

## 会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第14期第4回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和7年5月7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 305会議室			
出席者数	16人【委員】森八一、佐伯信郎、鈴木健志、日野伸之、高橋香菜子、平賀浩士、 滝沢彰良、宮本真一、沖永和貴、芹田規久江、鈴木初代 【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長及び係員2名、栄養士1名			
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"> <li>1 座長あいさつ</li> <li>2 報告事項               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 令和7年度第14期墨田区食品衛生推進員名簿・保健所事務局職員の紹介について(資料1)</li> <li>(2) 令和6年度食品衛生推進会議の開催状況について(資料2)</li> <li>(3) 令和6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(資料3)</li> <li>(4) 令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画について(別添資料)</li> <li>(5) 「食品表示基準について」の一部改正について(資料4)</li> </ol> </li> <li>3 食品衛生推進員からの報告</li> <li>4 議題               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 令和7年度食品衛生推進会議の活動計画について(資料5)</li> <li>(2) 令和7年度普及啓発関係事業について(資料6)</li> </ol> </li> <li>5 情報提供               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料7)</li> <li>(2) 区内施設における苦情事例について(資料8)</li> </ol> </li> </ol>			
配 付 資 料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 第14期墨田区食品衛生推進員名簿</li> <li>2 令和6年度食品衛生推進会議 開催状況</li> <li>3 令和6年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況</li> <li>4 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正について</li> <li>5 令和7年度食品衛生推進会議の開催および活動事業等の計画</li> <li>6 令和7年度普及啓発関係事業について</li> <li>7 令和7年東京都食中毒発生状況(速報値)</li> <li>8 区内施設における苦情事例について</li> </ol> 別添資料 令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画について			

<p>会 議 概 要</p>	<p><b>1 座長あいさつ</b> 座長からあいさつがあった。</p> <p><b>2 報告事項</b></p> <p>(1) 令和7年度第14期墨田区食品衛生推進員名簿・保健所事務局職員の紹介について（資料1） 事務局が概要を説明した。 <b>【主な意見等】</b> 特になし</p> <p>(2) 令和6年度食品衛生推進会議の開催状況について（資料2） 事務局が概要を説明した。 <b>【主な意見等】</b> 特になし</p> <p>(3) 令和6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（資料3） 事務局が概要を説明した。 <b>【主な意見等】</b> ・栄養成分表示について、免除されるのはどのような場合か。 →(事務局) 販売事業者が消費税法の第9条第1項において消費税を納める義務が免除されることに該当する場合などは表示が免除される。</p> <p>(4) 令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画について（別添資料） 事務局が概要を説明した。 <b>【主な意見等】</b> ・区民の方からのパブリックコメントはあったのか。 →(事務局) 残念ながらなかった。前回の会議を踏まえ来年度の計画は見やすいものに変更し、より意見をもらえるようなものとなるように改善していく。</p> <p>(5) 「食品表示基準について」の一部改正について（資料4） 事務局が概要を説明した。 <b>【主な意見等】</b> ・期限の設定について、資料には客観的な基準を科学的に決定する必要があると記載されているが、官能検査の結果によって期限設定した場合、根拠データがない。その場合はどうすればいいのか。 →(事務局) 保健所側がどのように期限設定しているのかを伺った際に、適切な回答がもらえれば問題ない考える。 ・「消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める」との記載があるが、できる範囲とはどのような程度なのか。 →(事務局) 期限の設定の際に安全係数をかけており、本来はもう少し期限が長いなどのことなど</p>
----------------	---

を話していただくことになるかと思われる。

→(推進員)

賞味期限が過ぎても、食べることができる期限の周知とあっても、期限が切れてしまったものは販売をしてはならないはずではないか。

→(事務局)

消費期限は「安全に食べられる期限」のため、期限を過ぎて販売することはできません。しかし、賞味期限は「おいしく食べられる期限」のため、販売については期限内に販売することが望まれます。

→(推進員)

消費者の理解が進んでいかないと、製造者や販売者との間でトラブルになる事象が増えそうである。

→(推進員)

販売物の期限が近いことなどの表示をしっかりと行い、消費者も購入にあたって自己責任で行うなど、後々トラブルにならないような対応を心掛ける必要性はあるだろう。

→(事務局)

期限が過ぎていなくてもなんでも売っていいというわけではないと思われるので、メーカーや販売店などである程度の基準等を決めていく必要はあるであろう。

### 3 食品衛生推進員からの報告

- ・医療安全学会が愛知県で開催され、演題を発表した。
- ・四月の新入社員に対して、衛生管理についての研修を行った。
- ・組合の定例会において、HACCPのカレンダーの配布を行った。
- ・令和7年2月13日の食品衛生責任者実務講習会に参加できなかった組合内の店に内容の案内を行った。
- ・団体の会員向けに食品衛生係で発行しているリーフレットなどを配布した。
- ・講師をしている料理教室内で料理における衛生管理について話をした。
- ・テナント内のグリストラップ等の清掃状況等について確認を行い、指導をした。
- ・会社の従業員向けに衛生管理の呼びかけを行った。
- ・社内の営業担当者や新入社員に対して、食品衛生管理の研修を行った。
- ・店舗に食中毒予防における温度管理のポスターの貼り、周知を行った。
- ・役職者を対象に HACCP に関する研修を行い、作業管理の重要性について認識を改めてもらった。

### 4 議題

- (1) 令和7年度食品衛生推進会議の活動計画について（資料5）

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、去年は子供が優先となっていたと思われるが、今回のチラシにはそのような文言がない。特に優先する対象者はないのか。

→ (事務局)

今回は年齢等は無関係なく、先着順で受け付ける。

(2) 令和7年度普及啓発関係事業について (資料6)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

・DVDなどの貸し出し用品について、貸出実績はどれぐらいなのか。

→ (事務局)

手洗いチェッカーは社会福祉施設へ年数回貸し出しをしている。

今年度も既に数件の貸し出し予約が入っている。

DVDの貸し出しはあまり予約が入っていない。

→ (推進員)

食品衛生かるたは作成当時委嘱されていた推進員のメンバーで絵札の作成を行ったりした。機会があれば推進員の皆さんにも借りてほしい。

・「ウィークリーすみだ」での情報提供や告知は特集の番組として行うのか。

→ (事務局)

特集番組という形ではなく、定期放送の一枠を利用して発信させてもらっている。

・「すみだこの部屋」の情報提供の更新頻度はどれぐらいか。

→ (事務局)

月一回更新を行っている。

5 情報提供

(1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 (資料7)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

(2) 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。

【主な意見等】

・当方の食品製造所においては、帽子手袋の着用を必須としているが、テレビの取材を受けている食品製造所などでは帽子をかぶっていないで作業されている様子を見られる。保健所として食品取扱施設における帽子の有無に関して指導はしていないのか。

→ (事務局)

帽子の有無についての明確な定めはない。ただし、髪の毛の混入などが特に問題となるような業種の事業者に対しては確認、指導を行っている。

→ (推進員)

商業施設に入っている飲食店に対して、施設管理者として、帽子や手袋の使用に関してどのように対応しているのか。

→ (推進員)

	<p>以前は帽子の着用必須にしていたが、最近必須では無くした。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・使い捨ての手袋の付け替えはいつやるのがいいのか</li></ul> <p>→ (事務局)</p> <p>基準として明確に決まっていることはない。しかし、衛生管理という点においては作業工程が変わるときや、不衛生になったと思われる時点で変えていただく必要がある。</p> <p>→ (推進員)</p> <p>衛生管理においては、もったいないという考えをなくさなければ十分に管理できない部分があるため、給食施設としては工程で変えることなどを徹底している。</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 03-5608-6943)

## 第14期第4回 墨田区食品衛生推進会議次第

### 1 報告事項

令和7年度第14期墨田区食品衛生推進員名簿・保健所事務局職員の紹介について(資料1)

令和6年度食品衛生推進会議の開催状況について(資料2)

令和6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(資料3)

令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画について(別添資料)

「食品表示基準について」の一部改正について(資料4)

### 2 食品衛生推進員からの報告

### 3 議題

令和7年度食品衛生推進会議の活動計画について(資料5)

令和7年度普及啓発関係事業について(資料6)

### 4 情報提供

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料7)

区内施設における苦情事例について(資料8)

### 次回予定

日時：令和7年10月15日(水)午後2時から

場所：すみだ保健子育て総合センター 3階305会議室

## 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)

No.	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 かめぱん
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	沖 永 和 貴 (おきなが かずき)	株式会社丸井
13	芹 田 規久江 (せりた きくえ)	すみだ食遊会
14	鈴 木 初 代 (すずき はつよ)	すみだ食育goodネット

### 《参考》

### 令和7年度事務局職員名簿

電話03-5608-6943

No.	氏 名	所属等	備考
1	渡 瀬 博 俊 (わたせ ひろとし)	保健衛生部長	墨田区保健所長
2	須 藤 浩 司 (すどう こうじ)	生活衛生課長事務取扱 保健衛生部次長	司会
3	早 川 加 奈 (はやかわ かな)	食品衛生係長	全体調整担当
4	小 島 紗 智 (こじま さち)	食品衛生係	連絡等担当
5	大儀見 純 輝 (おおぎみ じゅんき)	食品衛生係	

## 令和6年度食品衛生推進会議 開催状況（第14期第1回～第3回）

- 第1回 令和6年5月8日 墨田区役所122会議室
  - 1 報告事項
    - (1) 令和5年度食品衛生推進会議の開催状況について
    - (2) 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
    - (3) 令和6年度墨田区食品衛生監視指導計画について
  - 2 議題
    - (1) 令和6年度食品衛生推進会議の活動計画について
    - (2) 令和6年度普及啓発関係事業について
  - 3 情報提供
    - (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況
    - (2) 「食品表示基準について」の一部改正について
    - (3) 区内施設における苦情事例について
  
- 第2回 令和6年10月30日 墨田区役所123会議室
  - 1 報告事項
    - (1) すみだ食育フェス2024への参加について
    - (2) 食品衛生夏期対策事業の実施結果について
  - 2 議題
    - (1) 普及啓発事業について
    - (2) 令和7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
    - (1) 東京都内の食中毒発生状況
    - (2) 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の公布について
    - (3) 区内施設における苦情事例について
  
- 第3回 令和7年2月5日 すみだ保健子育て総合センター 305会議室
  - 1 報告事項
    - (1) 令和6年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について
  - 2 議題
    - (1) 令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画について

(2) 令和7年度食品表示法・健康増進法第65条執行対策等年間事業計画について

(3) 令和7年度消費者向け普及啓発事業について

(4) 令和7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

(1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況

(2) 区内施設における苦情相談・苦情事例について

## 令和6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6年4月～令和7年3月)

	項目	件数	主な相談事例
食品 表示法	衛生事項	67	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スーパーで製造販売している弁当のアレルギー表示について (スーパー内で製造している3種類の弁当について、中身のフライに使用している魚の種類が異なっているが、同じ食品表示を使用しており、その中にはアレルゲン表示の28品目に該当する鮭・鯖が含まれている物があったため、種類ごとに表示を作るように説明を行った。)</li> <li>・アイスクリームの表示について (アイスクリームの表示について、文字の大きさが小さいため、14ポイント以上の表示にすること。また、会社の規模によっては栄養成分表示の必要があるため、確認を行うことなどを説明。)</li> </ul>
	保健事項	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒーの表示について (希釈用のコーヒーの栄養成分表示について、栄養の供給源としての寄与が小さいため、栄養成分表示を省略することができる旨を説明した。)</li> <li>・輸入食品の栄養成分表示について (輸入食品の栄養成分表示について相談があった際、100g当たりで表示されているのにも関わらず、タンパク質、脂質、炭水化物および食塩相当量の合計が100gを超えていたため、修正するよう指導した。)</li> </ul>
健康 増進法	虚偽誇大広告[第65条]	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・弁当の表示について (宅配弁当の広告について、血糖値が気になる方へ等の文言が記載されていたため、特別用途食品でない場合には表示ができない旨の説明を行った。)</li> </ul>

# 令和7年度墨田区食品衛生監視指導計画（案）

## 第1章 令和7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7年4月1日から令和8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、健康推進課、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、広域連携協議会への参加をはじめ、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、信頼性の確保のため、内部点検を定期的の実施し、試験検査に関する事務の管理を適切に行います。

## 第2章 わかりやすい食品衛生行政の推進

食品等事業者、消費者、学識経験者等で構成する食品衛生推進員、食品衛生講習会等の場及び区報やホームページを活用し、監視指導計画や食品衛生に関する情報及び意見の交換を行い、わかりやすい食品衛生行政を展開します。

### 1 監視指導計画案への意見募集

監視指導計画の策定に当たっては、区民の皆様に案を公表し意見を伺います。寄せられた意見は整理・検討した後に区の考え方を示し、監視指導計画を公表します。

### 2 監視指導の実施状況等の公表

監視指導計画に基づく施設への立入検査や食品の収去( 抜取り )検査の結果等は、取りまとめ翌年度の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。

一般消費者への普及啓発を強化し、特に、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 保健所内で実施する母子保健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。



食中毒予防キャンペーン

## 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。

## 6 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します。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ります。

# 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。

### 食品等の規格基準の遵守

食品又は添加物が規格基準に合致しているかの確認を徹底します。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、許可営業者の地位が譲渡により承継されたときは、原則として速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されているか等を確認します。

### 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、毎年のように発生しています。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（採取り）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】

営業許可・届出業種に対する件数

分類		目標回数
監視施設 最重点	・飲食店営業(ホテル、仕出し)	年間3回以上
重点監視施設	・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
	・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
その他	・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。

### 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おける適切な食品の取扱いについての適切な指導

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等については、必要に応じてイベント当日に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。

食品表示に関する監視指導

スーパー等の大規模販売店や製造業の施設に立ち入り、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に指導します。

また、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。

指定成分等含有食品等による健康被害発生時の対応

食品衛生法に基づき、指定成分等を含む食品等を取り扱う事業者、機能性表示食品及び特定保健用食品を製造・販売などする事業者から当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師、歯科医師、薬剤師その他の関係者と連携し、厚生労働省への報告を行います。

## 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7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。



収去検査の様子

食品の収去（抜取り）検査計画

別表3の「令和7年度収去検査計画予定表」に基づき、次の食品を対象に必要に応じて細菌や添加物等の検査をします。【年間検査目標200検体】

ア 食中毒を起こしやすい食品

東京都における最近の食中毒発生状況を分析し、食中毒を起こしやすい食品を対象とします。

イ 規格基準が定められている食品

添加物を使用している食品や食品衛生法に基づく規格基準のあるアイスクリーム類、魚肉ねり製品、魚介類の刺身などを対象とします。

ウ 大量調理食品

ホテルや仕出し弁当屋等で大量に調理、販売され、事故が起きた場合に広範囲に影響を及ぼすような食品を対象とします。

エ 高齢者や病人等に提供される食品

老人福祉施設や病院などのほか、地域で販売されている食材やそうざい類の中から必要に応じて検査対象とします。

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



HACCPステッカー

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、H A C C P（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、H A C C P（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。特に、飲食店向けの手引書に、新たに「振り返り」の実施が追加されたことから、「振り返り」の実施について重点的に確認を行います。

また、取組中の施設には、ステッカーを交付します。

### 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、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

厚生労働省、東京都及び特別区が実施する技術講習会、専門研修等への参加により、専門知識及び監視技術の向上に努めます。

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。

#### 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、保健所内の関係部署等と協力して普及啓発を行います。



食品表示法講習会

#### 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7年度 墨田区食品衛生監視指導計画(案)

### 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場を活用し、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うとともに、消費者への普及啓発を強化し、わかりやすい食品衛生行政を推進します。

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  
消費者に対する普及啓発

- ・H A C C P
- ・生や加熱不十分な鳥肉等の危険性
- ・食品表示の活用

行政手続きのオンライン化



すみだこ

### 食品等事業者に対する監視指導

区内における食品の製造、加工、調理、流通等の状況や食中毒の発生状況を踏まえ、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。

各業種、施設に沿った食中毒予防の徹底の指導

- ・ノロウイルス対策
- ・カンピロバクター、O157対策
- ・アニサキス対策 等

イベント等における適切な食品の取扱いの指導  
食品の規格基準及び食品表示基準の遵守  
食中毒発生時における危機管理体制の強化



食品衛生監視員による施設の監視の様子

### 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

食品等事業者の責務を周知し、その実施について指導します。特に、H A C C Pに沿った衛生管理の着実な導入と定着の支援を図ります。

食品事業者に対するH A C C Pに沿った衛生管理の継続的な指導  
「H A C C Pステッカー」の交付  
食品等自主回収(リコール)報告制度における円滑な回収のための支援



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

食品衛生に関する調査研究や職員研修の実施に努めます。また、食品等事業者の責務を果たせるよう、資質向上の支援を図ります。

食品衛生監視員のH A C C Pや食品衛生に関する専門研修の実施  
食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施  
普及啓発用資料の動画配信及びホームページへの掲載  
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

〒130-8628 墨田区横川五丁目7番4号  
すみだ保健子育て総合センター2階

03-5608-6943 FAX 03-5608-6507

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	/	【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2 令和7年度立入検査計画及び講習会等事業予定表(含リスクコミュニケーション)

月	4月～5月	6月～8月【夏期対策】	9月～10月	11月～12月【歳末一斉】	1月～3月	
一斉監視指導	<b>学校・保育園給食施設等</b> 学校給食施設 保育園給食施設 仕出し弁当店 スーパー すし屋・魚屋 いなり、のり巻調製施設 菓子製造施設（和生） アイスクリーム類製造施設	<b>花火大会関連施設、食中毒の原因となりやすい食品の取扱施設</b> 弁当店 サラダ・そう菜調製施設 調理パン製造施設 屋形船 デリバリー・テイクアウト店	<b>食中毒の原因となりやすい食品の取扱施設</b> 事業所食堂 病院 社会福祉施設 菓子製造施設（洋生） ホテル	<b>年末年始食品取扱施設、生かき・ふぐ取扱施設</b> 生かき取扱施設 宴会場 ふぐ取扱施設 各種食品製造施設 スーパー	<b>食品輸入施設、学校・保育園納入施設等</b> 食品輸入施設 器具容器包装の製造・加工施設 学校・保育園納入施設 食肉処理・食鳥関係施設	
	<b>カンピロバクター、O157対策</b> 焼肉店 生食用食肉取扱施設 食鳥処理場			<b>ノロウイルス対策</b> 宴会場		
	<b>アニサキス対策</b> スーパー すし屋・魚屋			○ スーパー		
	<b>大規模催事等対策</b>					
	スカイツリー関係施設 国技館（5月） イベントの模擬店等		国技館（9月）		国技館（1月）	
夜間監視（焼肉店等）	夜間監視（花火大会ほか）	夜間監視（居酒屋等）	夜間監視（宴会場、ふぐ施設）	夜間監視（さくらまつり）		
食品衛生講習会・営業許可更新講習会 食品衛生出前講座 学校給食従事者講習会 監視指導計画公表 食品衛生推進会議 広報：かたがひの食中毒予防	すみだ食育イベント 食中毒予防キャンペーン 食品衛生・表示講習会（消費者向け） 保育園給食従事者講習会 食中毒予防チラシ町会回覧 広報：夏の食中毒予防 広報：食品衛生月間	すみだまつり 保健所コーナー 食品衛生推進会議	食品表示法講習会（事業者向け） 広報：ノロウイルス食中毒予防 広報：歳末一斉検査	食品衛生責任者実務講習会 食品表示法講習会（事業者向け） 食品衛生推進会議 広報：監視指導計画パブリックコメント 広報：食品衛生責任者実務講習会 食中毒予防チラシ配布（成人式）		
その他の事業	保菌者検索事業（6月、7月、8月） 食品組合関係自主的衛生管理指導（通年） 食品表示法関係監視指導（通年）					

別表3 令和7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

### 機能性表示食品

科学的根拠に基づいて容器包装に機能性を表示する食品のことです。販売前までに、機能性の根拠などを消費者庁長官へ届出を行う必要があります。特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

### 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2023年に発生した137件の食中毒のうち70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。

### 広域連携協議会

監視指導の実施に当たり連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成される協議会で、厚生労働大臣が設けることができます。

### 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。

## 指定成分等含有食品

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したもの（以下「指定成分等」という。）を含有する食品が、「指定成分等含有食品」と定められました。食品衛生法第8条第1項に規定する食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物として、次のものが指定されています。

1 コレウス・フォルスコリー 2 ドオウレン 3 プエラリア・ミリフィカ 4 ブラックコホシュ  
(令和2年6月1日現在)

## 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。

### 特定保健用食品

科学的な根拠に基づいて認められた、健康の維持増進に役立つ内容を容器包装に表示して販売される食品です。表示されている効果や安全性について、食品ごとに国が審査を行い、表示について、消費者庁長官が許可しています。

### 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（**H**azard **A**nalysis）し、その危害発生を防止する重要な工程（**C**ritical **C**ontrol **P**oint）を継続的に点検・記録する衛生管理方法です。

### HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理

平成30年の食品衛生法改正により、令和3年6月から 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。

事務連絡  
令和7年3月28日

国税庁課税部酒税課 御担当者 様

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課 御担当者 様

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 食品表示担当部（局）御担当者 様

消費者庁食品表示課

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正について

食品の期限表示の在り方につきましては、令和5年12月22日に公表されました「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」におきまして、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知）を食品ロス削減の観点から見直すことが示されました。

これを踏まえまして、令和6年5月から消費者庁におきまして、「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を設置し、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見の観点から検討を行ったところです。

つきましては、本検討会で取りまとめた内容を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の全部を改正しましたので、御了知いただくとともに、関係部局を通じて関係者に対する周知をお願いします。

なお、当該全部改正に伴い「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知）は、同日付けで廃止いたします。

また、令和7年5月に都道府県等の食品表示担当者を対象とした説明会の実施を予定しております。詳細については、別途お知らせいたします。

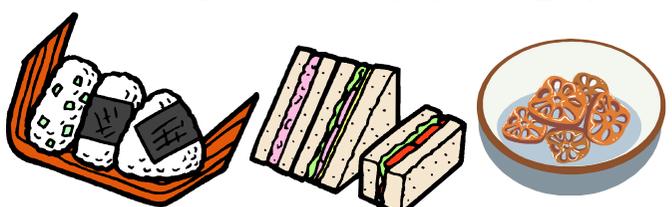
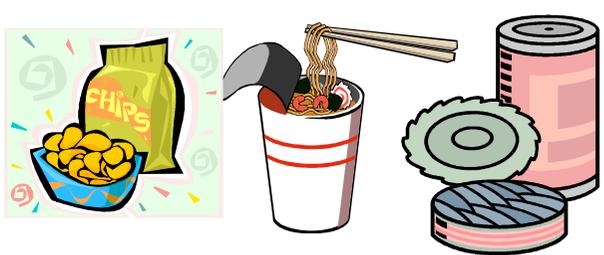
掲載ページ URL

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/#laws](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws)

(担当) 消費者庁食品表示課 斉藤、浅生、森川  
電話：03-3507-9221

# 期限表示（消費期限・賞味期限）

参考

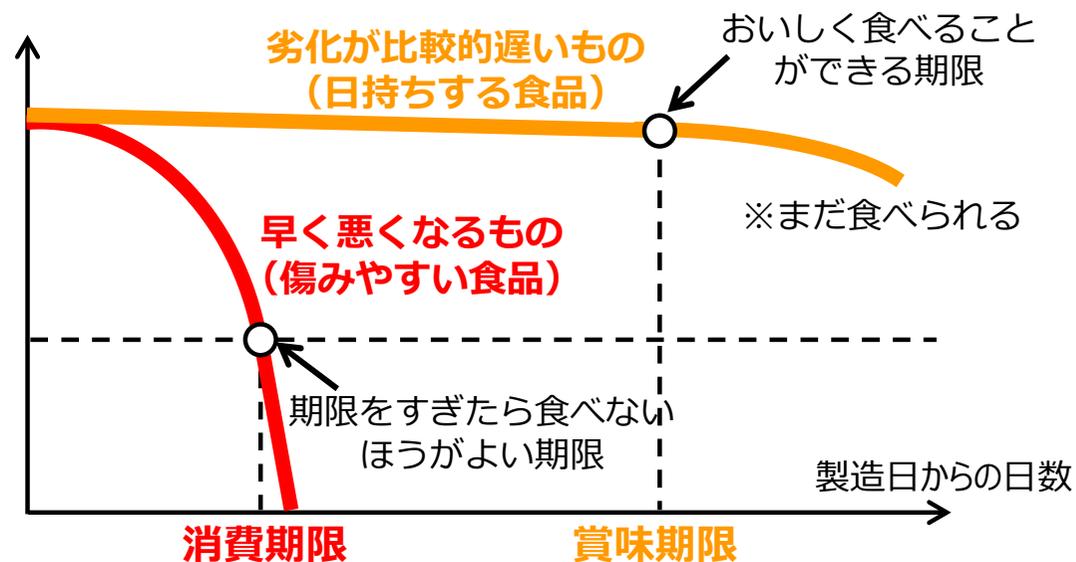
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	<p>食品表示基準第2条第1項第7号</p> <p>定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 
賞味期限	<p>食品表示基準第2条第1項第8号</p> <p>定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 

## 【表示例】

名称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、砂糖、・・・
内容量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限  
25.12.1

## 【消費期限と賞味期限のイメージ】



# 改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」方向性

## 趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

## 論点

## 内容

### 消費期限又は賞味期限の設定

- 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。
- 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。

### 食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

- その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。
- HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 ※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施

### 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

$$\begin{array}{l} \text{賞味期限} = \\ \text{(例：80日)} \\ \text{客観的な試験に基づく期限} \times \text{安全係数} \\ \text{(例：100日)} \qquad \qquad \text{(例：0.8)} \end{array}$$

- 安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。
- 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。
- 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。

### 特性が類似している食品に関する期限の設定

- 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

### 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

## 令和7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			◎ 7 (水)					◎ 15 (水)				◎ 4 (水)		活動報告書の提出
2 活動事業等														
①日常相談・情報収集	←	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	→	(重点項目) 販売店における露出販売、要冷蔵品の取扱い、期限表示等の確認
②チラシ・資料配布	←	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	→	
③食中毒予防 キャンペーン						○ 19~25								リバーサイドホール 1階アトリウム
④食品衛生普及事業				○食育フェ ス 18~ 22				○すみだま つり 4~ 5						※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7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7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で掲載する。
- ・ 企業広告欄に食中毒予防の情報、コメント（50字以内）を不定期で掲載する。  
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 Tel.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 主な内容

#### (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。また、アニサキスキーパー作りを行い、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「HACCP」と「有毒植物による食中毒」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）の記録表について、在庫管理のため、曜日の記載のないものに変更した。引き続き、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。2026年も計画編及び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 やすみだこ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) また、すみだこのステッカーの作成を行った。
- 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ティッシュの配布を依頼する。

令和7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6  
別紙

	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			☆18(水)ー22(日) 食育フェス (うちわ・パネル展示)		☆19(火)ー25(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、)		☆4(土)ー5(日) すみだまつり					
講習会	リクエスト講座(通年)											
	○2(水) 学校給食	●28(水) 更新講習会 ○29(木) 一般飲食・焼肉	☆18(水) 食育フェス講習会 ○12(木) 小規模飲食店	○2(水) 小規模飲食店 ○9(水) 保育園給食 ●29(火) 更新講習会	○6(水) 販売業	○18(木) 小規模飲食店 ●24(水) 更新講習会		○5(水) 集団給食・ホテル ○18(火) 各種製造業 ●20(木) 更新講習会		●29(木) 更新講習会	○19(木) 実務講習会	○17(火) 小規模飲食店 ●26(木) 更新講習会
レバ ツ ン 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						職員向け掲示板		職員向け掲示板
推 進 会 議		■ 7(水)					■ 15(水)				■ 4(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

## 墨田区内で起きた食中毒事件について（令和7年3月）

## ノロウイルスによる事例

## 1 探知

令和7年3月3日14時30分頃、区内の飲食店営業者から「同年2月27日18時頃20名で利用した客から、翌28日以降に複数名が体調を崩しているという連絡が店舗にあった。」と報告があった。

## 2 事件の概要

令和7年2月27日18時頃、会社の送別会で区内飲食店を20名で利用し、生カキ、焼き魚、鍋等を喫食したところ、同月28日から複数名が下痢、腹痛、おう吐、発熱等の症状を呈した。送別会参加者の一部で2次会を実施していたが、2次会に参加していない人も発症していた。また、患者グループの勤務先で共通の仕出し弁当を利用している人が数名いたが、利用していない人も発症していた。

## 3 発症状況

- (1) 患者：12名
- (2) 症状：下痢、腹痛、おう吐、発熱等
- (3) 発症日時：令和7年2月28日7時15分頃から同年3月1日17時頃
- (4) 喫食日時：令和7年2月27日18時00分頃
- (5) 原因物質：ノロウイルスGⅡ
- (6) 原因食品：令和7年2月27日に提供した宴会料理

## 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12名全員の検便からノロウイルスGⅡ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る。
- ・ 患者全員に共通する食事は、発症前7日間では当該施設の食事のみである。
- ・ 当該施設及び患者グループの勤務先において、おう吐等の感染症を疑うエピソードがなかった。
- ・ 患者の診察した医師から、食中毒患者等届出票の提出があった。

## 5 措置

- ・ 令和7年3月7日、営業自粛を指導したところ、同月8日から営業を自粛した。
- ・ 同月11日、当該施設に対して4日間の営業停止処分を行った。

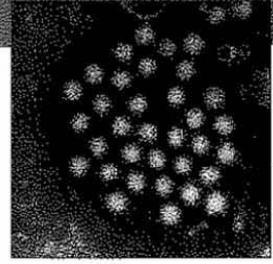
## 6 考察

患者は生カキを喫食していた。生カキの残品がなく、検査を行うことはできなかったが、従業員からノロウイルスが検出されていないことから、生カキがノロウイルスに汚染されたいことが原因として疑われる。

# ノロウイルス

## ◆主な原因食品

ノロウイルスを保有したカキやアサリ、シジミ、ハマグリなどの二枚貝。ノロウイルスに感染した調理人の手指によって汚染された食品



## ◆特徴

食品中では増えず、人の腸の中でのみ増える。感染した人のおう吐物や下痢便の中にも大量にウイルスが存在し、人から人への感染が多く見られ、少量で感染する。

## ◆症状

吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱

## ◆発症までの時間

24～48時間

## ◆予防のポイント

- ・生食用以外の二枚貝を生で食べることは避け、食品の中心部まで十分に加熱する（85～90℃で90秒以上）。
- ・トイレの後、調理の前、食事の前などは石鹼を使って手を良く洗う。
- ・下痢やおう吐などの症状がある場合は、食品を取り扱う作業は避ける。

# 令和7年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和7年3月31日現在)

資料7

1 事件数	43 件
	(去年同期 46 件)
2 患者数	501 名
	(去年同期 940 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	5										43
患者数	84	379	38										501

(2) 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	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

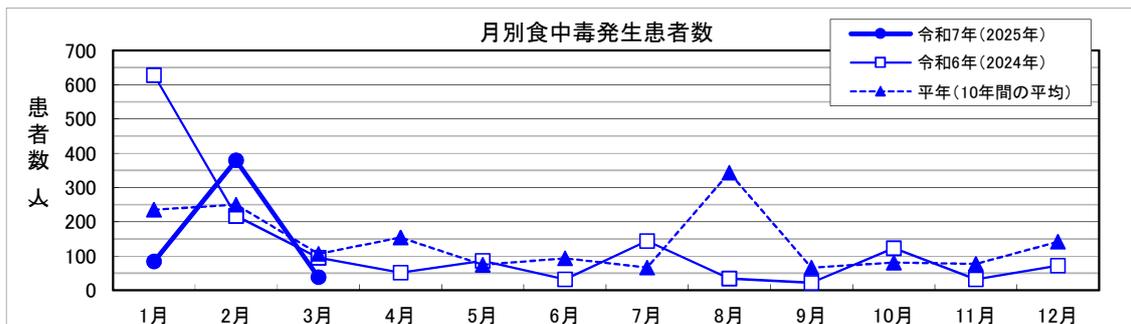
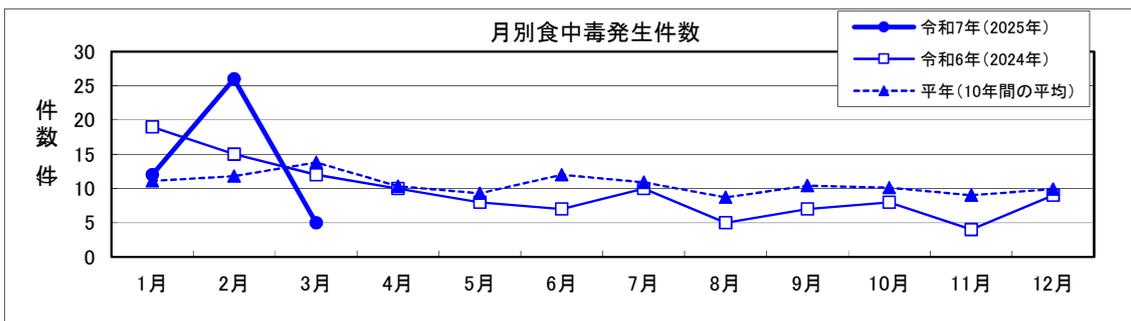
(3) 令和5年(2023年) 月別発生状況 (確定値)

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

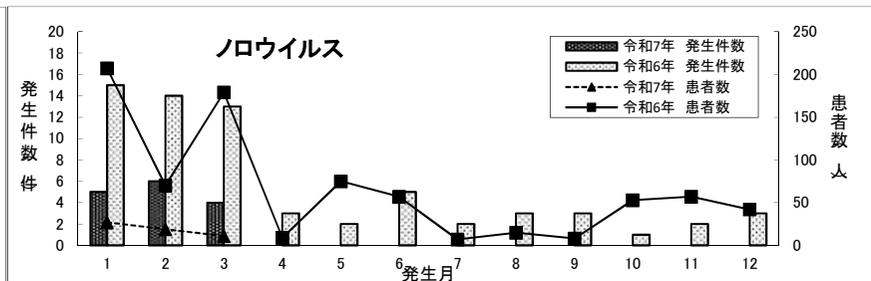
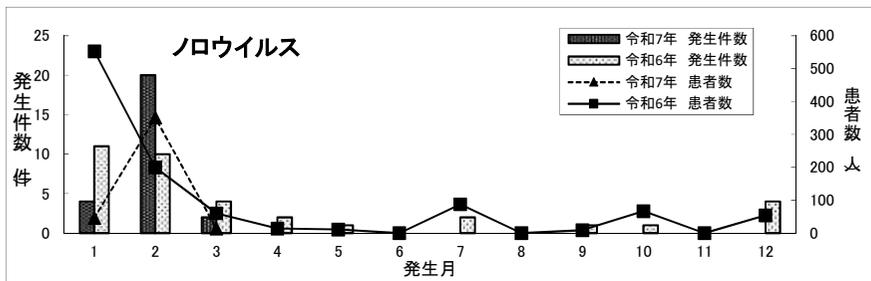
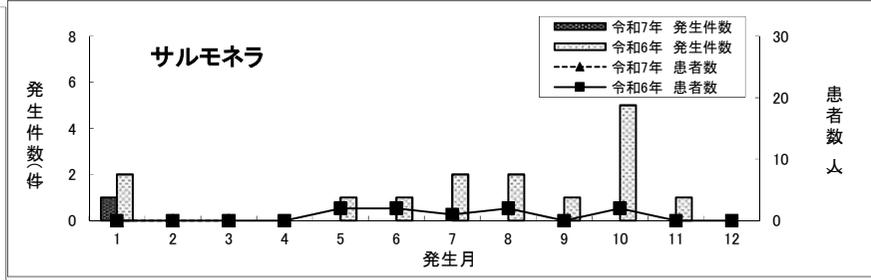
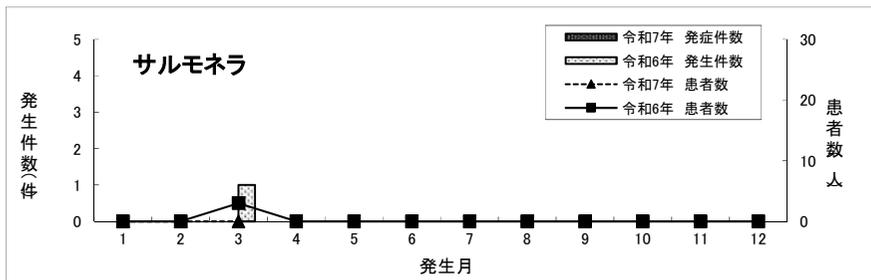
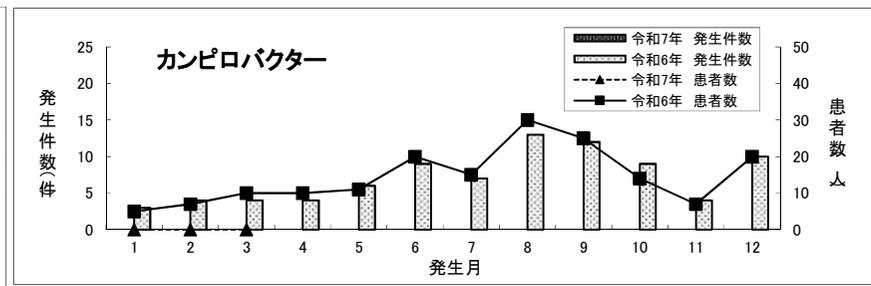
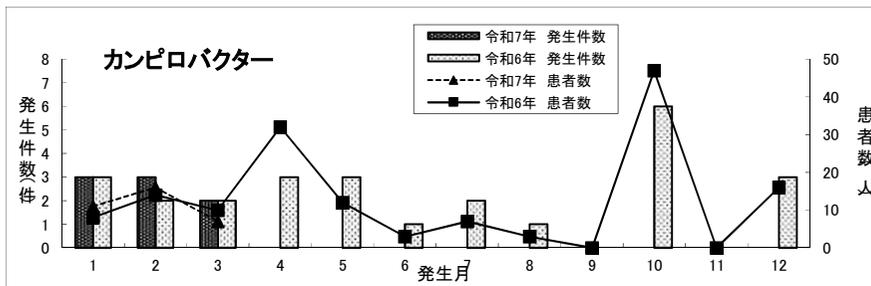
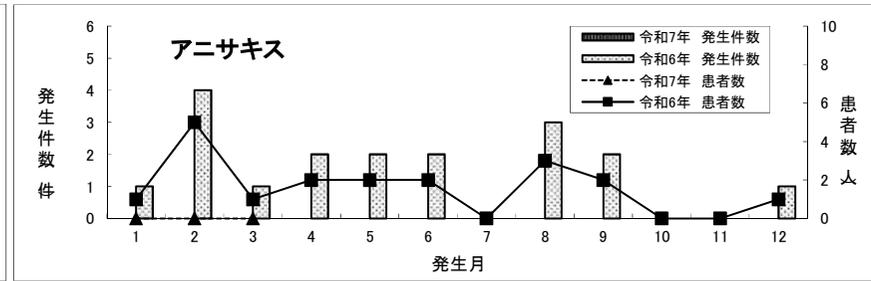
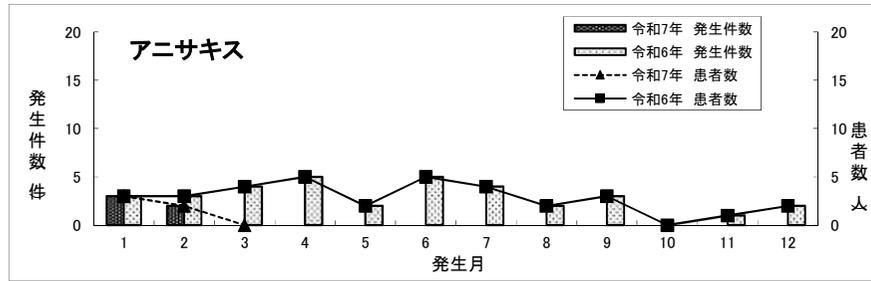
		令和7年(2025年)				令和6年(2024年)					
		3/1~3/31		累計(3/31まで)		3/1~3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス	2	14	26	411	4	60	25	813	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター	2	7	8	34	2	10	7	32	26	152
	黄色ブドウ球菌									2	26
	ウエルシュ菌	1	17	2	27			1	26	7	164
	セレウス菌			1	7			1	38	1	38
	サルモネラ					1	3	1	3	1	3
	腸管出血性大腸菌									2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌									1	12
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	4
寄生虫	アニサキス			5	5	4	4	10	10	34	34
	クダア・セブテンブクタータ					1	18	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										
	動物性自然毒										
不明											
合計		5	38	43	501	12	95	46	940	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)					
		3/1~3/31		累計(3/31まで)		3/1~3/31		累計(3/31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	5	38	40	482	10	76	35	591	88	967
	仕出し									1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			1	17	1	18	4	189	7	274
	届出							1	53	2	86
魚介類販売業						1	1	2	2	4	4
そうざい製造業											
家庭										3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他								1	14	2	38
不明				2	2			2	11	6	17
合計		5	38	43	501	12	95	46	940	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。

## 8 病因物質別食中毒発生状況



## 区内施設における苦情事例について

【事例】 寿司屋の従業員が床に手を付き、手洗いせずに配膳をしている

1 探知

令和7年3月28日、区内飲食店を利用した客からの申し出。

2 苦情内容

- ・ 令和7年3月28日に当該店を利用したところ、板場とホールの間がカウンターで仕切られており、板場から外に出るときにカウンターをくぐっていたが、その際、床に手を付いていた。その後、手洗いをしないまま、お茶などの配膳をしていた。
- ・ 板場に戻った後も同様に床に手を付いて戻っていたが、手洗いをせずに手袋をつけ寿司を握っていた。
- ・ 不衛生であるため、注意してほしい。

3 調査内容

- ・ 苦情について店長に事実確認を行ったところ、心当たりがあるとのことであった。

4 指導事項

- ・ 手洗いについて、適切なタイミングで行うことを指導した。また、今回の件について、従業員に共有を行い、衛生管理に努めるよう指導した。

【事例】 カツ丼のカツが生だった。

1 探知

令和7年3月10日、区内飲食店を利用した客からの申し出。

2 内容

- ・ 令和7年3月7日、カツ丼を喫食したところ、カツの内部が生であった。また、取り替えてもらったものも同様に生であった。

3 調査内容

- ・ カツ丼のカツを上げる際は専用のフライヤーを使用し、一度に大量に揚げることはないため、油の温度が極端に下がるようなことはない。
- ・ 揚げたカツを卵とじする際にあらかじめカットをするが、その際、火が通っているか確認している。
- ・ 本社のマニュアルで定められたとおり、HACCPに沿った衛生管理について取り組んでおり、HACCPに沿った衛生管理の記録も適切に実施していることを確認した。

4 指導事項

- ・ 当該店は新規開店したばかりでの店舗で、消費者の間で話題になっており、1日の来店者数も非常に多く、火の通りの確認を見落としてしまう可能性も否定できないため、引き続き十分に確認を行うよう指導した。