

## 会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第13期第3回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和5年2月8日(水) 午後2時から午後4時まで			
開催場所	区役所123会議室			
出席者数	19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、高橋香菜子、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	1 座長あいさつ 2 食品衛生指導員全国大会の報告 3 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4年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について (3) 普及啓発用品の作成について 4 議題 (1) 令和5年度墨田区食品衛生監視指導計画について (2) 令和5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5年度HACCP推進計画について (4) 令和5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 5 情報提供 (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 6 食品衛生推進員からの報告			
配付資料	1 食中毒予防キャンペーンの実施について 2 令和4年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について 3 令和5年度年度墨田区食品衛生監視指導計画(案) 4 令和5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) 5 令和5年度HACCP推進計画 6 令和5年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 7 東京都の食中毒発生状況			
会議概要	1 座長あいさつ 座長からあいさつがあった。 2 食品衛生指導員全国大会の報告 坪谷推進員から報告があった。 3 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 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】			

- ・ うちの展示や手洗い実習があるので夏にやった方がいいと思うが、ワクチンの接種会場で使用していたのであればしかたがない。
- ・ 日程が変更になったということだが、例年に比べると来場者数に変化はあったのか。  
→来場者については、パネルだけということもあり通りすぎる方もいれば、興味を持って見る方もいた。アンケートで足を止めてもらう機会がないので例年よりは少なかった。

(2) 令和4年度食品衛生歳末一斉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】

- ・ 食品衛生監視員が14人とあるが、これだけの施設数を検査するのに十分なのかと驚いた。その人数で十分な検査ができるのか。  
→区内の施設が、約7,000件から約8,000件ある。毎年全施設を監視することは出来ていない。仕出し屋や食数が多い施設、保育園学校、高齢者施設など食中毒が起こった時に、被害が大きくなりそうな施設について、重点的に洗い出しながらやっている。14人という人数について不安に感じているかもしれないが、工夫しながら監視を行っている。食中毒についても年間4、5件で推移しているので監視員の人数については特段問題がないと思っている。

(3) 普及啓発用品の作成について  
事務局がミニタオルについて説明した。

【主な意見等】

特になし

4 議題

(1) 令和5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】

- ・ 電子申請サービスでの回答はあるか。  
→今年初めて電子申請サービスで意見募集を始めたが、現状1件しか来ていない。
- ・ すみだこが随分普及したと思う。
- ・ アンケートのQ3「墨田区の区民向け普及啓発活動についてどのように感じましたか。」について、十分に行っていると思うが、そこに丸をつけてしまうとそれ以上しなくてもいいようなニュアンスにもなるので、別の表現があるといいなと感じた。  
→意見を今後の参考にさせていただく。
- ・ 予定表や計画表を見ると、決められた人員で多くのことを行っているので素晴らしいなと感じている。
- ・ 季節毎に食中毒についてのチラシやポスターを各町会に配布し、回覧板や掲示板で周知してはどうか。回覧板や掲示板を見た一般の消費者や近所の方からHACCPって何なのとか聞かれるので、それに答えるのが楽しみになっている。回覧板で回すよりも1か月程掲示板に貼っておけば見ている人は見

ている。食中毒に対して一般の人が関心を持つことが大事である。

→町会を所管している地域活動推進課からは、各課で掲示板や回覧板へのチラシの配布希望が多く、重要なものだけに絞ってほしいと言われている。町会からも毎回大量に来て困るといような声もあるので、年に1度ぐらいの回覧や掲示になってしまう。できる限り啓発していきたいと思うので、ホームページやTwitter等の方法で啓発していきたいと思っている。

- ・ 街頭相談の時にのぼりを置いてはどうか。参考になぼりのチラシを持ってきた。

(2) 令和5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事務局が概要を説明した。

**【主な意見等】**

- ・ 食塩相当量という項目は、何g以下でなければならないといったような規制はあるのか。

→食塩相当量が何g以下でなければならないという規制はない。食品何g当たりの食塩相当量を表示しているかは各食品によって異なるので、あくまで一般消費者が食品を選ぶ際の参考値である。日本人は食塩を摂りすぎているため、国全体としても食塩摂取量は減らしていこうという方向性なので、各個人で食塩相当量を参考にして食品を選択して欲しい。

- ・ くるみは推奨表示ということでよいか。

→くるみは新しくアレルギーの義務表示になる。くるみは推奨表示の21品目に入っているが、卵や小麦などと同じく義務表示になる。これまでアレルギーの発症数は1位が卵、2位が乳、3位が小麦という順だったが、小麦を抜いてくるみが3位になった。そのため、今年度消費者庁ではくるみの義務表示化に向けて検討会が行われ、くるみの義務表示化が来年度施行されることになっている。現在の具体的な情報として、施行後は2年間の経過措置期間があり、完全義務表示になるのは令和7年4月1日からだが、令和5年4月1日からくるみの義務表示化は始まるので、この2年間の経過措置期間の間にしっかり普及啓発をしていきたい。

(3) 令和5年度HACCP推進計画について事務局が概要を説明した。

**【主な意見等】**

- ・ 自治指導員とは何か

→東京都食品衛生協会に任命された人が写真入りの手帳を持っている。それを持って組合員のお店にHACCPを実施しているか等、会報を届けながら年4回店を検査している。東京都の各区に飲食店があり、約10施設に1人の割合で自治指導員が任命され、昔は保健所の監視員と合同で検査していたが自治指導員も能力の向上をしてもらおうということになった。ただ、何にも持たずに行くと相手にしてもらえない場合があるので、会報を届けることをきっかけにお店を見てくださいということになっている。

(4) 令和5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事務局が概要を説明した。

**【主な意見等】**

特になし

## 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】

特になし

## 6 食品衛生推進員からの報告

- ・ 組合の新年会で、食中毒の話をした。
- ・ 勤めている施設で、12月からフードパントリー事業を始めて2回開催した。参加した14世帯の母親に、クリアファイルとHACCPチラシ、ポケットティッシュを添えて食中毒の話をした。
- ・ 組合の新年会でくるみのアレルギーについて話をした。くるみを扱っている店はなかった。
- ・ 毎月の組合の定例会で定期報告をしている。
- ・ 組合で自治指導員を増やそうということで募集して、1名増やすことができた。
- ・ 優良施設の推薦をした際に、手洗器に不備がある店舗から相談を受けたので、すぐ直した方がいいと助言した。
- ・ 町会で食品衛生の情報提供を毎月行っている。
- ・ サバやアジをおろしてアニサキスが出てくると、お客さんに見せてアニサキスの説明や、目視確認していることを周知している、
- ・ 組合の会合で、ノロウイルスとHACCPの話をした。高齢化で跡継ぎがいないところも多く、HACCPなんて関係ないと言われてしまうとなかなか強くは言えない。そこが悩みである。
- ・ 11月から1月末まで店舗にノロウイルス食中毒予防強化期間のポスターを掲示した。
- ・ 活動はできていないが、何かアンケート等があればその時々で引き受けしていきたいと思っている。
- ・ 今日の会議を聞いて、保健所がHACCPを飲食店だけではなく一般の方に向けていこうということが素晴らしいと思った。一般の人の認識が強くなると、食中毒が減るし、お店も良くなると思う。区報に載ることも楽しみにしている。
- ・ 普段参加しているグループで手洗いについて周知し、HACCPチラシも配った。
- ・ 新年会で料理を頼んだが、部屋が暖かく食中毒が心配だったので持ち帰らずに必ず食べきって帰るよう話をした。
- ・ HACCPを一般に広めるために、飲食店の方に協力してもらって料理教室をやってはどうか。もし出来るなら楽しいだろうと思った。
- ・ 外部の食品衛生管理を入れて年2回検査しているが、先月一番菌が出たのが、外部から搬入している食材からの菌であり、実際は大腸菌群で危険度が高いということではないが、店舗からでなく食材から出ている。今まで食材から出ることがなかったので、今後店舗での衛生管理もそうだが食材を納入する業者もよく見ていかないと危ないのかなと思った。
- ・ HACCPのステッカーはチェーン店のような店に交付はするのか。

→衛生管理のマニュアルがあり記録もつけていれば、ステッカーを交付している。確認してほしいという声があれば監視員が確認に行き、しっかりできていればステッカーを交付している。

一般の飲食店は毎年確認する機会もあまりないので、更新のタイミング等で立ち入りをした時に確認して交付している。そういうタイミングがないと、手を上げてもらわないと交付は難しい。

- ・ 普及啓発事業の中で Twitter を活用するとあるが、今まで検索したが出てこない。

→墨田区は一般用と危機管理用の二つのアカウントがあり、食品部門はどちらも使っていていいということになっている。アカウント名は、墨田区役所と墨田区危機管理で、区のホームページの方から SNS のリンクがあり、そちらからの検索も可能である。

- ・ SNS をやるのであれば、頻繁に更新しなければ誰も見ないと思う。
- ・ 推進会議の内容を会社の仲間に伝えている。皆消費者目線なので、聞いてもらえるような内容がないかなと思いつつも推進会議に参加している。アニサキスの話で冷凍に弱い等仲間に話すとかん心を示していたので、12月の会社の会議の時に気を付けてくださいという話をした。今後とも食中毒の話等定期的に仲間に伝えていきたいと思っている。
- ・ 食品表示に関する勉強会を行った。
- ・ 業務で企業の方に衛生講習会をする機会があった。11月から1月にかけて主に外食チェーンや宅食の工場での衛生点検やノロウイルスの衛生講習会を定期的に行った。その中で、今日の監視指導計画にもあったが、外国人従業員に対する衛生教育に困っている企業が多いなと感じていて、外国語のツールはもちろん重要だが、それ以前に意識の違いがある。冷蔵庫に肉を入れることが当たり前でない国の人もいる。日本人と同じレベルまで求めるのは、なかなか難しいというような声を聞いて確かにと考えた。
- ・ 根本的な食中毒対策は手洗いである。手洗いで始めて、手洗いで終わるということを、皆さん念頭に置いてほしい。
- ・ HACCP のステッカーを見たが、前のステッカーの方が大きくてよかった。店先に貼るなら、わかりやすいように大きい方が良い。大型商業施設がつけるようになると広がるのも早いと思う。

#### 【事務局】

- ・ 前回の推進会議の時に、食品ロス削減について生活衛生課でも取り組んでいきたいとお話しした。特別に予算がつくことはなかったが、我々は賞味期限や消費期限の周知など、できることをやっていきたい。
- ・ 坪谷委員からの食品衛生指導員全国大会の報告については、とても素晴らしく嬉しく思った。
- ・ コロナに関してもようやく2類から5類に移行するので、今年度できなかったイベントや食中毒予防キャンペーン等もできるようになってくるのかと思っている。その中でアンケートや手洗い等、来ていただいた方にもっと色々立ち止まって見てもらえるような工夫を仕掛けていきたいと思う。何かアイデア等あれば教えていただければと思っている。のぼりの件もいいアイデアだと思うので、でき

	<p>るところを取り入れていきたいと思っている</p> <ul style="list-style-type: none"><li>料理教室など一般の方を集めての講習会は良いアイデアというか楽しいと思っ ていて、我々も講習会を年に何回か開いているが、なかなか一般消費者向けの講 習会も参加が少ないという現状がある。何か楽しい目でわかる体験できる講習会 ができないかと思っているところなので、良いアイデア等ご協力いただけたらと 思っている。</li></ul> <hr/> <p>会議の概要は、以上である。</p>
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3回 墨田区食品衛生推進会議次第

### 1 座長あいさつ

### 2 食品衛生指導員全国大会の報告

### 3 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（資料1）
  
- (2) 令和4年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料2）
  
- (3) 普及啓発用品の作成について

### 4 議題

- (1) 令和5年度墨田区食品衛生監視指導計画について（資料3）
  
- (2) 令和5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）
  
- (3) 令和5年度HACCP推進計画について（資料5）
  
- (4) 令和5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）

### 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7）

### 6 食品衛生推進員からの報告

次回(第13期第4回)予定

令和5年5月10日(水)午後2時から82会議室

※ 紙上会議になる場合は事前にご連絡致します。

## 食中毒予防キャンペーンの実施について

令和4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。例年、手洗い実習と食品衛生に関するクイズ・アンケートも実施していましたが、今年度は予定していた会場の日程が新型コロナウイルスワクチンの接種会場となったため、日程を変更し、食品衛生パネル展のみの実施となりました。

- 【日時】 令和5年1月10日（火）から13日（金）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





## 令和4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4年12月1日～31日 ※食品の取去検査は、11月中に実施した分も含む)

### 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 287軒（注意指導を行った軒数 41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 158軒

#### ・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事件を踏まえ、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 82軒（注意指導を行った件数 16軒）

#### ・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 63軒（注意指導を行った件数 8軒）

#### ・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 34軒（注意指導を行った件数 2軒）

#### ・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 9軒（注意指導等を行った件数 3軒）

• 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 531品目（アレルギー表示の不備などの不適切な表示 15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た結果、不良と判定された検体はありませんでした。

※食品検査検体数 7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
魚介類	1
すし種・さしみ	2
加熱済そうざい	1
未加熱そうざい	2
調理パン	1
合計	7検体

# 「令和5年度墨田区食品衛生監視指導計画案」 に対するご意見をお寄せください

墨田区では食品衛生法に基づき、「令和5年度食品衛生監視指導計画」の策定作業を進めています。

この計画案について、ご意見をお寄せください。ご意見を参考にして来年度の計画を策定します。

なお、ご意見に対する回答は、プライバシー保護に十分留意の上、後日取りまとめて公表いたします。また、類似意見は集約させていただきますのでご了承ください。

## ●計画案の閲覧場所

区役所1階情報コーナー、5階生活衛生課、向島・本所保健センター、すみだ消費者センター、墨田区ホームページ

## ●募集期間

令和5年1月13日（金）から令和5年2月13日（月）まで（必着）

## ●提出方法

下の様式に記入の上、直接又は郵送、ファクス、電子メールで提出先へ提出してください。このほか、電子申請サービスもご利用頂けます。



## ●提出先及びお問合せ先

〒130-8640

電子申請サービス

墨田区吾妻橋1-23-20

墨田区保健所生活衛生課食品衛生係

電話：03-5608-6943（直通）

ファクス：03-5608-6405

Eメール：SEIKATUEISEI@city.sumida.lg.jp

氏名又は 団体名		電 話	
住 所		FAX	
ページ	ご 意 見		
	※書ききれない場合は、別紙に記入してください。		
ア ン ケ ー ト（アンケートのみの提出でも可）			
Q1	墨田区の監視指導計画はわかりやすいですか？ ①わかりやすい ②わかりにくい ③どちらともいえない		
Q2	墨田区の監視指導計画を見て食の安全・安心についてどのように感じましたか？ ①安心感を持った ②不安になった ③どちらともいえない		
Q3	墨田区の区民向け普及啓発活動についてどのように感じましたか？ ①十分 ②不十分 ③どちらともいえない		

# 「食の安全」確かめます!

## 令和5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



### 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



### 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ステッカー」の交付



### 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



ひとつながる。墨田区

墨田区保健所 生活衛生課 食品衛生係

〒130-8640 墨田区吾妻橋一丁目23番20号  
Tel 03-5608-6943 FAX 03-5608-6405  
Eメール SEIKATUEISEI@city.sumida.lg.jp

# 令和5年度墨田区食品衛生監視指導計画

## 第1章 令和5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・届出施設及び営業者、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5年4月1日から令和6年3月31日まで

### 4 監視指導の実施体制と国や他自治体との連携

#### (1) 墨田区保健所の体制

監視指導は、生活衛生課食品衛生係の食品衛生監視員14名と栄養士1名で行います。施設に立ち入る際は、新型コロナウイルス等の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、内部点検を定期的の実施し、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

## 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、食品衛生推進員を委嘱しています。

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の確認を徹底します。

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を確認し、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、ほぼ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) 魚介類の刺身等の寄生虫による食中毒防止

近年、魚介類の寄生虫による食中毒が多く発生しています。なかでも、アニサキスを原因とする食中毒は発生件数が多く、区内でも平成29年以降毎年発生しています。

アニサキスの原因となる刺身や寿司などの生食用の魚介類を提供する魚介類販売店や飲食店に対し、調理時の目視確認の徹底や冷凍処理（-20℃、24時間以上）の実施などを指導します。

## (6) 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 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導

食品群ごとに食品等事業者の監視指導を実施し、食品供給工程（フードチェーン）を通じた衛生管理（別表1）の徹底を図り、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3,000件以上※】

分類	目標回数
大規模食中毒発生の危険度が高い業種 ・飲食店営業（ホテル、仕出し）	年間3回以上
食中毒や違反発生の危険度が高い業種 ・飲食店営業（弁当、焼肉） ・給食施設（社会福祉施設） ・食肉製品製造業、食肉処理業	年間2回以上
苦情や違反が比較的少ない業種 ・飲食店営業（すし屋、ふぐの取扱施設、屋形船） ・給食施設（学校、保育園、病院等） ・そうざい製造業、菓子製造業、豆腐製造業、麺類製造業、水産製品製造業、アイスクリーム類製造業等	年間1回以上
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。
- ・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に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。
- ・アニサキス食中毒対策として、スーパー、鮮魚店、すし屋などに立入検査等を実施し、調理時の目視確認の徹底等について指導を行います。

#### (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り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。

## 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2の「令和5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3の「令和5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。

#### 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。



収去検査の様子

### (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（抜き取り）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、「墨田区食中毒対策マニュアル」を常に見直し、随時、職場内研修を行うなどして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。

#### (2) HACCP（ハサップ）の普及啓発



HACCPステッカー

HACCP（ハサップ）についての講習会や飲食店事業者向け「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、業種別講習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 食品等自主回収（リコール）報告制度

食品等事業者自らが食品の自主回収を行う場合、食品衛生法や食品表示法に基づく食品等自主回収（リコール）報告制度により、自治体を通じて国へ報告することになっています。食品等事業者から報告があった際には、再発防止や消費者への注意喚起等の指導を行うとともに、回収が円滑に進むよう支援します。

また、食品衛生上の危害の発生のおそれがない食品については、食品ロス削減の観点から、むやみに回収され無駄に廃棄されるなど、過剰な自主回収を誘発することがないように配慮します。

## 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）に沿った衛生管理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。また、検査に関する知識の習得、技術の向上を図るため、実習を伴う研修に積極的に参加し、検査体制を強化します。

### 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）サポート講習会

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。

別表1 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた衛生管理

フードチェーン 食品群	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食品一般	<b>【製造・加工業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・使用添加物（製剤を含む）確認の徹底</li> <li>・異物の混入防止対策の徹底</li> <li>・温度管理の徹底</li> <li>・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底</li> <li>・記録の作成及び保存の推進</li> <li>・加工品については、期限切れ原材料の使用の有無や科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無の確認</li> </ul>	<b>【飲食店営業、販売業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<b>【食肉処理業、食肉製品製造業】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進</li> <li>・食肉製品の成分規格、食品添加物の検査の実施</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul> <b>【食鳥処理施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・認定小規模食鳥処理施設における処理可能和数の上限の遵守の徹底</li> </ul>	<b>【飲食店営業、食肉販売業、そうざい製造業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> <li>・生食用食肉の規格基準、表示基準及び生食用食肉の衛生基準の遵守の徹底</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<b>【乳製品製造業】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進</li> <li>・製品出荷時の自主検査の実施</li> </ul>	<b>【乳類販売業、集団給食施設等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵	/	<b>【飲食店営業、菓子製造業、販売業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・低温保管等温度管理の徹底</li> <li>・破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<b>【水産製品製造業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・魚肉練り製品の成分規格、食品添加物の検査の実施</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進</li> </ul>	<b>【飲食店営業、魚介類販売業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>・有毒魚介類等の排除を徹底</li> </ul> <b>【ふぐ取扱施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの衛生的な処理の徹底</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	<b>【そうざい製造業、漬物製造業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・加工品の食品添加物等の検査の実施</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進</li> </ul>	<b>【飲食店営業、販売業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</li> <li>・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>・有毒植物等の排除の徹底</li> </ul>

【 】内は主な対象業種を示す。

別表2 令和5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	<b>★学校・保育園給食施設等</b> ○ 学校給食施設 ○ 保育園給食施設 ○ 仕出し弁当店 ○ スーパー ○ すし屋・魚屋 ○ いなり、のり巻調製施設 ○ 菓子製造施設（和生） ○ アイスクリーム類製造施設	<b>★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</b> ○ 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	<b>★食中毒の原因となりやすい食品の取扱施設</b> ○ 事業所食堂 ○ 病院 ○ 社会福祉施設 ○ 菓子製造施設（洋生） ○ ホテル	<b>★年末年始食品取扱施設、生かき・ふぐ取扱施設</b> ○ 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	<b>★食品輸入施設、学校・保育園納入施設等</b> ○ 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
	<b>★カンピロバクター、O157対策</b> ○ 焼肉店 ○ 生食用食肉取扱施設 ○ 食鳥処理場 ←			<b>★ノロウイルス対策</b> ○ 宴会場	
	<b>★アニサキス対策</b> ○ スーパー ○ すし屋・魚屋			○ スーパー	
	<b>★大規模催事等対策</b> ○ スカイツリー関係施設 ← ○ 国技館（5月） ○ イベントの模擬店等 ←				
	○ 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）
講 習 会 ・ 広 報 等	○ 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	○ すみだ食育イベント	○ 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）	○ 食品衛生責任者実務講習会
	○ 監視指導計画公表	○ 食中毒予防キャンペーン	○ 食品衛生推進会議	○ 広報：ノロウイルス食中毒予防	○ 食品表示法講習会（事業者向け）
	○ 食品衛生推進会議	○ 食品衛生・表示講習会（消費者向け）		○ 広報：歳末一斉検査	○ 食品衛生推進会議
	○ 広報：カビ・卵・肉・食中毒予防	○ 保育園給食従事者講習会			○ 広報：監視指導計画パブリックコメント
		○ 食中毒予防チラシ町会回覧			○ 広報：食品衛生責任者実務講習会
		○ 広報：夏の食中毒予防			
		○ 広報：食品衛生月間			
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3 令和5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"> <li>○ 国技館で提供される食品</li> <li>○ スーパーの食品</li> <li>○ すし種・刺身</li> <li>○ アイスクリーム類</li> <li>○ 仕出し弁当</li> <li>○ 菓子（和生）</li> <li>○ いなり・のり巻</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 弁当類</li> <li>○ サラダ・そう菜</li> <li>○ 調理パン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 社員食堂提供食品</li> <li>○ 病院給食提供食品</li> <li>○ 社会福祉施設提供食品</li> <li>○ 菓子（洋生）</li> <li>○ ホテルで提供される食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 生食用生かき</li> <li>○ スーパーの食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 魚肉ねり製品</li> <li>○ 漬物</li> <li>○ 魚介類加工品</li> <li>○ 清涼飲料水</li> <li>○ 豆腐</li> </ul>
	※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"> <li>○ 輸入食品</li> <li>○ 中華めん類・餃子の皮</li> <li>○ 漬物</li> <li>○ そう菜・そう菜類似品</li> <li>○ 魚介類加工品</li> <li>○ 清涼飲料水</li> <li>○ 食肉製品</li> <li>○ 菓子</li> </ul>
	※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2021年に発生した83件の食中毒のうち42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。

### **食品供給行程(フードチェーン)**

食品が、農林水産物として生産されてから消費者へと販売されるまでの、一連の行程のことをいいます。食品の安全性を確保するためには、食品供給行程（フードチェーン）の各段階において、食品を適切に管理することが重要です。

### **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「公衆衛生に与える影響が少ない業種」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（**H**azard **A**nalysis）し、その危害発生を防止する重要な工程（**C**ritical **C**ontrol **P**oint）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るようになります。

令和5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)

資料4

	2023年										2024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 ■ 事業計画、相談事例の記録・報告 ■ 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) ■ 5/10(水)食品衛生推進会議 ・表示法対応状況の報告 等 ■ 10/11(水)食品衛生推進会議 ・講習会の内容確認 等 ■ 2/7(水)食品衛生推進会議 ・今年度事業実施報告 ・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 ・経過措置終了の周知 ※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 ・個別相談対応												
普及・啓発※	☆日程未定 学校給食講習会		☆6/15(木)-18(日) 食育イベント (展示・講習会・ こども商店街) ◎食育イベント内 消費者向け 食品表示講習会	☆7/13(木) 食生活講習会	☆8/8(火)~8/14(月) 食中毒予防 キャンペーン (パネル展) ☆8/9(水) 食中毒予防 (手洗い実習) ☆8/9(水) 親子料理教室		☆10/7(土)-8(日) すみだまつり	◎11/1(水) 事業者向け 食品表示 講習会				◎3/5(火) 事業者向け 食品表示 講習会	
	☆5/31(水) 食生活講習会		☆6/30(金) 学生保健所実習		☆8/29(火) 食生活講習会		☆10/26(木) 食生活講習会						

※ ☆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

## 令和5年度 HACCP推進計画

## 1 普及啓発事業（事業者向け）

## (1) 食品衛生 HACCP 講習会

- ・ 業態別（小規模飲食店、各種販売業・製造業等）の講習会を開催する。
- ・ 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

- ・ 令和6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部購入しており在庫があるため、令和5年度の購入はなし。

## (3) ホームページ

- ・ 令和5年度版の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。
- ・ 食品衛生 HACCP 講習会の日程を掲載する。

## (4) 区報

- ・ 令和5年度食品衛生 HACCP 講習会の日程を、実施月ごとに個別に掲載する。

## (5) 「HACCP ステッカー」交付

- ・ 「HACCP ステッカー」を、墨田区保健所が定めた基準をクリアした施設に交付し、各施設の衛生管理の取組みのアピールや消費者が店を選ぶ際の目印として活用してもらおう。

## 2 普及啓発事業（消費者向け）

## (1) ホームページ・SNS

- ・ Twitter や Facebook を活用し、消費者の HACCP に対する認知度を上げる。
- ・ 消費者向けに HACCP の概要について解説したホームページを作成し、「HACCP ステッカー」についても周知を行う。

## (2) 区報

- ・ 4月号に特集記事を組み、消費者に向けた HACCP の概要を掲載し、「HACCP ステッカー」の周知を行う。

## (3) 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、イベント等で配布を行う。また、協力してくれる店舗にグッズを配り、店頭での消費者への配布を依頼する。

## (4) 家庭での HACCP 活用

- ・ チラシやクリアファイルの配布と SNS での周知を通じて、家庭での HACCP を知ってもらい、食中毒予防に HACCP を役立ててもらおう。

### 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とチラシ等を配布し、対象となる食品衛生HACCP講習会があれば案内する。対象となる講習会がない場合には、施設やその取組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) 墨田区食品衛生協会の自治指導員との連携

- ・ 自治指導員が自主検査を行う際に、「食品衛生管理ファイル」の計画・記録を確認してもらい、食品衛生HACCP講習会の案内を依頼する。
- ・ 自治指導員を通じて消費者向けHACCP普及啓発グッズを店舗に配布し、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

- ・ 「HACCPステッカー」を区内施設に交付した際には、施設台帳に交付済みであることを登録し、区内の取組施設数を把握する。



## 令和5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			◎ 10 (水)					◎ 11 (水)				◎ 7(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						○ 8~14								リバーサイドホール 1階アトリウム
④食品衛生普及事業				○食育フェ ス 15~ 18				○すみだま つり 7、 8						※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5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

# 令和4年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和4年12月31日現在)

資料7

1 事件数	102 件
	(去年同期 83 件)
2 患者数	493 名
	(去年同期 610 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	3	10	4	102
患者数	14	23	37	66	17	30	68	10	82	11	94	41	493

(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

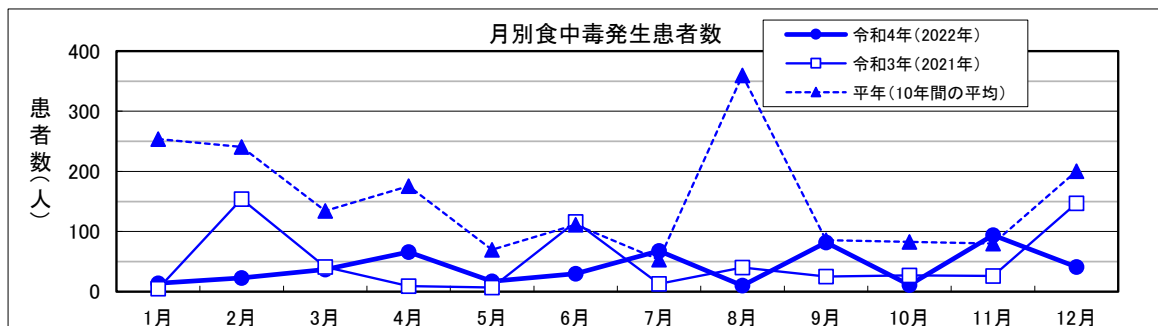
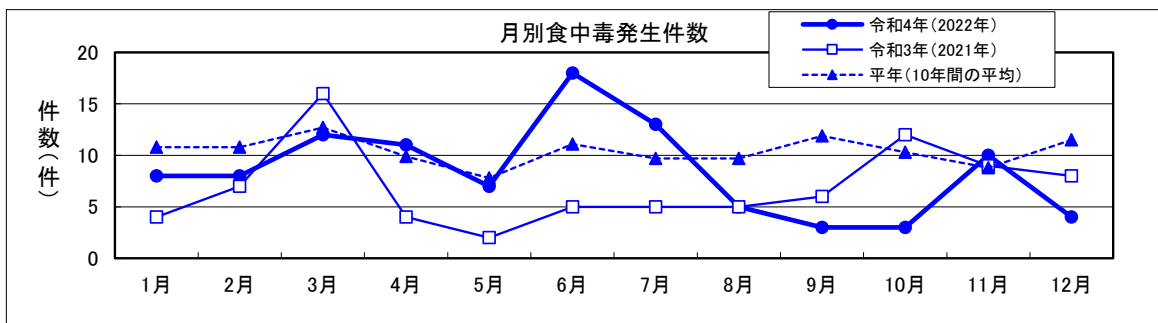
(3) 令和2年(2020年) 月別発生状況 (確定値)

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)			
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		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)
ウイルス	ノロウイルス	2	39	6	79	2	138	8	193
細菌	カンピロバクター			19	81			19	61
	黄色ブドウ球菌			4	31	1	4	3	30
	ウエルシュ菌			5	173			4	250
	セレウス菌			1	10			1	2
	サルモネラ			1	9				
	腸管出血性大腸菌			2	10			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	2	2	60	61	5	5	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							2	3
自然毒	植物性自然毒			1	8				
	動物性自然毒								
不明									
合計		4	41	102	493	8	147	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)			
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		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)
飲食店	一般	2	39	68	263	6	118	62	299
	仕出し					1	28	2	49
	そうざい							1	1
	自動車							1	5
集団給食	要許可			2	82			2	149
	届出			5	113			2	89
魚介類販売業		1	1	10	10			5	5
菓子製造業								1	6
家庭				3	3			4	4
その他				1	8				
不明		1	1	13	14	1	1	3	3
合計		4	41	102	493	8	147	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。