

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第13期5回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和5年10月11日 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	<p>13人【委員】河西紀道、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、鈴木初代</p> <p>【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長及び主査、係員1名</p>			
会議の公開 (傍聴)	公開(傍聴できる)	傍聴者数	—	
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(資料1) (2) すみだ食育フェス2023への参加について(資料2) (3) 食品衛生夏季対策事業の実施結果について(資料3) 2 議題 <ol style="list-style-type: none"> (1) 普及啓発事業について(資料4) (2) 令和6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5) 3 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(資料6) (2) 食品表示に関わる制度変更について(資料7) (3) 区内施設における苦情事例について(資料8) 4 食品衛生推進員からの報告 			
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 新旧表 2 すみだ食育フェス2023への参加について 3 食品衛生夏季対策事業の実施結果について 4 普及啓発事業について 5 令和6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 6 令和5年東京都食中毒発生状況(速報値)(令和5年9月30日現在)、墨田区内で起きた食中毒事件について 7 くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて(消費者庁通知)、知っていますか? 遺伝子組み換え表示制度(消費者庁パンフレット) 8 区内施設における苦情事例について 			

<p>会 議 概 要</p>	<p>1 座長あいさつ 座長からあいさつがあった。</p> <p>2 報告事項</p> <p>(1) 推進員の変更について（資料1） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし</p> <p>(2) すみだ食育フェス2023への参加について（資料2） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 来場者数はどれくらいあったのか？ →保健計画課の集計によると、イベント4日間を通しての全体の人数は1714名、区役所1Fアトリウムは380名とのこと。平日の方が体験イベントもあったので、土日よりも多かったと思われる。 ・ 千葉大学のイベントはどんなことを行ったのか？ →小学生とその親を対象に蜂蜜採取、試食体験を行い、85名の参加があった。 <p>(3) 食品衛生夏季対策事業の実施結果について（資料3） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒予防キャンペーンの手洗い実習に食品衛生協会として協力した。女性の方に比較的好評で、30名予定のところ、追加で7、8名実施した。 ・ イトヨーカドー曳舟店コラボイベントはどういった経緯で実施したのか？ →イトヨーカドー側から協力依頼があり実施できた。当初は手洗い実習も考えていたが、水回りの確保が難しく、実施できなかった。その代わりに、食品衛生うちわの作成コーナーやパネル展示とクイズの組み合わせ、10分程度のミニ講習会などを実施した。ただし、イベントが決まったのが直前だったため、推進員様への事前の情報提供や協力依頼ができず残念だった。 ・ 来年度食品衛生うちわの作成を曳舟小に依頼していると聞いている。イトヨーカドーの近隣なので、再度同様のイベントを実施できれば話題性があると思う。また、事前に情報をもらえれば推進員としても何か協力できると思う。 <p>2 議題</p> <p>(1) 普及啓発事業について（資料4） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 以前町会掲示板にHACCPのポスターを貼っていたのは、非常に良かったと思う。町会の人からHACCPって何ですかと聞かれるので、説明することができた。まず、人の目に触れることが重要だと思う。
----------------	--

- ・ 最近大きな食中毒事件があり、テレビや新聞等で報道されていたが、そもそもHACCPという言葉自体が出ていなかったと感じる。事件が起きたこと自体は残念だが、こういう機会をチャンスととらえて、HACCPの普及啓発に努めてほしい。

- ・ 保健所が交付している「HACCP取組中」のステッカーを店で目立つようにもう少し大きくして欲しい。(同様意見他2件)

(2) 令和6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5)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 消費者にリーフレット「家庭にできる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と資料に記載されているが、既に配布しているのか。また、何らかの影響力は出ているのか。

→リーフレットはすでに配布しているが、食中毒予防キャンペーンのアンケート問3の結果からもまだ影響力が出ているとは言えない。また、リーフレット等で衛生の知識は少しずつ高まっていると思うが、それとHACCPという言葉との結びつきはまだ弱いと感じている。事業者の取組を消費者に理解してもらうためにも、言葉そのものを知ってもらう必要はあると考える。

- ・ HACCPは継続が大事なので、何年か継続できると運転免許証のゴールド免許証みたいに通常のとは異なるステッカーが交付されるというのもよいのではないか。そもそもHACCPの横文字感が受け入れにくいので、具体的な案はすぐに出てこないが、親しみやすい違う言葉になってもいいと思う。また、墨田区は全国でみても3本の指に入るくらい食育活動が活発なので、食育の中で子供の頃から手洗いの重要性に触れたりして、大人になった時にHACCPが身近に感じられる環境ができれば良いなと感じている。

- ・ 同じくHACCPの横文字感は捉えづらいと感じるし、マスメディアにもっと取り上げてもらうようにするのも大事である。また、HACCPという言葉自身を覚えてもらう事と、HACCPによって衛生管理の向上が見込めるという事をしっかりと伝えて普及していかないといけない。経費はかかるが、大手事業者のCMでHACCPの内容や取組を宣伝してもらうのも一つの手ではないか。

3 情報提供

(1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について(資料6)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ HACCP制度が導入された2021年よりも前と現在の食中毒の件数を比較して、減少が見られたといったデータがあると、HACCPの効果が説明しやすいと思う。

→次回の推進会議で示せる資料があれば、提示したい。

(2) 食品表示に関わる制度変更について（資料7）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

(3) 区内施設における苦情事例について（資料8）

事務局が概要を説明した。また、第4回会議（資料8）で情報提供を行い、質疑があったトレハロースについて、指導結果を報告した。

【主な意見等】

- ・ 事例2について、虫と判別できなかったのか。それとも虫の種類が判別できなかったのか。
→実際に白い粉のようなものは動いていたので、何かの虫であるのは確実であったが、虫の種類が判別できなかった。

4 食品衛生推進員からの報告

- ・ 墨田区銘品名店会の監査の際に、会員へコロナと食中毒の話をした。
- ・ 勤務先の病院で、給食業務に関わっているスタッフを対象に、手指衛生をテーマとした研修会の実施及び正しい手洗いの確認を行った。
- ・ パン組合の組合員へアルコールを配布し、食品衛生への意識を高めてもらうようにした。また、保健所の収去検査で自店舗の製品の結果があまり良くなかったため、調理スタッフに衛生指導を行った。
- ・ 保健所の更新講習会で2回手洗い指導をおこなった。また、自分の店に来た客に手洗いの効果と方法について話した。
- ・ 甘味組合の会合の中で、地域でイベントがある時におにぎりや海苔巻き等の注文を受ける店もあるが、猛暑の時は販売後の客側での取り扱いにも限界があるので、無理して注文を受けない方が良いと話した。
- ・ イトヨーカドー曳舟店でのコラボイベントの話があったが、わざわざどこかに行かないといけないのではなく、普段の生活の中で足を運ぶ場所で気軽に触れられるのは良いと感じた。
- ・ 社内で食品表示の勉強会をリモートで実施した。内容量、食品添加物について行い、それぞれ100名ほどの参加があった。
- ・ 業務の一環で毎月スーパーマーケットの現場調査と指導を行った。また、外食チェーンの店長、料理長等集めた衛生講習会を行った。外食チェーンとの取り組みを通じて、罰則もしくは取り組みを評価し表彰するということが必要だと感じている。そのため、保健所で交付しているHACCP取組中ステッカーについて、交付済み施設の情報を保健所のホームページに掲載したり、食育フェスなどのイベントで発表するなど、各施設のやる気の向上につながる事業があっても良いのではと思った。

【事務局】

- ・ 委員からも話があったが、食中毒事件が起きるのは残念で、墨田区内でも事件が起きてしまったが、これを機会と捉えてHACCPの周知を進めていきたい。

	<ul style="list-style-type: none">• HACCPの横文字感、伝わりにくいという意見は同じ思いである。何か新しいネーミングや伝わりやすいキャッチフレーズ等があってもいいと思う。HACCPという言葉は危害分析・重要管理点の頭文字なので変えるのは難しいかもしれないが、今後何か良い案があればぜひ教えて欲しい。 <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3593）

第13期第5回 墨田区食品衛生推進会議次第

1 報告事項

推進員の変更について（資料1）

すみだ食育フェス2023への参加について（資料2）

食品衛生夏期対策事業の実施結果について（資料3）

2 議題

普及啓発事業について（資料4）

令和6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5）

3 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）

食品表示に関わる制度変更について（資料7）

区内施設における苦情事例について（資料8）

4 食品衛生推進員からの報告

次回予定：令和6年2月7日（水）午後2時から墨田区役所12階122会議室

第13期 墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表

【新たに委嘱した委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
志 藤 浩 和（しとう ひろかず）	株式会社丸井	

【解職した委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
黒 崎 一 広（くろさき かずひろ）	株式会社丸井	

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	宮 本 真 一 (みやもと しんいち)	日本たばこ産業株式会社
12	志 藤 浩 和 (しとう ひろかず)	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

新任

(参考)

令和5年度事務局職員名簿

電話03-5608-6943

	氏 名	所属等	備考
1	杉 下 由 行 (すぎした よしゆき)	保健衛生担当部長	墨田区保健所長
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	川 崎 健 一 (かわさき けんいち)	食品衛生係主査	連絡等担当
5	大儀見 純 輝 (おおぎみ じゅんき)	食品衛生係	
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たときは、推進員の委嘱を解くことができる。

(責務)

第5条 推進員は、その職務を遂行する上で知り得た食品等事業者その他の者の営業上の情報又は個人情報^を他の者に漏らしてはならない。

- 2 推進員は、その職務を遂行するために必要な知識、技術等の習得に努めなければならない。

(報酬)

第6条 推進員は、区長が別に定めるところにより、報酬を支払う。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、推進員の設置について必要な事項は保健衛生担当部長が別に定める。

付 則

- 1 この要綱は、平成10年6月1日から適用する。
- 2 平成10年度に委嘱する推進員の任期は、第4条第1項の規定にかかわらず、平成12年3月31日までとする。

付 則

この要綱は、平成16年2月27日から適用する。

付 則

この要綱は、令和3年6月1日から適用する。

すみだ食育フェス2023への参加について

1 消費者向け食品表示法講習会「聞いてナットク！かしこい食品の選び方」

消費者が食品表示の内容を正しく理解して食品を選択し、健康食品等を利用する際には保健機能食品等も必要に応じて活用できるよう、消費者向けの食品表示法講習会を開催しました。

【日時】 令和5年6月15日（木）午後2時から午後3時45分まで

【場所】 すみだリバーサイドホール ミニシアター（区役所1F）

【講師】 一般社団法人日本臨床栄養協会 事務局長 千葉 一敏 氏

【内容】

- ・食品表示の活用方法
- ・いわゆる健康食品と保健機能食品の違い
- ・広告やTVCMの見極め方
- ・食品添加物の表示
- ・新たな遺伝子組換え表示制度



2 展示

食育活動に関する展示のコーナーに、生活衛生課として食品衛生や食品表示関連のパネル展示とチラシ等の配布で参加しました。また、墨田区食品衛生協会と協力し、押上小学校に依頼して児童に描いてもらった食品衛生うちわも展示を行いました。

【日時】 令和5年6月15日（木）から18日（日）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】

- ・食品衛生や食品表示に関するパネル、食品衛生うちわの展示
- ・食品衛生関係チラシ、すみだこの手洗いシール等の配布



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入検査

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、HACCPの取組支援、大量調理施設、食肉（生食用食肉を含む）等を取り扱う施設、食品の表示等について重点的に監視指導を実施しました。施設の設定備や食品の取扱い、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 635軒（注意指導等を行った軒数 118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 276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 64軒（注意指導等を行った軒数 6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、牛のレバー及び豚肉（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ています。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 80軒（注意指導等を行った軒数 2軒）

・食品表示検査

食品販売店を中心に食品表示の検査を行いました。

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

食品表示検査品目数 1,373品目

うち不適正な表示52品目（日本語表示の欠落、ばら売りのかんきつ類への防カビ剤または防ばい剤の表示欠落など）

・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 130軒（注意指導等を行った軒数 29軒）

・食品のアレルギー対策に関する監視指導

アレルギーのある方が該当するアレルギー物質を含む食品を喫食してしまうと、命にかかわることもあります。

食品製造施設や給食施設を中心に、表示が適切に行われているか、誤ってアレルギー物質が食品に混入することがないように対策が取られているか確認しました。

立入り延べ軒数 29軒（注意指導等を行った軒数 0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 54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5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	23
アイスクリーム類・氷菓	5
野菜類・果物類及びその加工品（漬物）	1
加熱済そうざい	8
未加熱そうざい	2
弁当類	4
調理パン	11
合計	54

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5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(515名)
消費者等向け	5回(65名)
合計	14回(580名)

・イトーヨーカドー曳舟店コラボイベント

区内大規模商業施設であるイトーヨーカドー曳舟店から食中毒予防啓発イベント実施の協力依頼があり、パネル展示やリーフレットの配布、クロスワードクイズなどを店舗にて7月27日に実施しました。(別紙1)

・食品衛生イベント

8月8日から14日には「食品衛生月間」として食中毒予防キャンペーンを実施し、食品衛生知識の普及に努めました。(別紙2)

・区内町内会へのチラシ及びポスター配布

正しい手洗いや食品ロス対策について、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。(別添チラシ)

・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、「食品衛生月間」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)

墨田区保健所 & イトヨーカドー曳舟店 食中毒予防イベント!



- 日時
7/27(木) 10:30~
- 場所
イトヨーカドー曳舟店
1階 催事場



●スケジュール

- 10:30~うちわ作成イベント!(1回目)
- 11:00~食中毒予防講習会(1回目)
- 11:30~うちわ作成イベント!(2回目)
- 12:30~うちわ作成イベント!(3回目)
- 13:00~食中毒予防講習会(2回目)
- 13:30~うちわ作成イベント!(4回目)
- 14:30~うちわ作成イベント!(5回目)
- 15:00~食中毒予防講習会(3回目)

*うちわ作成イベントは、
各回先着20名様とさせていただきます。

その他、10:30~15:30の間で
すみだこちゃんグッズの貰える
自由参加の「クロスワードクイズ」や
パネル展示も実施します。
*クロスワードクイズは景品が無くなり次第
終了となります。

楽しみながら、お勉強にもなる
イベントです!
是非、みなさまお誘いあわせの
上お越し下さいませ!



現場写真



食中毒予防キャンペーン（令和5年8月）を実施しました

更新日：2023年9月20日 ページID：875916822

令和5年8月、令和5年度食品衛生監視指導計画に基づき、食中毒予防キャンペーンを実施しました。

食中毒予防キャンペーン

令和5年8月8日から14日まで、区役所1階アトリウムにて、食中毒予防に関するパネルの展示とパンフレットやうちわなどの普及啓発グッズの配布を行いました。



また、令和5年8月9日には墨田区食品衛生協会と墨田区保健所が協力して食中毒予防についての普及啓発イベントを開催し、手洗い実習や食中毒に関するクイズとアンケートを実施しました。

今年度はすみだ子どもPR大使にも手洗い実習やクイズに参加してもらい、食中毒予防について学習してもらいました。



実施内容

- 食中毒予防に関するパネル展示
- 食中毒予防に関するパンフレット、マグネット、風船、うちわなどの普及啓発グッズ配布
- 墨田区食品衛生協会自治指導員の手洗いマイスターによる手洗い実習
- 墨田区食品衛生協会自治指導員による食中毒に関するクイズとアンケート

イベント期間中、200名の方にクイズとアンケートにご協力いただきました。思わぬクイズの落とし穴に、はまってしまった方もいたのではないのでしょうか。また、手洗い実習には、38名の方に幅広く参加していただきました。ご参加ご協力いただいた皆様、どうもありがとうございました。

食品衛生クイズ（令和5年度）

問1 お刺身を食べるとき、アニサキスによる食中毒の予防法について正しいものは、次のうちどれでしょう？



選択肢

- (1) -20°Cで24時間以上冷凍したものを食べる。
- (2) しょうゆをつけて食べる。
- (3) ワサビをつけて食べる。

正解：(1)

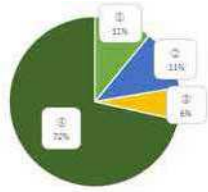
アニサキスはワサビや、醤油では死滅しません。
確実な予防法は、十分に加熱をするか、-20°Cで24時間以上冷凍することです。
正解率は約82パーセントでした。

アニサキスは魚介類についていることがある寄生虫で、生きたまま摂取してしまうことで、胃痛や嘔吐などの症状を呈します。

食中毒予防の広報物

詳しく知りたい方は、リーフレット「知ってますか？アニサキスによる食中毒」をご覧ください。

問2 焼肉やバーベキューでお肉を食べるときに気を付けることで、次のうちまちがっているものはどれでしょう？



選択肢

- (1) 中心部までよく焼く。
- (2) 生肉が触れた野菜もよく焼く。
- (3) 肉を焼くときは焼く用のトングを使う。
- (4) 焼きあがった肉は焼く用のトングでお皿にとる。

正解：(4)

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

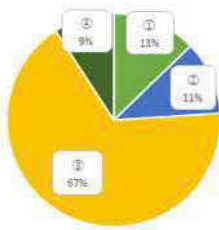
正解率は約72パーセントでした。

お肉には、食中毒の原因となる細菌やウイルスがついていることがあります。細菌やウイルスは熱に弱いため、お肉を「しっかり加熱すること」が食中毒予防のために大切です。

食中毒予防の広報物

詳しく知りたい方は、リーフレット「お肉を安全に食べるための4か条」をご覧ください。

問3 アレルギーを起こす食品のうち、特に注意するもの（特定原材料）として、新しく表示をしなければいけないものとなったのは次のうちどれでしょう？



選択肢

- (1) ごま
- (2) オレンジ
- (3) くるみ
- (4) りんご

正解：(3)

「えび」「かに」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生」の7品目に「くるみ」が追加され8品目となりました。

正解率は約67パーセントでした。

「特定原材料」とは、アレルギーを引き起こす食物のうち、特に症例数や重篤度から表示する必要性が高いものとして表示が義務化されているものをいいます。

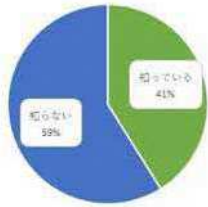
令和5年3月9日に「くるみ」が追加になったことで、今までの7品目から8品目になりました。

また、選択肢にある「ごま」「オレンジ」「りんご」は「特定原材料に準ずるもの」とされ、表示義務はありませんが、表示が推奨されるものとなっています。

食物アレルギーの危険性について

アンケート（令和5年度）

問1 墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」を知っていますか？

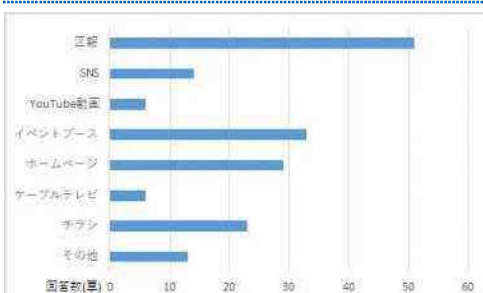


「すみだこ」は墨田区の食品衛生キャラクターとして、すみだ区報、区ホームページ、ツイッターやフェイスブックなどに登場し、食中毒予防のために活躍しているキャラクターです。「すみだこ」の認知度は、墨田区の食品衛生に関する普及啓発活動が、区民の方へどれだけ伝わっているかを表す指標になります。

今回のアンケートで、「すみだこ」を知っている人は41%でした。令和3年度に行ったときは3割程度であったため、認知度が上昇していることがわかりました。



問2 「すみだこ」について、どこで見たことがありますか？



課管理自動車の装飾



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知度が上がってきた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、正しい手洗い等を含めた衛生知識の普及を図る。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

業態別に「食品衛生HACCP講習会」として実施し、HACCPについて詳しく説明し、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する。また、受講者数を増やすため、対象となる施設への案内はがきの送付、ホームページや区報での周知を行い、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活用している。

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。

令和5年10月3日現在、214施設に交付済

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2023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、2024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も活用したHACCPの周知

ホームページやSNS(TwitterやFacebook)、YouTube、区報、町会回覧などを引き続き活用し、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。

普及啓発グッズの作成

消費者にHACCPを認知してもらうため、クリアファイルやエコバッグ等の普及啓発グッズを作成する。

普及啓発イベントの実施

令和6年度も食育フェスへの参加、食中毒予防パネル展等の実施を引き続き行う。また、全国的にアニサキスの食中毒が多いことから新たな体験実習型のイベントを検討中。

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 6 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 に沿った衛生管理の導入・定着

- ・ 新規営業施設について許可申請時や施設検査時等にしっかり説明し、HACCP に沿った衛生管理を着実に導入させる。
- ・ 営業中の施設については、一斉監視や許可更新等で立ち上がった際に、HACCP に沿った衛生管理が定着していることを確認し、衛生管理計画の見直しを指導する。対応が不十分な施設については、記載方法等について指導する。
- ・ HACCP に沿った衛生管理を実施済みの施設に、HACCP 取組中ステッカーを交付するとともに、消費者にも HACCP について普及啓発を行い、ステッカー掲示店の利用を促す。
- ・ 消費者に対し、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。

2 営業施設の監視指導・収去検査

今年度と同様の規模を目標とする。

- ・ 監視指導目標件数：3,000 件
- ・ 収去検体数：200 検体

3 リスクコミュニケーション

- ・ 消費者向け講習会を実施する。
令和 6 年度：アニサキス（予定）
令和 5 年度：食品表示
令和 4 年度：冷凍食品
- ・ 引き続きすみだこを活用した普及啓発事業を実施する。特に生又は加熱不十分な鶏肉等の危険性について周知していく。

4 食品表示

平成 27 年に食品表示法が施行されてからも、原料原産地表示の追加やアレルギー表示項目の変更等、表示制度について大きな変更がなされている。

事業者に適正な表示を実施するよう指導するとともに、消費者にも食品表示を活用できるよう普及啓発を図る。

墨田区内で起きた食中毒事件について（令和5年4月～令和5年9月）

カンピロバクターによる事例

1 探知

令和5年9月17日12時30分頃、東京都を通じ墨田区内の患者から、「同年9月9日20時頃、4名で墨田区内の飲食店を利用したところ、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。」との連絡が墨田区保健所へあった。

2 事件の概要

令和5年9月9日20時頃、墨田区内の居酒屋を利用した1グループ4名のうち4名が、同月12日0時から15日0時にかけて下痢、腹痛、発熱等の症状を呈した。

3 発症状況

患者：4名/4名（1グループ）

症状：下痢、腹痛、発熱等

発症日時：令和5年9月12日0時から同月15日0時まで

喫食日時：令和5年9月9日20時頃から

原因物質：カンピロバクター

原因食品：当該施設が令和5年9月9日に調理、提供した食品
（加熱不十分な鶏肉を含む）

受診者数：1名

4 原因施設の特定

次の理由から、患者4名の下痢、発熱などの原因は、当該居酒屋が調理、提供した食品（加熱不十分な鶏肉を含む）を喫食したことと断定した。

患者4名からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、潜伏期間と症状がこれによるものと一致していた。

患者4名のうち、4名全員の共通食は、令和5年9月9日の当該店舗での食事のみだった。

当該店舗の調理場は手洗い器が洗浄用流しと兼用になっており、二次汚染が起こる可能性が考えられた。

患者グループは当該店舗で、鶏肉を加熱不十分な状態で喫食していた。

患者を確認した墨田区保健所長から食中毒患者等届出票が提出された。

5 措置

令和5年9月17日、探知後直ちに当該施設を調査し、とり刺しなどの加熱不十分な食肉のメニューの提供を中止するよう指導し、中止を確認した。

同月25日、営業自粛を勧告したところ、同月25日から営業を自粛した。

同月28日、当該店舗に対して4日間の営業停止処分を行い、衛生講習会を実施した。

令和5年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和5年9月30日現在)

1 事件数		100 件
	(去年同期)	85 件)
2 患者数		649 名
	(去年同期)	347 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5年(2023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	9	8	14	11	12	17	15	9	5				100
患者数	114	90	41	111	40	154	63	25	11				649

(2) 令和4年(2022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	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104
患者数	14	23	37	66	17	30	68	10	82	11	97	64	519

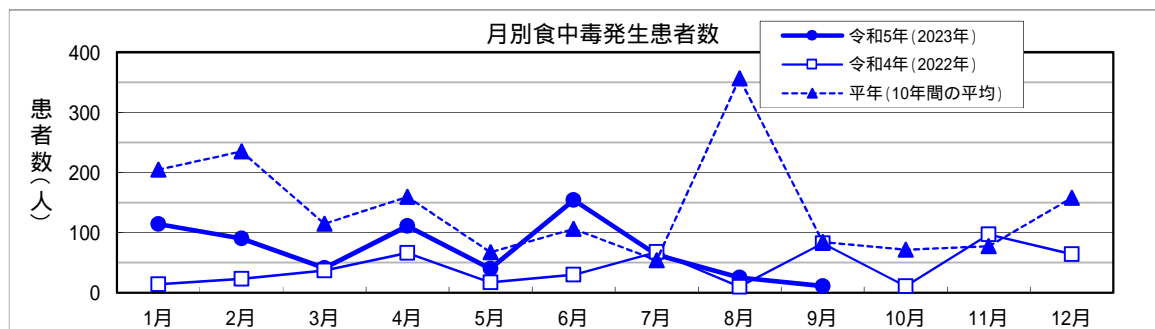
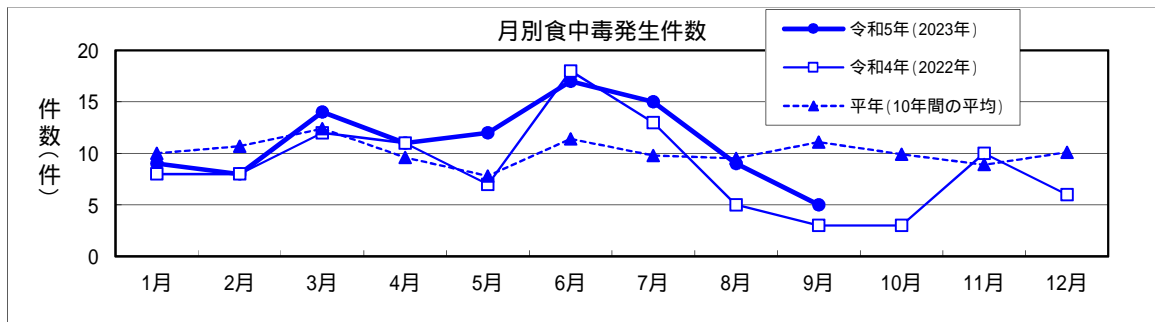
(3) 令和3年(2021年) 月別発生状況 (確定値)

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

(4) 最近10年間の月別発生状況 (令和4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	10.0	10.7	12.4	9.6	7.8	11.4	9.8	9.5	11.1	9.9	8.9	10.1	121.2
患者数	205	235	114	159	67	106	54	357	84	72	78	158	1,689

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5年(2023年)				令和4年(2022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			8	222			4	40	6	100
細菌	カンピロバクター	1	4	18	88	1	11	16	67	19	81
	黄色ブドウ球菌			3	41			3	16	4	34
	ウエルシュ菌			3	139	2	71	4	113	5	173
	セレウス菌			1	7			1	10	1	10
	サルモネラ			4	56					1	9
	腸管出血性大腸菌			1	3			2	10	2	10
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(<i>astA</i>)保有大腸菌()							1	29	1	29
	ボツリヌス菌							1	1	1	1
寄生虫	アニサキス	3	3	55	59			51	52	62	63
	アニサキス及びシュドテラノーバ							1	1	1	1
	ウエステルマン肺吸虫			1	2						
化学物質	ヒスタミン			1	2						
	次亜塩素酸ナトリウム			2	3						
自然毒	植物性自然毒	1	4	3	27			1	8	1	8
	動物性自然毒										
	不明										
合計		5	11	100	649	3	82	85	347	104	519

() 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5年(2023年)				令和4年(2022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	3	6	62	409	1	11	53	171	67	279
	仕出し			1	9			1	7	1	7
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			2	35	1	22	1	22	2	82
	届出			1	54	1	49	5	113	5	113
飲食店(自動車)、飲食店(一般)				1	6						
魚介類販売業				8	8			8	8	10	10
飲食店(そうざい)、魚介類販売業				1	1						
そうざい製造業				1	64						
家庭		1	4	5	10			3	3	3	3
その他				3	37			1	8	1	8
不明		1	1	15	16			13	15	15	17
合計		5	11	100	649	3	82	85	347	104	519

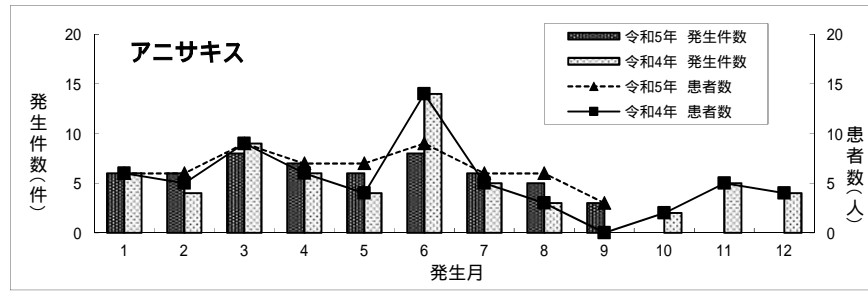
(注) 飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

7 病因物質・原因施設別、月別食中毒発生状況

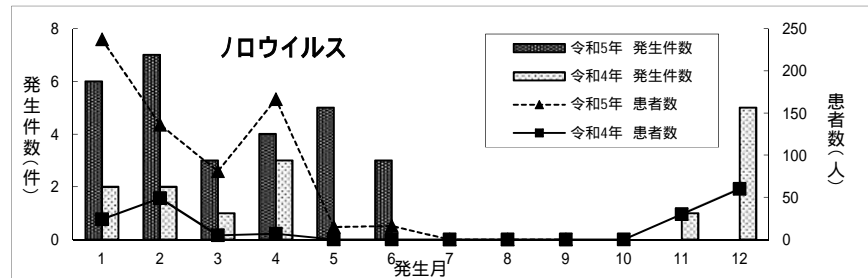
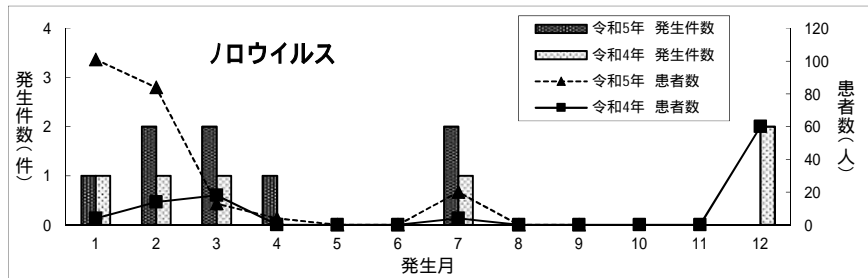
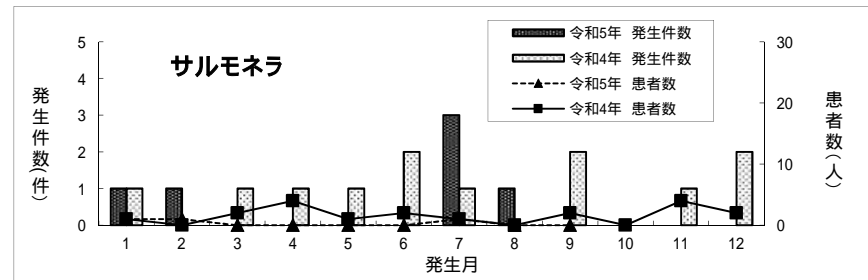
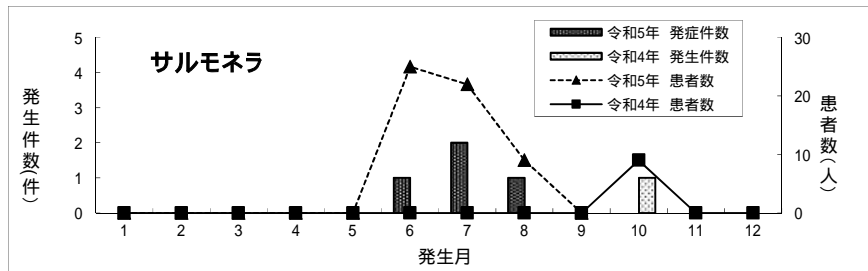
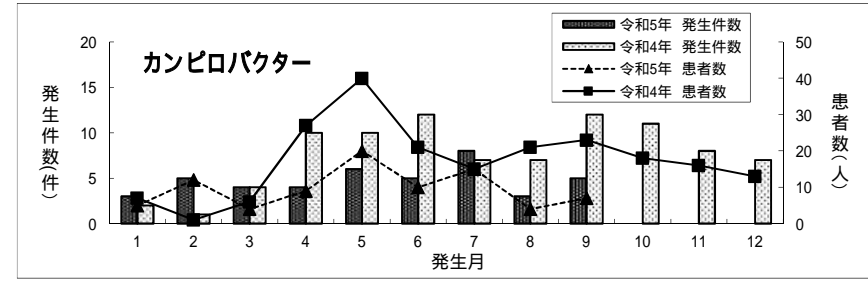
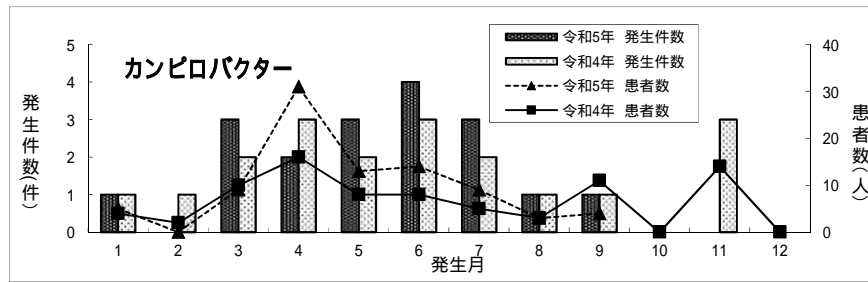
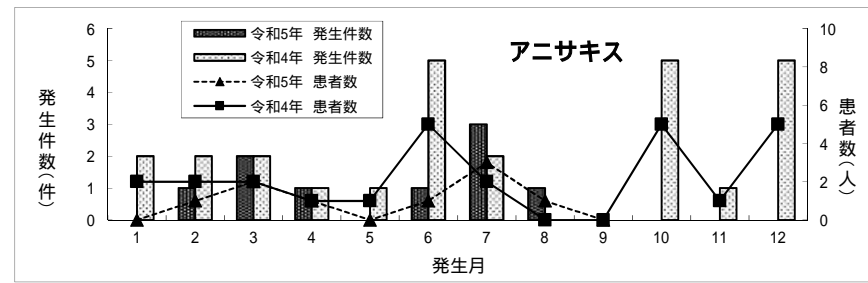
	1月		2月		3月		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		合計				
	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	物質	件 患者	件	患者	
飲食店	一般	寄7	2 2	寄7	2 2	寄7	6 7	C.p	1 69	寄7	3 4	寄7	5 6	Sal	2 22	寄7	4 9	寄7	2 2										
		Camp	1 5	NV	1 20	Camp	3 9	寄7	2 2	Camp	3 13	Camp	4 14	寄7	2 2	Camp	1 3	Camp	1 4										
		NV	1 101			NV	2 13	NV	1 4	化学	2 4	Sal	1 25	NV	2 20	化学	1 1												
								Camp	2 31			B.c	1 7	Camp	3 9	Sal	1 9												
集団給食	仕出し 自動車	要許可				Sta	1 10						Sta	1 25															
		届出												C.p	1 54														
		届出対象外																											
飲食店(自動車)、飲食店(一般)															Sta	1 6													
魚介類販売業		寄7	1 1					寄7	2 2	寄7	2 2			寄7	3 3														
そうざい製造業				NV	1 64																								
飲食店(そうざい)、魚介類販売業		寄7	1 1																										
家庭		寄7	1 1	寄7	1 1									植物	1 3	寄7	1 1	植物	1 4										
その他										C.p	1 16	植物	1 20																
												寄7	1 1																
不明		寄7	1 1	寄7	3 3	寄7	2 2	寄7	3 3	寄7	1 1	寄7	2 2	寄7	1 1			寄7	1 1										
		寄7	1 2																										
合計		9	114	8	90	14	41	11	111	12	40	17	154	15	63	9	25	5	11	0	0	0	0	0	0	0	100	649	
細菌	カンピロバクター		1 5			3 9	2 31	3 13	4 14	3 9	1 3	1 4																	
	黄色ブドウ球菌					1 10					1 25			1 6															
	腸炎ビブリオ																												
	ウエルシュ菌						1 69	1 16	1 54																				
	セレウス菌										1 7																		
	サルモネラ										1 25	2 22	1 9																
	腸管出血性大腸菌												1 3																
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(<i>astA</i>) 保有大腸菌()																												
	毒素原性大腸菌																												
	ボツリヌス菌																												
カンピロバクター及びサルモネラ																													
ウイルス	ノロウイルス	1	101	2	84	2	13	1	4			2	20																
	サポウイルス																												
	A群ロタウイルス																												
寄生虫	アニサキス	6	6	6	6	8	9	7	7	6	7	8	9	6	6	5	6	3	3										
	シュドテラノーバ																												
	アニサキス及びシュドテラノーバ																												
	クドア・セブテンブクタータ																												
ウエステルマン肺吸虫		1 2																											
化学物質	ヒスタミン									1 2																			
	次亜塩素酸ナトリウム									1 2					1 1												3	5	
自然毒	植物性自然毒											1 20	1 3					1 4											
	動物性自然毒																												
不明																													
		9	114	8	90	14	41	11	111	12	40	17	154	15	63	9	25	5	11	0	0	0	0	0	0	0	100	649	

注) NV(ノロウイルス)、Sapo(サポウイルス)、RVA(A群ロタウイルス)、C.p(ウエルシュ菌)、Camp(カンピロバクター)、Sta(黄色ブドウ球菌)、Vp(腸炎ビブリオ)、V.flu(ビブリオ・フルビリス)、Sal(サルモネラ)、B.c(セレウス菌)、EHEC(腸管出血性大腸菌)、*astA*保有大腸菌(耐熱性毒素様毒素遺伝子(*astA*)保有大腸菌)、ETEC(毒素原性大腸菌)、Y.e(エルシニア・エンテロコリチカ)、S.Typhi(チフス菌)、S.p(A群溶血性レンサ球菌)、C.botu(ボツリヌス菌)、寄7(アニサキス)、寄シ(シュドテラノーバ)、寄ク(クドア・セブテンブクタータ)、寄ウ(ウエステルマン肺吸虫)、化学(化学物質)、植物(植物性自然毒)、動物(動物性自然毒)、不(不明) 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。

8 病因物質別食中毒発生状況



9 病因物質別有症苦情発生状況



食中毒事件の一覧(速報) 速報のため、今後若干の変更が予想されます

通し番号	発生日	発生月	発生日	喫食日	担当保健所	患者数	喫食者数	原因食品	二枚貝	ヒラメ	は肉の加熱不徹底	肉の生食又は加熱不足のメニュー名	原因施設	病因物質	菌型、血清型
1	1	1/7	1/6	荒川区	1	2	ブリの寿司又はイワシの刺身						飲食店(そうざい)、魚介類販売業	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
2	1	1/19	不明	板橋区	1	不明	不明						不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
3	1	1/15	1/14	港区	1	2	令和5年1月14日に調理し、提供した食事(刺身、寿司を含む)						飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
4	1	1/20	1/19	渋谷区	1	3	刺身						魚介類販売業	アニサキス	
5	1	1/8	1/6	渋谷区	5	6	令和5年1月6日に調理提供した料理(加熱不十分な鶏ササミを含む)			1	焼き鳥(ササミ)		飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
6	1	1/30	1/29	新宿区	1	2	イワシのマリネ						家庭	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
7	1	1/29	1/28~1/30	多摩府中	101	128	1月28日から1月30日にかけて当該飲食店が調理し、提供した食品						飲食店(一般)	ノロウイルス	G
8	1	1/30	1/29	葛飾区	1	1	令和5年1月29日に当該施設で調理提供されたしめさば等の刺身						飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
9	2	2/12	2/11	八王子市	1	2	タチウオ又はメバルの切身						不明	アニサキス	Anisakis simplex
10	2	2/14	2/13	品川区	64	120	当該施設が令和5年2月13日に調理し提供した弁当						そうざい製造業	ノロウイルス	G
11	2	2/19	2/19	足立区	1	1	2月19日に患者自身で調理したイワシの許じめ						家庭	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
12	2	2/8	不明	杉並区	1	不明	不明						不明	アニサキス	
13	2	2/11	2/10	中央区	1	6	令和5年2月10日に調理提供した刺身						飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
14	2	2/10	不明	江東区	1	不明	不明						不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
15	3	3/3	不明	江東区	1	不明	不明						不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
16	3	3/1	3/1	足立区	10	142	令和5年3月1日に当該施設で調理提供された食事						集団給食(要許可)	黄色ブドウ球菌	
17	3	3/6	3/6	港区	2	2	令和5年3月6日に調理し、提供した寿司(アジ、イワシ、コハダを含む)						飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
18	3	3/2	不明	江戸川区	1	不明	不明						不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
19	3	3/7	3/4	世田谷区	4	9	鶏わさボン酢			1	鶏わさボン酢		飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
20	2	2/28	2/28	豊島区	1	1	イワシの寿司						飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
21	3	3/12	3/11	千代田区	7	9	生食用牡蠣を含む食事						飲食店(一般)	ノロウイルス	G
22	2	2/26	2/25	江戸川区	20	25	当該施設で製造し、2月25日に提供した弁当						飲食店(一般)	ノロウイルス	G
23	3	3/13	3/12	千代田区	1	1	寿司(ブリ、サーモン、アジ)						飲食店(すし)	アニサキス	
24	3	3/19	3/18	新宿区	6	7	3月18日に提供した食事						飲食店(一般)	ノロウイルス	G 17
25	3	3/30	3/29	江東区	1	2	令和5年3月29日に提供されたしめさば						飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
26	3	3/29	3/29	新宿区	1	1	魚介類刺身						飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
27	3	3/29	3/28	中央区	1	4	令和5年3月28日に調理提供した刺身						飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
28	3	3/27	3/23	新宿区	3	3	3月23日に提供した食事			1	よだれ鶏		飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
29	3	3/14	3/12	豊島区	2	2	会食料理(焼肉を含む)			1	レバテキ		飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
30	4	4/3	4/3	八王子市	1	1	4月3日に加工し販売した「マイワシお造り」						魚介類販売業	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
31	4	4/9	不明	江東区	1	不明	不明						不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
32	3	3/31	3/31	大田区	1	不明	海鮮上にぎり						飲食店(すし)	アニサキス	
33	4	4/15	4/15	多摩立川	69	107	ジャガ芋のそぼろ煮を含む弁当及び食事						飲食店(一般)	ウエルシ菌	型別不能
34	4	4/23	4/22	足立区	1	3	令和5年4月22日に加工、販売した「生食用鮮魚介類(マアジ及びヒラメを含む。)						魚介類販売業	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
35	4	4/27	4/26	多摩府中	1	1	令和5年4月26日(水)に当該施設が調理、提供した寿司						飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto

通し番号	発生日	発生日	喫食日	担当保健所	患者数	喫食者数	原因食品	二枚貝	ヒラメ	は肉の加熱生食又は肉の生食又は加熱不足のメニュー名	原因施設	病因物質	菌型、血清型	
36	4	4/26	4/25	台東区	4	4	4月25日に当該施設で提供された食事				飲食店(一般)	ノロウイルス	G .2	
37	4	4/25	4/25	八王子市	1	不明	生食用カツオの柵				不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
38	4	4/20	4/19	中央区	18	28	令和5年4月19日に調理提供された「レバ刺し」			1	レバ刺し、鶏わさ	飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
39	4	4/30	4/29	八王子市	1	1	4月29日に調理し提供した「にぎり寿司(イワシ)」				飲食店(すし)	アニサキス		
40	5	5/1	4/30	足立区	1	4	令和5年4月30日に当該施設で加工、販売された「マイワシ皮ひき」				魚介類販売業	アニサキス		
41	5	5/1	不明	品川区	1	不明	不明		1		不明	アニサキス		
42	4	4/24	4/23	品川区	1	不明	不明				不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
43	5	5/12	5/11	多摩小平	1	2	令和5年5月11日(木曜日)に当該施設が加工、販売した「ハマチ刺身」及び「ヒラメ刺身」		1		魚介類販売業	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
44	4	4/29	4/28	大田区	13	28	不明(4月28日に提供した「鶏焼肉を含む会食料理」)			1	鶏焼肉(モモ、ムネ、砂肝、セセリ、レバー)	飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
45	5	5/14	5/14	中野区	16	40	チキンカレー弁当				その他	ウエルシュ菌	型別不能	
46	5	5/19	5/19	大田区	2	2	5月19日に当該施設が調理、提供したコーヒースェイク				飲食店(一般)	次亜塩素酸ナトリウム		
47	5	5/7	5/5	新宿区	3	4	5月5日に提供した食事			1	焼き鳥、鴨の炭火焼	飲食店(一般)	カンピロバクター	
48	5	5/19	5/18	港区	1	1	令和5年5月18日に調理し、提供した刺身盛り合わせ				飲食店(一般)	アニサキス		
49	5	5/21	5/21	江東区	2	2	令和5年5月21日に提供した刺身(サケ、コマイ)				飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
50	5	5/25	5/25	港区	2	3	プリの西京みそ焼き				飲食店(一般)	ヒスタミン		
51	5	5/16	5/13	豊島区	2	2	会食料理(焼き鳥を含む)				飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni	
52	6	6/5	6/5	南多摩	20	74	調理実習で茹でたじゃがいも				その他	植物性自然毒	ソラニン類	
53	6	6/2	6/2,3,5	八王子市	25	不明	当該施設が調理し提供した食事				集団給食(要許可)	黄色ブドウ球菌		
54	5	5/26	5/24, 26, 27	千代田区	8	139	未加熱及び加熱不十分な鶏肉料理			1	鶏刺し、鶏わさ、鶏ささみのこぶじめ	飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
55	6	6/1	6/1	目黒区	1	1	令和5年6月1日に調理提供した寿司				飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
56	6	6/6	不明	品川区	1	不明	不明				不明	アニサキス		
57	5	5/28	5/27	渋谷区	1	1	令和5年5月27日に当該施設において調理提供された刺身盛り合わせ		1		飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
58	6	6/12	6/12	北区	54	200	令和5年6月12日の朝食で提供されたエビのスープ煮				集団給食(届出)	ウエルシュ菌		
59	6	6/15	6/15	杉並区	2	4	当該施設が令和5年6月15日に調理、提供した生食用鮮魚介類(サバ)				飲食店(一般)	アニサキス		
60	6	6/5	6/4	品川区	1	不明	不明				不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
61	6	6/25	6/24	港区	1	1	令和5年6月24日に調理し、提供した食事				飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
62	6	6/17	6/13	渋谷区	2	2	令和5年6月13日に調理提供した料理(加熱不十分な鶏及び牛の肉料理を含む)			1	牛ハラミロースト、かしわ焼き	飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
63	6	6/24	6/24	八王子市	7	11	6月24日に当該施設が調理し提供した食事				飲食店(一般)	セレウス菌	Gilbert1	
64	6	6/12	6/9	台東区	3	3	6月9日に提供された食事			1	レバテキ(牛)	飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni
65	6	6/5	6/5	台東区	1	1	6月5日に提供された刺身				その他	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto	
66	6	6/15	6/15	千代田区	5	63	串焼き料理				飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni	
67	6	6/18	6/16	新宿区	4	11	6月16日に提供した食事				飲食店(一般)	カンピロバクター	jejuni	
68	6	6/26	6/25	港区	1	1	令和5年6月25日に調理し、提供した寿司(アジ、ハマチを含む)				飲食店(すし)	アニサキス		
69	1	1/30	不明	大田区	2	不明	不明				不明	ウエステルマン肺吸虫		
70	7	7/4	7/3	杉並区	5	7	令和5年7月3日に原因施設が調理、提供した食事				飲食店(一般)	サルモネラ	O9,Enteritidis	
71	6	6/30	6/29 - 7/2	北区	25	25	令和5年6月29日から令和5年7月2日にかけて、当該施設で調理、提供した食事			1	馬刺し	飲食店(一般)	サルモネラ	O8,Newport
72	6	6/21	6/20	杉並区	1	2	令和5年6月20日に調理、提供した生食用鮮魚介類(マイワシ、マダイを含む)				飲食店(一般)	アニサキス		

通し 番号	発 生 月	発 生 日	喫 食 日	担 当 保 健 所	患 者 数	喫 食 者 数	原因食品	二 枚 貝	ヒ ラ メ	は 肉 の 生 食 又 は 加 熱 不 足 又 メ ニ ュー 名	原因施設	病 因 物 質	菌 型、 血 清 型	
73	7	7/2	6/30	目黒区	6	7	令和5年6月30日に調理提供した料理			1	1 ヌッケ風	飲食店(一般)	ノロウイルス	G_5
74	7	7/1	6/30	品川区	1	1	当該施設が令和5年6月30日に加工、販売した食品(アジのたたき、刺身(カンパチ、生アトランティックサ)		1			魚介類販売業	アニサキス	
75	7	7/13	7/12,7/13,7/17	千代田区	14	18	7月12日から17日に提供した食事					飲食店(一般)	ノロウイルス	G
76	7	7/12	7/11	港区	1	1	令和5年7月11日に調理し、提供した寿司会席					飲食店(一般)	アニサキス	
77	7	7/7	7/5	中央区	3	3	令和5年7月5日に調理提供された「焼き鳥」			1	1 焼き鳥(ササミ)	飲食店(一般)	カンビロバクター	jejuni
78	7	7/7	6,7/8,7/9,7/10,7/11	町田市	17	17	2023年7月6日、8日、9日、10日、14日に当該施設が提供した食事					飲食店(一般)	サルモネラ	O7
79	7	7/22	不明	品川区	1	不明	不明					不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
80	7	7/2	6/29,7/3,7/4	大田区	3	不明	当該施設で調理提供した食事					飲食店(一般)	腸管出血性大腸菌	O157VT2
81	7	7/10	7/9	港区	4	8	令和5年7月9日に提供された食事(鶏肉料理を含む)			1	1 鶏レバー、鶏刺し、鶏ユッケ	飲食店(一般)	カンビロバクター	jejuni
82	7	7/18	7/17	足立区	1	2	令和5年7月17日に当該施設で調理、提供した刺身類(サバ、トビウオを含む)					飲食店(一般)	アニサキス	
83	7	7/12	7/11	足立区	1	4	令和5年7月11日に当該施設で加工、販売した「ブリさ(天然)」					魚介類販売業	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
84	7	7/30	7/30	多摩立川	1	1	刺身(イワシ、ブリ)					魚介類販売業	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
85	7	7/23	7/23	足立区	3	3	ウリ科植物とハマグリ炒め物					家庭	植物性自然毒	ククルピタシン
86	7	7/18	7/15	渋谷区	2	2	令和5年7月15日に調理提供した料理(加熱不十分な鶏肉料理を含む)			1	1 ササミ串	飲食店(一般)	カンビロバクター	jejuni
87	8	8/6	8/6	八王子市	1	5	ヒラメの刺身		1			家庭	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
88	8	8/10	8/10	中野区	1	2	令和5年8月10日に当該施設が調理、提供した食事					飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
89	8	8/23	8/22	港区	1	1	令和5年8月22日に調理し、提供した生の鮮魚介類を含むコース料理					飲食店(すし)	アニサキス	Anisakis pegreffii
90	8	8/28	8/27	千代田区	2	2	刺身(サバ、マグロ、サーモン及びカンパチ)					飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
91	8	8/24	8/23	練馬区	9	12	令和5年8月23日に当該施設が製造したオムライス弁当					飲食店(仕出し)	サルモネラ	O7,Infantis
92	8	8/24	8/24	渋谷区	1	3	令和5年8月24日に当該施設において調理提供された食事		1			飲食店(一般)	アニサキス	
93	8	8/24	8/24	中央区	6	6	令和5年8月24日に調理提供された「チャーシュー弁当」					飲食店(自動車)、 飲食店(一般)	黄色ブドウ球菌	エンテロトキシンA,B型
94	8	8/31	8/31	中央区	1	1	令和5年8月31日に上記店舗で提供された「次亜塩素酸ナトリウム入りの水」					飲食店(一般)	次亜塩素酸ナトリウム	
95	8	8/28	8/25	台東区	3	4	8月25日(金)に当該施設で提供された食事					飲食店(一般)	カンビロバクター	
96	9	9/1	8/31	八王子市	1	4	刺身盛り合わせ					不明	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
97	9	9/3	9/2	目黒区	1	3	令和5年9月2日に調理提供した刺身					飲食店(一般)	アニサキス	Anisakis simplex sensu stricto
98	9	9/6	9/6	渋谷区	1	2	令和5年9月6日に調理提供した料理					飲食店(一般)	アニサキス	
99	9	9/12	9/9	墨田区	4	4	当該施設が令和5年9月9日に調理、提供した食品(加熱不十分な鶏肉を含む)					飲食店(一般)	カンビロバクター	jejuni
100	9	9/18	9/18	新宿区	4	4	キノコの炒め物(テングタケ)					家庭	植物性自然毒(テングタケ)	

ノロウイルス検査状況(9月分)

検体名・産地		G		G	
二枚貝		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
		/		/	
総 計		G 合計	0 / 0	G 合計	0 / 0

ノロウイルスを検出した検体の詳細		
検 体 名	検体数	産 地 等
1		
2		
3		
4		
5		
6		

事務連絡

令和 5 年 3 月 9 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部(局)担当者 御中

消費者庁食品表示企画課

くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて

アレルギーを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 4 条第 1 項の規定に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）により特定原材料を定め、それを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表発第 139 号消費者庁次長通知）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、食品表示基準を改正し、特定原材料として新たにくるみを追加することになりました。

つきましては、経過措置期間はあるものの、食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルギーを含む食品の検査方法」による確認等を行うこと、これまでアレルギーとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことについて、関係者に対する周知をお願いします。

また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することをより一層努めるよう周知をお願いします。



遺伝子組換え表示制度

—消費者が正しく理解できる情報発信を目指して—

遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。
任意表示は 2023 年 4 月 1 日から新しい制度になります。
なお、義務表示は現行制度からの変更はありません。



遺伝子組換え食品とは、別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物及びこれを原材料とする加工食品です。

国内で流通している遺伝子組換え作物は、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)に基づく安全性審査を経ています。

義務表示制度

遺伝子組換え表示制度は、食品表示基準^{※1}（平成27年内閣府令第10号）に定められています。

※1 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく内閣府令

義務対象^{※2}

安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群^{※3}

（食品表示基準 別表第17）

対象農産物	加工食品 ^{※4}
大豆 （枝豆及び大豆もやしを含む。）	1 豆腐・油揚げ類、2 凍り豆腐、おから及びゆば、3 納豆、4 豆乳類、5 みそ、6 大豆煮豆、7 大豆缶詰及び大豆瓶詰、8 きなこ、9 大豆いり豆、10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの、11 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12 大豆粉を主な原材料とするもの、13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14 枝豆を主な原材料とするもの、15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子、2 コーンスターチ、3 ポップコーン、4 冷凍とうもろこし、5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6 コーンフラワーを主な原材料とするもの、7 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）、8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子、2 乾燥ばれいしょ、3 冷凍ばれいしょ、4 ばれいしょでん粉、5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

★ しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

※2 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

※3 組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※4 表示義務の対象となるのは主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの）

表示方法

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示

<表示例>「大豆（遺伝子組換え）」等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示

<表示例>「大豆（遺伝子組換え不分別）」等

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合^{※5}

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

※5 大豆及びとうもろこしに限る

キーワード：「分別生産流通管理」

分別生産流通管理（IPハンドリング）とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることをいいます。

任意表示制度

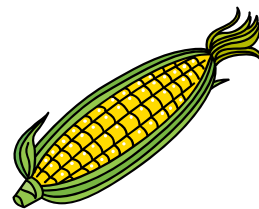
遺伝子組換えに関する任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されます。改正後の食品表示基準は2023年4月1日に施行されます。

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能



新制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

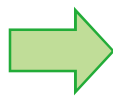
<表示例*6>

「原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています」
「大豆(分別生産流通管理済み)」
「大豆(遺伝子組換え混入防止管理済)」等

施行前でもこの表示は可能です。
表示の早期切替えに御協力ください。

*6 遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能ですが、表示と商品に矛盾がないように注意してください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでない」
「非遺伝子組換え」
等の表示が可能



使用した原材料に応じて2つの表現に分けることにより、消費者の誤認防止や消費者の選択の機会の拡大につながります。

★ 大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

新たな任意表示制度に関する Q & A

Q1 改正食品表示基準の施行まで期間が空くのはなぜですか。

A1 改正後の食品表示基準は 2023 年 4 月 1 日に施行されますが、それまでの間が表示切替えのための準備期間になります。

改正食品表示基準の施行前においても、分別生産流通管理をして、意図せざる混入を 5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品に適切に分別生産流通管理された旨を表示することができますので、消費者への正確な情報提供のため、事業者におかれましては、表示の早期切替えをお願いします。

Q2 改正後の食品表示基準が施行されたら、それまでに製造した在庫は処分しなければならないのでしょうか。

A2 改正後の食品表示基準の施行前に現行制度に基づいた表示をした食品（例えば、倉庫にある商品在庫）については、施行後も販売することができます。

ただし、施行後に古い「遺伝子組換えでない」の表示（＝意図せざる混入が 5%まで許容）が流通することは消費者の正しい選択を誤らせるおそれがありますので、事業者はできる限り施行前までに改正後の食品表示基準に即した表示への切替えをお願いします。

Q3 改正後の食品表示基準の施行前に作った包材を引き続き使うことはできますか。

A3 改正後の食品表示基準の施行後に使用する容器包装には、改正後の食品表示基準に即した表示をする必要があります。

例えば、適切に分別生産流通管理を行っているが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入がないことまでは担保できない農産物を使用する場合は、適切に分別生産流通管理された旨の表示をしてください。

Q4 適切に分別生産流通管理された旨を表示したいのですが、どのように表現したらよいでしょうか。

例えば、「遺伝子組換え大豆の混入が 5%以下になるように管理しています。」という表示はできますか。

A4 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分けて生産、流通及び製造加工の各段階で管理を行っていることが分かるように表示する必要があります。「分別生産流通管理済み」の代わりに、「IP ハンドリング済み」、「IP管理済み」、「遺伝子組換え混入防止管理済み」という表現も使用することができます。

このとき、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の割合について、表示の読み手の主観によって左右されるような表現（例えば、「遺伝子組換え大豆はほぼ含まれていません。」、「遺伝子組換えとうもろこしの混入をできる限り抑えています。」等）は避けるべきと考えます。

例に挙げている表示のように、遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、事業者は表示と商品に矛盾がないように注意してください。

Q5 「遺伝子組換えでない」と表示するための条件を教えてください。

A5 適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでない」と表示することができます。

遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、第三者分析機関等による分析や、以下を証明する書類等を備えておくことなどが考えられます。

- ① 生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を専用コンテナ等に詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していること
- ② 国産品^{*7}又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないことを確認していること
- ③ 生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、その旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合には、不適正な表示となります。

※7 現在、日本において食用として使用することを目的とした遺伝子組換え作物の商業栽培はありません。

消費者庁食品表示企画課

東京都千代田区霞が関 3-1-1
中央合同庁舎第 4 号館 6 階
03-3507-8800（大代表）



遺伝子組換え表示

検索

区内施設における苦情事例について

【事例】 マドレーヌの表示が異なっている

1 探知

令和5年5月17日、マドレーヌの販売会社から報告を受理。

2 内容

墨田区民が令和5年4月22日に区内商業施設の店舗で当該商品を複数個購入したが、その内の一つの賞味期限が令和4年11月と表示されていたという苦情を受けた。しかし、店舗で販売していたのは別の他社で、販売時点での期限管理の責任はその会社にあると思うので指導してほしい。

3 調査結果

- ・店舗で販売していた会社に確認したところ、当時見本用と販売用の2種類の商品を用意しており、見本用は販売用と区別するために、裏面に「見本」と記載し、一段高めのショーケースに置いていた。
- ・しかし、見本の一つに賞味期限切れのものが混ざっており、客が偶然当該品を手にとってしまい、店員も気づかずにそのまま販売してしまった。なぜ、賞味期限が切れていたものがあつたのかは不明である。
- ・今後の対策として、販売前に商品の賞味期限を確認し、会計の際にも店員が再確認するとのことだった。

4 指導内容

店舗で販売していた会社に対して、販売時、会計の際だけでなく廃棄する際の期限表示の確認も徹底するよう口頭指導した。

【事例】客席の調味料周辺に虫が発生していた

1 探知

令和5年7月4日、一般消費者から報告を受理。

2 内容

令和5年7月11日、複数名で区内飲食店を利用したところ、テーブルの箸や調味料などが置いてあるところに白い粉が付いているのが見えた。よく見てみると、動いていて虫のようだった。店員に申し出て交換してもらったが、交換したのものにも付いてて不衛生だった。

3 調査内容

- ・店舗へ立ち入り苦情者が座っていた客席を確認したところ、掘りごたつ式で畳の上に座布団があり、座布団と壁の隙間に白い粉のようなものや小さなゴミや多数見られた。白い粉のようなものの一部は、動いていた。
- ・保管されていた調味料セット（醤油、七味、つまようじ）を確認したところ、七味の容器は蓋が閉まっておらず、動く白い粉のようなものが確認された。また、調味料セットの横に保管されていたメニュー冊子の隅にも、動く白い粉のようなものが確認された。
- ・店舗では、苦情者から連絡を受け、定期的に来ている防虫駆除業者へこの件について連絡済みで近々対応予定とのことだった。
- ・HACCPに沿った衛生管理を実施していなかった。
- ・動く白い粉のようなものを実体顕微鏡で確認したが、虫の特定には至らなかった。

4 指導内容

- ・客席を含め清掃徹底すること。
- ・調味料セットの一部の蓋が十分にしまっておらず、当該異物が混入している恐れがあるため、容器を洗浄後に中身を新しいものに交換すること。
- ・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。