

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第13期第2回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和4年10月12日(水) 午後2時から午後4時まで			
開催場所	区役所121会議室			
出席者数	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、平賀浩士、森綾香、渡部真由美、狩野拓英、黒崎一広、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	<ol style="list-style-type: none"> 1 座長あいさつ 2 報告事項 <ol style="list-style-type: none"> (1) 推進員の変更について (2) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について 3 議題 <ol style="list-style-type: none"> (1) HACCPの普及啓発について (2) 令和5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) 食品ロス削減に向けた取り組みについて 4 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について (2) すみだこの新聞掲載について (3) すみだまつり、食中毒予防キャンペーンについて 5 活動報告 			
配 付 資 料	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生推進員の変更について 2 夏期対策事業の実施結果 3 HACCP普及啓発事業について 4 令和5年度監視指導計画の主な事業について 5 食品ロス削減に向けた取り組みについて 6 東京都の食中毒発生状況 7 東京新聞記事 			
会 議 概 要	<ol style="list-style-type: none"> 1 座長あいさつ 座長からあいさつがあった。 2 報告事項 <ol style="list-style-type: none"> (1) 推進員の変更について 事務局が紹介した。 (2) 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。 3 議題 <ol style="list-style-type: none"> (1) HACCPの普及啓発について 事務局が概要を説明した。 			

【主な意見等】

- ・ 先月、町会の掲示板にHACCPの掲示があったので、隣近所にHACCPを知っているか聞いたが、知っている人はいなかった。HACCPの内容よりも食中毒に注意していますよという書きの方がいいと思う。
- ・ 店にお客が来店すると、HACCPのファイルを見せて説明している。一般消費者が自宅でも食中毒に注意していないと、食中毒になった場合自宅で食べたものではなく、店で食べて食中毒になったということになってしまう。
- ・ HACCPについては義務だと言っても実施しない店舗が多い。飛び込みで保健所が検査した方がいいと思う。
- ・ 病院内で食中毒の予防に関してはなかなか話す機会はない。HACCP普及啓発のティッシュを配るタイミングでHACCPについて聞かれたら説明するが、それ以外でHACCPについて話す機会はなかなかない。
- ・ 講習会への申込みはスマホでもできるようになったということか。
→電話やFAXだけではなく、スマホから気軽にできるようになった。
- ・ 受講者数に変化はあったか。
→講習会の内容によって多少ばらつきはあるが、増えてきている。
- ・ HACCP取組中ステッカーの配布方法はどうなっているか。
→保健所職員が店舗や窓口でHACCPの取組みを確認して配布や、各組合の自主検査等で自治指導員が確認して配布している場合もある。すべて保健所で確認して配布しているわけではない。
- ・ 交付の基準を作るとあるが、現時点で計画の作成や記録を実施していない店舗に交付しなかったケースはあるか。
→ある。その場合は、指導して次回確認できればステッカーを交付している。

(2) 令和5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】

- ・ 新型コロナが流行してから自宅にいる人が多くなり、アレルギー・カロリー・原産地等の問い合わせが増えた。製造者は正しい表示をしないと、様々な人から指摘される時代になっているので、保健所からも指導をよろしく願いたい。
- ・ HACCPは個人的に素晴らしいとっていて、個人的にもHACCPのチラシを配っている。保健所の電話番号も載っているので電話して質問もできる。もっと配った方がいいと思う。町内の役員会や民生委員等にも行き渡るようにしてほしいと思う。
→町会には掲示板に大きくポスターを貼ってもらっており、ありがたく思っている。それとは別に各町会にはチラシを相当数配っているが各役員に届くようにはなっていない。民生委員等地域で活動する人たちにも配布するという意見は参考にしたい。

(3) 食品ロス削減に向けた取組について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 店で食品ロス削減について実施していて、女性には予めご飯の量を聞いて食

べきれる量を盛っている。コロナ禍になってから刺身の盛り合わせ等を注文された場合は一人前ずつ提供している。人数分に小分けすると大皿で出すより完食してもらえる。

- ・ 中華屋などはどんぶりで提供するので調整しにくい場合も現実にはある。本取組案は、村田課長の前職がすみだ清掃事務所長だったからか。
→清掃事務所長時代に食品ロスの削減について取り組んでいた。今年度は墨田区で特別委員会も立ち上がり、全庁的な課題になっている。生活衛生課でも何かしら取り組めるのではないかと思う。具体的な取組内容は固まっているわけではないが、やっていきたいと強く思っているところである。
- ・ 消費者としては、持ち帰りを断られるのではないかという気持ちはある。店舗が持ち帰りをやっているというのを知ると声を掛けやすいと思う。
- ・ 値引き販売をするようにデパート側から打診があった。値引いた分はデパートが払うというが、値引くと店側にもリスクがある。
- ・ 器があつての料理だと思っているので、家に持ち帰って食べると美味しく感じられないということになる。真逆の考えもあるので、少し間違えると全然普及しなくなってしまう可能性もあると思う。
- ・ 店として、刺身の持ち帰りは断るようにしている。
- ・ お客に持って帰るという意味があつても、持ち帰りを申し出るには持ち帰り推奨の表示などで積極的に言える雰囲気が必要である。
- ・ 飲食店営業者としては、食中毒のリスクがあるので仮に容器を用意されたところで持ち帰りはさせたくない。持ち帰って何かあつたらどうするのか考えると出来ない。持ち帰りをしないかわりに提供サイズを選んでもらっていて、持ち帰るよりはリスクがないのでその方向で推進している。

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

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ アニサキスは一般の人やチェーン店従業員では魚の内臓まわりを取り除いただけではアニサキスに気付けないと思う。
- ・ ラジオで、アニサキスは切っても切っても頭が再生すると聞いた。やはり冷凍するか除去するしかない聞いた。（注：アニサキスは切断されても再生することはないが、噛み切ることは困難なので噛めば大丈夫というわけではない。）
- ・ ニュースで全国2,000件のアニサキス事例があるが、ある程度我慢して病院に行かない人もいるので実際はこの10倍以上いると言っていた。

(2) すみだこの新聞掲載について

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随分上がったと思う。街頭相談のアンケート結果をみると、すみだこはよく知られている。

(3) すみだまつり、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

5 活動報告

- ・ 河内音頭で役員にコロナの話や食中毒の話をした。
- ・ 受動喫煙の委員会があり、食中毒やコロナの話をした。
- ・ HACCPのポケットティッシュを病院内で配布した。
- ・ 大量調理衛生マニュアルに基づく衛生管理の趣旨向上のために内容の再確認を行った。
- ・ 毎月一回の定例会で、HACCPについてと営業許可の水道のレバー式についての話をした。
- ・ 実際、組合長がHACCPの話を聞いてきても、その人の理解の仕方によっては間違えて教えてしまう可能性がある。ひとつ間違えるとこれは組合長が言ったからと組合長の責任になるので、自分からはあまり指導できない。
- ・ HACCPについて組合員には保健所に聞いてと伝えている。これを理解させるのは回数も必要だし難しいことである。
- ・ 客に聞いてもHACCPを知っている人は少ないと思う。もっとわかりやすい資料で掲示板に掲示できたり、配布できるものがあるといい。
- ・ パンのHACCP講習会に参加した。パン製造にかかるHACCPがあることを知れたのはいい機会だった。新しいカレンダーを配布する際にパン類用の用紙をダウンロードして組合員に配布周知した。飲食店用よりは使用しやすいが、進めていくのは難しいと常に感じている。自分から周知するのは難しいし、周知に行きにくい店も出てきたりするので難しい。
- ・ Webでの講習会申込みについて、意外に入力項目が多いと感じた。もう少し簡素化できないのかなと思う。
- ・ HACCPについて、掲示板に貼るチラシをもう一度作ってほしい。同業者にいくら話をしても、簡単な〇×さえつけてくれない人もいる。
- ・ 同業者に指導はしにくい。HACCPの啓発について、一般消費者がわかりやすいように食中毒予防のために各店舗でこんなことをやっていますよと周知したり、許可書の下にHACCPのことについて〇×をつけて掲示できるようにしてもらえるといい。
- ・ 6～9月は周りの人がバタバタとコロナになってしまい、活動ができなかった。
- ・ 生つくねを提供している店が廃業したと聞いているが、もし墨田区で生つくねを出している店があった場合、保健所の対応はどうか。
→食中毒を出せば営業停止となるが、法律では出してはいけないということにはなっていないが、食中毒の危険性を伝え、やめてほしいという指導はする。
- ・ 所属する団体の打合せで、チラシ3枚とティッシュとクリアファイルで普及啓発した。
- ・ 食品ロス削減について、店から量を少なくする声掛けがある等の話があったが、こういう声掛けがあると残さないで済むので良いと思う。
- ・ 持ち帰る方の判断が大事だと思う。食ロスをなくす取組については賛同していきたい。
- ・ 「家庭でできる6つのポイント」のリーフレット（チラシ）はよくできている。

- ・ HACCPのチラシもよくできている。こういうものを活用していきたい。参加している教室の人に配っている。
- ・ SDGsのサステナブルの取組の中で、レストランなどで残さず食べた子供に表彰をしている。嫌いなものをなくそうということで、約2か月で80人くらいに表彰状を渡した。とても喜んでくれた。
- ・ 異物混入が施設で増えている。タッパーやまな板、金ざるなどが破損していたり等調理器具の課題がある。啓蒙活動として、壊れているものは新しいものに切り替えてほしいと伝えている。
- ・ HACCPについては、施設に25くらい店舗があるがほぼできていると思う。ただ、消費者が理解しているかというところではない。身近に事故などが起こらないと理解してもらえない。もし保健所主体で、PRしようとする場合は協力するので声を掛けて欲しい。
- ・ 4月からサテライトオフィスになり、環境が劇的に変わった。社員間でコミュニケーションがとれなかったのも、まずは事業所としてできることを考え、手洗いポスターでオフィス利用者に啓蒙した。前回の推進会議でHACCPの重要性を学んだので、職場のグループに情報共有した。
- ・ 飲食が集まるようなイベントでブースを出すことがあり、出展者と話すことがあるが、イベントに出展している人たちはHACCPに対する意識が低いなと感じた。
せつかくすみだこがあるので、墨田区で実施するイベントにはゆるキャラを利用して、保健所が来ているぞとなるとイベントが締まると思う。他の地域にもゆるキャラがいるのを今日知ったので、もっと大きな輪で取り組んでいくのもひとつだと思う。
- ・ 前回の推進会議の内容について、リモート会議で周知を行った。
- ・ 食品の表示に関する勉強会を行った。リモートになってからやりはじめたが、全社員を対象にした食品表示勉強会を行った。
- ・ 飲食店やスーパー等の業務用洗剤を扱っている企業に対して衛生指導を行っている。墨田区内外問わずだが、少しでも衛生管理に協力できればと思う。企業から行政の動きを聞かれることがあるので勉強になった。チェーン展開しているお客様が多いので、今回はリアルな声が聞けてよかったと思う。

【事務局】

本日は貴重なご意見をいただきありがとうございます。HACCPについてはまだまだ一人歩きしている面が大きいと思う。食中毒を予防する取組みはまだ知らない方も多いためと感じた。

食品ロスについても事情をお聞きできてよかった。自己責任や生ものの持ち帰りについても一定のルールをつくるなど内容を詰めてやっていきたいと考えている。

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3598)

第13期第2回 墨田区食品衛生推進会議次第

1 座長あいさつ

2 報告事項

推進員の変更について（資料1）

食品衛生夏期対策事業の実施結果について（資料2）

3 議題

H A C C Pの普及啓発について（資料3）

令和5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4）

食品ロス削減に向けた取り組みについて（資料5）

4 情報提供

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について（資料6）

すみだこの新聞掲載について（資料7）

すみだまつり、食中毒予防キャンペーンについて

5 活動報告

次回予定：令和5年2月8日（水）午後2時から123会議室
紙上会議になる場合は事前にご連絡致します。

第13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
森 綾香（もり あやか）	花王プロフェッショナル・サービス株式会社	

【解職した委員】（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	

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)

	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 かめばん
5	坪 谷 正 人 (つばや 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	森 綾 香 (もり あやか)	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

	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)	食品衛生係主査	
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

平成12年3月27日11墨保保第1202号

平成16年2月27日15墨衛生第1317号

最終改正 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。

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。

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。

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。

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。

食品等事業者又はその業務に従事する者

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るときは、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も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 549軒（注意指導等を行った軒数 144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 293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 103軒（注意指導等を行った軒数 31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 126軒（注意指導等を行った軒数 6軒）

・ とうきょう総文2022関係施設

とうきょう総文2022開催に当たり、競技会場や関係者等の利用が予想される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 3軒（注意指導等を行った軒数 0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 1,384品目

うち不正な表示29品目（柑橘類に防カビ剤の表示がない、賞味期限及び製造所所在地の欠落など）

・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。

立入り延べ軒数 36軒（注意指導等を行った軒数 10軒）

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、指導の対象となる「不良」の判定となった事業者はありませんでした。

食品検査検体数 47検体（結果が不良となった検体数 0検体）

（結果が食品衛生法違反となった検体数 0検体）

令和4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	19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）
弁当類	2検体（うち不良 0）
調理パン	7検体（うち不良 0）
加熱済そうざい	7検体（うち不良 0）
未加熱そうざい	10検体（うち不良 0）
合計	47検体（うち不良 0）

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・従事者や消費者を対象に、HACCPの義務化や、近年食中毒発生件数が増加しているアニサキスやカンピロバクター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4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(376名)
消費者等向け	6回(60名)
合計	15回(436名)

・食中毒予防うちわの展示、配布

例年、墨田区食品衛生協会と共催し、区内小学校児童に「食中毒予防うちわ」の原画作成を行ってもらい、うちわを作成し展示しています。また、その内数点を選定し、食品衛生普及啓発のイベント等で配布しています。今年度は8月に行っている食中毒予防キャンペーンが中止となったため、うちわ展示のみを区役所併設のすみだリバーサイドホール1階アトリウムで8月1日から31日まで行いました。(別紙1)

・区内町内会へのチラシ及びポスター配布

ノロウイルス対策やHACCP支援事業について、イラストを用いて説明したチラシ及びポスターを作成し、配布しました。(別紙2)

・庁有車へのマグネットステッカー貼付による広報活動

区内施設の監視等で使用する自動車に、衛生月間普及啓発用に作成したマグネットステッカーを貼付しました。(別紙3)

別紙 1 うちわ展示の様子





ノロウイルス食中毒を防ごう!



ノロウイルスとは…

- **主な症状** 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱
- **潜伏期間** 1～2日で発症
- ノロウイルスが便やおう吐物中に排出され、トイレなどで手指に付くことで食品を介して感染し食中毒を引き起こします。
- 例年、冬場に流行します。



ノロウイルス対策



手洗い

トイレに行った後、調理・食事の前には必ず手洗いをしましょう。

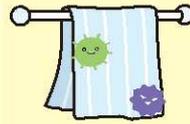


泡と一緒にノロウイルスを洗い流そう!

ポイント



洗い残しが多いのはここ!
※赤部分



感染が疑われる時はタオルを共用しない



石鹸を使うと効果**100倍**



食事

汚染のおそれのある**二枚貝**は、中心部まで十分火を通しましょう。



消毒

調理器具やフキン、スポンジ等は定期的に消毒しましょう。

○有効 **0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液**

○有効 **85℃以上1分以上の加熱**

×ノロウイルスにあまり効かない **アルコール**

0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液は、トイレの水洗レバーやドアノブの消毒にも使用できます。



●0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方

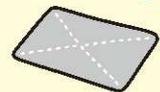
	液の量	水の量
原液の濃度	6% (300倍) 10ml	3L
	12% (600倍) 5ml	3L



手袋着用



作った消毒液にフキンを浸して消毒しよう!



どこまで水を入れるか、希釈のルールを決めておこう。(バケツに水を入れる線を引いておくと、便利!)

ペットボトルのキャップ1杯 = 約5ml ※おう吐物・ふん便が付着した場所、物の消毒には、0.1%消毒液(5倍の濃度)を使用します。

HACCP

ハサップ

マークで
安全な食事を選ぼう!

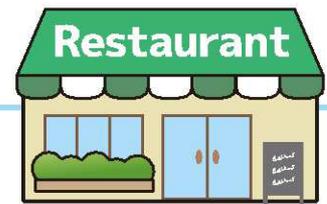


- ◀ 墨田区内のお店でこのマークを見たことはありませんか？ HACCP(ハサップ)に取り組んでいる店では、きちんとした衛生管理のもとで作られた食事を提供しています。

「HACCP(ハサップ)」って、なに？



料理の手順の中で「どこ」で「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理する衛生管理手法です。



レストランなどの飲食店は全て、**「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」**をする必要があります。

リスクの把握

衛生管理計画の作成

計画に基づき実施

実施内容を記録

振り返り計画の見直し



墨田区では、HACCPによる衛生管理に取り組んでいる施設にステッカーを配布中!

ハサップ
「HACCP取組中ステッカー」を目印にしてね!!



墨田区内でもHACCPに取り組んでいるお店はたくさんあるよ!



そうなんだ! HACCP取組中ステッカーのお店を探してみよう!

HACCPについて詳しくはこちらから



墨田区 HACCP で検索

別紙3 課管理自動車の装飾



HACCP 普及啓発事業について

1 目的

食品関係事業者の中で少しずつ認識度が上がってきた HACCP だが、区内で取り組んでいる事業者はまだ多くない。そこで、今後も引き続き、区内の事業者に対し HACCP の普及啓発を図り、HACCP の取組み率を向上させる。

また、HACCP を理解している消費者は少ないので、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。さらに、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 に対する取組みの強化につなげる。

2 事業者向け実施方法案

食品衛生 HACCP 講習会の実施

新型コロナウイルスの流行以降、食品衛生講習会の受講者数が減り、講習会自体を中止にしなければいけない状況もあったため、HACCP を直接周知する機会が減ってしまった。今年度は「食品衛生 HACCP 講習会」とし、講習会の中で HACCP についても詳しく説明し、受講者が HACCP について理解を深めることができるような内容としている。また、受講者数を増やすため、対象者への講習会開催案内はがきの送付、ホームページや区報での周知を行っている。さらに、受講者がより申し込みをしやすいように、電子申請システムを導入した。

HACCP 取組中ステッカーの配布

HACCP への取組みが確認できた事業者に対し、HACCP 取組中ステッカーを配布し、消費者に対して、HACCP の取組みをアピールできるようにする。

また、来年に向け、HACCP 取組中ステッカーの交付の基準を整える。

食品衛生管理ファイルの作成と配布、手引書の活用の推進

小規模飲食店に対し、作成した 2022 年度版の食品衛生管理ファイルを配布し、取組みを促す。また、2023 年度版も引き続き作成予定である。小規模飲食店以外の業種については、厚生労働省が公開している業種別手引書を案内し、取組みを支援する。

3 消費者向け実施方法案

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。

HACCP 普及啓発グッズの配布

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した。食中毒予防パネル展やすみだまつり等で配布するほか、事業者の店舗でのグッズの配布を依頼する。

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5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

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上が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」ステッカーを交付する。

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。

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

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。

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。

食品ロス削減に向けた取り組みについて

1 清掃事務所との連携

10月には食品ロス削減月間となっている。この月間において、農林水産省、消費者庁、環境省等が連携して、食品ロスの削減に向けた取組を集中的に普及・啓発する。

墨田区保健所では、すみだ清掃事務所と連携して庁有車を活用した食品ロス削減のPRを行う。

<車イメージ>



2 mottECOの推進事業を検討

(1) 内容

食べきれなかった料理の持ち帰りに際し、消費者は「断られるかもしれない」という不安や他人から「ケチだと思われたくない」という羞恥心などから、自らの行動を抑制してしまう。事業者は持ち帰りを認めた際の万一の食中毒などによる風評リスクに過剰反応し、廃棄したほうが合理的であると判断してしまう。

そこで、消費者、事業者の橋渡しを保健所が積極的に行うことで、消費者には事業者(店)への声掛けのハードルを下げ、事業者には食中毒発生時にかかるリスクの心理的負担軽減となるように積極的にサポートを行う。(万一の食中毒発生時はしっかりと調査を行い、食中毒の発生が持ち帰る過程の中でリスクが高まったのか、料理提供時にすでに食中毒起因菌に汚染されていたのか原因を究明する。)

(2) 具体的な取り組み

国(環境省)が提供するmottECOに関する啓発グッズを活用し、賛同いただける事業者に啓発グッズを配布し、店、従業員の理解促進と消費者が声掛けしやすいような店づくりを行ってもらう。



令和4年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和4年9月30日現在)

1 事件数	85 件
(去年同期)	54 件)
2 患者数	346 名
(去年同期)	410 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	11	7	18	13	5	3				85
患者数	14	23	37	66	17	30	68	9	82				346

(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

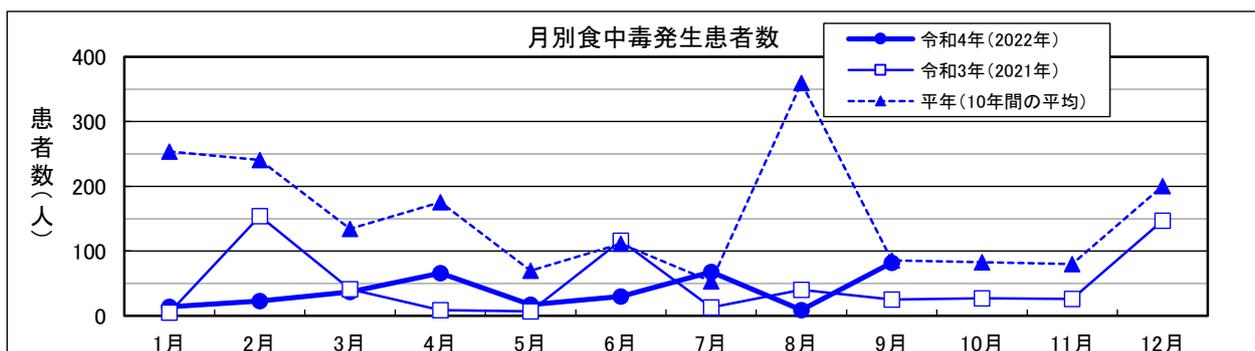
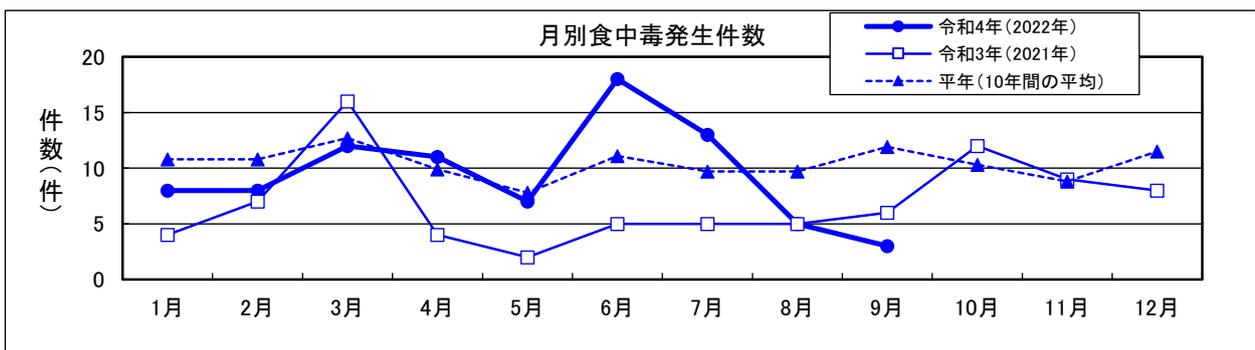
(3) 令和2年(2020年) 月別発生状況 (確定値)

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)					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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			4	40			5	46	8	193
細菌	カンピロバクター	1	11	16	67	2	5	11	33	19	61
	黄色ブドウ球菌			3	15			2	26	3	30
	ウエルシュ菌	2	71	4	113			4	250	4	250
	セレウス菌			1	10			1	2	1	2
	腸管出血性大腸菌			2	10			2	7	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(<i>astA</i>)保有大腸菌(※)			1	29						
	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			51	52	3	3	26	26	42	42
	アニサキス及びシュドテラノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン					1	17	1	17	1	17
	次亜塩素酸ナトリウム							2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒			1	8						
	動物性自然毒										
不明											
合計		3	82	85	346	6	25	54	410	83	610

(※)本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

6 原因施設別発生状況

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	1	11	55	179	3	6	37	130	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい							1	1	1	1
	自動車							1	5	1	5
集団給食	要許可	1	22	1	22			2	149	2	149
	届出	1	49	5	113	1	17	2	89	2	89
魚介類販売業				8	8	1	1	4	4	5	5
菓子製造業								1	6	1	6
家庭				3	3	1	1	4	4	4	4
その他				1	8						
不明				12	13			1	1	3	3
合計		3	82	85	346	6	25	54	410	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。

都内各地で食品衛生キャラクターが活躍しているのをご存じだろうか。正しい手洗いや食品の安全な取り扱い方を広めるべく、リーフレットや動画配信などで地道に活動している。愛らしいキャラクターたちと一緒に、食中毒予防のポイントを楽しく学ぼう。

食中毒にご注意！キャラ活況

2024.9.15 特集

コロナあやっける

新宿区食品衛生協会手洗い推進部長の言葉を聞いた「新冠あわわ」。ハンドソープから生まれたゆるキャラで、二〇二四年、同協会の設立十周年を記念して作られた。区の保育士が作詞・振り付けた曲「ヒカヒカお



新宿区 新冠あわわ

わわ」に乗せて、覚えやすい歌とダンスで正しい手洗いのポイントを伝える。区保健所を通じて新冠あわわに今後の抱負を聞いた。「全国のキャラクター仲間といっしょに正しい手洗いを発信してノロウイルスもコロナウイルスもあやっけるあわ」と気合十分



文・三宅千智／紙面構成・飯盛結衣

多摩小平 保健所 あらうたま & ますくま

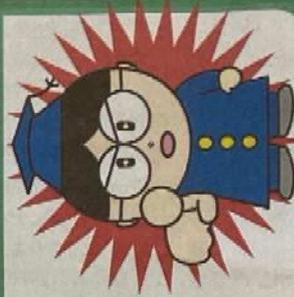


多摩小平保健所(小平、東村山、清瀬、東久留米、西武蔵の五市)の「あらうたま」と「ますくま」は、手洗い、せきエチケットなど感染症予防対策の普及啓発を図るため、二〇二〇年に誕生した。

せきエチケット 広めて12年

啓発動画のテーマは、学園祭を模擬店を出す人に向けた食品衛生の基本のほか、換気の方法、蚊の対策など幅広い。「しゅかり手洗いきつちりマスク」の歌では、楽しい歌や踊りに合わせて、正しいマスクの着用や手洗いの方法を教えてくれる。

台東区 ノロ博士



2回手洗い 効果的

台東区の「ノロ博士」は、ノロウイルスを中心とした食中毒の専門家としてポスターや動画に登場し、予防策を紹介している。区内でノロウイルスによる食中毒や感染症が頻発するようになり、対策を強化し始めた二〇〇四年に誕生。イラストは台東保健所生活衛生課の職員がパソコンのソフトで作成した。

ノロウイルスは、汚染された貝類を生や加熱不十分な状態で食べると感染する。手指に付着したウイルスが口から体に入ると発症することも。予防には「2回手洗いが効果的です」と保健所を通じてノロ博士がメッセージを寄せてくれた。

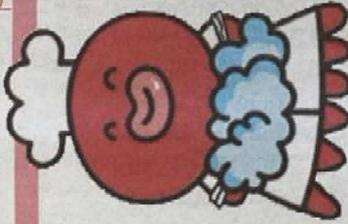
「ハサップ」知ってほしい

ら調理、提供までのすべての工程で、衛生管理をチェックすること。昨年6月から食品事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が義務化された。

食品の安全性をテーマに、都が2019年度に行った都政モニターアンケートで、HACCPを「知らない」は49.7%。世田谷保健所の担当者は「はさPOMを通じて、HACCPの内容を身近に感じてもらえれば」と話す。

墨田区 すみだこ

墨田区の「すみだこ」は赤いタコがモチーフ。名前はタコが「墨」を吐くこと由来する。



9月のテーマは「じゃがいも」

手洗いアンバサダーを自称し、日々手洗いの普及に努めている。区内の飲食店に勤務し、食品衛生責任者の資格も持っている。舌尾に「すみだ」を付けてしゃべるのが特徴だ。区ホームページの「月間つるまき」のコーナーでは、毎月、食中毒予防ポイントを数えてくれる。九月のテーマは「じゃがいも」。芽や葉面の緑の部分には有毒成分のソラニンが含まれているので「注意してほしすみだ」と呼びがらしている。

世田谷区 はさPOM



世田谷区はタヌキの「はさPOM」。食品の衛生管理の方法「HACCP」の啓発に取り組んでいる。HACCPとは、安全な食品を作るため、原材料の入荷か