

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3 - 2 1	第 1 4 期第 1 回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和 6 年 5 月 8 日 (水) 午後 2 時から午後 4 時まで			
開催場所	区役所 1 2 2 会議室			
出席者数	17人【委員】森八一、大橋行、佐伯信郎、坪谷正人、鈴木健志、日野伸之、高橋香菜子、平賀浩士、滝沢彰良、渡部真由美、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			
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 区長あいさつ 食品衛生推進員の紹介 区・保健所事務局職員の紹介 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 活動報告 4 議題 令和 6 年度食品衛生推進会議の活動計画について 令和 6 年度普及啓発関係事業について 5 報告事項 令和 5 年度食品衛生推進会議の開催状況について 令和 5 年度食品表示法・健康増進法第 6 5 条に係る対応状況について 令和 6 年度墨田区食品衛生監視指導計画について 6 情報提供 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 「食品表示基準について」の一部改正について 区内施設における苦情事例について 			
配 付 資 料	<ol style="list-style-type: none"> 1 第 1 4 期 墨田区食品衛生推進員名簿、令和 6 年度事務局職員名簿 2 食品衛生推進員の役割 3 令和 6 年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 4 令和 6 年度普及啓発関係事業について 5 令和 6 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 6 令和 5 年度食品衛生推進会議 開催状況 (第 1 3 期第 4 回 ~ 第 6 回) 7 令和 5 年度食品表示法・健康増進法第 6 5 条に係る対応状況 8 令和 6 年度墨田区食品衛生監視指導計画 9 令和 6 年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 6 年 2 月 ~ 令和 6 年 3 月) 11 アレルゲンを含む食品に関する表示について 12 区内施設における苦情事例について 			

会議概要

1 委嘱状の交付

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。

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。

区・保健所事務局職員の紹介

令和6年度の事務局職員について紹介を行った。

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

座長には坪谷正人氏を、副座長には平賀浩士氏を選出した。

3 活動報告

- ・ 6月に組合の総会があるので、食中毒予防のための資料作成を行っている。
- ・ 3月に、足立区でノロウイルスの食中毒事件が発生して、それから1週間か10日ぐらいして今度は中学校での類似の集団感染症事例があった。私の感覚としては、前の感染で広まったウイルスを持っていた保菌者が、症状がなく、学校で手洗いをしないことにより、学校でノロウイルスが広がったと思っている。感染の元は絶対手洗いなので、手洗いをしっかり行うよう皆さんよろしくお願いいたします。
- ・ 店舗の方に家庭でできる食中毒予防の6つのポイントというポスターを掲示した。
- ・ 専門家を招いてすみだ地域栄養ネットワークの会員向けに「現場の実態から食中毒に繋がる行動。常習的に行っている調理の危険行為と、この改善策」というテーマで勉強会を行った。
- ・ 令和5年及び令和6年4月までの食中毒発生状況の資料を作成。社内向けの食品衛生教育研修を行った。
- ・ 食品の自主回収情報について、社内の関係者に共有を図った。
- ・ 保健所から、家庭内のHACCPの普及に関するポケットティッシュをもらい、区内の高齢者向けに作っている弁当と一緒に配布した。
- ・ 2月の推進会議内容をすみだ食育 good ネット内の会議で周知した。また、6月に保健所で行う「アニサキスの講習会」についても周知した。

4 議題

令和6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

令和6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】

- ・ アニサキスの講習会についてアナウンスはいつごろから行っていくのか。

(事務局)

ホームページの方で既に発表はしており、何人かの方には参加の申し込みをい

ただいている。区報では6月1日号に載せる予定となっており、こちらの方でも広報していく予定である。

(委員)

参加状況がわかったりしないか。

(事務局)

X(旧:twitter)を活用しての広報も行うので、そちらの方で、あと何名まで参加できます。という発信をしていく。

- ・ 手洗いマイスターとは具体的に何を行っているのか。

(委員)

墨田区の食品衛生協会にて手洗いマイスターに認定されている者が手洗いについて指導する。墨田区の保健所で手洗いチェックキットというものを貸し出ししており、それを用いて、手洗いの正しいやり方を教えている、方法としては、ブラックライトに反応して光るローションを手に塗る。ブラックライトで照らし、ローションを菌に見立てているということを説明して、その後、石鹸で2回手を洗ってもらって、そのローションがどれくらい落ちているかで、今の手洗いの方法が十分かわかる。そして正しい手洗いのやり方を学ぶという講習である。

(委員)

流しがないと講習を行うことは難しいのか。

(委員)

そのとおりである。

(委員)

推進員の中には集まって食事を作る会から来られている方もいるので、そういったところで講習を行うと効果的ではないだろうか。

(委員)

8月14日に区役所1階のアトリウムにて、手洗い講習会を行うので、どのようなものかを見てみると参考になると思う。

5 報告事項について

令和5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

令和5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】

- ・ 紅麹の健康食品に関する問い合わせがあったか

(事務局)

当課において、直接区民の方から、摂取して体調が悪くなったというような報告は来ていない。

大阪市から東京都を通じて、区内の販売事業者の在庫状況等についての調査が来て、対象の事業者について調べた結果、全ての店舗から撤去されており、回収の手続きがされていた。

大阪市からの情報提供で、健康調査が必要な区民の方も数名いたが、体調不良等は見受けられなかった。

- ・ 広告表現の確認を行っているのが意外であった。

(事務局)

事業者から相談があったことについて、食品表示法および、健康増進法に基づいて根拠なく行き過ぎた表現にならないように指導している。月に1回、外部の有識者を交え、協議しながら対応している。

- ・ 食品表示の講習会を以前に受けたが、乳酸菌飲料の話が大変参考になった。

令和6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】

- ・ フリーマーケットなどで、表示をしていない食品を販売している事例があるようだが、保健所として指導などはできないのか。

(事務局)

主催者の方から、こういうことやりたいというご相談があれば、食品の取り扱いについてお聞きして指導したりすることはある。また、我々の方でホームページやチラシ等を見て、全然知らないイベントで食品を扱いそうなものを見つけたときには、主催者の連絡先を探して、声をかけたりすることもある。食中毒のリスクなどを説明して、区でもイベントの要綱などに従ってもらい、衛生的なイベントになるように、指導している。

(委員)

区の食品衛生推進員として、その場で注意することはできるのか。

(事務局)

客として注意することは可能と思われるが、トラブルになることも考えられる。そのため、後で保健所の方に連絡してほしい。

(委員)

実際にそのような場で事故が起きた場合は責任の所在はどうなるか。

(事務局)

基本的には調理提供した方が責任ということにはなる。

営業許可を持って出店をしている場合は営業停止や、営業禁止などの処分もあるが、イベントの場合は許可を必要としない場合もあり、営業停止などの処分にならないこともある。

民事上のことは、裁判していただくしかないので、保健所の方から、誰に責任があるのかとかはなかなか申し上げにくい。

- ・ 自宅の車庫で店を出して、飲食物の販売を行っているところをよく見るが、保健所の許可は必要ではないのか。

(事務局)

食品を調理して提供することを業として行っていくのであれば、営業許可が必要である。許可なしで行っているのであれば、無許可営業となる。

仕入れてきたお弁当とかを販売するというのであれば、届出をすれば可能である。届出なしで行っているのであれば、無届営業ということになる。

そのような情報を把握した場合はしっかりと指導を行う。

HACCP のステッカーを大きくするという話はどうなったのか。

(委員)

大きいステッカーが先日完成したと報告を受けた。

(委員)

すでにもらっている事業者は大きいものはもらえないのか。

(事務局)

要望があれば渡せる。

(委員)

HACCP のステッカーを貼らないと営業ができないというものでないため、効果のほどが疑問である。

(委員)

あくまで、事業者の方のアピールの資材の一つである。HACCP の重要性について、飲食店の利用者に理解してもらい、ステッカーを張っている店は衛生管理をしっかり行っているということをわかってもらうためにも、啓発活動を行い、区民に HACCP を浸透させることが重要である。

6 情報提供

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】

- ・ 今回食中毒事件を起こしたところは組合に入っているのか。

(事務局)

今回墨田区で発生した食中毒事件は組合に属していないお店である。

(委員)

組合に入るメリットとして、食中毒に関しての情報が得られるということがある。知らせもあるから有用である。

(委員)

肉の生食を提供しているようなお店に対して、メニュー情報を保健所に伝えるとメニューから消えていた。そのため、提供している情報を保健所に伝えることで、食中毒を抑えられると思っている。

- ・ ノロウイルスや、カンピロバクターの食中毒が出たとのことだが、資料を見ても何が原因で引き起こされたのかわからない。

(委員)

ノロウイルスの場合は、腸にノロウイルスがいる人が外でトイレを使う。そのトイレを調理従事者が使うことで、手などに付着することになる。

その人が手洗いを十分せずに調理を行うことで、料理にウイルスが付着してしまう。

カンピロバクターは牛レバーや、鶏レバーなどを生で食すると感染する。

過去に学校が給食で出したきざみのりが原因でノロウイルスが広がった事件もある。この時は、きざみのりの製造者がノロウイルスを持っていたことに気づいていたのかは知らないが、手洗いが不十分の状態、のりの製造を行ったから、広まったのではないかと思う。

- ・ 事件を起こしたお店はその後組合に加入するものか。

(事務局)

必ずしもそうとは限らない。

「食品表示基準について」の一部改正について(資料11)
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 外国人の方向けに「アレルギーがある方は、申し出てください。」といったようなものは作ってもらえないのか。

(事務局)

多言語のアレルギーに関するパンフレットを配布したが、それでは不十分か。

(委員)

それ以外のアレルギーの人もいると思うので、お客さん自身が書いてもらえるようなものはないのか。

(事務局)

お店で提供している品物が自身で仕入れた物のみしか使っていないということであれば、アレルゲンについては全て把握できると思われる。

しかし、仕入れの物で、半製品の食品を扱うこと場合、特定原材料及び、それに準ずるものしか表示されていない。そのため、その半製品に何が使われているのかは、お店の方にはすべて把握できないと思われる。

そのため、もし特定原材料及び、それに準ずるもの以外にアレルギーがあるというお話があったときには、お店としては管理できないと思われ、申し訳ないが提供できないとして、店側には対応してもらう方が安全ではないか。

区内施設における苦情事例について(資料12)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 苦情者が販売者に直接言わず、まず保健所に第一報を入れることはよくあるのか。

(事務局)

多くの場合は、メーカーや販売者に報告することが多いと思われる。

しかし、中には直接保健所に第一報ということで連絡する方もいる。

また、メーカーなどに問い合わせをしたが、対応がうまくいなくて、保健所の方に再度相談するというケースもある。保健所に第一報入れてくるのはそこまで多くはない。

【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。

先ほど委員からのアレルギーとはそもそも何かとのご質問あったが、特定の物質に対して過剰に反応してしまうことをアレルギーといい、アレルゲンはそういった反応を引き起こしてしまう原因物質のことを指す。例えば今回の例で言うとマカダミアナッツがアレルゲンであり、それが原因物質として、アレルギー反応が出てくる恐れがあるということになる。

また、先ほど食中毒の事例報告の中で、その原因について、もう少し詳しく説明してほしいとの指摘があったが、基本的には食中毒予防の三原則という「つけない、ふやさない、やっつける」というのがあります。手洗いはその「つけない」の行為

	<p>につながる。</p> <p>「ふやさない」は温度管理をしっかりと、細菌の増殖を防ぐ。</p> <p>「やっつける」は、加熱をして、原因菌を殺すことを指す。</p> <p>食中毒の原因としては大体そのどれかを怠ることによる。今回のノロウイルスの件に関しては、5人の従業員がノロウイルスを保菌していたということで従業員がつけてしまったというのが原因ではないかと推定している。しかし、断定はできなかった。</p> <p>カンピロバクターによる食中毒も、低温調理品を提供していたということで、おそらく肉の中のカンピロバクターが死んでなかった、予想はしているが、これも断定はできなかった。</p> <p>今後は、説明の方で、もう少し丁寧に行えればと思う。</p> <p>啓発チラシの方は、予防方法として「つけない、ふやさない、やっつける」がしっかり伝わるように作成していく。</p> <p>推進員さんの活動の中で、手洗いマイスターさんと一緒に活動をできればという意見は、大変うれしく思いました。50人規模の調理実習や講習の中で、手洗いマイスターさんが一緒に参加していただいて手洗いの普及啓発ができれば効果的である。</p> <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14期 墨田区食品衛生推進員名簿

資料1

令和6年4月1日から令和8年3月31日(敬称略)

	氏 名	所属団体等
1	森 八 一 (もり やいち)	墨田区食品衛生協会 森八
2	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
3	佐 伯 信 郎 (さえき のぶお)	墨田区食品衛生協会 かめばん
4	坪 谷 正 人 (つぼや まさと)	墨田区食品衛生協会 焼鳥 奥尻
5	鈴 木 健 志 (すずき けんじ)	墨田区食品衛生協会 志`満ん草餅
6	日 野 伸 之 (ひの のぶゆき)	墨田区食品衛生協会 好味道
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	滝 沢 彰 良 (たきざわ あきよし)	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6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	早 川 加 奈 (はやかわ かな)	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	

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、その活動状況を別記第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、地域の食品衛生協会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

食品衛生協会の推薦による推進員は、食品衛生協会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6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			8(水)					30 (水)				5(水)		活動報告書の提出
2 活動事業等														
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
チラシ・資料配布		- -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- -	
食中毒予防 キャンペーン						13~19								リバーサイドホール 1階アトリウム
食品衛生普及事業				○食育フェ ス 20~ 23				すみだま つり 5, 6						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6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
- ・アニサキス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 6 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に掲載する。
- ・企業広告欄に食中毒予防の情報、コメント(50字以内)を不定期に掲載する。

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 5608-6943」

(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) 食の安全安心についての意見交換会(アニサキス講習会)

食育フェス(6月)内で消費者向けのアニサキス講習会を実施する。アニサキス食中毒対策を含む食品衛生に詳しい墨田区食品衛生推進員の坪谷氏を講師として、実際に魚を捌きながら調理するうえでアニサキスに注意するポイントを解説してもらう。その後、アニサキスボールペン作りを行い、消費者がアニサキス食中毒等の食品衛生に関する知識を正しく理解することで、今後の食中毒予防に繋げる。

(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、区内の町会掲示板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「食品表示」の内容で、パンフレットを作成予定。

(3) 食品衛生管理ファイル

食品衛生管理ファイル(発行：東京都、編集：食品衛生協会)が一部変更されたことを受け、墨田区版の2024食品衛生管理ファイルに「毎月の振り返り」の記録表を追加した。食品衛生管理ファイルを使用し、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。2025年版も記録編の作成を予定している。

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した。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。(クリアファイル等を検討中)
- ・食中毒予防キャンペーン(8月)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。
- ・食品衛生かるた貸出しの実施及び 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。

5 事業者向けの啓発

- ・業態別に食品衛生実務講習会を実施する。(食中毒の発生状況や食中毒の予防方法、HACCP に沿った衛生管理について等)
- ・食品衛生 DVD、手洗いチェックキットを区内事業者等に貸出しを実施する。(区報、HP 等で周知)
- ・墨田区食品衛生協会の組合の自主検査の際に、消費者向け HACCP ティッシュ、ウェットティッシュの配布を依頼する。

令和6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5

	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			20(木) - 23(日) 食育フェス (うちわ・パネル展示)		13(火) - 19(月) 食中毒予防キャンペーン (クイズ、手洗い実習 うちわ・パネル展示、)		5(土)、6(日) すみだまつり					
講習会	← リクエスト講座(通年) →											
	○2(火) 学校給食	27(月) 更新講習会	20(木) 食育フェス講習会	3(水) 保育園給食	1(木) 肉・魚販売業、スーパー	19(木) 菓子・パン	2(水) 集団給食・ホテル	27(水) 更新講習会	9(月) 各種製造業	29(水) 更新講習会	13(木) 実務講習会	13(木) 小規模飲食店
		○31(金) 一般飲食・焼肉	13(木) 弁当・そうざい・仕出し	8(月) デリバリー・テイクアウト・臨時等		20(金) 小規模飲食店						25(火) 更新講習会
			○21(金) 小規模飲食店	30(火) 更新講習会		30(月) 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		
推 進 会 議		8(水)					30(水)				5(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5年度食品衛生推進会議 開催状況（第13期第4回～第6回）

第13期第4回 令和5年5月10日 墨田区役所82会議室

1 報告事項

推進員の変更について

令和4年度食品衛生推進会議の開催状況について

令和4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

令和5年度墨田区食品衛生監視指導計画について

HACCP ステッカーの交付について

2 議題

令和5年度食品衛生推進会議の活動計画について

令和5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

区内施設における苦情事例について

第13期第5回 令和5年10月11日 墨田区役所122会議室

1 報告事項

推進員の変更について

すみだ食育フェス2023への参加について

食品衛生夏期対策事業の実施結果について

2 議題

普及啓発事業について

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

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

食品表示に関わる制度変更について

区内施設における苦情事例について

第13期第6回 令和6年2月7日 墨田区役所122会議室

1 報告事項

推進員の変更について

令和5年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

2 議題

令和6年度墨田区食品衛生監視指導計画について

令和6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

令和6年度消費者向け普及啓発事業について

令和6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

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況

区内施設における苦情事例について

令和 5 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 5 年 4 月～令和 6 年 3 月)

	項目	件数	主な相談事例
食品 表示法	衛生事項	94	<p>・添加物の表示方法について (着色料の表示について、合成着色料となっていたので、単に着色料とするように説明した。)</p> <p>・輸入するソーセージの添加物の表示について (輸入するソーセージに含まれる添加物(酸化防止剤)について、表示方法が不明なものがある。内容を確認し、表示方法の説明を行った。)</p>
	保健事項	5	<p>・栄養成分表示に用いる標準成分表について (最新の食品標準成分表が八訂のものであるが、七訂のものを引用している旨の表示であった。表示を更新するように説明した。)</p> <p>・輸入食品の栄養成分表示について (輸入食品の小豆について、パッケージに表記されている脂質、たんぱく質の値が食品標準成分表に記載してある脂質、たんぱく質の値と大きく異なるため、数値について輸入元に確認を行うこと。)</p>
健康 増進法	虚偽誇大広告[第 65 条]	3	<p>乳酸菌飲料の TVCM について</p> <p>機能性表示食品の TVCM についてについて (CM 上の表現が、虚偽誇大広告にあたる表現となっていないか)</p>

令和 6 年度墨田区食品衛生監視指導計画

第 1 章 令和 6 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

「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、「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、消費者

3 実施期間

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 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

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。

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。

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、内部点検を定期的に行い、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・検討した後に区の方針を示し、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め次第、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、食品衛生に関する相談対応、監視指導計画及び施策等に対する提案、普及啓発活動への協力、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鳥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。

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。

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。



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

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

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。

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、食品表示が適切であるかの確認を徹底します。不適切な施設には、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。

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。

食肉の生食等による食中毒防止

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ます。生食用牛肉を提供する場合には衛生基準があり、これらの遵守の徹底を指導します。

鳥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鳥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。また、結着等の加工処理を行った食肉や挽肉調理品は、病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれがあります。そのため、これらの食肉は中心部まで十分加熱して提供するように指導を徹底します。

焼き肉店等、利用客が調理する業態においては、利用客が十分に加熱して食べることや調理用のトングと食事用の箸の使い分けを実施することについて、注意喚起を徹底することを指導します。

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年以降ほぼ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。

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。また、営業許可取得施設について、事業譲渡により地位の承継をした場合には、可能な限り速やかに施設へ立ち入り、衛生管理が適切に実施されていること等の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

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。

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。

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。

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やこれらの食品を取扱う食品等事業者及び食品製造施設に対する一斉監視指導を行います。

1月から3月

- ・学校・保育園への納入施設、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

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です。事前に出店者に対し十分な説明と適切な衛生指導を行うとともに、すみだまつりや花火大会等の大規模なイベントについては、食品の取扱いが適切であるか現地で監視指導を実施します。

特に、新型コロナウイルス感染症により一時的に中断していたイベントが、近年再開し始めているので、改めて出店者に対し食品の取扱いについて指導するとともに、必要に応じてイベント当日の監視指導を行います。

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。

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。

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

食品関係営業施設に対する立入検査計画

別表2の「令和6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。

食品の収去（抜取り）検査計画

別表3の「令和6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な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】**



収去検査の様子

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。

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

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、被害の拡大及び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、食中毒等が発生した場合には、調査内容について振返りを実施し、対応の改善策について検討して、「墨田区食中毒対策マニュアル」を見直します。平時においても、職場内研修を行うなどして危機管理体制を整えます。

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、鳥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、鳥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

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。

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。

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。

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・定着への支援・指導

食品事業者等への支援・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、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。

新規営業施設に対しては、許可申請時や施設検査時等に丁寧に説明し、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を着実に導入するよう指導します。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（ハサップ）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します。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を実施します。

また、取組中の施設には、ステッカーを交付します。



HACCPステッカー

H A C C P (ハサップ) の普及啓発

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H A C C P (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

H A C C P (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

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。

食品衛生講習会

H A C C P (ハサップ) 義務化への対応を中心とした、食品衛生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。

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



食品表示法講習会

ンター等と協力して普及啓発を行います。

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6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



保健所職員による衛生管理記録確認の様子

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
食品衛生講習会の実施とHACCPサポート動画の配信
「HACCPステッカー」の交付



HACCP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



食品衛生実務講習会



墨田区保健所 生活衛生課 食品衛生係

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

別表1 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	【製造・加工業等】 ・使用添加物（製剤を含む）確認の徹底 ・異物の混入防止対策の徹底 ・温度管理の徹底 ・アレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底 ・記録の作成及び保存の推進 ・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	【飲食店営業、販売業等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食肉、食鳥肉及び食肉製品	【食肉処理業、食肉製品製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・食肉製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 【食鳥処理施設】 ・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	【飲食店営業、食肉販売業、そうざい製造業等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・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 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	【乳製品製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進 ・製品出荷時の自主検査の実施	【乳類販売業、集団給食施設等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	(斜線)	【飲食店営業、菓子製造業、販売業等】 ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品(魚介類及び水産加工品)	【水産製品製造業等】 ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・微生物汚染の防止の徹底 ・魚肉練り製品の成分規格、食品添加物の検査の実施 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進	【飲食店営業、魚介類販売業等】 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の排除を徹底 【ふぐ取扱施設】 ・ふぐの衛生的な処理の徹底
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。)	【そうざい製造業、漬物製造業等】 ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・加工品の食品添加物等の検査の実施 ・製造又は加工に係る記録の作成と保存の推進	【飲食店営業、販売業等】 ・生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の排除の徹底

【 】内は主な対象業種を示す。

別表3 令和6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	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	弁当類 サラダ・そう菜 調理パン	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	生食用生かき スーパーの食品	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					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 食肉製品 菓子
	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8品目(特定原材料): えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
- *表示が推奨されている20品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

【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)を起こすことがあります。

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2022年に発生した104件の食中毒のうち62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、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、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。原材料受入れ及び下処理段階での管理の徹底、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、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、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、野菜類は流水でよく洗うこと、低温保存の徹底、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、広域監視の実施、中毒事件等の調査及び処理、行政処分等の分担、執行及び連絡体制、及び都知事の助言、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

1回の食中毒で患者数が多く発生する食中毒原因物質で、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、石けんでよく手を洗う、調理器具等は、塩素消毒や煮沸消毒を行う、二枚貝は中心部まで十分に加熱する（85～90で90秒以上）、胃腸炎症状のある時には調理に従事しない、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」、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6年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和6年3月31日現在)

資料 9

- 1 事件数 37 件
(去年同期 31 件)
- 2 患者数 854 名
(去年同期 245 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6年(2024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	19	15	3										37
患者数	621	212	21										854

(2) 令和5年(2023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	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137
患者数	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	49	123	878

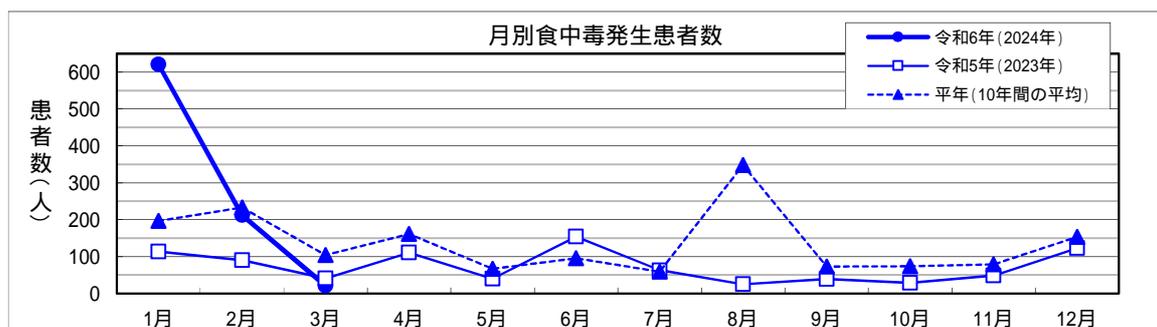
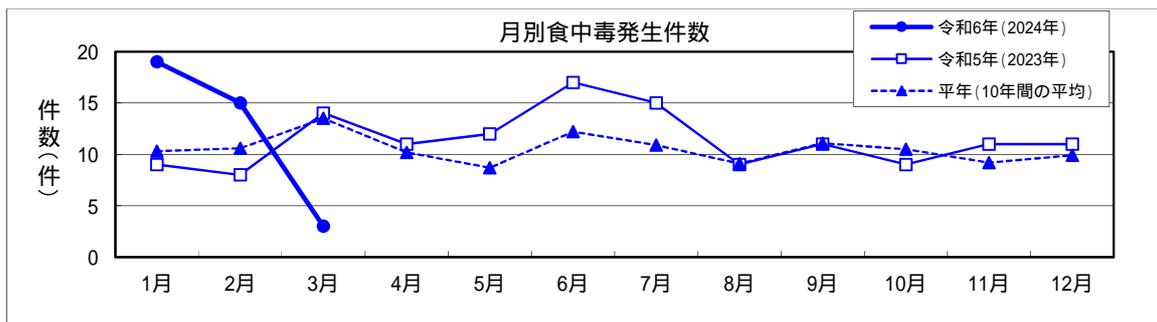
(3) 令和4年(2022年) 月別発生状況 (確定値)

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

(4) 最近10年間の月別発生状況 (令和5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	10.3	10.6	13.5	10.2	8.7	12.2	10.9	9.1	11.1	10.5	9.2	9.9	126.2
患者数	197	233	104	161	67	95	59	348	73	74	79	154	1,644

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



墨田区内で起きた食中毒事件について（令和6年2月～令和6年3月）

ノロウイルスによる事例

1 探知

令和6年2月16日9時30分頃、神奈川県に在住の届出者から「家族、友人4名で墨田区内の飲食店で食事をし、3名が消化器症状を呈している」旨の連絡があった。また、同月13日にも友人2名で当該店舗を利用し、2名が消化器症状を呈している旨の連絡があった（通報段階では調査協力を得られなかったが、同様苦情があれば協力できるとのことだった）。

2 事件の概要

令和6年2月12日11時00分頃、4名がイタリア料理店を利用し、パスタ、ピザ、サラダ等を喫食した。同月13日の夜から3名が消化器症状を呈した。また、同月10日に利用した2名グループも同月11日から消化器症状を呈していた。

3 発症状況

患者：患者：（グループ1）3名、（グループ2）2名

症状：嘔吐、下痢、発熱

発症日時：令和6年2月13日20時から同月14日6時にかけて（グループ1）

令和6年2月11日20時30分から同月11日23時にかけて（グループ2）

喫食日時：令和6年2月12日11時00分頃（グループ1）

令和6年2月10日12時30分頃（グループ2）

原因物質：ノロウイルスG

原因食品：令和6年2月10日及び12日に調理、提供された料理

4 原因施設の特定

次の理由から、患者グループの下痢、腹痛等について、当該施設が原因であると断定した。

患者2グループのうち3名の検便からノロウイルスGが検出され、当該施設を原因とした場合、患者症状や潜伏時間がノロウイルスによるものと一致していた。

当該2グループが利用した時間帯に調理に従事していた従事者を含め、調理従事者2名及びホール従事者3名の検便からノロウイルスGが検出された。

客席において、おう吐等の感染症を疑うエピソードはなかった。

患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票の届出があった。

5 措置

同月22日、営業自粛を指導したところ、同月22日から25日まで営業を自粛した。

同月26日から28日まで営業停止処分を行った。

カンピロバクターによる事例

1 探知

令和6年2月27日16時30分頃、足立区在住の患者から「墨田区内の飲食店で食事をしたところ発熱、消化器症状等を呈した」旨の連絡があった。また、同行者1名が足立区内の医療機関を受診しており、同日16時40分に当該医療機関から足立区足立保健所に同様の連絡があった。

2 事件の概要

令和6年2月22日17時頃、6名(届出者と同行者5名)が墨田区内の居酒屋でレバーやタンユッケ等を喫食したところ、届出者は同月24日から下痢等の症状を呈した。その後、同行者も消化器症状を呈した。

3 発症状況

患者：4名

症状：発熱、腹痛、下痢等

発症日時：令和6年2月24日8時から同月26日21時まで

喫食日時：令和6年2月22日17時頃から

原因物質：カンピロバクター・ジェジュニ

原因食品：当該飲食店が令和6年2月22日に調理、提供した食品

4 原因施設の特定

次の理由から、患者4名の下痢、発熱等の原因は、令和6年2月22日に利用した当該居酒屋での食事と断定した。

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6年2月22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。

患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票の届出があった。

5 措置

同年3月6日から12日まで営業停止処分を行った。

事務連絡

令和 6 年 3 月 28 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局） 御中

消費者庁食品表示企画課

アレルギーを含む食品に関する表示について

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、令和 5 年度に策定した「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」を踏まえ、「食品表示基準について」を改正し、特定原材料に準ずるものとして、新たにマカダミアナッツを追加し、まつたけを削除することとしました。

つきましては、本通知後、食品関連事業者等の実行可能性も踏まえ、可能な限り速やかにマカダミアナッツの表示及びまつたけの表示削除に努めるよう、関係者へ御指導願います。

また、情報提供を行う際には、「食品表示基準 Q&A について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号消費者庁食品表示企画課長通知）も踏まえるよう、上記と併せて関係者に対する周知をお願いします。

区内施設における苦情事例について

【事例】 菓子の袋に穴が開いていた

1 探知

令和6年1月24日、区内施設で当該商品を買った消費者が問題を発見し、居住区の保健所に通報。その後、居住区の保健所より、当区保健所に通知がされた。

2 内容

- ・令和6年1月11日に区内販売店にて、当該商品を購入し、帰宅後喫食したところ、袋の裏面に1cm程度の穴が開いているのを発見した。
- ・居住地の保健所に通報の後、当該保健所の食品監視院が、現品の確認をした。穴の存在を確認でき、穴の縁がギザギザした形状であった。
- ・通報者宅に穴が生じ得る原因となるような刃物などはおいていなかったとのことであった。
- ・以上の内容の通知が居住区の保健所から当区にされた。後日店舗に立ち入りを行ったところ、令和6年1月中に同様の苦情が5件ほどあり、すべてねずみが原因とするものであったと報告を受けた。
- ・当該店舗では、以前からねずみによる同様の被害が発生していたが、商品点検時で発見することができ、回収ができていたが、1月に入ってから被害が急増した。そのため、今回のような事故が発生してしまった。とのことであった。

3 指導内容

- ・ねずみ対策として、食品の保管には可能な限り、段ボールではなく、プラスチック容器を使用すること。
- ・店舗の設備について、施設点検の結果を参考に、修繕、補修の対応を行うこと。また、そのことについて、テナントビル側とも情報共有を行うこと。