いてなるほどと思った。絶対に菌を出さないつもりで家庭で調理をしているが、まわりまわって影響が出てしまうと、世の中は家庭より飲食店への目が厳しいが、主婦として家庭での衛生管理に気を付けていきたい。

- ・ 区役所主催の高齢者対象の声出し脳トレーニングがあった。4年前から年2回行っている。自主グループに所属していて、メンバーにアニサキスのチラシをHACCPのクリアファイルに入れて気を付けてくださいということで配った。

料理教室でも同じ資料を渡した。料理教室なのでもっと興味を持ってくれると思ったがそうではなかったの自分なりにどうしたらいいかと考えている。

- ・ テナント事業者40社と短期テナント10社程入っているが衛生管理が難しい。常設ならある程度管理はできるが、短期は事前に打ち合わせするが実際やってみるとHACCPとは何ですかということになるので、毎月テーマに沿った指導をしている。

4月は食品従事者の基本として、施設側は従業員に体調不良の場合は休んでくれとお願いしているが、実際にはそうっておらず、出てきてしまうことがある。その辺の話と、異物混入も施設内で多々あるので、ピアス指輪は着用しないようになど指導を中心に話をした。

衛生管理とは関係ないが、プラスチック資源循環促進法がスタートとしているがテイクアウトが月間にすると5万件ほどある。プラスチックが必要かどうかとにかく聞くようにと言っている。事業者によっては指導が行き届いていて、しっかりルールづくりをしているところもあるが、実際には思ったよりできていないので指導してきた。

- ・ 普段はたばこという商材を扱っているの、基準みたいところが違う部分があるので、勉強させていただくスタイルから入らせてもらっているのが正直なところ。SDGsのようなことで地域貢献を企業としてやっていかなければならない。各地域で何か地域貢献をしていこうというスタイルで。HACCPやすみだこ等、まず区の取り組みをチームに伝えていきたい。イベントのお手伝いのようなところから消費者目線で仲間に伝えていき、関係するところに啓発できれば私がいる意味があるかと思うので、いろいろ教えていただきたい。

錦糸町駅前清掃を行っている。汚いというイメージがあるので少しでも貢献できることはないかと、もともとたばこのゴミというものもあるので、本所警察や丸井さん、JRの方々等、色々な方に賛同いただきながらスタートしている。

- ・ 食品の表示にかかわる部門で勉強会をやっているが、コロナでリモートになり営業部門等多くのメンバーでできるようになった。今回は原料原産地について勉強会をした。
- ・ 栄養科スタッフに感染性胃腸炎と食中毒についてお話させていただいた。

【事務局】

貴重なご意見や、色々なお話を聞かせていただきありがとうございました。
先ほど、家庭での食中毒の話題があったが、例えば今、自分の体調が悪くなったら、真っ先に疑うのは先ほど食べた昼のお弁当だと思う。
実際調べてみると、一日前や二日前の食事が原因であったりもする。
区民から「腹痛の訴えやあの店が原因ではないか」といった電話がたくさん来るが、食中毒調査については遡り調査等丁寧に行っている。その結果についても納得してもらえるよう丁寧な説明を心掛けている。
体調不良者の従事の件についても、食中毒の危険性を丁寧に説明し、講習会でもお話させてもらっている。体調悪い場合には休むことが大事である。
消費者に向けてのHACCP普及が全体的なHACCPの普及につながるというご意見ですが、区としても同様の意見である。区報への連載については、区報のスケジュールや掲載紙面の都合で難しいところではあるが、消費者に向けた取り組みは必要だと思う。今年度資料7にもあるが、ティッシュ等でのHACCPのアピールや消費者向けのHPの作成で一般の方へHACCPを知っていただく取組をしていく。また貴重なご意見をいただきたい。そのほか皆様方の会社での取組をお知らせいただければ大変嬉しいので、またよろしく願いたい。

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13期第1回 墨田区食品衛生推進会議次第

1 委嘱状交付

- (1) 区長あいさつ
- (2) 食品衛生推進員の紹介（資料1）
- (3) 区・保健所事務局職員の紹介（資料1）
- (4) 食品衛生推進員の役割（資料2）

2 座長及び副座長の選任

3 報告事項

- (1) 令和3年度食品衛生推進会議の開催状況について（資料3）
- (2) 令和3年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について（資料4）
- (3) 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画について（資料5）
- (4) 令和4年度食品衛生管理ファイルの作成について

4 議題

- (1) 令和4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4年度普及啓発関係事業について（資料7、8）

5 情報提供

- (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況（資料9、10）
- (2) 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて（資料11）

6 活動報告

※次回予定 令和4年10月12日(水) 午後2時から 123会議室

第13期 墨田区食品衛生推進員名簿

令和4年4月1日から令和6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 かめぱん
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	高 橋 香菜子 (たかはし かなこ)	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	渡 部 真由美 (わたなべ まゆみ)	アサヒ飲料株式会社
11	狩 野 拓 英 (かのう たくえい)	日本たばこ産業株式会社
12	黒 崎 一 広 (くろさき かずひろ)	株式会社丸井
13	鈴 木 睦 雄 (すずき むつお)	男の料理教室 すみだ食遊会
14	鈴 木 初 代 (すずき はつよ)	すみだ食育goodネット

《参考》

令和4年度事務局職員名簿

電話03-5608-6943

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 大 輔 (むらた だいすけ)	生活衛生課長	司会
3	中 谷 航 平 (なかや こうへい)	食品衛生係長	全体調整担当
4	石 川 秀 人 (いしかわ ひでと)	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	食品衛生監視員
6	鳴 海 弥 佳 (なるみ やよい)	食品衛生係	管理栄養士

食品衛生推進員の役割

墨田区食品衛生推進員設置要綱 抜粋

(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。

(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。

墨田区食品衛生推進員設置要綱実施細目 抜粋

第2 食品衛生推進会議の所掌事項、組織等

1 所掌事項

要綱第2条第1項第2号に規定する食品衛生推進会議（以下「推進会議」という。）は、次の事項を審議し、区に必要な提言を行うほか、これらの事項について必要な協議及び情報交換を行う。

- (1) 食品等事業者の食品衛生の向上に関すること。
- (2) 区及び保健所の行なう食品の安全確保事業の推進に関すること。
- (3) その他食品衛生に関すること。

第4 提言の取扱

区長は、推進会議において取りまとめられた提言を十分に尊重し、区及び保健所の事業に反映させるよう努めるものとする。

第5 活動の報告等

1 活動報告及び情報等の連絡

- (1) 推進員は、その活動状況を第1号様式（墨田区食品衛生推進員活動報告書）により半期ごとに保健衛生担当部長に報告するものとする。
- (2) 推進員は、その活動の中で得た情報等で保健所又は区に連絡等を行う必要があると認めるものを、随時、保健所又は生活衛生課に連絡するものとする。

第9 講習会等

1 講習会等の実施

区は、推進員が活動に必要な情報の入手及び知識・技術の習得を行うことができるよう、講習会等を実施するとともに、必要な情報の提供を行う。ただし、他の公共的な機関、団体等が行う同様な趣旨の講習会等があった場合には、推進員をその講習会等に参加させることにより、講習会等の実施にかえることができる。

2 情報の提供

保健衛生担当部長及び保健所長は、推進員の活動に必要な情報を推進員に対し積極的に提供するものとする。

第11 その他

1 普及啓発

区及び保健所は、推進員の活動、食品等事業者の自主管理の推進及び区民の食生活における食品衛生に関する普及啓発に努めるものとする。

2 食品衛生向上の活動を行う団体との連携等

区及び保健所は、墨田区食協等の団体の行う衛生管理活動又は食品衛生向上の活動と連携し、食品等事業者における自主的な衛生管理の推進及び区民の食品の安全確保に努めるものとする。

3 自治指導員との連絡調整等

墨田区食協の推薦による推進員は、墨田区食協の食品衛生自治指導員の活動との連絡調整等を担うものとする。

令和3年度 食品衛生推進会議 開催状況（第12期第4回～第6回）

○第4回 令和3年5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年度食品衛生推進会議の開催状況について
- (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
- (4) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について
- (5) 普及啓発用品の作成について

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
- (2) 令和3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5回 令和3年10月4日（月） 墨田区役所3階31会議室

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

4 議題

- (1) HACCP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

- (2) 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

○第6回 令和4年2月 紙上会議

1 報告事項

- (1) 食中毒予防キャンペーンの実施結果について
- (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
- (3) 消費者向けHACCP普及啓発用品の作成について

2 議題

- (1) 令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画について
- (2) 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
- (3) 令和4年度HACCP推進計画について
- (4) 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

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) ふぐの取扱い等に関する制度の見直しについて

4 食品衛生推進員からの報告

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9月～令和4年3月)

	項目	件数	例
食品 表示法	衛生事項	84	・健康食品の一括表示方法 ・冷凍流通品の保存方法の表示方法
	保健事項	14	・輸入食品の栄養成分表示について ・ワインの栄養強調表示について
健康 増進法	虚偽誇大広告[第65条]	4	「ミネラル」を用いた商品名の「熱中症対策」表示ガイドラインに合致した清涼飲料水について

2 食品表示法対応状況

食品表示法対応状況	栄養成分表示		総計(業種数)
	表示必要 (%)	表示免除 (%)	
対応済み	46 (32)	28 (5)	74
情報提供のみ	12 (8)	89 (16)	101
対応不要	4 (3)	388 (68)	392
未対応	80 (56)	66 (12)	146
総計(施設数)	148 (100)	613 (100)	713

対象施設【飲食店営業(仕出し、弁当、そうざい)、製造業等】 908業種

表示法対応状況確認済み施設 713/908業種(78.5%)

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30cm²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

令和4年度墨田区食品衛生監視指導計画

第1章 令和4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HACCP（ハサップ）に沿った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」に基づく営業許可・届出施設並びに営業者、輸入者、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4年4月1日から令和5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13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。

（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た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 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。

2 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。

3 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。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。

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。

外国人来訪者への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飲食店に配布し、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。

(2) 普及啓発用品の配布・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、食品衛生かるたやDVD、手洗いチェックキット等を貸出します。



(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 食品衛生や表示に関する講習会を実施し、参加者との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。



手洗い実習

(4) 情報提供及び意見交換のためのイベントの開催

関係部署と連携し、食中毒予防キャンペーン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監視指導

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。指導した施設については、改善状況の確認を徹底します。

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、対応状況の確認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、必要に応じて確認のための検査を行います。

(3) 施設基準と公衆衛生上必要な措置の基準の遵守

営業施設等が施設基準に適合しているか及び公衆衛生上必要な措置の基準を遵守しているか確認し、指導します。また、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ているため、周知を徹底します。

(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、区内では平成20年以降、居酒屋等で生又は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こと、焼き肉店では利用客が十分に加熱して食べるよう注意喚起を徹底することを指導し、継続的に実施状況の確認を行います。

(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、調理従事者の毎日の健康状態の確認及び記録の実施、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行い、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（抜き取り）検査を行います。

特に、テイクアウトや宅配等を実施している飲食店が増えていることを踏まえ、これらの店に対して衛生管理の徹底や適切な温度管理等について指導を行います。

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、ふぐの取扱施設については、「東京都ふぐの取扱い規制条例」に基づき、有毒部位の処理や認証の有無等について重点的に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、施設をランク分けし、監視指導目標回数を設定します。

営業届が必要な施設については、届出の有無の確認を中心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 ・ホテル、仕出し弁当屋	年間3回以上
重点監視 B ・食中毒や違反発生の危険度が高い業種 ・食肉製品製造業、食肉処理業、ふぐの取扱施設、焼肉店、社会福祉施設、弁当屋	年間2回以上
一般監視 A ・苦情や違反が比較的少ない業種 ・一般飲食店、すし屋、屋形船、学校・保育園・病院等の給食施設、生菓子等の製造業	年間1回以上
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 ・模擬店等イベントの届出施設 ・上記分類以外の飲食店営業や製造業、販売業、届出営業	必要に応じて
改善状況の確認のため継続的に監視指導が必要な施設は、別途、施設ごとに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。	

※営業許可・届出業種に対する件数

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）

夏期における食中毒の発生を未然に防止するため、東京都と協力して食品等の衛生的な取扱い、添加物の適正使用や適正表示の一斉監視指導を行います。

(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）

東京都と協力して贈答用、クリスマス用、正月用など多種多様の食品が短期間に大量に流通する歳末の時期にあわせ、これらの食品の検査及び食品等事業者に対する一斉監視指導を行います。

(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) 虚偽誇大広告防止等のための事前相談事業

健康増進法に基づく食品の虚偽誇大広告に関する規定や食品表示基準を遵守してもらうため、事前相談の受付により適正な広告作成の指導を行います。

(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、食中毒発生の探知に努めます。

(5) 新型コロナウイルス感染拡大防止等の協力依頼

令和2年度から引き続き、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4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4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細菌や添加物等の検査をします。【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。



収去検査の様子

ウ 大量調理食品

ホテルや仕出し弁当屋等で大量に調理、販売され、事故が起きた場合に広範囲に影響を及ぼすような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

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に備え、保健所の検査室でも迅速に多数の患者の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します。「墨田区食中毒対策マニュアル」は、常に見直し、随時、職場内研修を行うなどして平時から危機管理体制を整えます。

(2) 感染症係との連携

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、その実施について指導します。さらに講習会の開催や動画の配信によりHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の着実な導入と定着の支援をしていきます。

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）導入への支援・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義務化されたため、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継続的に指導します。

また、取組中の施設には、ステッカーを交付します。



「HACCP 取組中」ステッカー

(2) HACCP（ハサップ）の普及啓発

HACCP（ハサップ）についての講習会や小規模な一般飲食店事業者向け「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。

製造業や販売業等の事業者には、個別相談会を開催して取組の支援をします。

一般消費者には、食品等事業者の取組について普及啓発を行い、ステッカー掲示店の利用を促します。また、家庭にも HACCP（ハサップ）の考え方を取り入

れた衛生管理の普及を図ります。

3 自主回収報告制度

令和3年6月から、食品の自主回収（リコール）を行う場合、自治体を通じて国へ報告することが義務化されたため、円滑に対応できるように指導します。

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、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 保健所職員の研修

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し、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公衆衛生上必要な措置の基準、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）対応講習会

HACCP（ハサップ）義務化への対応を中心とした、実習を含む講習会を実施します。また、解説動画を配信し活用を促します。

（3）食品表示法講習会

食品等事業者が自ら判断して適正な表示が作成できるように講習会を実施するほか、解説動画を配信し視聴を促します。

消費者向けには、食品表示の活用方法等の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。



食品表示法講習会

（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又は営業届出をした食品等事業者を対象に、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指導

外国人従事者に配慮し、外国語併記の衛生教育資料を配布して衛生管理の取組を支援します。

食の安全確かめます!

令和4年度 墨田区食品衛生監視指導計画

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—

- 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

☆消費者へのHACCP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

食品等事業者に対する監視指導

—効率的で効果的な監視指導を目指して—

- 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。

★新たな営業許可・届出制度への対応

★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、O157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



除去(抜き取り)検査の様子

食品等事業者による自主的衛生管理の推進

—食品等事業者としての責務—

- 食品等事業者の責務を周知します。
- HACCP義務化に対応した「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サポート講習会の実施と動画の配信

☆HACCP対応のための個別相談会の開催

☆「HACCP取組中」ステッカーの交付



「HACCP取組中」ステッカー

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

—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—

- 調査研究や職員研修の実施に努めます。
- 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



食品表示法講習会



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
Tel 03-5608-6943 FAX 03-5608-6405
Eメール SEIKATUEISEI@city.sumida.lg.jp

別表1 令和4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)

月	4月～5月	6月～8月【夏期対策】	9月～10月	11月～12月【歳末一斉】	1月～3月
一 斉 監 視 指 導	<p>★学校・保育園給食施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> ○学校給食施設 ○保育園給食施設 ○すし屋・魚屋 ○アイスクリーム類製造施設 ○スーパー ○いなり、のり巻調製施設 ○菓子製造施設(和生) ○仕出し弁当店 	<p>★花火大会関連施設、食中毒の原因となりやすい食品の取扱施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○弁当店 ○サラダ・そう菜調製施設 ○調理パン製造施設 ○屋形船 ○デリバリー・テイクアウト店 	<p>★食中毒の原因となりやすい食品の取扱施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○事業所食堂 ○病院 ○社会福祉施設 ○菓子製造施設(洋生) ○ホテル 	<p>★年末年始食品取扱施設、生かき・ふぐ取扱施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生かき取扱施設 ○宴会場 ○ふぐ取扱施設 ○各種食品製造施設 ○スーパー 	<p>★食品輸入施設、学校・保育園納入施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> ○食品輸入施設 ○器具容器包装の製造・加工施設 ○学校・保育園納入施設 ○食肉処理・食鳥関係施設
	<p>★カンピロバクター、O157対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ○焼肉店 ○食鳥処理場 			<p>★ノロウイルス対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ○宴会場 	
	<p>★大規模催事等対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ○スカイツリー関係施設 ○国技館(5月) ○イベントの模擬店等 			<ul style="list-style-type: none"> ○国技館(9月) ○国技館(1月) 	
	○夜間監視(焼肉店等)	○夜間監視(花火大会ほか)	○夜間監視(居酒屋等)	○夜間監視(宴会場、ふぐ施設)	○夜間監視(さくらまつり)
講習会・広報等	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生HACCPサポート講習会・営業許可更新講習会 ○食品衛生出前講座 ○学校給食従事者講習会 ○監視指導計画公表 ○食品衛生推進会議 ○広報:カンピロバクター食中毒予防 	<ul style="list-style-type: none"> ○すみだ食育イベント ○食中毒予防キャンペーン ○食品衛生講習会(消費者向け) ○広報:夏の食中毒予防 ○広報:食品衛生月間 ○食中毒予防チラシ町会回覧 ○保育園給食従事者講習会 	<ul style="list-style-type: none"> ○すみだまつり 保健所コーナー ○食品表示法講習会(事業者向け) ○食品衛生推進会議 	<ul style="list-style-type: none"> ○広報:ノロウイルス食中毒予防 ○広報:歳末一斉検査 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生責任者実務講習会 ○食品表示法講習会(事業者向け) ○食品衛生推進会議 ○広報:監視指導計画パブリックコメント ○広報:食品衛生責任者実務講習会
その他の事業	○保菌者検索事業(6月、7月、8月)		○食品組合関係自主的衛生管理指導(通年)	○食品表示法関係監視指導(通年)	

別表2 令和4年度収去検査計画予定表

月	4月～5月	6月～8月【夏期対策】	9月～10月	11月～12月【歳末一斉】	1月～3月
微生物検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ 国技館で提供される食品 ○ スーパーの食品 ○ すし種・刺身 ○ アイスクリーム類 ○ 仕出し弁当 ○ 菓子(和生) ○ いなり・のり巻 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 弁当類 ○ サラダ・そう菜 ○ 調理パン 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 社員食堂提供食品 ○ 病院給食提供食品 ○ 社会福祉施設提供食品 ○ 菓子(洋生) ○ ホテルで提供される食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生食用生かき ○ スーパーの食品 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 魚肉ねり製品 ○ 漬物 ○ 魚介類加工品 ○ 清涼飲料水 ○ 豆腐
	※検査の結果、不良と判定されたものについては、各期末ごとにまとめて再検査を行う。食品衛生法違反の疑いがある場合は、直ちに調査を行う。				
化学検査					<ul style="list-style-type: none"> ○ 輸入食品 ○ 中華めん類・餃子の皮 ○ 漬物 ○ そう菜・そう菜類似品 ○ 魚介類加工品 ○ 清涼飲料水
	※検査の結果、食品衛生法違反等の疑いがある場合は、直ちに調査を行う。				

【あ行】

アレルギー物質の表示

食物アレルギー患者の健康被害防止のため、食品表示法により以下の物質について表示による情報提供が行われています。

- *表示が義務付けられている7品目（特定原材料）：卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
- *表示が推奨されている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

細菌性食中毒の最も多い原因菌で、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1日から7日後に発病します。国の調査では、市販の鶏肉から高い割合（20～100%）でカンピロバクターが見つかっています。食中毒を防ぐには、鶏肉の生食を避け、十分加熱することです。また、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の寄生虫による食中毒が増えており、都内では2020年に発生した114件の食中毒のうち58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。

施設基準と公衆衛生上必要な措置の基準

食品の営業許可が必要な業種には、施設や設備の基準が定められていて、基準に適合しなければ営業許可を取得することができません。また、HACCPに沿った衛生管理など公衆衛生上必要な措置の基準は、営業許可施設だけでなく営業届出施設も遵守しなければなりません。

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が変わり、新たに調理施設内の手洗器に、「洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造」の設置が義務付けられました。令和3年6月から適用されています。

- *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です。
- *公衆衛生上必要な措置の基準：食品衛生責任者等の設置や施設の衛生管理に関すること、営業者が行うべきHACCPによる衛生管理に関することが定められています。

収去（抜き取り）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。原則的に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を行い、会員からの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に関する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

営業者は、施設ごとに食品衛生に関する責任者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衛生管理に当たり、営業者に必要な意見を述べます。

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ずるよう努めること、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ずるよう努めること、が定められています。

食品の自主回収（リコール）

平成30年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品による健康被害の発生を防止するため、食品等事業者が食品の自主回収（リコール）を行う場合、自治体を通じて国へ報告することが令和3年6月から義務付けられました。届出内容は、国のホームページ（食品衛生申請等システム）に公表されます。スマートフォンでも閲覧できます。

食品表示基準

食品表示法に基づき、食品の表示について、具体的な表示事項や表示方法、表示する際に事業者が守るべき事項を定めたものが、食品表示基準です。内閣府令により定められています。

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。

【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などベロ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。

届出営業

HACCPに沿った衛生管理が必要な施設を把握するため、令和3年6月から届出制度が始まりました。届出は、弁当販売業や野菜果物販売業など、「許可業種」と「許可や届出が不要な業種」以外の全ての営業が対象です。

【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）、などの対策が必要です。

【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（Hazard Analysis）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）に沿った衛生管理

平成30年の食品衛生法改正により、令和3年6月から①従事者が50人以上の大規模事業者等は、国際機関が定めた7原則にしたがって実施する「HACCPに基づく衛生管理」、②飲食店など小規模事業者は、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「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が義務付けられました。原則として全ての食品等事業者が対象です。

ふぐの取扱施設

有毒部位の処理が行われていないふぐを取扱う場合、東京都の条例により、営業者はふぐの取扱施設ごとにふぐの処理に関する専任の有資格者を設置し、都知事の認証を受ける必要があります。認証書は、施設の見やすい場所に掲示しています。

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。

【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ますようになります。

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

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			◎ 11(水)					◎ 12(水)				◎ 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 キャンペーン						○ 9~15								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								○すみだまつり 1、2 ○食育フェス (下旬予定)						※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年度普及啓発関係事業について

1 スケジュール

別紙のとおり

2 啓発媒体

(1) 区報

- ・季節に応じた食中毒予防の情報や、講習会やイベントの案内などを不定期で掲載する。
- ・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：ノロウイルス食中毒の予防には、手洗いと十分な加熱が有効です！生活衛生課食品衛生係 Tel5608-6943」

(2) ケーブルテレビ

- ・広報番組「ウィークリーすみだ」にて、インタビュー形式で夏の食中毒予防に関する情報や食中毒予防キャンペーン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。
- ・イベントの告知や食中毒予防に関する情報などの発信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

1 階アトリウムで食中毒予防パネル展を実施する。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及び普及啓発品の作成について

- ・パンフレット、区内の町会の掲示版に掲載するポスター
デザインから印刷までを業者に委託し作成する。今年度は「ノロウイルス」と「消費者向けHACCP」の内容で、パンフレットを作成予定。
- ・ウェットティッシュ
消費者向けHACCPの内容で作成する。

(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で印刷用データ公開をしている。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や講習会で配布する。
- ・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等で周知）
- ・消費者向けHACCPティッシュ、ウェットティッシュ
HACCPステッカー交付店舗に、配布を依頼する。

4 消費者向けの啓発

- ・HACCP義務化に伴う事業者の取り組みについて、HPに消費者向けのページを作成する。
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。

- 消費者に HACCP を周知するためのグッズを作成する。
- 消費者向けの食品衛生講習会を実施する。

5 事業者向けの啓発

- 2022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、確認・指導する。2023年版も記録編の作成を予定している
- 業態別に HACCP 講習会を実施する。（HACCP に沿った衛生管理の計画や記録表の作成方法のほか、食中毒に関すること等）

令和4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

資料8

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
イベント					☆9(火)～15(月) 食中毒予防キャンペーン ☆10(水)クイズ、アンケート、 手洗い実習		☆1(土)～2(日) すみだまつり					
講習会	← リクエスト講座(通年) →											
	○2(金) 学校給食	●30(月) 更新講習会	○29(水) 食品衛生・ HACCP講習会	○7(木) 保育園給食 ●28(木) 更新講習会	○9(火) 食肉・食鳥肉・魚介類販売 ○10(水) 小規模飲食店	●30(金) 更新講習会	○7(金) 菓子・パン ○24(月) 小規模飲食店 ○31(月) 集団給食	○7(月) 小規模飲食店 ●30(水) 更新講習会		○30(月) その他製造業	●2(木) 更新講習会 ○17(金) 実務講習会	●23(木) 更新講習会
レパ ット フ	デザイン委託、発注・印刷		使用開始		区内全町会配布、掲示							
広報	← 区報紙面・企業広告欄への掲載(不定期) SNS(ツイッター、フェイスブック)(不定期) →											
				ケーブルテレビ出演 (食中毒予防キャンペーン告知) 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		■ 11(水)					■ 12(水)				■ 8(水)	

※ ☆消費者向け普及啓発事業 ○事業者向け業態別講習会 ●事業者向け許可更新講習会

令和4年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和4年4月15日現在)

資料9

1 事件数	28 件
	(去年同期 30 件)
2 患者数	73 名
	(去年同期 208 名)
3 死者数	0 名
	(去年同期 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	8	8	12	0									28
患者数	14	23	36	0									73

(2) 令和3年(2021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	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	147	610

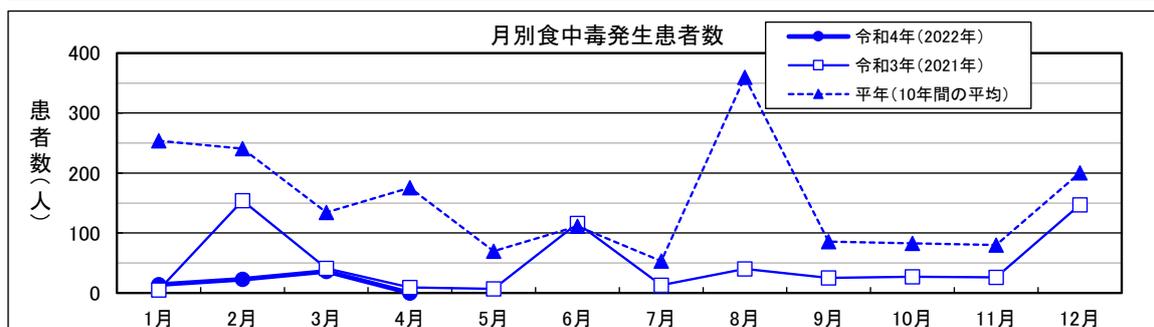
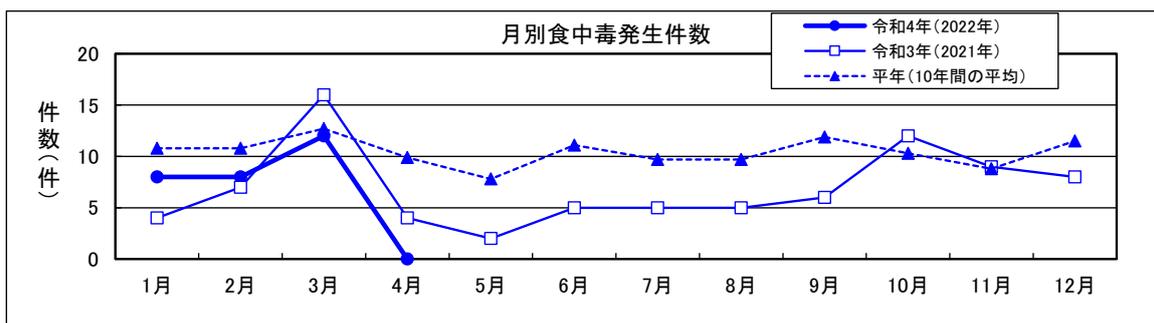
(3) 令和2年(2020年) 月別発生状況 (確定値)

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)(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	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	200	1,847

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)					
		4/1~4/15		累計(4/15まで)		4/1~4/15		累計(4/15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			3	35			4	40	8	193
細菌	カンピロバクター			4	16	2	6	4	12	19	61
	黄色ブドウ球菌							1	21	3	30
	ウエルシュ菌							1	112	4	250
	セレウス菌									1	2
	腸管出血性大腸菌							1	3	2	7
	ボツリヌス菌			1	1						
	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			19	20			17	17	42	42
	アニサキス及びシュードテラノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン									1	17
	次亜塩素酸ナトリウム					1	2	2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
	不明										
合計		0	0	28	73	3	8	30	208	83	610

6 原因施設別発生状況

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		4/1~4/15		累計(4/15まで)		4/1~4/15		累計(4/15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			16	31	3	8	23	70	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい									1	1
	自動車									1	5
集団給食	要許可							1	112	2	149
	届出			2	31					2	89
	魚介類販売業			3	3			1	1	5	5
	菓子製造業									1	6
	家庭			1	1			3	3	4	4
	不明			6	7			1	1	3	3
合計		0	0	28	73	3	8	30	208	83	610

(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4年2月～令和4年3月）

アニサキスによる事例

1 探知

令和4年2月4日（金）午前11時40分頃、区内の病院から、診察した患者を胃アニサキス症と診断した旨の連絡があり、食中毒患者等届出票が墨田区保健所に提出された。

2 事件の概要

墨田区在住の1名が令和4年1月28日と2月3日に区内の鮮魚店でそれぞれアジのたたきとソイの刺身を購入し、自宅で喫食したところ、2月4日午前3時頃に胃痛等の症状を呈した。患者は区内医療機関を受診し、アニサキス様の虫体が摘出された。

3 発症状況

- (1) 患者：1名
- (2) 症状：胃痛、吐き気、おう吐
- (3) 発症日時：令和4年2月4日午前3時頃
- (4) 喫食日時：令和4年1月28日午後7時及び同年2月3日午後7時
- (5) 原因物質：アニサキス及びシュードテラノバ
- (6) 原因食品：1月28日又は2月3日に調理・販売した刺身等

4 原因施設の特定

次の理由から、患者1名の腹痛の原因は胃アニサキス症によるものであり、令和4年1月28日又は同年2月3日に当該店舗が調理、販売した鮮魚を原因食品とする食中毒と断定した。なお、原因食品と喫食日時は特定できなかった。

- (1) 患者1名の胃からアニサキス様虫体が摘出され、患者の症状が胃アニサキス症によるものと合致していた。
- (2) 患者に提供されたアジのたたきとソイの刺身は、水揚げから店舗で調理・販売されるまで冷凍処理がされていなかった。
- (3) 患者が発症前7日間に、加熱や冷凍処理されていない鮮魚介類を喫食したのは、当該店舗で購入した鮮魚のみであった。
- (4) 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

- (1) 令和4年2月4日当該店舗に対し、魚介類を冷凍処理せずに生で提供する際は、内臓は早めに取り除き、目視でアニサキス等をよく確認するよう口頭で注意指導した。
- (2) 1日間の営業停止処分を行うとともに、墨田区のホームページに違反者の名称等について公表する。
- (3) 当該施設の従業員に対し、アニサキスなどの寄生虫による食中毒防止等に関する衛生講習会を実施した。

令和4年3月30日

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 背景及び趣旨

- (1) 食品添加物は、食品安全委員会で安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）によりその表示方法が規定されているところである。
- しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示（以下「食品添加物の不使用表示」という。）に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。
- (2) 令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、
- ・食品表示基準第9条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容物を誤認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準Q&Aが網羅的ではない
 - ・「無添加」等の表示方法を示す食品表示基準Q&Aが曖昧である
 - ・「無添加」等の表示は商品の主要面に義務表示事項よりも目立つように表示されるケースがあり、本来見るべき一括表示欄が活用されていない
- といった現状等を踏まえ、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを新たに策定することが提案された。
- (3) これまでの消費者意向調査等においては、食品添加物は安全性が評価されていること等について十分に理解されていない、商品選択の際に食品添加物の不使用表示がある食品を購入している消費者が存在する、食品添加物の不使用表示がある食品を購入する際に一括表示欄を確認しない消費者が存在する、ということが分かった。
- (4) このため、令和3年3月に食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会を新たに設置し、消費者及び事業者へのヒアリングを行い、食品添加物の不使用表示の実態を把握し、実際の表示を基に検討を行った。実際の表示の中で、検討が必要な食品添加物の不使用表示を類型化し、さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第9条第1項第1号、第2号及び第13号に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示についてガイドラインを取りまとめた。
- (5) 本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を

与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたものであり、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない。食品関連事業者等が、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものである。

2. 適用範囲

食品表示基準の規定に基づき、一般用加工食品の容器包装における、食品衛生法第4条第2項に規定する食品添加物の不使用表示について適用する。なお、食品表示基準第14条及び第17条に基づき同基準第9条第1項の規定を準用する場合においても、本ガイドラインを準用することとなる。

3. 食品添加物の不使用表示の類型及び食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示

一般用加工食品の任意表示については、事実在即している限り、消費者の商品の選択の機会確保のためや、食品関連事業者等の商品の訴求の観点から、表示を行うか否か、また、その表示の方法も含め、食品関連事業者等に委ねられている（食品表示基準第7条で定められた事項を除く。）。

一方で、表示禁止事項を定めた食品表示基準第9条は、任意表示であったとしても、実際の食品より著しく優良又は有利であると誤認させる表示（同条第1項第1号）、義務表示事項の内容と矛盾する表示（同項第2号）、内容物を誤認させるような表示（同項第13号）について、消費者の食品の選択の機会において正確な情報たり得ないとして、そのような表示を例外的に禁止している。しかし、そこでは、あらかじめ、どのような表示が消費者に対する正確な情報提供となる表示なのか、また、どのような表示が消費者に誤認を与える表示なのか等は、詳細に規定していない。現状では、食品関連事業者等が任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っており、実際の商品における食品添加物の不使用表示の種類は多岐に渡っている。このような食品添加物の不使用表示の現状及び前述の食品表示基準第9条の性質から、不使用表示一つずつについて、同基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するか否かを列挙することは困難である。

(1) そこで、容器包装における表示を作成するに当たり注意すべき食品添加物の不使用表示を以下のとおり10の類型に分けた*。

類型1：単なる「無添加」の表示

類型2：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

類型3：食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

類型4：同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型5：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型6：健康、安全と関連付ける表示

類型 7：健康、安全以外と関連付ける表示

類型 8：食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

類型 9：加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

類型 10：過度に強調された表示

(2) さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第 9 条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示を以下のとおりまとめた。これらは、事業者が消費者に対して正確な情報提供を行うための留意点となるものである。

なお、実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第 9 条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、以下の表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけでなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである*。

類型 1 単なる「無添加」の表示

この類型は、無添加となる対象が不明確な、単に「無添加」とだけ記載した表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。

例：単に「無添加」とだけ記載した表示のうち、無添加となる対象が消費者にとって不明確な表示

類型 2 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

この類型は、無添加あるいは不使用と共に、食品表示基準において規定されていない用語を用いる表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品衛生法において、食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれており、いずれも使用が認められている。

※本ガイドラインの策定に当たっては、「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979) の考え方を一部参考に用いた。

食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和2年7月に削除されている。

化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえず、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例：「人工甘味料不使用」等、無添加あるいは不使用と共に、人工、合成、化学、天然等の用語を使用した表示

類型3 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

この類型は、法令上、当該食品添加物の使用が認められていない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはない旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該商品は不使用表示のない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例1、2）。

例1：清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」と表示
（清涼飲料水へのソルビン酸の使用は使用基準違反である。）
例2：食品表示基準別表第5において名称の規定をもつ食品であり、特定の食品添加物を使用した場合に、同別表第3の定義から外れる当該食品添加物を無添加あるいは不使用と表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、当該食品への添加が認められていない場合、強調表示を用いることができない。

類型4 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

この類型は、「〇〇無添加」、「〇〇不使用」と表示しながら、〇〇と同一機能、類似機能を有する他の食品添加物を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該商品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例1、2）。

例1：日持ち向上目的で保存料以外の食品添加物を使用した食品に、「保存料不使用」と表示

例2：既存添加物の着色料を使用した食品に、〇〇着色料が不使用である旨を表示（〇〇着色料とは、指定添加物の着色料をいう。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

類型5 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

この類型は、「〇〇無添加」、「〇〇不使用」と表示しながら、〇〇と同一機能、類似機能を有する原材料を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該商品は、食品添加物を使用した商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例1、2）。

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれがある（例1、2）。

- 例1：原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、添加物としての調味料を使用していない旨を表示
- 例2：乳化作用を持つ原材料を高度に加工して使用した食品に、乳化剤を使用していない旨を表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

類型6 健康、安全と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全の用語と関連付けている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある(例1、2)。また、内容物を誤認させるおそれがある(例1、2)。

- 例1：体に良いことの理由として無添加あるいは不使用を表示
- 例2：安全であることの理由として無添加あるいは不使用を表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)において、誤認させるおそれのある強調表示として「健康に良い」、「安全な」が示されている。

類型7 健康、安全以外と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全以外の用語(おいしさ、賞味期限及び消費期限、食品添加物の用途等)と関連付けている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある(例1)。

「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないと

いう印象を与えた場合には、食品表示基準第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある（例2）。

商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容物を誤認させるおそれがある（例3）。

例1：おいしい理由として無添加あるいは不使用を表示

例2：「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示

例3：商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示

類型8 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

この類型は、消費者が、通常、当該食品添加物が使用されていることを予期していない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようものが考えられる。

当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例1、2）。

例1：同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品元来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示

例2：同種の製品が一般的に当該食品添加物を使用していないことから、消費者が当該食品添加物の使用を予期していない商品に対して、当該食品添加物の不使用を表示（消費者が当該食品添加物の使用を予期していない例としては、ミネラルウォーターに保存料の使用、ミネラルウォーターに着色料の使用等がある。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、通常、当該食品中に存在すると消費者が予期していない場合、強調表示を用いることができない。

類型9 加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

この類型は、加工助剤、キャリーオーバーとして食品添加物が使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のよう
なものが考えられる。

食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程ま
で確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づい
た表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある（例1、2）。

例1：原材料の一部に保存料を使用しながら、最終製品に「保存料不使用」
と表示

例2：原材料の製造工程において食品添加物が使用されていないことが確
認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加
あるいは不使用を表示

類型10 過度に強調された表示

この類型は、無添加あるいは不使用の文字等が過度に強調されている表示
をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のよ
うなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはい
えないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うこと
や、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、
色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上
の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していない
という印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある（例1、2）。

他の類型項目と組み合わせさせた際、他の類型項目による誤認を助長させる
おそれがある。

例1：商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、〇〇を使用していな
い旨を記載する

例2：保存料、着色料以外の食品添加物を使用している食品に、大きく「無
添加」と表示し、その側に小さく「保存料、着色料」と表示

4. 本ガイドラインを含む食品添加物に関する普及、啓発

- (1) 本ガイドラインは、食品関連事業者等が、食品表示基準第9条に規定され
た表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるも
のであり、これによって表示禁止事項に該当するおそれが高い食品添加物の
不使用表示が防止されることが期待される。このため、行政、事業者団体は、
食品関連事業者等に対して、本ガイドラインの活用方法について普及、啓発
を行うことが重要である。

また、食品関連事業者等は、意図せずに食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高い表示をしてしまうことを防ぐため、表示制度を含む食品添加物に関する制度や知識を更に深めることも重要である。あわせて、消費者が表示をどのように受け止めるのかについて考えた上で、正しい情報が伝わるよう表示内容を検討することも重要である。

(2) 行政は、消費者が食品添加物の不使用表示がなされている食品に対して正しい商品の選択ができるよう、本ガイドラインについて消費者に普及、啓発を行うことが重要である。

また、現在、消費者庁では、消費者における食品添加物への理解度を継続的に調査しているところである。あわせて、行政、消費者団体、事業者団体等では、表示制度を含む食品添加物に関する普及、啓発を実施しており、それぞれの強みをいかして連携し、対象とする世代に応じたアプローチを行っているところである。これら取組を引き続き行い、消費者における食品添加物への理解を更に深めていくことも重要である。

5. 本ガイドラインに基づく表示の見直し

本ガイドラインは、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるものであり、同基準第9条に新たな規定を設けるものではないことから、本来であれば特段の経過措置期間を要するものではない。

しかし、食品表示基準第9条の解釈を示す食品表示基準Q&Aが曖昧等の理由により、現在、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示が行われている可能性がある。今回、禁止事項に該当するか否かのメルクマールが明確になったことを踏まえ、食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うことが必要である。その上で、包装資材の切替えに一定程度の期間が必要であること等を考慮し、2年程度（令和6年3月末）の間に、適宜、表示の見直しを行うことが求められる。

なお、この期間に製造・販売等された加工食品が見直し前の表示で流通することはやむを得ないと考えるが、2年に満たない間においても、可能な限り速やかに見直しを行うことが望ましい。