# 会議の概要(議事録)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 会議の名称 | （番号）<br>３－２１ | 第１５期第２回　食品衛生推進会議 | | |
| 開催日時 | 令和８年１０月１４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 | １６人【委員】森八一、大橋行、佐伯信郎、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<br>【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　食品衛生推進員からの報告<br>２　議題<br>⑴　令和９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）<br>３　報告事項<br>⑴　普及啓発用品の作成について（資料２）<br>⑵　すみだ食育フェス２０２６への参加について（資料３）<br>⑶　食品衛生夏期対策事業の実施結果について（資料４）<br>４　情報提供<br>⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について（資料５）<br>⑵　区内施設における苦情相談について（資料６）<br>⑶　食物アレルギーオンライン講習会について（資料７） | | | |
| 配付資料 | １　令和９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<br>２　普及啓発事業について<br>３　すみだ食育フェス２０２６への参加について<br>４　食品衛生夏期対策事業の実施結果について<br>５　令和８年東京都食中毒発生状況（速報値）について<br>６　区内施設における苦情相談について<br>７　食物アレルギーオンライン講習会の開催について | | | |
| 会議概要 | １　食品衛生推進員からの報告<br>・　１０月３、４日すみだまつりに墨田区食品衛生協会として初めて参加し、区民の皆さまにチラシを配り、手洗いの指導を実施した。１８日には、お菓子教室を予定しており、手洗いの指導を行う予定である。<br>・　先ほどお話のあった食品衛生協会の出展は今まで区役所等で行っていて、アンケートの実施に２～３時間かかっていたが、今回は３０分で２００人程度にアンケートを実施することができた。こどもまつりも実施されるため、子供も多く来ていて、反響が大きく、興味を持ってもらえて良かった。来年も期待したい。 | | | |

| | |
|---|---|
| | ・　パン組合の役員会を７月に実施し、アルコールを配り、自治指導員のチェック事項として、その場で話をした。８月には、東あづまの商店街でのイベントで、飲食店のお弁当の販売があり、食品表示ラベルの相談を受けたため、相談に乗った。<br>・　８月に開催された港区の麻布十番の納涼祭りにおいて、食中毒の事案が発生したことについて、科内で話題となり、情報共有を行った。地域でのイベントにおける衛生管理の重要性について、改めて認識できた。<br>・　食品衛生に関する知識の集約をし、お客様にお知らせする資料の作成を行った。<br>・　５月２７日に墨田区役所主催の美化活動に参加した。毎月、食品表示法の改正について社内に共有し、その対応が必要なものについては、検討を行った。<br>・　事業所内の掲示物による手洗いの励行ほか、食中毒への注意喚起、冷蔵庫内の保管物の管理徹底として、氏名を記載し、管理するようにした。<br>・　毎月、設備担当が、厨房にグリストラップがある店舗の点検を実施している。半年に一度は、定期衛生検査として、外部の検査機関にお願いして、検査を実施している。今回は半年前から比べると、若干点数が下がったこともあり、特にダメであった６店を選び、重点対策テナントとして、フォロー検査を行ったところ、改善がみられた。次回の点検時までに手を緩めることなく指導を実施して行きたいと考えている。<br>・　月に１回料理教室を実施していて、細かい食品衛生に関することまでお話できないが、調理をしながら、使う食品に合わせて話をしている。また、本日配布のあった、資料の食品衛生の６つのポイントなどに関して、保健所で分かりやすい資料をお作り頂いているので、参考にしながら、説明している。使い捨ての手袋について、手指の洗浄消毒してから使っているが、傷や怪我をしている方には、こちらで用意をし、使ってもらうようにしている。細かい作業だと、手袋があると上手くできないこともあるが、何度も何度もお勧めしている間に慣れてきて、自ら付けていただけるようになった。継続してお伝えすることは、とても良いことだと思っている。食べ残しがないように購入し、レシピを作成している。どうしても持ち帰りたい方には、極力避けて頂くようにしているが、保冷剤を用意し、早く持ち帰り早く食べるように、話をしている。<br>・　普及啓発として、会員に対して、生活衛生課で作成しているパンフレットを活用している。生の鶏肉を食べるのを止めましょうといった内容やノロウイルス食中毒予防について伝え、皆さんに関心を持って頂いた。また、自宅のスペースを利用し、道路に面しているため、パンフレットを掲示して、通行人に見てもらえた。できれば、継続していきたい。町会の回覧板とはまた違ったところで、情報を流していきたい。<br>→（座長）<br>皆さん、色々な活動を行って頂き、ありがとうございます。<br>２　議題<br>⑴　令和９年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業について |

| | |
|---|---|
| | 事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>・　消費者向けの講習会について、今年は食品表示であるが、アニサキスが多いのは、流行っているのか。<br>→（事務局）<br>アニサキスの講習会を実施すると、すぐに埋まってしまうほど人気で、皆さんに、とても喜んで頂いている。普通の講習会だと、一方的に講師の話を聞くだけになってしまうが、アニサキスの講習会では、実際に魚からアニサキスを取り出し、魚を取り扱う際の注意点など家庭での調理で活かせる内容となっている。他に皆さまの興味のあるテーマがあれば検討するが、現在のところは、アニサキスとなっている。<br>・　講習会については、引き続き工夫をしていただければと思う。<br><br>３　報告事項<br>⑴　普及啓発用品の作成について<br>事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>・　消費者向けのＨＡＣＣＰの説明について、すごくよくできている。<br>・　すみだこのメモ帳がとても良いと思ったので、今日一部頂けると思ったが配布がなかったので、残念であった。<br>→（事務局）<br>次回の会議の際に配布します。<br>・　すみだまつりで保健所のブースがあったが、メモ帳の配布は行ったか。また、団扇の展示は実施したか。<br>→（事務局）<br>保健所のブースでは、アンケートなどの実施は行っていなかったため、メモ帳の配布を行っていない。リーフレットの配布は実施した。すみだまつりでは、団扇の展示は実施していないが、資料３以降で報告がある。<br><br>⑵　すみだ食育フェス２０２６への参加について<br>事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>・　すみだ地域栄養ネットワークからも食育フェスに参加した。今回から、すみほこ（すみだ保健子育て総合センター）になって、レイアウト、動線がとても考えられていて、各ブースとても見やすかった。団扇を拝見したが、色々な内容がメッセージとして描かれていて、とても良かったと思った。<br>・　どれくらいの人数が参加したのか。すみほこで行うとなると、来る方が限られてしまうのではないか。前はどこで行っていたのか。<br>→（事務局）<br>区役所で行っていた。昨年は、選挙の時期と重なっていたので、期日前で来た方などもいて、昨年は例年より多かった。会場が変わり、心配していたが、今年も例 |

| | |
|---|---|
| | 年並みの参加者数であったようである。乳幼児健診で来所した方などに声をかけ、啓発を行った。<br>⑶　食品衛生夏期対策事業の実施結果について<br>事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>・　ステッカーの付いた自動車を見たことがないが、どれくらい走っているのか。<br>→（事務局）<br>雨の日など、自転車で外回りができない際に走らせている。課で所有する車２台となっている。常に出ているわけではなく、８月限定である。<br>・　すみだまつりに置くだけでも、良いのではないか。<br>→（事務局）<br>他に色々な車の出入があり、保健所ブース内のあるテニスコートに車は入れない。<br><br>４　情報提供<br>⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について<br>事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>・　生の鶏肉やとりわさ等を出しているお店を見ることがあると思うが、そういったお店がその後提供をやめたか、加熱して提供するようになったかなどのフォローは、行っているのか。<br>→（事務局）<br>生の食肉を提供している店については、台帳で管理をし、一斉監視の際にリストにして出せるようにしている。食中毒を起こした施設については、その後メニューからなくなっているのか、提供をやめているのかを確認し、今後起こらないように指導を行っている。食中毒を起こしていない店舗だと、法律で禁止されているものではないため、繰り返し指導は行うが、提供中止まで難しいこともある。<br>・　どれくらいの頻度で実施しているのか。<br>→（事務局）<br>６月に焼肉店等の一斉検査があり、焼肉店だけでなく、生の鶏肉を出している店舗に立ち入りを実施している。夏期一斉の時期であれば、細菌性の食中毒が増える時期であるため、そういった施設を中心に監視員が巡回している。<br>・　消費者への啓発はどうしているのか。<br>→（事務局）<br>チラシを活用し、危険性を伝えている。<br>・　保健所のホームページに食中毒があったことは載っているのか。<br>→（事務局）<br>不利益処分を実施した場合、１週間、ホームページ上で公表される。また、成人式の際に、チラシを配布している。 |

| | |
|---|---|
| | ・　美味しいと感じる消費者は食べてしまうため、難しい問題であると思う。<br>・　消費者に対し、なるべく、もしくは絶対に食べないようにとの徹底はしているのか。<br>→（事務局）<br>お店に対しては、ある程度の指導を行うことはできるが、消費者に対して、指示はできない。チラシを活用し、町会の掲示版や回覧で啓発を実施している。<br>・　町会の掲示版では、色々な課から情報があるため紛れてしまうこともあるが、しょうがないところがある。<br>→（事務局）<br>本来、ポスターだと、Ａ１サイズ等であるが、その場合だと、掲示版をいっぱい使ってしまい、他のものが貼れないためＡ３までとなっている。<br><br>⑵　区内施設における苦情相談について<br>事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>なし<br><br>⑶　食物アレルギーオンライン講習会について<br>事務局が概要を説明した。<br>【主な意見等】<br>・　申込制の講習会か。<br>→（事務局）<br>申込制でオンラインの講習会となっている。<br>・　レストランでアレルギーについて、聞かれることがある。<br><br>【その他の意見交換等】<br>→（副座長）<br>資料１の監視指導計画におけるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理計画のところで、新規営業施設について、丁寧に説明し、ＨＡＣＣＰに沿った衛生を指導することと、墨田区ではなっている。メディアの情報でしかわからないが、該当するお店ではＨＡＣＣＰに沿った衛生が実施されていなかったとされている。麻布十番であった食中毒について、墨田区の管轄ではないので、この場で挙げて良いのかわからないが、保健所の対応として、どういうところであったのかが、見えないが、行政からの視点でコメントがあれば、教えて欲しい。<br>→（事務局）<br>保健所では、一般に公開されている以上の情報は、管轄ではないため、わからない。新規の店舗で衛生管理の計画を立ててもらったとしても、営業する中で、やめてしまうところもあり、定着については、難しい部分であると認識している。この食中毒については、サルモネラによるものであるため、ＨＡＣＣＰに沿った衛生が義務化であったとしても、基本的な一般衛生管理が足りていなかったもの |

| | |
|---|---|
| | と思われる。<br>→（委員）<br>お店を出すときに、どういった物を出すのかなどは、事前に把握はしているのか。<br>→（事務局）<br>メニュー等があれば、内容を確認し、生食の食肉がないかやお刺身を提供する所であれば、アニサキスによる食中毒の対策をどうしているのか等を確認している。<br>→（副座長）<br>今回の件では、冷やしラーメンということで、加熱しないで冷たいものを提供することについて、周りの視点からも危ないのではないかとのコメントがあれば、違ったのではないか。<br>→（事務局）<br>屋台で作る場合には、基本的には加熱したものしか提供できない。今回の件では、許可のある飲食店で作り、運んできて、販売をしていたものであったようだ。<br>→（委員）<br>以前、店舗の改善状況について、他の委員から話があり、勉強になった。<br>→（座長）<br>定期的に検査をしているとのことであったが、受け入れてくれているのか。<br>→（委員）<br>受け入れてくれている。店子さん扱いで、お客様に対して、安全な食品を提供する衛生的な環境で商売をし、お客様に安心感を与えるということが大事であると思っているため、大家が厨房に入るものなので、言動には注意をし、写真で指摘事項をあげ、どのように改善していって欲しいのか、何がいけないのをコメントして、渡している。パソコンではなくあえて手書きで渡している。<br>→（座長）<br>自治指導員は、定期的に巡回指導をしているが、同業者のため、正直なかなか言えないところがある。<br>→（委員）<br>コミュニケーションズを取って、人間関係を作り、客観的な第三者の目で見て、何が正しいのか、何がダメなのかをはっきり伝えることで、信頼関係が生まれ、できないことではないと思う。<br>→（委員）<br>男の料理教室は、どこでやっているのか。<br>→（委員）<br>八広地域プラザ吾嬬の里という、学校の跡地の調理室で実施している。設立時から携わっているわけではないため、詳しい経過は説明できない。<br>→（座長）<br>手袋の話があったが、我々業者は、手に傷がついたら、そこからばい菌が入るときちんとわかっているが、一般の方達はわからない方が多いのか。 |

| | |
|---|---|
| | →（委員）<br>　調理の際に話しても、実際に食中毒になって、怖い目に遭ってみないとわかってもらえない。いくら言っても、自分は少し危ないものを食べても大丈夫だから、関係ないといったイメージがある。手洗いも水で流して、その辺で拭いても、手洗いをしました、となってしまっていることもある。<br>調理に集まって下さった方、そのご家族にもきちっとやるように、手洗いのやり方や食品の扱い、生肉、生魚の取扱いについて、伝えている。家庭でも肉を触った手で生野菜を扱い、食べてしまっても、実際、食中毒にならない場合も多いので、わからないと思われる。わからないから、保健所のリーフレットを配って、お知らせしているものだと思う。実習の時にも、楽しく実習することがメインではあるが、それ以外にも、専門的なことを伝えなければならないと思って、伝えている。<br>→（座長）<br>　家庭内での食中毒は、食中毒なのか、他に原因があるのか、わからないので、一般の人は気がつきにくい。<br>→（委員）<br>　町会の役員会でも話があったが、ネズミが増えている。古い建物を壊すと、ネズミが散らばってくる。巣がないネズミがフラフラしてしまい、町会内を歩いていると、よく見かける。区として、保健所として、何か対策をしているのか。錦糸公園でもたくさんのネズミを見る。<br>→（事務局）<br>　生活衛生課の生活環境係では、家にネズミが入り、お困りの方に、ネズミの殺鼠剤をお配りしている。毒餌になるため、窓口に来て頂いて、使い方を説明してから、お渡ししている。<br>→（委員）<br>　古いビルが壊れると、夜にネズミを多く見かける。区として対策は考えているのか。<br>→（事務局）<br>　そういったお問い合わせがあるが、事務局から説明があったとおり、家に入らせないために、毒餌をお配りしたりしている。建物、土地を管理している人が、積極的にネズミを寄せ付けないようにすることが求められている。一斉に街中のネズミを駆除するようにといった意見も頂くが、区として、できる場所も限られている。国道であれば、国の管理、都道であれば都の管理、水道管であれば都の管理になる。ネズミによる感染症が蔓延してしまった等のレベルの話になれば、保健所で強制的に対応することも考えられるかもしれないが、その場のネズミを退治したところで、そのネズミが逃げ、別のネズミが来て繁殖することになるので、一時は解決されるかもしれないが、全面としては難しいことだと思う。保健所としては、ご意見を頂く中で、家に入らせない、お店に入らせないとすることが、今できることである。保健所でネズミの駆除は、実施していないので、ご連絡を頂いた際には、東京都のペストコントロール協会をご紹介している。錦糸公 |

| | |
|---|---|
| | 園では公園を管理する部門が区にあり、対策を行い一時的にいなくなっても、ネズミは繁殖力が強く、別の場所で増えてまた公園に戻ってきてしまう。本来は、壊した建物にも土地の所有者がいるので、所有者や土地建物の開発者が責任を持って対応頂きたいところであるが、ネズミを家に入らせないことが重要である。自衛として、ネズミが入る穴を塞ぐ、入ってきてしまったら毒餌を使用するといった対応を行い、皆さんで一つ一つ対応していただく必要がある。<br>→（座長）<br>ネズミだけではなく、ハクビシンの目撃情報もある。<br>→（事務局）<br>墨田区では、狸の発生も見られる。<br>→（委員）<br>先日、講習会のご案内を頂いたが正式な案内をお持ちしていてよいか。<br>→（事務局）<br>例年、正式なご案内が直前になってしまうため、取り急ぎ日程のご連絡をハガキで行った。恐らく、正式な案内は１０月下旬頃には送付できると思われる。講習会に欠席される場合は、オンラインでの受講を可能であるため、受講をお願いいたします。例年２箇所で実施しており、浅草が近いと思われます。<br>→（座長）<br>推進員の皆さまは、ぜひ受講をお願いいたします。<br>→（事務局）<br>ＷＥＢの受講の場合でも、アンケートの提出を持って、出席となるため、アンケートまでご協力をお願いします。<br>→（座長）<br>２日間ご都合のつかない方は、ＷＥＢの受講をお願いします。<br>→（事務局）<br>最後に補足になります。先ほど座長から資料３の食育フェスの会場への来場者数について、５日間で６６７名となっています。<br><br>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１５期第２回　墨田区食品衛生推進会議次第

１　食品衛生推進員からの報告

２　議題
⑴　令和９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）

３　報告事項
⑴　普及啓発用品の作成について（資料２）
⑵　すみだ食育フェス２０２６への参加について（資料３）
⑶　食品衛生夏期対策事業の実施結果について（資料４）

４　情報提供
⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況について（資料５）
⑵　区内施設における苦情相談について（資料６）
⑶　食物アレルギーオンライン講習会について（資料７）

※　次回予定：令和９年２月１０日（水）午後２時から
すみだ保健子育て総合センター１階多目的ホール

資料１

# 令和９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８年８月末日現在、４２８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９年度：アニサキス（予定）
  令和８年度：食品表示
  令和７年度：アニサキス
  令和６年度：アニサキス
- 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。

資料２

# 普及啓発事業について

## １　普及啓発用品の作成

「令和８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。

⑴　パンフレット「生の鶏肉を食べるのはやめましょう！！及び発見！食べ物の自己紹介」を９，０００部、同内容のＡ３ポスターを２，０００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。

⑵　メモ帳

すみだこがプリントされたメモ帳１，５００部作成し、イベントでクイズやアンケートにご協力頂いた方等にお渡ししています。







⑴　パンフレット




⑵　メモ帳

資料３

# すみだ食育フェス２０２６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、隅田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の展示も行いました。

【日時】　令和８年６月１７日（水）から２１日（日）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
【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　消費者向け食品表示法講習会

「『なんとなく』は大丈夫？知っておきたい健康食品」

消費者が食品表示の内容を正しく理解し、健康食品等を利用する際に正しく情報を活用できるよう、消費者向け食品表示講習会を実施しました。

【日時】　令和８年６月１８日（木）午後２時から午後３時４５分まで
【場所】　すみだ保健子育て総合センター３階　３０１会議室
【講師】　一般社団法人　日本臨床栄養協会事務局長　千葉　一敏　氏
【内容】　・健康食品・サプリメントってどんなもの？
・健康食品・サプリメントの機能性と安全性
・健康食品・サプリメントのパッケージの見方
・ＣＭ・広告の正しい理解の仕方
・健康食品・サプリメントの賢い利用法



資料４

# 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　７５３軒（注意指導等を行った軒数　１５３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　３５５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　１２４軒（注意指導等を行った軒数　４３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　６６軒（注意指導等を行った軒数　４軒）

### ・　食品表示検査

食品販売店を中心に食品表示の検査を行いました。

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

※　食品表示検査品目数　１，８０６品目

うち不適正な表示１５品目（輸入食品について邦文表示がない、ばら売りのかんきつ類への防カビ剤または防ばい剤の表示欠落など）

・　テイクアウト実施施設の監視指導

　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　２２５軒（注意指導等を行った軒数　２７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る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　２３３軒（注意指導等を行った軒数　３４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　６７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３３検体

（結果が食品衛生法違反となった検体数　0 検体）

| 令和８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 | １７ |
| 和生菓子 | 1 |
| 加熱済そうざい | 9 |
| 調理パン | 2 |
| アイスクリーム類・氷菓 | 4 |
| 合計 | ３３ |

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８年度食品衛生実務講習会実施状況 | |
|---|---|
| | 実施回数(受講者数) |
| 食品関係営業者・従事者向け | ９回（４１１名） |
| 消費者等向け | ７回　（９８名） |
| 合計 | １６回（５０９名） |

・　食品衛生イベント

８月２４日から２８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）

資料４
別添１

# 食中毒予防キャンペーン（令和8年8月）を実施しました

ページID:875916822　更新日:2026年9月9日

令和8年8月、令和8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8年8月24日から28日まで、すみだ保健子育て総合センター1階多目的ホールにて、食中毒予防に関するパネルの展示とパンフレットなどの普及啓発グッズの配布を行いました。











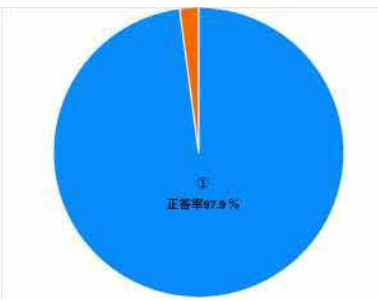

### 実施内容

食中毒予防に関するパネル展示
食中毒予防に関するパンフレット、ステッカー、風船、うちわなどの普及啓発グッズ配布
区内小学生が作成したうちわの展示
墨田区保健所食品衛生監視員による食品衛生相談
食中毒に関するクイズとアンケート

イベント期間中、95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でしょうか。
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8年度）

### 問1　魚の体内にはアニサキスがいることがあります。次のうち、アニサキス食中毒を防ぐために有効な方法はどれでしょう?




**選択肢**
**(1)　冷凍・加熱をする。**
**(2)　酢や塩で漬ける。**
**(3)　よく噛んで食べる。**

**答え:(1)　冷凍・加熱をする。**

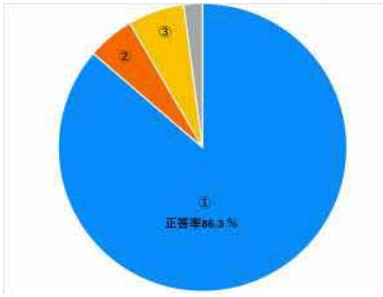
**一般的な料理で使う酢や塩に漬けたり、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません!また、アニサキスは2～3cmの白色の糸状の形態で、表面はなめらかで丈夫なため、噛み切ることは困難です。アニサキス食中毒の予防には、「冷凍」と「加熱」が最も確実です。マイナス20℃以下で24時間以上冷凍するか、70℃以上（または60℃で1分以上）加熱してアニサキスを死滅させましょう!!**

**正解率は97.9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　焼肉を食べるときに気を付けることで、誤っているものは次のうちどれでしょう?




**選択肢**
**(1)　お肉の焼き加減は、中心部に赤みが残るくらいがちょうどいい。**
**(2)　生肉が触れた野菜もよく焼く。**
**(3)　焼きあがった肉は、焼く用のトングと別のものでお皿にとる。**

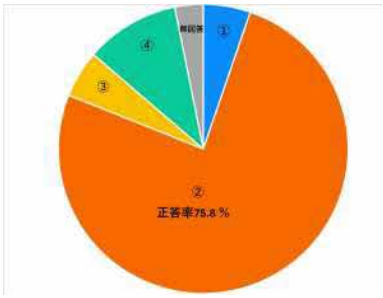
**答え:(1)　お肉の焼き加減は、中心部に赤みが残るくらいがちょうどいい。**

**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ため、お肉を中心部までしっかり加熱することが大切です。また、生肉に触れた野菜や、生肉を取り扱ったトングにも細菌やウイルスがついている場合があります。生肉が触れた野菜はしっかりと加熱すること、生肉を焼くための「専用トング」と、加熱後の食べ物を取り分ける器具を分けることも大切です!**

**正解率は約86.3パーセントでした。**

焼肉・バーベキューでお肉を安全に食べるためには

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




**選択肢**
**(1)　バナナ**
**(2)　カシューナッツ**
**(3)　大豆**
**(4)　豚肉**

**答え:(2)　カシューナッツ**

**「特定原材料」とは、アレルギーを引き起こす食物のうち、法律で表示が義務付けられている食品です。今まで、「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生、」の8品目でしたが、令和8年4月1日に「カシューナッツ」が追加され9品目になりました。また、選択肢にある「バナナ、豚肉、大豆」などは、「特定原材料に準ずるもの」とされ、表示義務はありませんが、表示が推奨されるものとなっています。**

**正解率は75.8パーセントでした。**

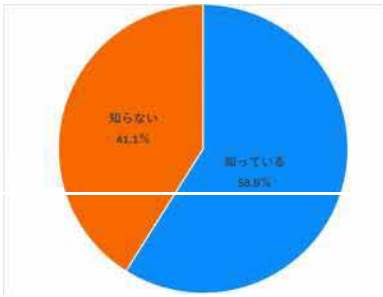
一般用加工食品の表示は、基本的に名称、原材料、添加物、内容量等を表示する必要があります。
これらは、消費者が読みやすく理解しやすいような日本語で、容器包装を開かなくても容易にみることができる箇所に記されています。

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。

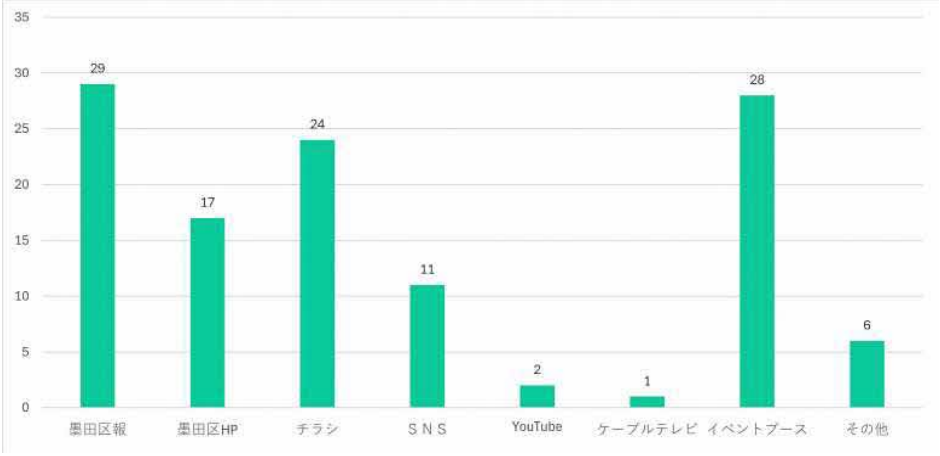
## アンケート(令和8年度)

### 問1　墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」を知っていますか?




「すみだこ」は墨田区の食品衛生キャラクターとして、すみだ区報、区ホームページ、ツイッターやLINE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58.9%でした。

### 問2　「すみだこ」をどこで見たことがありますか?(複数可)



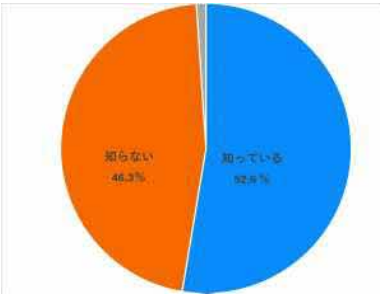

問1で「知っている」と回答した方に、「すみだこ」をどこで見たことがあるか聞きました。

その結果、すみだ区報で見たことがある人が最も多く、続いてイベントブース、チラシの順になりました。



[すみだこの部屋]

### 問3　「HACCP」（ハサップ）について知っていますか?

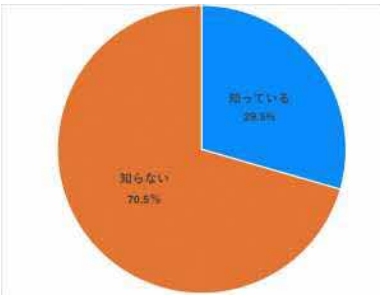



「HACCP（ハサップ）」を知っている人は52.6%でした。
HACCPは食品事業者だけではなく、家庭でも食中毒予防の手段として活用することができます。

[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（ハサップ）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29.5%でした。墨田区では、HACCPに沿った衛生管理に取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予防法や生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。

〒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.

資料４
別添２

# 課管理自動車の装飾

## １　食品衛生月間（令和 8 年度）

8 月は食品衛生月間となっています。食品衛生の普及・啓発についてより一層推進します。






資料５

# 墨田区内で起きた食中毒事件について（令和８年６月）

## カンピロバクターによる事例

**１　探知**

令和 8 年 6 月 12 日 11 時頃、患者から会社同僚と墨田区内の居酒屋を利用後、体調を崩したとの連絡があった。

**２　事件の概要**

令和８年６月５日、会社の関係者７名で区内居酒屋を利用し、焼き鳥やとりわさ等を喫食したところ、同月８日から腹痛、発熱等の症状を呈した。発症者の共通食は当該店舗のみであった。

**３　発症状況**

⑴　患　　者：６名
⑵　症　　状：腹痛、下痢、発熱等
⑶　発症日時：令和８年６月８日６時 30 分頃から同月１０日１７時 50 分頃まで
⑷　喫食日時：令和８年６月５日 19 時頃から
⑸　原因物質：カンピロバクター・ジェジュニ
⑹　原因食品：令和 8 年６月５日に調理・提供した料理（加熱不十分な鶏肉等を含む）

**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、当該施設が原因あると断定した。

- 患者２名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、患者症状と潜伏期間がカンピロバクターによるものと一致した。
- 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った。
- 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票の提出があった。

**５　措置**

令和 8 年６月２３日、当該施設に対して６日間の営業停止の処分を行った。

**６　考察**

当該店舗では、とりわさについて、中心部が薄い赤色となる程度の加熱にして提供していた。十分な加熱が確保されず、食中毒の発生に至ったものと推測された。

# カンピロバクター



## ■主な症状

腹痛、下痢（血便）、発熱（39℃～40℃）、おう吐

※まれに手足の麻痺など、末梢神経障害（ギラン・バレー症候群）をおこす場合もある。

## ■潜伏期間

2日～7日

潜伏期間が長いのが特徴

## ■菌の分布

鶏、豚、牛などの動物の腸管

## ■主な原因食品

食肉（特に鳥刺し、レバ刺しなど）、飲料水、サラダ等

## 予防のポイント

■特に鶏肉料理は十分加熱し、生食は避ける。
■生肉を取り扱った後は、十分に手指を洗浄する。
■熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させる。
■井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌する。

資料5

# 令和8年東京都食中毒発生状況（速報値）

（令和8年8月31日現在）

1　事件数　　59 件
（昨年同期　107 件）

2　患者数　　830 名
（昨年同期　1,069 名）

3　死者数　　0 名
（昨年同期　0 名）

## 4　月別食中毒発生状況

### (1) 令和8年（2026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 | 15 | 7 | 11 | 5 | 8 | 7 | 5 | 1 | | | | | 59 |
| 患者数 | 293 | 128 | 143 | 31 | 81 | 67 | 86 | 1 | | | | | 830 |

### (2) 令和7年(2025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 | 12 | 26 | 13 | 14 | 10 | 11 | 14 | 7 | 5 | 5 | 5 | 12 | 134 |
| 患者数 | 84 | 396 | 102 | 251 | 53 | 54 | 101 | 28 | 18 | 46 | 95 | 80 | 1,308 |

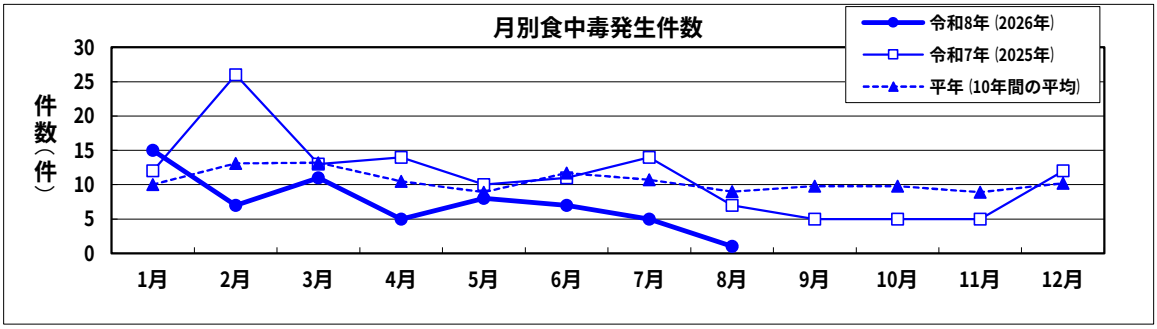
### (3) 令和6年(2024年)　月別発生状況　（確定値）

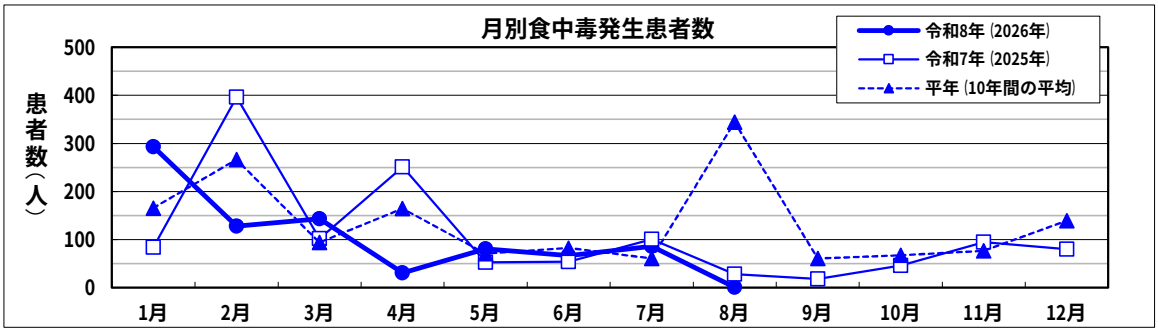
| 月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 累計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 件数 | 19 | 15 | 12 | 10 | 8 | 7 | 10 | 5 | 7 | 8 | 4 | 9 | 114 |
| 患者数 | 628 | 217 | 95 | 51 | 86 | 32 | 144 | 34 | 22 | 123 | 32 | 72 | 1,536 |

### (4) 最近10年間の月別発生状況（令和7年までの平均値）（確定値）

| 月 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 累計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 件数 | 10.0 | 13.1 | 13.2 | 10.5 | 8.9 | 11.7 | 10.7 | 9.0 | 9.8 | 9.8 | 8.9 | 10.2 | 125.8 |
| 患者数 | 166 | 267 | 94 | 164 | 71 | 82 | 61 | 344 | 61 | 67 | 77 | 140 | 1,593 |

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8年 (2026年) | | | | 令和7年 (2025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 | | | 33 | 549 | 1 | 8 | 37 | 743 | 47 | 814 |
| | A群ロタウイルス | | | | | | | 1 | 17 | 1 | 17 |
| 細菌 | カンピロバクター | | | 11 | 54 | 3 | 16 | 23 | 125 | 27 | 149 |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | 1 | 17 | | | 1 | 52 | 2 | 57 |
| | ウエルシュ菌 | | | 3 | 106 | | | 3 | 44 | 7 | 175 |
| | セレウス菌 | | | | | | | 1 | 7 | 1 | 7 |
| | サルモネラ | | | | | | | 2 | 15 | 2 | 15 |
| | 腸管出血性大腸菌 | | | | | 1 | 2 | 3 | 15 | 3 | 15 |
| | ボツリヌス菌 | | | | | | | | | | |
| | 赤痢菌 | | | | | | | | | | |
| | カンピロバクター及びサルモネラ | | | 1 | 10 | | | | | | |
| | エシェリキア・アルベルティイ | | | 1 | 64 | | | | | | |
| 寄生虫 | アニサキス | 1 | 1 | 8 | 8 | 2 | 2 | 33 | 34 | 41 | 42 |
| | クドア・セプテンプンクタータ | | | | | | | | | | |
| 化学物質 | ヒスタミン | | | 1 | 22 | | | | | | |
| | 次亜塩素酸ナトリウム | | | | | | | | | | |
| 自然毒 | 植物性自然毒 | | | | | | | 2 | 3 | 2 | 3 |
| | 動物性自然毒 | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | | | | | | 1 | 14 | 1 | 14 |
| 合計 | | 1 | 1 | 59 | 830 | 7 | 28 | 107 | 1,069 | 134 | 1,308 |

## 6 原因施設別発生状況

| | | 令和8年 (2026年) | | | | 令和7年 (2025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 | 1 | 1 | 48 | 625 | 5 | 18 | 86 | 749 | 107 | 872 |
| | 仕出し | | | 1 | 6 | | | 1 | 130 | 1 | 130 |
| | そうざい | | | | | | | | | | |
| | 自動車 | | | | | | | | | | |
| 集団給食 | 要許可 | | | 1 | 30 | | | 2 | 89 | 4 | 129 |
| | 届出 | | | 3 | 128 | | | | | | |
| 魚介類販売業 | | | | 1 | 1 | | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| そうざい製造業 | | | | | | | | 1 | 52 | 1 | 52 |
| 菓子製造業 | | | | 1 | 36 | | | | | | |
| 家庭 | | | | | | | | | | 1 | 5 |
| 臨時出店 | | | | | | | | | | | |
| その他 | | | | | | | | 3 | 27 | 3 | 27 |
| 不明 | | | | 4 | 4 | 2 | 10 | 12 | 20 | 14 | 90 |
| 合計 | | 1 | 1 | 59 | 830 | 7 | 28 | 107 | 1,069 | 134 | 1,308 |

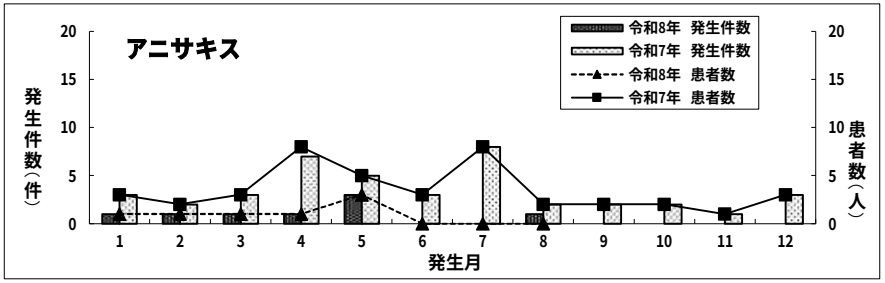
(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

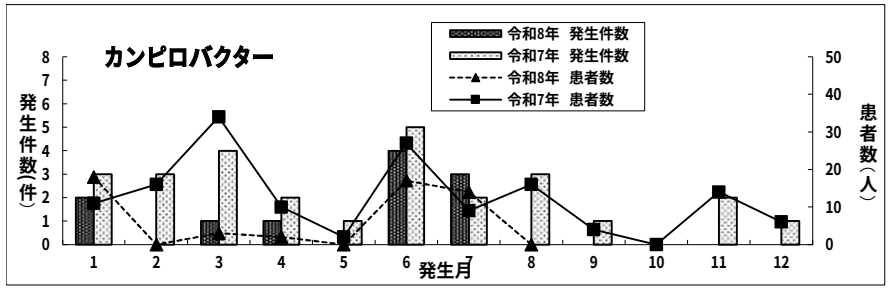
## 7 病因物質・原因施設別、月別食中毒発生状況

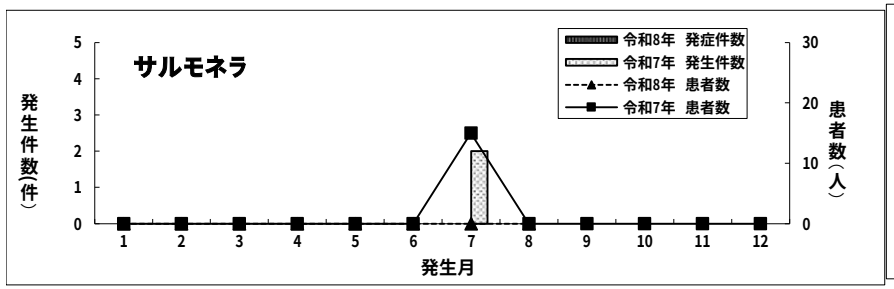
| | | 1月 | | | 2月 | | | 3月 | | | 4月 | | | 5月 | | | 6月 | | | 7月 | | | 8月 | | | 9月 | | | 10月 | | | 11月 | | | 12月 | | | 合 計 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 物質 | 件 | 患者 | 件 | 患者 |
| 飲食店 | 一般 | NV | 9 | *156* | NV | 6 | *127* | NV | 7 | *69* | NV | 2 | *18* | NV | 2 | *13* | NV | 3 | *50* | NV | 1 | *8* | 寄7 | 1 | *1* | | | | | | | | | | | | | |
| | | C.p | 1 | *60* | | | | 寄7 | 1 | *1* | Camp | 1 | *2* | Sta | 1 | *17* | Camp | 4 | *17* | Camp | 3 | *14* | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Camp | 2 | *18* | | | | C.p | 1 | *40* | Camp,Sal | 1 | *10* | 寄7 | 1 | *1* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | Camp | 1 | *3* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 49 | *631* |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 仕出し | | | | | | | | | | | | | C.p | 1 | *6* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | そうざい | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 集団給食 | 要許可 | | | | | | | NV | 1 | *30* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 届出 | 化学 | 1 | *22* | | | | | | | | | | NV | 1 | *42* | | | | *E. albertii* | 1 | *64* | | | | | | | | | | | | | | | 4 | *158* |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 届出対象外 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 魚介類販売業 | | 寄7 | 1 | *1* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | *1* |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| そうざい製造業 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 |
| 菓子製造業 | | NV | 1 | *36* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 36 |
| 家庭 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | *0* |
| その他 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | *0* |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | | | 寄7 | 1 | *1* | | | | 寄7 | 1 | *1* | 寄7 | 2 | *2* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | *4* |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | | 15 | *293* | | 7 | *128* | | 11 | 143 | | 5 | 31 | | 8 | 81 | | 7 | 67 | | 5 | 86 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | 59 | *830* |
| 細菌 | カンピロバクター | | 2 | *18* | | | | | 1 | *3* | | 1 | *2* | | | | | 4 | *17* | | 3 | *14* | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | | | | | | | | | | | | 1 | *17* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 腸炎ビブリオ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ウエルシュ菌 | | 1 | *60* | | | | | 1 | *40* | | | | | 1 | *6* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | セレウス菌 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | サルモネラ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | *251* |
| | 腸管出血性大腸菌 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 毒素原性大腸菌 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | カンピロバクター及びサルモネラ | | | | | | | | | | | 1 | *10* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | エシェリキア・アルベルティイ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | *64* | | | | | | | | | | | | | | | |
| ウイルス | ノロウイルス | | 10 | *192* | | 6 | *127* | | 8 | *99* | | 2 | *18* | | 3 | *55* | | 3 | *50* | | 1 | *8* | | | | | | | | | | | | | | | |
| | サポウイルス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 33 | *549* |
| | A群ロタウイルス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 寄生虫 | アニサキス | | 1 | *1* | | 1 | *1* | | 1 | *1* | | 1 | *1* | | 3 | *3* | | | | | | | | 1 | *1* | | | | | | | | | | | | 8 | *8* |
| | クドア・セプテンプンクタータ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 化学物質 | ヒスタミン | | 1 | *22* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | *22* |
| | 次亜塩素酸ナトリウム | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 自然毒 | 植物性自然毒 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | *0* |
| | 動物性自然毒 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | *0* |
| | | | 15 | 293 | | 7 | 128 | | 11 | 143 | | 5 | 31 | | 8 | 81 | | 7 | 67 | | 5 | 86 | | 1 | 1 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 59 | 830 |

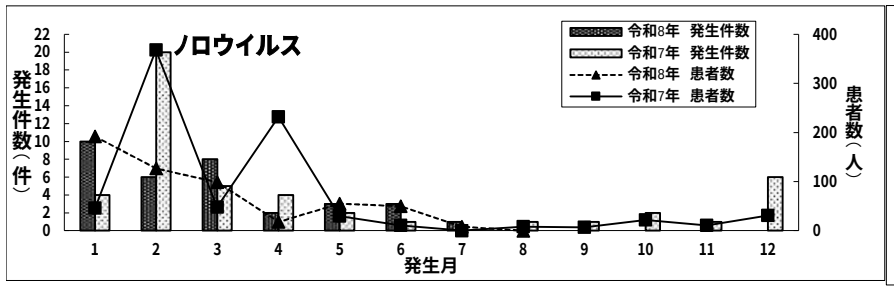
注) NV (ノロウイルス)、Sapo (サポウイルス)、RVA (A群ロタウイルス)、C.p (ウエルシュ菌)、Camp (カンピロバクター)、Sta (黄色ブドウ球菌)、V.p(腸炎ビブリオ)、Sal(サルモネラ)、B.c (セレウス菌)、EHEC (腸管出血性大腸菌)、ETEC (毒素原性大腸菌)、E. albertii (エシェリキア・アルベルティイ)、寄7 (アニサキス)、寄ク (クドア・セプテンプンクタータ)、化学 (化学物質)、植物 (植物性自然毒)、動物 (動物性自然毒)、不 (不明)

## 8 病因物質別食中毒発生状況

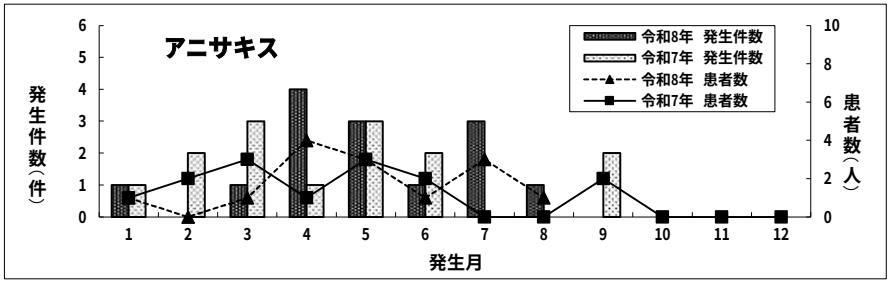


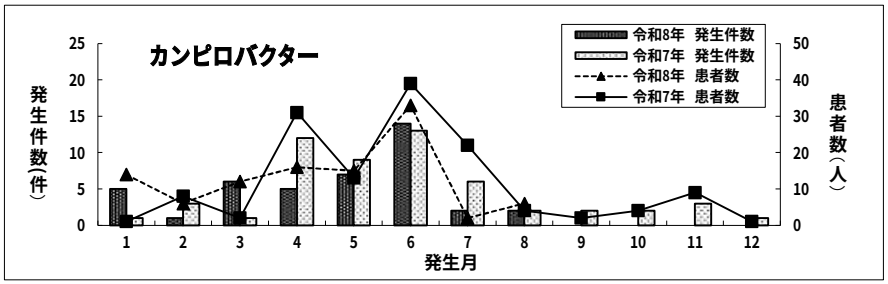



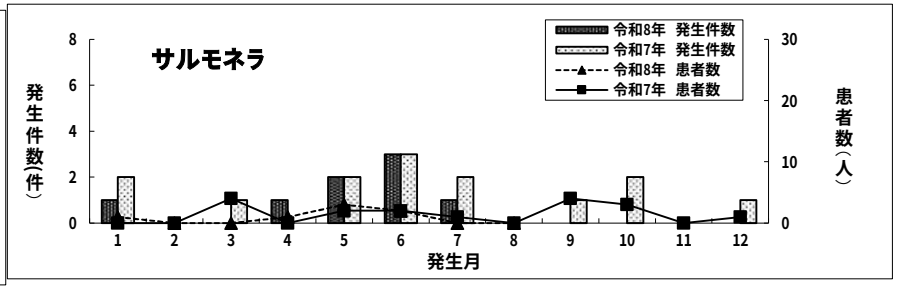



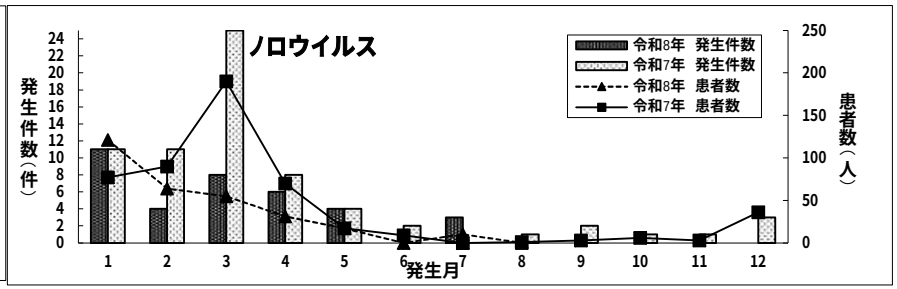




## 9 病因物質別有症苦情発生状況



**資料６**

# 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 |
| R7 年度 | 129 | 9 | 40 | 5 | 4 | 6 | 2 | 3 | 48 | 12 |
| 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 |

※　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**

| 内訳＼年度 | R7年度 | | | R6年度 | | | R5年度 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 合計 | 電話 | 窓口 | 合計 | 電話 | 窓口 | 合計 | 電話 | 窓口 |
| 総　　数 | 2,478 | 1,516 | 962 | 3,243 | 2,009 | 1,234 | 3,699 | 2,013 | 1,686 |
| 営 業 許 可 | 2,168 | 1,301 | 867 | 2,860 | 1,747 | 1,113 | 3,349 | 1,807 | 1,542 |
| 表　　示 | 34 | 21 | 13 | 67 | 45 | 22 | 71 | 50 | 21 |
| 規格・基準 | 7 | 4 | 3 | 10 | 6 | 4 | 10 | 10 | 0 |
| 食 中 毒 | 3 | 3 | 0 | 10 | 10 | 0 | 8 | 8 | 0 |
| 残留農薬 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 輸入食品 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 2 | 0 |
| 添 加 物 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 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 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 |
| マスコミ報道に関する事項 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| そ の 他 | 262 | 183 | 79 | 295 | 201 | 94 | 254 | 131 | 123 |

※　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**

| | R7 年度 | R6 年度 | R5 年度 |
|---|---|---|---|
| 届出件数 | 3 | 4 | 3 |

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

資料７

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

配信期間 令和８年 11/18（水）10:00 - 令和８年 12/18（金）23:59

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ゲン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。

**講演１**（40分）
**眼の前にあるリスク　外食・中食における食物アレルギー対応**
昭和医科大学医学部小児科学講座 教授・昭和医科大学病院小児医療センター センター長
今井 孝成 氏

**講演２**（40分）
**事業規模を考慮した飲食店における食物アレルギー対策**
**ー小さな飲食店でもできる食物アレルギー対策を考えるー**
株式会社エスエルディー
島田 博行 氏

**講演３**（40分）
**「知りたいこと」と「伝えること」から始める飲食店のアレルギー対応**
NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長
今村 慎太郎 氏

**講演４**（30分）
**外食・中食における食物アレルギーの情報提供について**
消費者庁食品表示課 課長補佐
多田 剛士 氏

**講演５**（10分）
**アレルギーコミュニケーションシートの活用について**
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）
永沼 信二

**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８年 11/8（日）まで

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 ▶

東京都保健医療局

食品衛生の窓 検索

【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）

【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：allergies2026@d-wks.net

# お申込みから受講までの流れ

申込期限
令和8年
11/8（日）まで
（当日消印有効）

## 1 事前申込

受講を希望される方は、専用 Web サイト、電話・メール・郵便のいずれかで
下記運営事務局までお申込みください。

**専用 Webサイト でお申込みの方**

◀ 専用 Web サイトにアクセスしていただき、必須項目を入力してください。

Webサイト URL ｜ https://www.d-wks.net/allergy261012/form/

**電話・メール・郵便 でお申込みの方**

**お申込み先** ｜ 〒111-0052 東京都台東区柳橋 1-5-8 DKK柳橋ビル 3F　株式会社ディーワークス内
TEL：03-5835-0388（平日 10 時から 17 時まで）　E-mail：allergies2026@d-wks.net

①講習会名「食物アレルギーオンライン講習会」 ②氏名（フリガナ） ③勤務先名 ④勤務先住所 ⑤電話番号
⑥メールアドレス ⑦営業の種類（飲食店、宿泊施設、給食施設、その他）
⑧施設の規模（20 席未満、20 席以上 50 席未満、50 席以上、客席なし）をお知らせの上、お申込みください。

※ご記入頂いた個人情報は、主催者および事務局で厳格に管理を行い、本講習会への参加登録および運営、ご案内の連絡通知、属性情報の分析・統計を目的として利用し、他の目的に使用することはありません。

## 2 ログインIDの受領

令和 8 年 11 月 10 日（火）までに申込者に対し、講習会受講用 Web サイトの URL およびログイン用 ID を、
ご登録のメールアドレス宛に通知いたします。ID の紛失にご注意ください。

## 3 配布資料のダウンロード

講習会資料、参考資料等は事前にダウンロードしていただけます。
メール文に記載の URL にアクセスし、登録済みのメールアドレスおよび通知された IDをログイン画面で入力してください。
ログイン後、講習会資料をダウンロードしていただけます。

## 4 受 講

講習会受講用 Webサイトにアクセスし、登録済みのメールアドレスおよび通知された IDをログイン画面で入力してください。
ログイン後、講習会の動画を再生してください。
配信期間は**令和 8 年 11 月 18 日（水）10 時 00 分 ～ 令和 8 年 12 月 18 日（金）23 時 59 分**です。
上記期間内で、ご都合の良い時間に受講してください。

## 5 アンケート入力

受講後、アンケートをクリックし、アンケートのご回答にご協力をお願いいたします。

## 申込・受講の注意事項

- 動画、音声等の録画・録音・スクリーンショット等は固くお断りいたします。
- 講習会の受講は、パソコン・スマートフォン等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。
- 講習会の受講におけるデータ通信料は受講者様負担となります。
  モバイルネットワーク環境 (4G/5G) でご視聴いただくと、ご視聴中にデータ通信量が月内で決められた上限に達してしまう場合がございますので、有線や通信制限がない Wi-Fi 等でのご利用をお奨めいたします。
- ご受講に際し、受講者様の使用されている OS やブラウザ、インターネット環境等によって視聴できない可能性があります。
  対応している環境については下記をお確かめください。

推奨 OS：Windows 10 以上、MacOS 10.10 以上、Android 6.0x 以上、iOS 11.0 以上
推奨ブラウザ：Chrome 最新版、Firefox 最新版、Microsoft Edge 最新版

VEGETABLE OIL INK
R60 古紙パルプ配合率60%再生紙を使用
リサイクル適性Ⓐ この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。