

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3－21	第14期5回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和7年10月15日 午後2時から午後4時まで			
開催場所	すみだ保健子育て総合センター3階301会議室			
出席者数	17人【委員】森八一、大橋行、佐伯信郎、鈴木健志、平賀浩士、滝沢彰良、 渡部真由美、宮本真一、増井孝至、芹田規久江、鈴木初代 【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長、係員3名、係員見学者1名			
会議の公開 (傍 聴)	公開(傍聴できる)		傍聴者数	—
議 題	1 食品衛生推進員の交代について(追加資料) 2 食品衛生推進員からの報告 3 議題 (1) 令和8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1) 4 報告事項 (1) 普及啓発用品の作成について(資料2) (2) すみだ食育フェス2025への参加について(資料3) (3) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について(資料4) 5 情報提供 (1) 東京都内の食中毒発生状況について(資料5) (2) 区内施設における苦情相談・苦情事例について(資料6) (3) 飲食店等における食物アレルギー対策の支援に係る講習会の開催について(資料7)			
配 付 資 料	1 令和8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 2 普及啓発事業について 3 すみだ食育フェス2025への参加について 4 食品衛生夏期対策事業の実施結果について 5 令和7年東京都食中毒発生状況(速報値)について 6 区内施設における苦情相談・苦情事例について 7 食物アレルギーオンライン講習会の開催について (追加資料) 第14期墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表			

会 議 概 要	1 食品衛生推進員の交代について（追加資料） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 なし 2 食品衛生推進員からの報告 ・ 7月6日、日本栄養士会災害対策支援チームのスタッフ育成研修会が、すみだ保健子育て総合センターであった。災害時食支援の食中毒予防と衛生管理について講義があり、後日、病院内の栄養管理科スタッフ20名に内容を共有した。 ・ 10月18日、東武が管理するコトマチラボからの依頼でお菓子教室のワークショップがあり、手洗いの講習を行う予定である。 ・ 定例的な役員会内で注意喚起を行った。 ・ 食品衛生協会組合員へ7月にアルコール配布、8月に検便配布を実施した。 ・ 8月の食中毒予防キャンペーンの見学に行き、改めて食中毒予防について学ぶことができた。クイズに引っかかってしまい、引き続き、啓発に努めていきたい。 ・ 月に1回、実施している定員15名の男の料理教室で調理前の時間に、手洗い、食品の持ち帰りについて、注意事項を伝えた。魚、肉、野菜等、使うものによる包丁、まな板の使い分け、消毒について話をした。 ・ 毎月1回、食品の各テナントの厨房に設備担当とまわり、採点を実施し、各テナントにフィードバックした。粘り強く指導し、食中毒に関する事故を未然に防ぐように努めたい。 ・ 5月から9月において、事業者内に感染症対策や食中毒防止に向けた掲示物による普及啓発を実施した。 ・ 毎月、食品の回収情報を収集しているので、その情報を社内関係者に共有した。また、社内希望者を対象に、食品表示の最新動向について食品表示勉強会を行った。食品の容器包装について、取引先等からも問い合わせがあることから、社内関係者に情報共有を行った。 ・ 自社向けの食品衛生に関する教育を深める資料の作成や、食中毒発生状況の統計資料の発信、顧客からの衛生管理の問い合わせに関する回答の支援を実施した。 →（副座長） 事務局へのお願いになるが、今回から増井委員が初めてであるため、名簿があると、よろしいかと思う。 →（事務局） 次回以降対応させていただきます。 3 議題 (1) 令和8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1） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 ・ 墨田区におけるHACCPの普及率はどれくらいか。
----------------	--

→（事務局）

指標となるものはステッカーの交付率となる。実態が把握しきれていない部分もある。

- ・ HACCPのステッカー交付を受けた飲食店で、来られた客から意見等はあったか。

→（事務局）

その場で渡しているため、その後の反応などは分からない。

- ・ 区としてHACCPの周知についてどのような対応を行っているか。
- ・ 客から反応はない。

→（事務局）

町会の掲示版の活用やパンフレットを作成し、食中毒予防キャンペーン等のイベントでの配布、パネル作成をし、掲示を行っている。なかなか認知度が伸びていないのが現状である。

→（副座長）

私たち、食品衛生推進員もHACCPを広げていく活動を行われなければならないので、よろしくお願いします。

- ・ HACCPが広まる広まらないで考えていくと、やっているから安心だ、やっていないから心配だという実感が消費者にないのではないか。区民に発信しないと自分事として捉えられないのではないか。

→（副座長）

HACCPという言葉は知らなくても、HACCPと同じことをしている人も大多数いると思う。今後、それがHACCPであることをどうつなげていくかが課題であると思われる。HACCPステッカーの反響はどうか。

→（委員）

反応はあまりない。衛生管理を遵守している店というステッカーの方が分かりやすいのでは。

→（副座長）

ポケットティッシュには記載されていたので、HACCPの下に括弧書きで良いので、こういったものであるということを記載し、分かりやすく表示する方法もあるのでは。

4 報告事項について

(1) 普及啓発事業について（資料2）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ すみだこの風船について、小さい子供から好評とのことであったが、クリアファイルについて、何か反応はあったか。

→（事務局）

すみだこがいるので、可愛いと言われることはある。また、チラシを入れるのに利用している。

→ (副座長)

施設が病院であるが、事務連絡などにファイルを使用しており、他の部署の方から聞かれるので、そういったところから、認知度が上がってくるのかと思う。皆様の施設でこういう使い方をしているとかあったら、お知らせください。その他の使用方法として、院内の事業で月に1回、フードパントリーを行っており、その時に初めて参加された方に、パンフレットとクリアファイルをお渡しして、家庭でも食品の衛生に気をつけるように、啓発を行っている。

(2) すみだ食育フェス2025への参加について(資料4)

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、どういった方から申し込みがあったか。例えば、アニサキスになったことがある方とか、若い方がこういったイベントを見つけて応募してくるとか、どういう方からか。

→ (事務局)

年齢層としては万遍なく、低年齢で親子連れや、釣り好きな方が興味を持って参加したりしていた。申し込み自体も1週間程度で埋まってしまうような状況であった。

→ (副座長)

施設内のスタッフが申し込もうとしたが、すでにいっぱいということであった。もう少し定員を多くすると良いのでは。

(3) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について(資料4)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 注意指導のところで、具体的に今年多かった内容を教えてください。

→ (事務局)

施設内の清掃状況が多く、更新検査で立ち入りした際に、手洗い器や区画の扉を取ってしまっていたりするので、そういったところの注意指導を行っている。

- ・ (食中毒予防キャンペーンの) 資料4で団扇と手洗いは、協会で行った。手洗い実習を行った方から、「キレイに洗うとご飯も美味しくなるよ」と言われたことが印象的であった。学校を選び、書いて貰った絵を選び、時間をかけて、竹製の団扇にしている。イベントも見に来てほしい。

→ (副座長)

「キレイに洗うとご飯も美味しいよ」というフレーズがとても素敵なので、このフレーズをどこかで使わせてもらえればよいのでは。

- ・ 実施結果の食べ残しの持ち帰りの指導について、延べ件数192件のうち、注意指導を行った軒数は25件ということで、衛生管理をしていない施設が25件ということか、それとも、していますとの申告があったが、監視員の視点から、不適切なところが25件ということか。

→ (事務局)

食べ残しの持ち帰りを実施しているにも関わらず、特段の対応を行っていない施設に対し、注意をした方がよいと指導を行ったもの。

- ・ 一言付け加えれば良いということか。

→（事務局）

ガイドラインも作成されているので、そのガイドラインを用いて店側が説明するように記載されているので、保健所でもそのガイドラインに沿って説明するように伝えている。

- ・ クイズの選択肢の内容が、すごくセンスの良い内容になっている。正解率が低いのもその流れで、選んでしまう部分も影響していると思う。自分でも迷ってしまう部分があり、非常に素敵な作りで良いと思った。
- ・ クイズに参加したが、パパッと読んでしまい、自分の中で落とし込まずに回答してしまった。クイズになることで、自分の中に落とし込めると思う。参加して良かった。
- ・ 問題の作り方、選択肢が絶妙で、とてもすごいと思った。

5 情報提供

(1) 東京都内の食中毒発生状況（資料5）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 月別の発生状況で8月は、患者数が7、件数が2、去年は患者数が34、件数が5で、患者数はおいて、件数は他の月と比べて少ない傾向にあるのか。

→（事務局）

速報値ということもあり、集計が間に合わず、最終的には増える可能性もある。

→（副座長）

食中毒というと、冬場はノロウイルスで発生しやすい部分があり、夏場は少ない印象を受けるが、夏場は食品の保管状態の影響で多くなる傾向にあるので、皆さん気をつけている印象もある。

(2) 区内施設における苦情相談・苦情事例について（資料6）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ 事例2について、本当にカビかどうかの確認の検査は行ったのか。

→（事務局）

実際の商品も持ってきてもらい見たわけではないので、検査を行いカビかどうかの判断を行ったものではない。

- ・ 資料5と、有症苦情の中で病因物質が分かるのはどのような経緯か。病因物質が分かったが食中毒と断定していないのか、届出をしたが検査をしていないとかどういう経緯のものが含まれるのか。

→（事務局）

資料5のものは、食中毒として判断し、病因物質が断定しているものを報告し

ている。原因はわからないが、このお店の物を食べて、お腹を壊した等の報告も含まれていて、原因が掴めていないものも多い。調査を行い、病因物質が判明している場合、食中毒と断定していることが多い。

- ・ 事例１と事例２は苦情要因の内訳としてどこに分類されるか。

→（事務局）

事例１は、施設・設備取扱い不良というところに、事例２のカビが生えていたについては、カビの発生に入る。

- ・ 事例２で客席に設置してあるエアコンの風と記載があるが、以前イベント会場で、販売されたマフィンで糸を引いていたケースでも、冷ます場所がなく似たようなケースであった。こういったケースは、あるものなのか。安易な気持ちではないと思うが、冷ます場所がないからエアコンを使うのはどうなのかと思う。

→（事務局）

実際に、手狭なスペースで調理されている施設があり、保健所として、立ち入りした際や消費者の方からの通報を受け、発覚するケースがある。

(3) 飲食店等における食物アレルギー対策の支援に係る講習会の開催について（資料７）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

- ・ こちらのチラシについて、どれくらい前から周知されているのか。

→（事務局）

９、１０月ころに通知があったかと思うが、保健所ではあまり広く周知は行っておらず、窓口でチラシを置き、周知をしているところである。

- ・ どのような対象者に配布しているのか。

→（事務局）

配布はしておらず、窓口に置いている。

- ・ 組合や食品衛生協会をとおし、配布することができる。部数に限りがあるのか。

→（事務局）

東京都から送付があったものだが、そんなに多くはなかった。

→（副座長）

こういったつながりがあるので、広くアナウンスして頂けるとよろしいと思います。

→（副座長）

こちらの議題についてではないが、HACCPについて、委員からご意見を頂きまして、広がっていかないというところではあるが、夏期対策事業の実施結果の食品衛生講習会を実施のところで、食品関係営業者・従事者向け４２８名、消費向け８７名、計５１５名の方が参加されているというところから、段々と広がってきていると思った。こちらの人数には、重複されている方もいらっしゃるのか。

	→（事務局） 可能性としてはある。 →（副座長） 受講後にアンケートなどはされているのか。 →（事務局） 現在のところ、実施はしていない。 →（副座長） アンケートをして頂くと、今後の見解の参考になると思われるので、機会があれば、お願いしたい。ホームページでアニサキスについて、アナウンスしていたが、Xでは、行っているか。 →（事務局） 行っている。 会議の概要は、以上である。
所 管 課	保健衛生部 生活衛生課 食品衛生係（03－5608－6943）

第14期第5回 墨田区食品衛生推進会議次第

- 1 食品衛生推進員の交代について（追加資料）**
- 2 食品衛生推進員からの報告**
- 3 議題**
 - (1) 令和8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1）**
- 4 報告事項**
 - (1) 普及啓発用品の作成について（資料2）**
 - (2) すみだ食育フェス2025への参加について（資料3）**
 - (3) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について（資料4）**
- 5 情報提供**
 - (1) 東京都内の食中毒発生状況について（資料5）**
 - (2) 区内施設における苦情相談・苦情事例について（資料6）**
 - (3) 飲食店等における食物アレルギー対策の支援に係る講習会の開催について（資料7）**

※次回予定：令和8年2月4日（水）午後2時から
すみだ保健子育て総合センター3階301会議室

追加

第14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
増 井 孝 至（ますい たかし）	株式会社丸井	

【解職した委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
沖 永 和 貴（おきなが かずき）	株式会社丸井	

令和 8 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丁寧に説明し、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入った際に、HACCP に沿った衛生管理が定着しているかを確認し、必要に応じて衛生管理計画の見直し及び「振り返り」の実施を指導する。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、消費者に対し、リーフレット「HACCP ステッカーで安全な食事を選ぼう！」等を配布して、ステッカー掲示店の利用を促す。
※ HACCP ステッカーは、令和 7 年 8 月末日現在、389 施設に交付済
- ・ 消費者に対し、家庭でも「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 8 年度：食品表示（予定）
令和 7 年度：アニサキス
令和 6 年度：アニサキス
令和 5 年度：食品表示
- ・ 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 営業許可に関わる届出手続き等のオンライン化

事業者の方が窓口に来庁することなく届出ができるように、手続きのオンライン化を推進する。オンライン化を進めることで、手続きの効率化と事業者の利便性向上を図る。

普及啓発事業について

1 普及啓発用品の作成

「令和 7 年度墨田区食品衛生監視指導計画」に基づき、食品衛生意識の向上を図るため、下記のとおり、普及啓発用品の作成を行いました。

- (1) パンフレット「有毒植物、正しく知って身を守ろう及びHACCPステッカーで安全な食事を選ぼう！」9,000部作成し、町会への回覧と掲示板の掲載を依頼するとともに、イベント等で配布を行っています

- (2) クリアファイル

HACCPステッカーの内容について、2,000部作成し、イベント等で配布を行っています。

- (3) すみだこ風船

すみだこがプリントされた風船（全 10 色）500個を作成し、食中毒キャンペーン等で配布しました。



(1) パンフレット



(2) クリアファイル



(3) すみだこ風船

すみだ食育フェス2025への参加について

1 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、第三吾婦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7年6月18日（水）から22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



2 消費者向け食の安全安心についての意見交換会「アニサキス博士になろう～オリジナル！キーホルダー作り～」

消費者が寄生虫であるアニサキスをテーマとした食の安全安心についての意見交換会を実施し、講習と実習を行いました。（別紙1）

【日時】 令和7年6月18日（水）午後3時から午後4時30分まで

【場所】 すみだ保健子育て総合センター1階 多目的ホール

【講師】 食品衛生推進員 坪谷 正人 氏

【内容】

- ・ 墨田区からの情報提供
- ・ 講師による魚のさばき方解説
- ・ みんなでアニサキスキーホルダー作り

現在のページ > [トップページ](#) > [健康・福祉](#) > [衛生](#) > [食の衛生](#) > [【消費者の方へ】「すみだこ」の部屋](#) > [イベント情報](#)
> 食の安全安心についての意見交換会「アニサキス博士になろう～オリジナル！キーホルダー作り～」を開催しました

食の安全安心についての意見交換会「アニサキス博士になろう～オリジナル！キーホルダー作り～」を開催しました

更新日：2025年7月1日 ページID：766092343

食の安全安心についての意見交換会「アニサキス博士になろう～オリジナル！キーホルダー作り～」

令和7年6月18日、寄生虫であるアニサキスをテーマとした食の安全安心についての意見交換会を実施し、講習と実習を行いました。



食品衛生キャラクター「すみだこ」

墨田区からの情報提供

墨田区生活衛生課より、アニサキス食中毒の起こる仕組み、食中毒対策について説明を行いました。

ポイント

アニサキスは、魚介類や海にすむクジラなどの哺乳類の体内にいる寄生虫です。
アニサキス食中毒は、サバやスルメイカ、アジなどの魚を食べてから数時間～数日（発症者の多くは8時間以内）で発症します。
主な症状は激しい腹痛です。状況により、吐き気、おう吐、じんましん等を伴うことがあります。
アニサキス食中毒を防ぐには、中心部まで-20℃で24時間以上冷凍する、または中心部まで十分に加熱することが有効です。



講師による魚のさばき方解説



講師がサバやカツオなどの魚介類を解体し、さばき方等の説明を行う中、実際にアニサキスが寄生している様子を観察しました。（講師：食品衛生推進員 坪谷氏）

サバの内臓を取り出すと、内臓の表面にくるりと丸まった白い糸状のアニサキスがたくさん寄生していました。新鮮な魚の場合、アニサキスは内臓部分にすることが多く、時間が経つと筋肉部分に移行します。これを食べることでアニサキス食中毒になってしまう可能性があります。

今回の実習では、生きたアニサキスがゆっくり動いているところを観察することができました。また希望者には、とれたての生きたアニサキスを持ち帰っていただくことができました。

ポイント

新鮮な魚介類において、アニサキスは食べる筋肉部分よりも内臓部分に多く寄生しています。
時間が経過するとアニサキスは内臓部分から筋肉部分に移行するため、食中毒対策のためには早めに内臓を取り除くことが有効です。

みんなでアニサキスキーホルダー作り



本物のアニサキスを使用し、キーホルダーを作成しました。

キーホルダーの枠部分に好きな色のレジンを流し込み、事前に用意したアニサキスとラメを入れて固めることで、各参加者オリジナルのキーホルダーが出来上がりました。



参加されたみなさま、思い思いのアニサキスキーホルダーを作れたみたいですね。ぜひこのキーホルダーを眺めて、本日学んだことを思い出していただきたいです！

問い合わせ先

生活衛生課 食品衛生係
電話：03-5608-6943

お問い合わせ

このページは生活衛生課 ※令和6年11月5日にすみだ保健子育て総合センター(横川5-7-4)へ移転しましたが担当しています。

[玉田区ホームページについて](#) [個人情報保護](#) [アクセシビリティポリシー](#) [区役所のご案内](#)

法人番号60000020131075

〒130-8640
東京都墨田区吾妻橋一丁目23番20号
電話：03-5608-1111（代表）

Copyright© Sumida City. All right reserved.

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 526軒（注意指導等を行った軒数 91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 236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 99軒（注意指導等を行った軒数 24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 60軒（注意指導等を行った軒数 6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 2,028品目

うち不適正な表示16品目（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、字の大きさが規定するポイント数に満たないなど）

- **テイクアウト実施施設の監視指導**

飲食店等において持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前・デリバリー）等の提供形態が定着化しています。テイクアウト等を実施する、若しくは実施を検討している飲食店に対し、一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理等について指導を行いました。

※ 立入り延べ軒数 141軒（注意指導等を行った軒数 23軒）

- **食べ残しの持ち帰りに関する監視指導・普及啓発の監視指導**

外食における食品ロス削減にあたっては、やむを得ず食べきれない場合に、食べ残しを持ち帰る取組みが行われています。食べ残しの持ち帰りは、通常のテイクアウトと比較し、より一層の食品衛生上の配慮が必要であるため、衛生的な取扱いや持ち帰の際の留意事項等について監視指導・普及啓発を行いました。

※ 立入り延べ軒数 192軒（注意指導等を行った軒数 25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 56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、食品衛生法違反となった事業者はありませんでした。

※ 食品検査検体数 26検体

（結果が食品衛生法違反となった検体数 0検体）

令和6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	12
野菜類・果物類及びその加工品（漬物）	1
加熱済そうざい	5
未加熱そうざい	3
調理パン	1
アイスクリーム類・氷菓	4
合計	26

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 7 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	8 回 (4 2 8 名)
消費者等向け	5 回 (8 7 名)
合計	1 3 回 (5 1 5 名)

- 食品衛生イベント

8 月 1 9 日から 2 5 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。(別添 1)

- 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。(別添 2)

墨田区ホームページ | 墨田区 | 墨田区役所 | サイトマップ

キーワードを入力してください 検索

防災・安全安心情報
Disaster Prevention and
Safety Information

休日・緊急診療
Holiday and Weeknight
Emergency Services

目的別検索

暮らし 子育て・教育 健康・福祉 文化・観光 産業・事業者向け まちづくり 区政

現在のページ [トップページ](#) > [健康・福祉](#) > [衛生](#) > [食の衛生](#) > [【消費者の方へ】“すみだこ”の部屋](#) > [イベント情報](#)

> 食中毒予防キャンペーン（令和7年8月）を実施しました

食中毒予防キャンペーン（令和7年8月）を実施しました

更新日：2025年8月29日 ページID：875916822

令和7年8月、令和7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7年8月19日から25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7年8月19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。



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、196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、30名以上の方に幅広く参加していただきました。

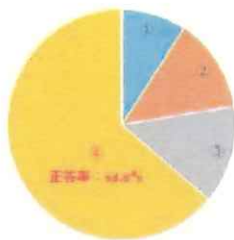
ご参加ご協力いただいた皆様、どうもありがとうございました。

食品衛生クイズ（令和7年度）

問1 次の魚介類のうち、アニサキス食中毒の心配がないものはどれでしょう？

選択肢

- (1) トビウオ
- (2) スルメイカ
- (3) マグロ
- (4) 全部心配！



答え：(4) 全部心配！

アニサキスの食中毒の心配がある魚は、サバやカツオのような青魚だけではありません。

シシャモのような小さな魚からマグロのような大きな魚、

スルメイカのようなイカの仲間でもアニサキスがいる可能性があります。

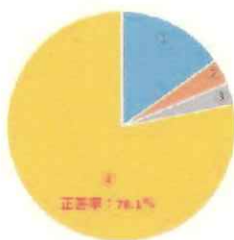
海にいるものを生で食べる時は、アニサキスの食中毒に注意しましょう！

正解率は63.8パーセントでした。

[アニサキス](#)

詳しく知りたい方は、「アニサキス」をご覧ください。

問2 鶏肉の食中毒を心配しないでいい場合はどれでしょう？



選択肢

- (1) 鶏肉の表面はしっかり焼いたから心配ない！
- (2) 少し赤かったけど、食べてから1日過ぎたし心配ない！
- (3) 生の鶏肉を触った箸で食事をしたけど、食べてはないから心配ない！
- (4) これも全部心配だよ

答え：(4) これも全部心配だよ

皆さんは生の鶏肉を触ったことがありますか？牛肉や豚肉よりずっと柔らかかったと思います。

鶏肉は、ほかのお肉よりも細菌が中に入りやすく表面を焼いただけでは食中毒は予防できません。

また鶏肉による食中毒は食べてから症状が出るまで3日くらいかかる場合や、少しの細菌で症状がでる場合もあります！

生の鶏肉が触れたものは口にしないように気を付けましょう！

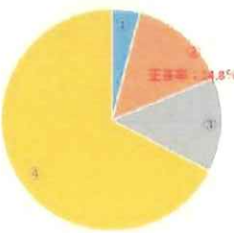
正解率は約78.1パーセントでした。

生肉には、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ので、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。

[カンピロバクター](#)

詳しく知りたい方は、「カンピロバクター」をご覧ください。

問3 食品表示について、間違えているものはどれでしょう？



選択肢

- (1) 食品添加物を使っているでも表示しなくていいものがある。
- (2) 卵を材料で使っているでもアレルギー表示をしなくていい場合がある。
- (3) 品質が長持ちするなら消費期限は書かなくてもよい
- (4) この流れは・・・全部間違えた

答え：(2) 卵を原材料で使っているでもアレルギー表示をしなくていい場合がある。

卵など特定原材料といわれるものは必ず表示しなくてはダメですが食品添加物は最終商品に入っていなければ書かなくてもいい場合があります。

また、皆さんがよく見る期限表示は2種類あるのを知っていますか？長持ちする食品は賞味期限が書かれています。

賞味期限：おいしく食べられる期限 消費期限：安全に食べられる期限

正解率は14.8パーセントでした。

※選択肢1,3は正しい文章ですので、選択肢4も誤りです。大変申し訳ありませんでした。

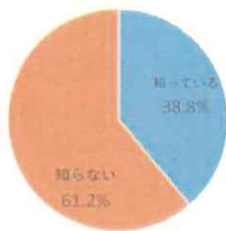
一般用加工食品の表示は、基本的に名称、原材料、添加物、内容量等を表示する必要があります。

これらは、消費者が読みやすく理解しやすいような日本語で、容器包装を開かなくても容易にみることができる箇所に記されています。

[食中毒予防の広報物](#)

詳しく知りたい方は、リーフレット「発見!食べ物の自己紹介」をご覧ください。

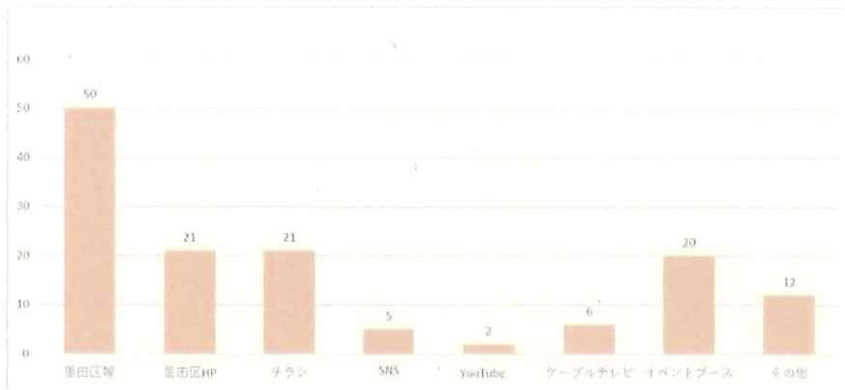
問1 墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」を知っていますか？



「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38.8%でした。

問2 「すみだこ」について、どこで見たことがありますか？



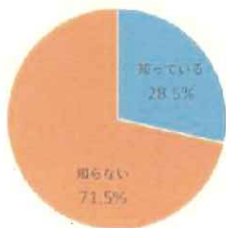
問1で「知っている」と回答した方に、「すみだこ」をどこで見たことがあるか聞きました。

その結果、すみだ区報で見たことがある人が最も多く、続いて区ホームページ、チラシの順になりました。



すみだこの部屋

問3 「HACCP」について知っていますか？

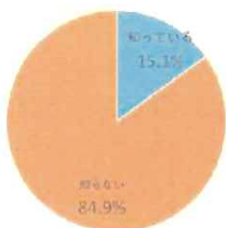


「HACCP（ハサップ）」を知っている人は28.5%でした。HACCPは食品事業者だけではなく、家庭でも食中毒予防の手段として活用することができます。

家庭で行うHACCP

詳しく知りたい方は、「家庭でできる6つのポイント」をご覧ください。

問4 「HACCP取組中ステッカー」について知っていますか？



「HACCP取組中ステッカー」を知っている人は15.1%でした。墨田区では、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいる事業者にステッカーを配布しています。区内飲食店のHACCPの取り組みにも注目してみましょう。

墨田区では「HACCPに沿った衛生管理」を実施している施設の目印となるよう、引き続き周知してまいります。

クイズとアンケートの実施結果から

今回のクイズとアンケートの結果から、アニサキス食中毒の原因魚介類や生の鶏肉の危険性について一定の理解があることがわかりました。一方で、HACCPについて知っている人、及び墨田区が施設へ配布しているHACCP取組中のステッカーについて知っている人は少ないことがわかりました。
今回のクイズとアンケートの結果を踏まえて、今後も消費者や食品を提供する事業者に対し食中毒予防の普及啓発に努めていきたいと思っています。

問い合わせ先

生活衛生課 食品衛生係
電話：03-5608-6943

お問い合わせ

このページは生活衛生課 ※令和6年11月5日にすみだ保健子育て総合センター(横川5-7-4)へ移転しましたが担当しています。

[墨田区すみだホームページについて](#) [個人情報保護](#) [アクセシビリティポリシー](#) [区役所の案内](#)

法人番号6000020131073

〒130-8640
東京都墨田区吾妻橋一丁目23番20号
電話：03-5608-1111（代表）

Copyright © Sumida City. All rights reserved.

令和7年東京都食中毒発生状況(速報値)
(令和7年8月31日現在)

1 事件数	102 件
(去年同期	86 件)
2 患者数	1,031 名
(去年同期	1,287 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7年(2025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	12	26	13	14	10	10	15	2					102
患者数	84	395	101	251	53	36	104	7					1,031

(2) 令和6年(2024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	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114
患者数	628	217	95	51	86	32	144	34	22	123	32	72	1,536

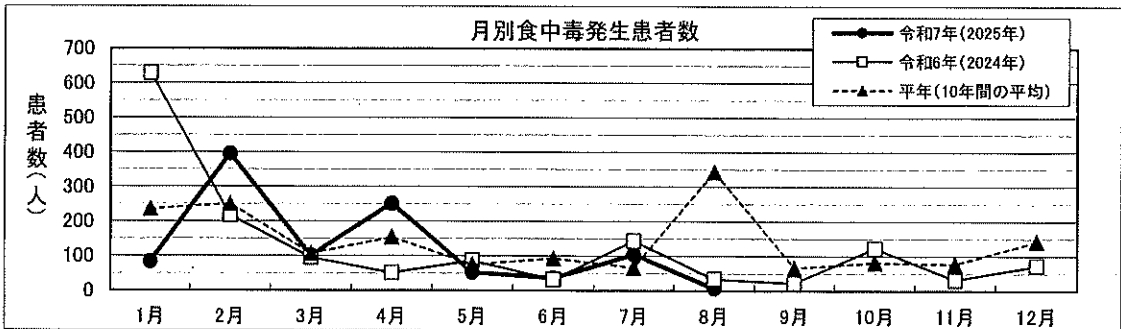
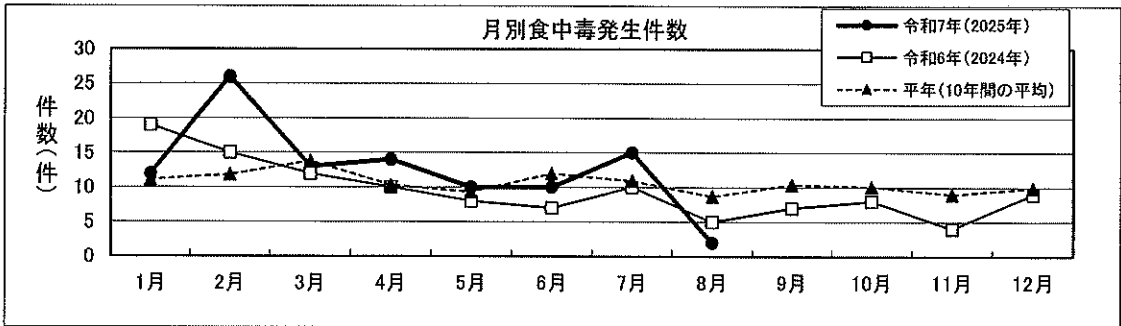
(3) 令和5年(2023年) 月別発生状況 (確定値)

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

(4) 最近10年間の月別発生状況 (令和6年までの平均値)(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	11.1	11.8	13.8	10.3	9.3	12.0	10.9	8.7	10.4	10.1	9.0	9.9	127.3
患者数	235	250	107	154	75	93	66	343	66	81	77	142	1,688

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7年(2025年)				令和6年(2024年)					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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			36	727			30	926	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター	2	7	22	116	1	3	17	89	26	152
	黄色ブドウ球菌			1	43	1	17	1	17	2	26
	ウエルシュ菌			3	44			5	152	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ			2	15			1	3	1	3
	腸管出血性大腸菌			2	13					2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌					1	12	1	12	1	12
	カンピロバクター及びサルモネラ							1	4	1	4
寄生虫	アニサキス			31	32	2	2	28	28	34	34
	グダア・セブテンブクタータ							1	18	1	18
化学物質	ヒスタミン									1	20
	次亜塩素酸ナトリウム									1	2
自然毒	植物性自然毒			2	3						
	動物性自然毒										
不明				1	14						
合計		2	7	102	1,031	5	34	86	1,287	114	1,536

6 原因施設別発生状況

		令和7年(2025年)				令和6年(2024年)					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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	2	7	83	730	4	31	65	815	88	967
	仕出し			1	130					1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			2	89			5	246	7	274
	届出							2	86	2	86
魚介類販売業				2	2			4	4	4	4
そうざい製造業				1	43						
家庭								2	2	3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他				3	27			2	38	2	38
不明				10	10	1	3	5	16	6	17
合計		2	7	102	1,031	5	34	86	1,287	114	1,536

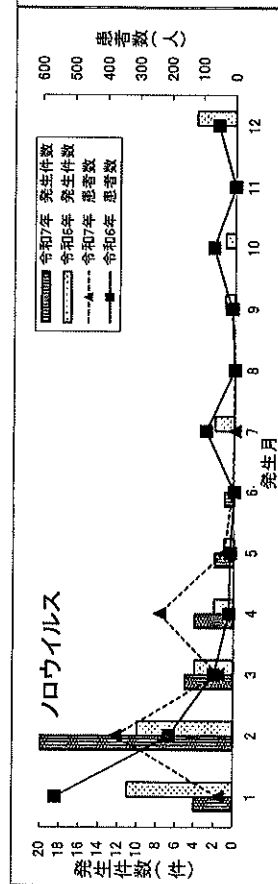
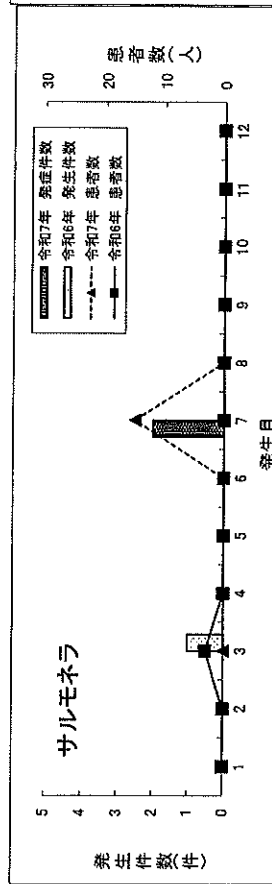
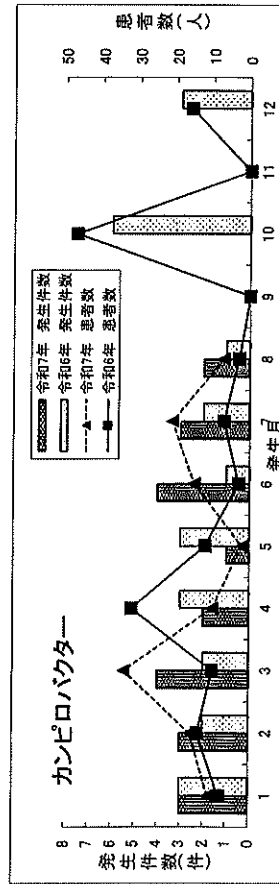
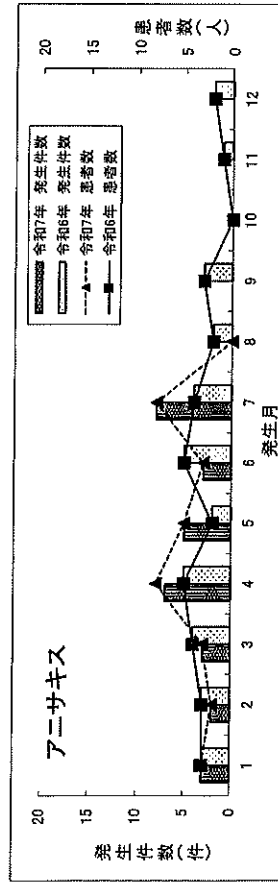
(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

7 病因物質・原因施設別、月別食中毒発生状況

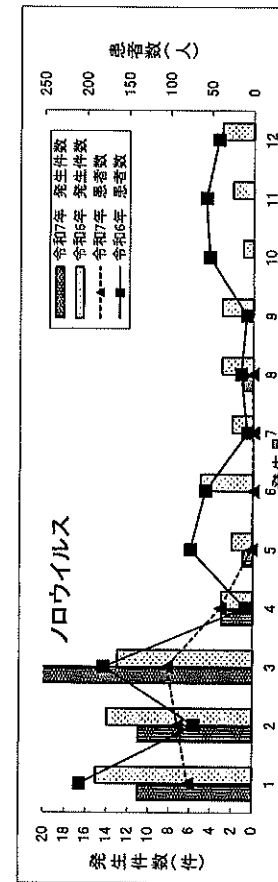
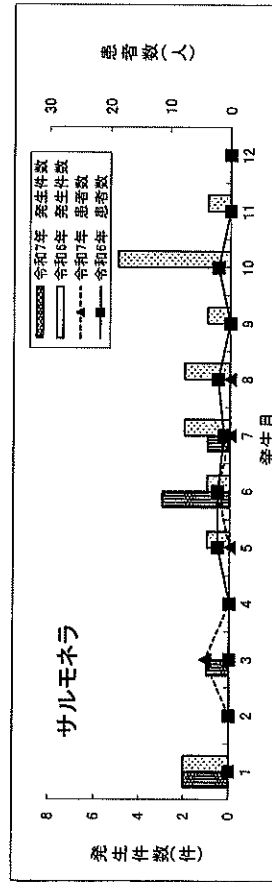
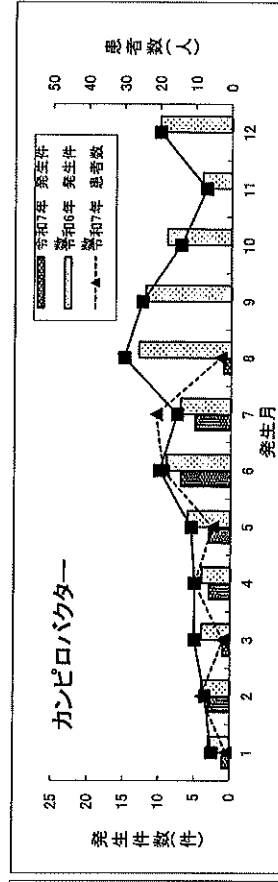
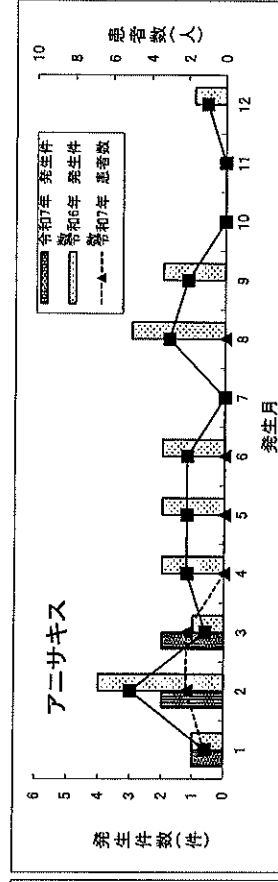
		1月		2月		3月		4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		合 計						
		物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者				
飲食店	一般	B.c	1	7	NV	20	367	NV	5	47	寄ア	4	5	寄ア	3	3	寄ア	2	2	寄ア	5	5	5	5	5	5	5	84	660			
		NV	4	46	Camp	3	16	Camp	4	34	NV	2	30	NV	2	30	Camp	4	15	Camp	3	27										
		Camp	3	11	C.p	1	10	C.p	1	17	Camp	2	10	不	1	14	EHEC	1	5	Sal	2	15										
		寄ア	2	2	寄ア	1	1	寄ア	2	2	植物	1	1	Camp	1	2	NV	1	5													
業団給食	仕出し																															
	そうざい																															
	要許可	RVA	1	17																												
	届出																															
	届出対象外																															
	魚介類販売業																															
	そうざい製造業																															
	家庭																															
	その他																															
	不明	寄ア	1	1	寄ア	1	1	寄ア	1	1	寄ア	2	2	寄ア	2	2	寄ア	1	1	寄ア	2	2										
	合計	12	84	26	355	13	101	14	251	10	52	10	36	15	104	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	102	7,007					
	カンピロバクター	3	11	3	16	4	34	2	10	1	2	4	15	3	27	2	7															
	黄色ブドウ球菌																															
	腸炎ビブリオ																															
細菌	ウェルシュ菌			1	10	1	17							1	17																	
	セレウス菌	1	7																													
	サルモネラ																															
	腸管出血性大腸菌																															
	毒素産性大腸菌																															
	ボツリヌス菌																															
	ノロウイルス	4	46	20	367	5	47	4	232	2	30	1	5																			
	サポウイルス																															
ウイルス	A群コクサウイルス	1	17																													
	アニサキス	3	3	2	2	3	3	7	8	5	5	3	3	2	15																	
	シールドテラノバ																															
	ウデア・セブチンブングタータ																															
寄生虫	ウエストルマン肺炎虫																															
	ヒストミン																															
	次亜塩素酸ナトリウム																															
	植物性自然毒																															
化学物質	動物性自然毒																															
	動物性自然毒																															
	不明																															

[illegible]

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



区内施設における苦情相談について

・ 食品衛生に関する苦情相談

食品等の苦情処理件数

項目 年度	苦情 総数	苦情要因の内訳								
		異物 混入	有症 苦情	腐敗 変敗	カビ の 発生	異味 異臭	変色 変質	表示	施設・ 設備 取扱い 不良	その他
R6 年度	144	16	40	3	3	6	5	9	49	13
R5 年度	142	13	54	3	1	6	2	11	45	17
R4 年度	119	12	53	1	0	6	0	5	39	15

※ 苦情要因が複数の場合もあるため、苦情総数と苦情要因の内訳の合計は異なる。

食の安全に関する相談

年度 内訳	R6年度			R5年度			R4年度		
	合計	電話	窓口	合計	電話	窓口	合計	電話	窓口
総 数	3,243	2,009	1,234	3,699	2,013	1,686	3,715	2,226	1,489
営 業 許 可	2,860	1,747	1,113	3,349	1,807	1,542	3,351	1,952	1,399
表 示	67	45	22	71	50	21	118	99	19
規 格 ・ 基 準	10	6	4	10	10	0	58	48	10
食 中 毒	10	10	0	8	8	0	16	15	1
残 留 農 薬	0	0	0	0	0	0	1	1	0
輸 入 食 品	1	0	1	2	2	0	9	6	3
添 加 物	0	0	0	1	1	0	4	3	1
新規開発食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食用可・不可に関する疑義	0	0	0	4	4	0	7	6	1
マスコミ報道に関する事項	0	0	0	0	0	0	1	1	0
そ の 他	295	201	94	254	131	123	150	95	55

※ 食品関係営業者・従事者からの相談も含む。

・ 食品の自主回収

	R6 年度	R5 年度	R4 年度
届出件数	4	3	7

食品衛生申請等システム：https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

区内施設における苦情事例について

【事例①】 不衛生な方法で調理を行っていることの通報

1 探知

令和7年6月16日、東京都を通じ、一般消費者から通報があった。

2 内容

令和7年6月13日に訪れた区内の飲食店で、生肉を素手で扱い、まな板の上で切っていた。生肉を切った後も、まな板を洗うことなく使用していた。また、生卵を盛り付ける際にも素手で行っていた。衛生面に対する意識が低い思い、通報した。

3 調査結果

- ・ 調理時の使い捨て手袋について、常時使用しているわけではなく、使用せずに調理をすることがあった。
- ・ まな板は用途別に使い分けを実施しているが、一部の食品について、使い分けが徹底されていないことが確認された。

4 指導内容

次の内容について指導した。

- ・ 手袋を使用するのであれば、使用を徹底すること。また、使用せずに、素手で調理すれば、手洗いをこまめに行うこと。
- ・ まな板の使い分けについて徹底すること。

【事例②】 プリンをテイクアウトしたらカビが生えていた

1 探知

令和7年8月7日、当職あてに一般消費者から報告があった。

2 内容

令和7年8月5日、区内の店舗にてプリンを購入。同日夜に喫食しようとしたところ、カビが生えていることを確認した。購入の際に保冷剤を付けてもらえなかったが、長時間外で持ち歩くようなことはしなかった。

3 調査内容

- ・ 製品の放冷を客席で行っており、客席に設置しているエアコンの風が製品に直接当たるようにしていた。
- ・ 冷蔵ショーケースでの保管について、先入れ先出しが行えるよう管理していた。
- ・ 保冷材は客からの求めがあった際に付けていた。

4 指導内容

次の内容について指導した。

- ・ 放冷は、客席で行わず、落下細菌を防ぐため、蓋をしながら調理場内で行うこと。
- ・ 持ち帰りの際には、必要に応じ、保冷剤を添付すること。

参加費
無料

飲食店事業者向け

食物アレルギー オンライン講習会



食物アレルギーを有する方々が安心して外食できるように、飲食店等においてもアレルギーに関する情報を適切に提供するなどの対応が求められています。

飲食店等で食物アレルギー対策を導入するため、アレルギーの基礎知識に関するオンライン講習会を開催します。



配信期間

令和7年 **11月12日** ㊦10時00分 ～ 令和7年 **11月25日** ㊦23時59分

講習会の受講は、パソコン・スマートフォンでご覧いただくオンライン形式です。

講習会の受講は無料ですが、受講時にインターネットが利用できる環境が必要となります。詳細は裏面をご覧ください。

対象者

都内飲食店営業者及び従業員、食品関係事業者

申込締切

令和7年11月2日(日)まで

講演1

「食物アレルギーの基礎知識と国内外におけるアレルギー表示の動向」(約40分)

福田 辰樹 氏 国立研究開発法人国立成育医療研究センター アレルギーセンター長

講演2

「食物アレルギーがある人の外食と誤食経験について」(約40分)

赤城 智美 氏 NPO 法人アトピizzi地球の子ネットワーク 事務局長

講演3

「飲食店での食物アレルギー対応の基本と効率化」(約40分)

田ヶ原 絵里 氏 一般社団法人外食アレルギー対応協会 代表理事

講演4

「外食・中食における食物アレルギーの情報提供について」(約30分)

多田 剛士 氏 消費者庁食品表示課 課長補佐

講演5

「アレルギーコミュニケーションシートの活用について」(約10分)

永沼 信二 東京都保健医療局健康安全部食品監視課 課長代理(食品安全担当)

▶ お申込みに関するお問合せ先

講習会運営事務局(株式会社ディーワークス)

TEL : 03-5835-0388 (平日10時から17時まで)

E-mail : allergies2025@d-wks.net

▶ 講習会の内容に関するお問合せ先

東京都保健医療局健康安全部食品監視課

TEL : 03-5320-4406

(平日9時から17時まで)

食品衛生の窓

検索



東京都保健医療局