会議の概要(議事録)

会議の名称	（番号） ３－２１	第１４期第６回　食品衛生推進会議		
開催日時	令和８年２月４日（水）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	１４人【委員】森八一、大橋行、鈴木健志、日野伸之、平賀浩士、 滝沢彰良、宮本真一、増井孝至、芹田規久江、鈴木初代 【事務局】食品衛生係長、係員３名			
会議の公開 （傍聴）	公開(傍聴できる)		傍聴者数	０人
議題	１　座長あいさつ ２　事務局職員の変更について（資料１） ３　食品衛生推進員からの報告 ４　議題 ⑴　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画（案）について（資料２） ⑵　令和８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（資料３） ⑶　令和８年度消費者向け普及啓発事業について（資料４） ⑷　令和８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（資料５） ５　報告事項 ⑴　令和７年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料６） ６　情報提供 ⑴　東京都内の食中毒発生状況（資料７） ⑵　区内施設における苦情事例について（資料８）			
配付資料	１　第１４期墨田区食品衛生推進員名簿 ２　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画（案） ３　令和８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 ４　令和８年度消費者向け普及啓発事業 ５　令和８年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 ６　令和７年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果 ７　東京都内の食中毒発生状況 ８　区内施設における苦情事例			
会議概要	１　副座長あいさつ 副座長からあいさつがあった。 ２　事務局職員の変更について（資料１） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし ３　食品衛生推進員からの報告 ・　１１月、食品衛生推進員講習会に参加した。この内容について、病院内の栄養			

	管理科スタッフ１９名に内容を共有した。 ・　２月８日の日曜日、両国中学校でお菓子教室を行う。その際に手洗いについて指導を行う予定である。 ・　組合員に対し、手洗いや感染症に関する注意喚起を行った。 ・　１２月初旬、甘味組合の会合で、製造した伸し餅にカビが生えてしまった場合の対応について話し合ったが、結論がでなかった。 ・　１０月、食品衛生指導員全国大会に出席、ＨＡＣＣＰを含めた食品衛生に関する発表を聞いた。資料を持参したので、参考にしたい方は、後ほどご覧ください。１１月、１２月は講習会の活動をした。１２月は、錦糸町の料飲組合の巡回指導を行い、ＨＡＣＣＰや食品衛生について、確認を行った。１月は、錦糸町の店舗の巡回指導を実施した。 ・　食品衛生に関する研修を社員に対して実施した。毎月、厚生労働省から出ている食中毒速報のデータを加工し、関係者に情報配信した。 ・　コロナやインフルエンザが流行する時期ではあるので、掲示物による感染症予防の啓発活動を実施した。 ・　月１回食品の各テナントの厨房に設備担当と、グリストラップの巡回を実施している。世の中が変化し、日本語が通じない店舗が出てきている。価値観が異なるため、私達が標準だと思っているレベルと、行き違いが生じている。建物内の地下にある汚水槽が今までに見たことがないほど、汚れていた。店舗の巡回の際に、徹底的にグリストラップの確認を行ったところ、著しく汚れている店舗があった。実際の写真を店に見せ、１１月から指導を行い、１２月の点検時には少しきれいになったが、グリストラップの横やフタも汚いことを指摘し、１月の点検時には、非常に改善された。改善に３か月かかったが、ここまで熱量をもって改善に取り組めたのは、この店舗に問題があると思い、ピンポイントでマークしながら、行った結果、ここまで改善された。引き続き、衛生面で足りていないところや、今のところ事件は発生していないが、今回の資料にもある、異物混入でクレームになっている事例も出ているので、対応や指導改善を進めていきたい。 ・　月に１回、実施している男の料理教室で調理前や調理中に、少ない時間ではあるが、手洗いのこと、生肉、生魚の取り扱いのこと、まな板の取り扱いのことなど、衛生に関する話を実施した。皆さん真面目に取り組んで頂いているが、気を抜くと自分のやり方に戻ってしまうので、同じことの繰り返しにはなるが、何度も話をしていきたいと思う。生活衛生課で作成してもらった、パンフレットやリーフレットを配布し、啓発を行った。 ・　１１月の食品衛生講習会に参加し、新たに勉強することができた。年に１回でも講習会に参加できるのは、大変良いことだと思った。普段の家庭での生活の中での手洗いや感染予防について、会員同士で気をつけるように話しをしている。 →（副座長） 　グリストラップの清掃は、店が閉まってからか。 →（委員） 　基本は、閉店後行い、きれいな状態で翌日の朝の営業を迎えるように言っているが、シフトによって、朝行わないといけない店もあり、汚い水のまま、一晩置いてしまうと、菌が増えてしまうので、悩みの種である。

	→（副座長） 一回にかかる時間はどれくらいか。 →（委員） １５分から２０分程度かかる。小さいところであれば、１０分程度で終わるが、トラップが大きいと、残渣を取り、清掃を行っていくと、２０分から３０分程度かかってしまうこともある。 →（副座長） コミュニケーションを取って行っていかないと難しい部分もあると思う。また、結果を教えていただけると良いと思う。 →（事務局） 先ほど、委員から話があったが、保健所では、消費者向けにＨＡＣＣＰ、手洗い、お肉の食中毒予防などチラシを何種類か用意している。講習会やお話を頂く機会があれば、お渡しすることが可能である。本日も、会場に数種類用意しているので、啓発でご利用いただけるようであれば、お持ち帰りください。 →（委員） 先ほどのグリストラップの点検は、保健所では、関係ないのか。保健所の立ち入りはないのか。 →（委員） 自主的に行っている。着任して３か月になるが、保健所の立ち入りは受けていない。新しいお店がオープンする時の営業開始時には、保健所の立ち入りはして頂いている。 →（委員） それは考えものではないか。開業後に問題があって、管理側で行うのはどうなのか。 →（委員） 誘致したのは、管理側にあり、自分達の責任のもとに行うべきと思う。保健所に頼るのは、その次であると思う。 →（事務局） 年に１～２回程度、一般の方から、お店から臭いがする、グリストラップの清掃が不十分ではないかといった申し出を受けることがある。その場合は、お店に立ち入り、清掃状況やグリストラップを含め、管理状況を確認することはある。特に何もなく、グリストラップをみるといったことない。 ４　議題 ⑴　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画（案）について（資料２） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 →（副座長） パブリックコメントはＱＲコードからも回答が可能であるので、推進員の皆さまは２月１３日まで回答頂けますようよろしくお願いいたします。指導計画案の概要について、見やすく分かりやすいなと思った。ありがとうございます。 ９ページに、特に近年、飲食店向けの手引書に「振り返り」の実施が追加されたとあ

	るが、具体的に教えていただきたい。 →（事務局） 国の手引書が改定され、毎月定期的に見直すためのチェック項目が必要となり、墨田区においても、毎月チェックできる項目を加えた。それ以前はそういったチェック項目がなかったので、以前の様式を使っている方を含め、指導している。 →（副座長） 同じページの食品衛生に関する調査研究活動の中の日常業務に関連した調査研究を行います、とあるがどういったことを行っているのか。 →（事務局） 係内で、研修等に参加した際に研修を実施し、その中で事例や新しい知識を共有している。検査室があるため、検査技術の継承ということで、自主検査を実施している。今年度は、アレルギーの検査などで、課題を持ち、取り組んでいる。実際にどの程度洗えば、アレルギー物質が落ちるかなど、職員間で考え、課題に取り組んでいるようなこともしている。 →（委員） 今回の変更点について、新旧表のようなもので、資料と一緒に公表をしているか。 →（事務局） 監視指導計画は毎年、作っている形なので、変更点について、お示ししていない。 ⑵　令和８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（資料３） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 →（副座長） 食品衛生推進員講習会議が、５月１３日の水曜日、１０月１４日の水曜日、２月１０日の水曜日に開催されますので、委員の皆さまは予定を入れておいてください。引継ぎされてバトンを渡す際にもこの日程はお伝えください。６月の食育イベントは、墨田区役所をメインに開催していたが、今年は工事のため、こちら（すみだ保健子育て総合センター）の多目的ホールになるので、よろしくお願いします。 ⑶　令和８年度消費者向け普及啓発事業について（資料４） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 →（副座長） テナント内の店舗でこのステッカーを掲示しているところをみたことがあるか。 →（委員） 当テナントで、掲示しているところはみたことがない。 →（副座長） どのようにしたら、入手できるのか。 →（事務局） 窓口に計画表と記録表を持ってきていただくか、監視員が回っている際に確認し、渡すこともある。組合によっては、まとめてもってきてもらい、確認し、交付することもある。ご相談いただければと思う。 →（委員）

	ＨＡＣＣＰは日本語に直すと何と言えばよいか。事業者なので、ハザードなんとかで、ハサップと覚えたが、消費者には何のことかわからないと思う。計画的に、自分達の衛生管理を考え、実行に移すためには何をするのかだとか、それを少し細かい言葉にして、親しみやすい言葉にした方が、理解してもらうことに、なかなか行きつかないのではないか。 →（事務局） まず、読めない方が多い。また、日本語にしても長くなってしまう。簡単に説明できるようなものもない状況である。読み方が難しく、分かりやすい日本語がないというのも普及につながらない一つではあると思う。 →（副座長） ＨＡＣＣＰの名称について、過去の推進会議でも何回か議論されているところではあるが、なかなか難しいところもあり、行政の方が普及啓発として、チラシやクリアファイル、ステッカー、ポケットティッシュといったものを作成し、地域の皆さまに配布している。急に広がらないかもしれないが、少しずつ活動することによって、じわじわ浸透していければ、良いと思う。難しい言葉でもあるので、継続的な活動を推進員の皆さまと一緒にしていければいいと思う。 →（委員） 啓発事業のＱＲコードを読んでみたが、すごく難しい内容であった。事業者に向けてのＱＲコードであると思う。消費者向けで行っているのか。 →（事務局） 事業者向けのＨＡＣＣＰのページとなっている。 →（委員） 消費者向けはないのか。ＨＡＣＣＰ自体もわかっていないのに、その説明だとわからないのではないか。 →（事務局） 消費者向けのチラシなどは用意していて、イベント等で配布をしている。資料の一部では、家庭用のＨＡＣＣＰが記載されたチラシの一部にこのリンクをはっているものもある。内容は精査し、必要であれば変えていく。 →（委員） 講習会の中で、ＨＡＣＣＰについてはどれくらい入っているものなのか。 →（事務局） 講習会は月１回程度実施しており、すべての講習会でＨＡＣＣＰについて、話している。難しい内容ではあるので、書き方を含め、お肉であればカンピロバクターなど細菌のリスクについてもわかりやすく説明しているところではある。 →（委員） ＨＡＣＣＰについて、学ぶ機会はあり、そういった場を提供はしているが、伝わらないか、講習会に来てくれる人が少ないのか。普及しないのはどこが原因なのか。 →（事務局） 保健所で情報発信を行い、検査の際などでも説明している。より一層周知できるように、今後も係内で検討していきたい。課題の一つであると認識している。 ⑷　令和８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（資料５） 事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（委員）

令和８年度は推進員の交代の時期であると思うが、推進員の募集はどのような形で行うか。

→（事務局）

現在、いらっしゃる方は継続でお願いできればと思う。ご所属の団体で、変更がある場合は、個別にご相談をお願いいたします。

→（副座長）

再度のアナウンスにはなるが、推進会議の日程は再度抑えておいていただきますようお願いいたします。

５　報告事項

⑴　令和７年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料６）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（副座長）

ふぐの取り扱い軒数のところで、立ち入り軒数６２軒で注意指導を行った軒数が４軒となっている。どういった注意指導になるのか。

→（事務局）

ふぐを取り扱う施設では、ふぐの認証制度があり、認証書を施設に掲示することが義務付けられている。今回指導を行った施設では、認証書を掲示せずに、しまい込んでいた施設等に、掲示を行うように指導を実施した。

→（副座長）

不適正な処理を行ったというふうにとらえていた。

→（副座長）

食品表示検査の中で、品目数７６３品目の中で、不適切な表示０品目というところで、日々の行政の方々の取組みの結果が重なったものと思われる。ありがとうございます。

→（委員）

一斉事業の実施結果というところで、軒数を書いては頂いているが、推進員として、指導の内容の中身が大事だと思うので、最初から具体的な指導事項について記載いただいた方が、推進員の役に立つと思う。

→（副座長）

今後、事務局で作成する資料でもご配慮をお願いいたします。

６　情報提供

⑴　東京都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

⑵　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】 →（委員） 事例１について、店で同じようなことをいわれたことがあり、引き続き提供するのは、良いことか。異物混入が見つかって、他の客に提供している点について、どのようにとらえたらよいか。 →（事務局） 本当に一つだけの混入であることが確証されているのであれば、問題ないと思われるが、複数あるのではあれば、問題であると思う。 →（委員） 今回の例では、どのように説明したのか。引き続き提供したことについて、指導は行っていないのか。 →（事務局） その点については指導を行っていない。 →（委員） 品物に異物が混入し、お客様から回収した方がいいと言われたことがあるが、回収した方がよいのか、絶対に１つだけ混入しているという確証はない。 →（事務局） 事業者さんの責任のもとに提供しているものなので、確証が得られないのであれば、回収すべきであると考える。今回の事例のように、破片が取れたものと残ったものとで、完全に一致して、それ以外に混入していることが考えられない状況であれば、提供禁止とまでは言えない。もし、他に散らばった破片があり、混入している可能性があるのであれば、やはり提供を控えるべきではあると考える。 →（委員） こういった場合は、お店側で厨房にもどり、確認して、１つしか混入していないと分かればよいというか。 →（事務局） これしかないということをしっかり確認いただきたい。 →（委員） 指導事項があるか、その後何日か後、１、２か月後に再確認はされるのか。 →（事務局） ケースバイケースにはなるが、たまたまその時になってしまったのか、今回のように継続的に汚染される可能性があれば、やはり、しばらくした後に定期的に立ち入りをして、改善を確認する必要があるものと認識している。 →（副座長） 事例１はその時限りのことであると思われるが、事例２は定期的に確認をしていただきたいという消費者側からの視点である。 →（事務局） 事例２ついては、今年に入り、まだ再確認が行えていない状況である。 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（03-5608-6043）

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
2	大　橋　　行　（おおはし　とおる）	墨田区食品衛生協会
3	佐　伯　　信　郎　（さえき　のぶお）	墨田区食品衛生協会
4	坪　谷　　正　人　（つぼや　まさと）	墨田区食品衛生協会
5	鈴　木　　健　志　（すずき　けんじ）	墨田区食品衛生協会
6	日　野　　伸　之　（ひの　のぶゆき）	墨田区食品衛生協会
7	髙　橋　　香菜子　（たかはし　かなこ）	食品関係事業者
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）	学識経験者
10	渡　部　　真由美　（わたなべ　まゆみ）	学識経験者
11	宮　本　　真　一　（みやもと　しんいち）	学識経験者
12	増　井　　孝　至　（ますい　たかし）	学識経験者
13	芹　田　　規久江　（せりた　きくえ）	食生活関連団体
14	鈴　木　　初　代　（すずき　はつよ）	食生活関連団体

《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	髙　橋　　正　彦　（たかはし　まさひこ）	食品衛生係	
6	対　尾　　祥　子　（つしお　さちこ）	食品衛生係	管理栄養士

資料２

「令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画案」に対するご意見をお寄せください

墨田区では食品衛生法に基づき、「令和８年度食品衛生監視指導計画」の策定作業を進めています。

この計画案について、ご意見をお寄せください。ご意見を参考にして来年度の計画を策定します。

なお、ご意見に対する回答は、プライバシー保護に十分留意の上、後日取りまとめて公表いたします。また、類似意見は集約させていただきますのでご了承ください。

●計画案の閲覧場所

すみだ保健子育て総合センター２階生活衛生課、すみだ消費者センター、墨田区ホームページ

●募集期間

令和８年１月１３日（火）から令和８年２月１３日（金）まで（必着）

●提出方法

下の様式に記入の上、直接又は郵送、ファクス、電子メールで提出先へ提出してください。このほか、電子申請サービスもご利用いただけます。

電子申請サービス

●提出先及びお問合せ先

〒１３０－８６２８
墨田区横川５－７－４
すみだ保健子育て総合センター
墨田区保健所生活衛生課食品衛生係
電話：０３－５６０８－６９４３（直通）
ファクス：０３－５６０８－６５０７
E メール：SEIKATUEISEI@city.sumida.lg

氏名又は団体名		電 話	
住　所		FAX	

ページ	ご　意　見
	※書ききれない場合は、別紙に記入してください。

ア　ン　ケ　ー　ト（アンケートのみの提出でも可）	
Q1	墨田区の監視指導計画はわかりやすいと思いますか？ ①そう思う　②どちらかといえばそう思う　③どちらかといえばそう思わない ④そう思わない　⑤わからない
Q2	墨田区の監視指導計画を見て安心感を持てましたか？ ①そう思う　②どちらかといえばそう思う　③どちらかといえばそう思わない ④そう思わない　⑤わからない
Q3	墨田区の区民向け普及啓発活動について安心感を持てましたか？ ①そう思う　②どちらかといえばそう思う　③どちらかといえばそう思わない ④そう思わない　⑤わからない

令和８年度 食品衛生監視指導計画の概要（案）

わかりやすい食品衛生行政の推進



すみだこ

★食品衛生キャラクター「すみだこ」を活用した普及啓発の強化

★行政手続オンライン化推進

食品事業者に対する監視指導

★施設に沿った食中毒予防の指導

★食中毒発生時の危機管理体制強化



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



★HACCPに沿った衛生管理の指導

★取組中の施設にはステッカーを交付

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上



食品衛生実務講習会

★職員の専門研修

★事業者や消費者へ衛生講習会実施

★SNS等を活用した普及啓発

〒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　墨田区保健所生活衛生課食品衛生係
TEL　03-5608-6943　　FAX　03-5608-6507　　Eメール　SEIKATUEISEI@city.sumida.lg.jp

令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画（案）

第１章　令和８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

①「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、②「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、③消費者

３　実施期間

令和８年４月１日から令和９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

⑴　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１２名と栄養士１名で行います。

⑵　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。

⑶　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て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、内部点検を定期的に実施し、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、取りまとめて翌年度の６月までに公表します。また、食品衛生夏期対策及び歳末一斉の結果についてもまとまり次第、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、①食品衛生に関する相談対応、②監視指導計画及び施策等に対する提案、③普及啓発活動への協力、④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。

⑴　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。

⑵　普及啓発用品の配布・貸出



　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。

⑶　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

⑷　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	すみだ保健子育て総合センター多目的ホール	６月
食中毒予防キャンペーン		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

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

⑷　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、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、区内では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。

⑸　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、特にアニサキスを原因とする食中毒が多数発生しています。

　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。

⑹　大規模調理施設、社会福祉施設、学校等の集団給食施設等の一斉点検

　仕出し弁当屋などの大規模調理施設、病院、社会福祉施設、学校、社員食堂等については、国の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理従事者の毎日の健康状態の確認及び記録の実施、生野菜の殺菌等食品の取扱いについて重点的に一斉点検を行い、食中毒の発生を予防します。

２　食品全般に係る監視指導

　区内で製造、調理、販売等される食品について、食中毒等を未然に防止するための監視と自主検査の状況や過去の検査結果に基づく計画的な食品の収去（抜取り）検査を行います。

　近年、食の提供方法が多様化し、テイクアウトや宅配、食べ残しの持ち帰り等を実施している飲食店が増えています。これらの飲食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。

また、子ども食堂等のボランティア給食に対して、衛生水準を確保するための助言を行います。

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

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

⑷　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。

⑸　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

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

⑷　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。

⑸　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


収去検査の様子

⑴　食品関係営業施設に対する立入検査計画

別表２の「令和８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。

⑵　食品の収去（抜取り）検査計画

別表３の「令和８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。

⑶　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

⑴　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。

⑵　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

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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。

⑷　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

⑴　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、ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理を着実に導入するよう指導します。営業中の施設については、一斉監視や許可更新等で立ち入った際に、ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理が定着していることを確認し、衛生管理計画の見直しを指導します。特に近年、飲食店向けの手引書に「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。

⑵　ＨＡＣＣＰ（ハサップ）の普及啓発

一般消費者には、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、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。

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。

ＨＡＣＣＰ（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

⑴　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。

⑵　食品衛生講習会

ＨＡＣＣＰ（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。

⑶　食品表示法講習会



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。

⑷　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。

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8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	**★学校・保育園給食施設等** ○ 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	**★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** ○ 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	**★食中毒の原因となりやすい食品の取扱施設** ○ 事業所食堂 ○ 病院 ○ 社会福祉施設 ○ 菓子製造施設（洋生） ○ ホテル	**★年末年始食品取扱施設、生かき・ふぐ取扱施設** ○ 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	**★食品輸入施設、学校・保育園納入施設等** ○ 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
	★カンピロバクター、O157対策 ○ 焼肉店 ○ 生食用食肉取扱施設 ○ 食鳥処理場 ←――――――――→		○ 社会福祉施設・病院	**★ノロウイルス対策** ○ 宴会場	
	★アニサキス対策 ○ スーパー ○ すし屋・魚屋			○ スーパー	
	★大規模催事等対策 ○ スカイツリー関係施設 ←――――――――→ ○ 国技館（5月）		○ 国技館（9月）		○ 国技館（1月）
	○ イベントの模擬店等 ←――――――――→				
	○ 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）
講習会・広報等	○ 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：ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ食中毒予防	○ 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：監視指導計画ﾊﾟﾌﾞﾘｯｸｺﾒﾝﾄ ○ 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8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。				

食品衛生監視指導計画の用語解説

【あ行】

アニサキス

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、マイナス２０℃以下で２４時間以上冷凍するか加熱すれば死滅します。

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鳥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、市販の鳥肉から高い割合（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、鳥肉の生食を避け、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。

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（鳥肉専門店等）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、①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、②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③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。①原材料受入れ及び下処理段階での管理の徹底、②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、③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④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること

腸管出血性大腸菌

下痢原性大腸菌でＯ１５７などベロ毒素を出すものの一種です。感染力が強く少量の菌数で発病するため、食中毒だけでなく感染症の原因ともなります。乳幼児が感染した場合は重症化し、HUS（溶血性尿毒症症候群）を起こし死亡する場合があります。肉類の生食などで多く感染し、１日から１４日で発症します。予防方法は、①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、②野菜類は流水でよく洗うこと、③低温保存の徹底、④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、①広域監視の実施、②中毒事件等の調査及び処理、③行政処分等の分担、執行及び連絡体制、及び④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、①石けんでよく手を洗う、②調理器具等は、塩素消毒や煮沸消毒を行う､③二枚貝は中心部まで十分に加熱する（８５℃～９０℃で９０秒以上)､④胃腸炎症状のある時には調理に従事しない、などの対策が必要です。

【は行】

ＨＡＣＣＰ（ハサップ）

食品原材料の受入れから最終製品に至る各工程で発生する可能性のある危害を分析（Hazard Analysis）し、その危害発生を防止する重要な工程（Critical Control Point）を継続的に点検・記録する衛生管理方法です。

ＨＡＣＣＰ（ハサップ）に沿った衛生管理

平成３０年の食品衛生法改正により、令和３年６月から①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」、②飲食店など小規模事業者は、国がホームページに公表している業態別の「手引書」又は東京都が作成した小規模な一般飲食店向けの「食品衛生管理ファイル」による「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」が義務付けられました。原則として全ての食品等事業者が対象です。

ふぐの取扱施設

有毒部位の処理が行われていないふぐを取扱う場合、東京都の条例により、営業者はふぐの取扱施設ごとにふぐの処理に関する専任の有資格者を設置し、都知事の認証を受ける必要があります。認証書は、施設の見やすい場所に掲示しています。

保菌者検索事業

検便で発見された腸管出血性大腸菌とサルモネラの保菌者について、症状や食事の摂取状況、検出された菌の遺伝子型等を検査しています。食中毒の未然防止並びに複数の患者が広域に発生している食中毒の早期発見と発生原因の究明を目的として東京都と協力して行っている事業です。

【ら行】

リスクコミュニケーション

食品の安全性を向上させるリスク評価やリスク管理について、消費者を含む関係者との間で透明性の高い情報の共有や意見交換を行うことをいいます。検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができるようになります。

令和8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一覧（案）

資料3

	2026年									2027年		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
体制整備	■ 事業者からの相談対応 ■ 事業計画、相談事例の記録・報告 ■ 表示が必要な事業者リストの更新											
会議等	■ 食品表示検討会(毎月1回)	■ 5/13（水）食品衛生推進会議 ・ 表示法対応状況の報告　等					■ 10/14（水）食品衛生推進会議 ・ 講習会の内容確認　等				■ 2/10（水）食品衛生推進会議 ・今年度事業実施報告 ・次年度事業計画　　等	
監視指導	■ **食品表示法、健康増進法に基づく表示・広告の監視指導（通年）**		■ 夏期一斉監視（6～8月）						■ 歳末一斉監視（12月）			
	・ 個別相談対応											
	☆4/2(木) 学校給食講習会		☆6/17（水）-21（日） 食育イベント （ 展示・講習会・ こども商店街 ）		☆8/24（月）～8/28（金） 食中毒予防 キャンペーン （パネル展）	**◎9/17(木) 事業者向け 食品表示 講習会**	☆10/3(土)-4（日） すみだまつり					
		●5/21（木） 更新講習会		●7/29（水） 更新講習会		●9/15（火） 更新講習会		●11/18（水） 更新講習会		●1/28（木） 更新講習会		●3/25（木） 更新講習会
		5/28（木） 食生活講習会		7/29（火）、30（水） 親子料理教室			10/16（金） 食生活講習会				2/5（金） 食生活講習会	

※ ☆消費者向け普及啓発事業　◎外部専門講師による講習会　●食品関連事業者向け許可更新講習会

資料４

令和８年度　消費者向け普及啓発事業について

普及啓発事業

(1) **ホームページ・SNS**

- **X（旧 Twitter）や Facebook を活用し、消費者の HACCP に対する認知度を上げる。**

(2) **普及啓発グッズの配布**

- **消費者に HACCP を周知するため、消費者向けの普及啓発グッズを作成し、イベント等で配布を行う。また、協力してくれる店舗にグッズを配り、店頭での消費者への配布を依頼する。**

(3) **家庭での HACCP 活用**

- **チラシやクリアファイルの配布と SNS での周知を通じて、家庭での HACCP を知ってもらい、食中毒予防に HACCP を役立ててもらう。**



(4) **表示講習会（令和８年６月実施予定）**

- **講師による食品表示の解説を行う。（予定）**
- **ホームページや区報、X（旧 Twitter）や Facebook を活用し、区民に周知、募集を図る。**

資料5

令和8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		◎ 13 (水)					◎ 14 (水)				◎ 10 (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）ＨＡＣＣＰの普及啓発活動（消費者含む）
②チラシ・資料配布	←－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－－	－－→	
③食中毒予防キャンペーン					○ 24～28								
④食品衛生普及事業			○食育フェス　17～21				○すみだまつり 3、4						※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8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
- 消費者に対するHACCPの普及啓発

資料６

令和７年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

（実施時期：令和７年 12 月１日～31 日　※食品の収去検査は、１１月中に実施した分も含む）

１　食品を取り扱う施設への立入検査

冬期はノロウイルスによる食中毒の流行期であり、本格的なふぐ取扱いシーズンでもあります。これらの食中毒の発生しやすい施設を中心に立入検査を実施し、食品の表示についても販売店を中心に監視指導を実施しました。

施設・設備や食品の取扱い、食品表示などに不適切な点が認められた事業者に対しては、口頭注意や文書による指導を行い、その後改善事項を書面で提出することを求めるなど、改善を図りました。

※　立入り延べ軒数　１７４軒（注意指導を行った軒数　３２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　１１３

・　宴会施設、集団給食施設等への監視指導

宴会施設や、大規模な患者発生につながりやすい集団給食施設で、冬場に多く発生するノロウイルス食中毒の発生予防の啓発を行いました。

※　立入り延べ軒数　７９軒（注意指導を行った軒数　１１軒）

・　ふぐ取扱い関係施設

ふぐによる食中毒は命に関わる重大な危険性があります。そこで、食品安全上リスクの高いふぐの取扱いについて監視指導を行いました。

※　立入り延べ軒数　６２軒（注意指導を行った軒数　４軒）

・　食肉等の取扱施設監視指導

肉の生食等による食中毒を防止するため､食肉等を取り扱う飲食店､食肉販売店等に対し、監視指導を行いました。

※　立入り延べ軒数　１８軒（注意指導を行った軒数　２軒）

・　食品表示検査

多種多様な食品が大量流通する年末に合わせ、適正表示を徹底するため、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た場合、適正な表示に改めるよう指導を行いました。

※　表示検査品目数　７６３品目（無表示などの不適切な表示　０品目）

・　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　５軒（注意指導等を行った軒数　２軒）

２　食品の収去検査

区内で製造・加工・販売される食品を抜き取り、食中毒菌や衛生指標菌などの細菌検査を実施した結果、不良と判定された検体はありませんでした。

※　食品検査検体数　１４検体（不良となった検体数　０検体）

（食品衛生法違反となった検体数　0 品目）

食品検査結果	
食品分類	検査検体数
魚介類	3
すし種・さしみ	7
洋生菓子	1
未加熱そうざい	2
弁当類	1
合計	１４検体

資料7

令和7年東京都食中毒発生状況（速報値）

（令和7年12月31日現在）

1　事件数　　126 件
（昨年同期　　114 件）

2　患者数　　1,270 名
（昨年同期　　1,536 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	7	5	5	5	4	126
患者数	84	395	102	251	53	42	113	28	18	46	94	44	1,270

(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

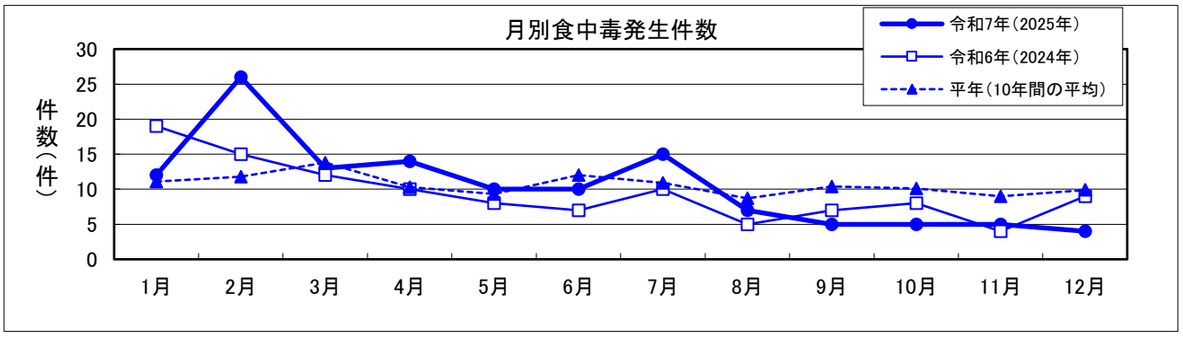
(3) 令和5年(2023年)　月別発生状況　（確定値）

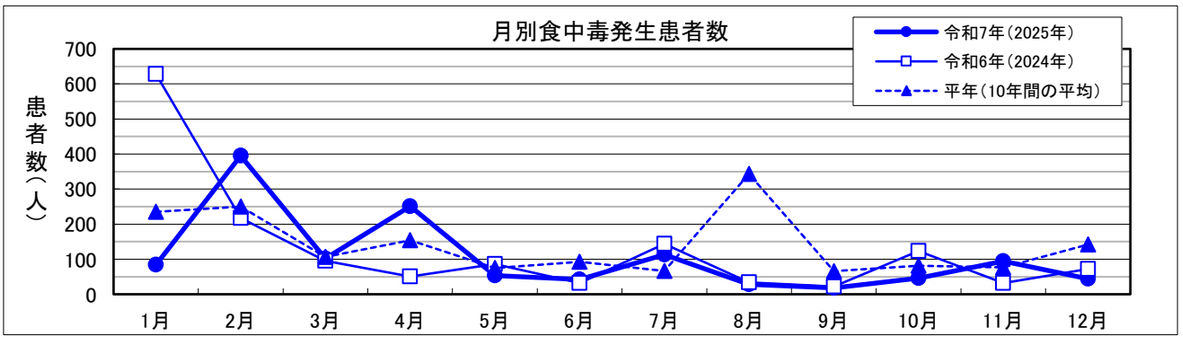
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137
患者数	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	49	123	878

(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)					
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		累計(12/31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	10	43	792	4	54	36	1,056	36	1,056
	A群ロタウイルス			1	17						
細菌	カンピロバクター			26	142	3	16	26	152	26	152
	黄色ブドウ球菌			2	57			2	26	2	26
	ウエルシュ菌	1	33	6	168			7	164	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			3	15			2	7	2	7
	ボツリヌス菌										
	赤痢菌							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	1	1	39	40	2	2	34	34	34	34
	クドア･セプテンプンクタータ							1	18	1	18
化学物質	ヒスタミン							1	20	1	20
	次亜塩素酸ナトリウム							1	2	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		4	44	126	1,270	9	72	114	1,536	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)					
		12/1～12/31		累計(12/31まで)		12/1～12/31		累計(12/31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	3	11	99	834	8	71	88	967	88	967
	仕出し			1	130			1	67	1	67
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可	1	33	4	129			7	274	7	274
	届出							2	86	2	86
魚介類販売業				3	3			4	4	4	4
そうざい製造業				1	52						
家庭				1	5			3	3	3	3
臨時出店								1	80	1	80
その他				3	27			2	38	2	38
不明				14	90	1	1	6	17	6	17
合計		4	44	126	1,270	9	72	114	1,536	114	1,536

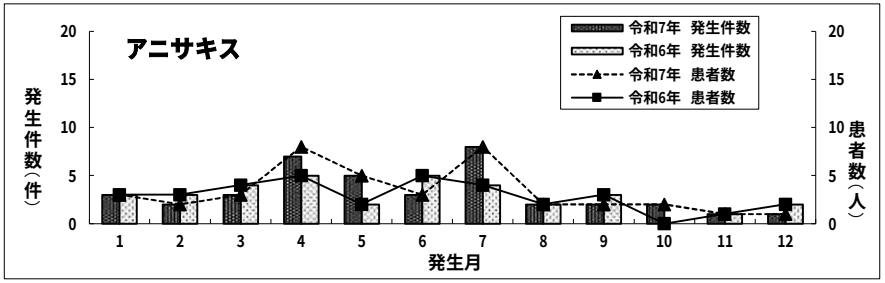
(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

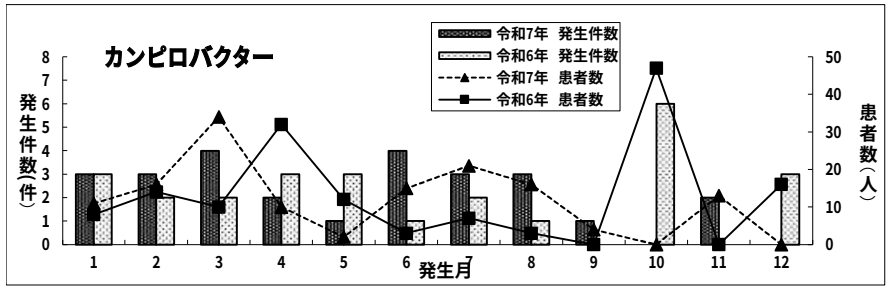
7 病因物質・原因施設別、月別食中毒発生状況

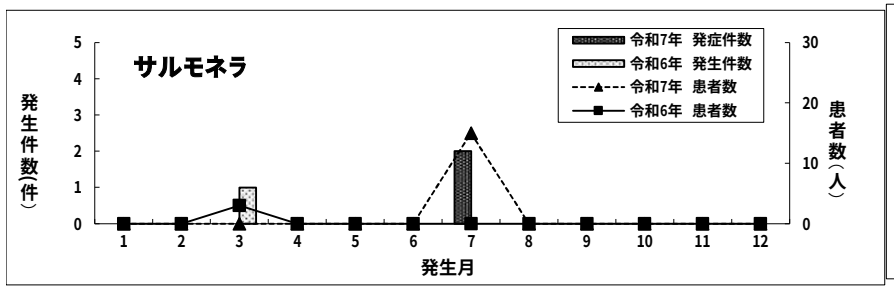
		1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			合 計	
		物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	件	患者
飲食店	一般	B.c	1	7	NV	20	367	NV	5	48	寄ｱ	4	5	寄ｱ	3	3	寄ｱ	2	2	寄ｱ	5	5	Camp	2	7	Camp	1	4	寄ｱ	2	2	Camp	2	13	寄ｱ	1	1		
		NV	4	46	Camp	3	16	Camp	4	34	NV	2	30	NV	2	30	Camp	4	15	Camp	3	21	寄ｱ	1	1				NV	2	22	寄ｱ	1	1	NV	2	10		
		Camp	3	11	C.p	1	10	C.p	1	17	Camp	2	10	不	1	14	EHEC	1	5	Sal	2	15	EHEC	1	2				C.p	1	22	NV	1	11					
		寄ｱ	2	2	寄ｱ	1	1	寄ｱ	2	2	植物	1	1	Camp	1	2	NV	1	11				NV	1	8												100	964
	仕出し										NV	1	130																									
	そうざい																																					
集団給食	要許可	RVA	1	17							NV	1	72												NV	1	7							C.p	1	33		
	届出																																				4	129
	届出対象外																																					
魚介類販売業											寄ｱ	1	1							寄ｱ	1	1				寄ｱ	1	1									3	3
そうざい製造業																				Sta	1	52															1	52
家庭																										Sta	1	5									1	5
その他														植物	1	2	EHEC	1	8	C.p	1	17																
																																					3	27
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	Camp	1	9	寄ｱ	1	1				C.p	1	69				
																							寄ｱ	1	1											14	90
合計			12	84		26	395		13	102		14	251		10	53		10	42		15	113		7	28		5	18		5	46		5	94		4	44	126	1,270
細菌	カンピロバクター		3	11		3	16		4	34		2	10		1	2		4	15		3	21		3	16		1	4					2	13				
	黄色ブドウ球菌																				1	52					1	5									
	腸炎ビブリオ																																					
	ウエルシュ菌					1	10		1	17											1	17								1	22		1	69		1	33		
	セレウス菌		1	7																																	40	404
	サルモネラ																				2	15																
	腸管出血性大腸菌																	2	13					1	2													
	毒素原性大腸菌																																					
	ボツリヌス菌																																					
ウイルス	ノロウイルス		4	46		20	367		5	48		4	232		2	30		1	11					1	8		1	7		2	22		1	11		2	10		
	サポウイルス																																				44	809
	A群ロタウイルス		1	17																																		
寄生虫	アニサキス		3	3		2	2		3	3		7	8		5	5		3	3		8	8		2	2		2	2		2	2		1	1		1	1		
	シュードテラノーバ																																				39	40
	クドア・セプテンプンクタータ																																					
	ウエステルマン肺吸虫																																					
化学物質	ヒスタミン																																				0	0
	次亜塩素酸ナトリウム																																					
自然毒	植物性自然毒											1	1		1	2																					2	3
	動物性自然毒																																					
不明															1	14																					1	14
			12	84		26	395		13	102		14	251		10	53		10	42		15	113		7	28		5	18		5	46		5	94		4	44	126	1270

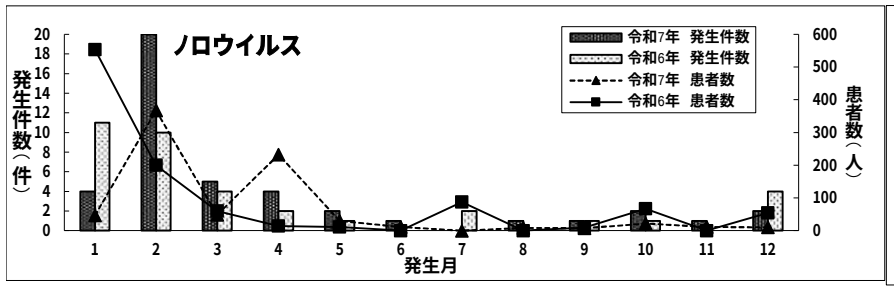
注）NV（ノロウイルス）、Sapo（サポウイルス）、RVA（A群ロタウイルス）、C.p（ウエルシュ菌）、Camp（カンピロバクター）、Sta（黄色ブドウ球菌）、V.p(腸炎ビブリオ)、V.flu（ビブリオ・フルビアリス）、Sal(サルモネラ)、B.c（セレウス菌）、EHEC（腸管出血性大腸菌）、*astA*保有大腸菌（耐熱性毒素様毒素遺伝子（*astA*）保有大腸菌）※、ETEC（毒素原性大腸菌）、Y.e（エルシニア・エンテロコリチカ）、S.Typhi（チフス菌）、S.p(A群溶血性レンサ球菌)、C.botu（ボツリヌス菌）、寄ｱ（アニサキス）、寄ｼ（シュードテラノーバ）、寄ｸ（クドア・セプテンプンクータ）、寄ｳ（ウエステルマン肺吸虫）、化学（化学物質）、植物（植物性自然毒）、動物（動物性自然毒）、不（不明）　※本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

8 病因物質別食中毒発生状況

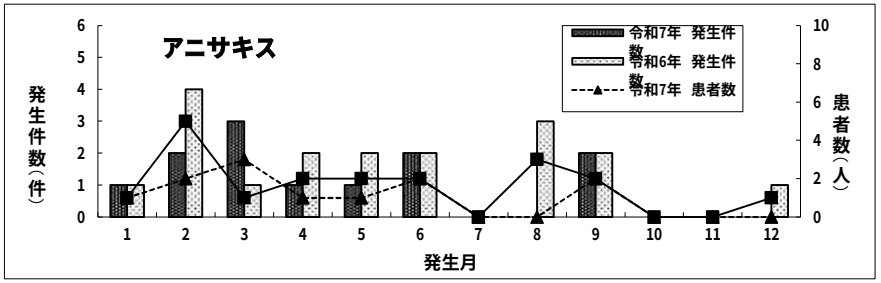


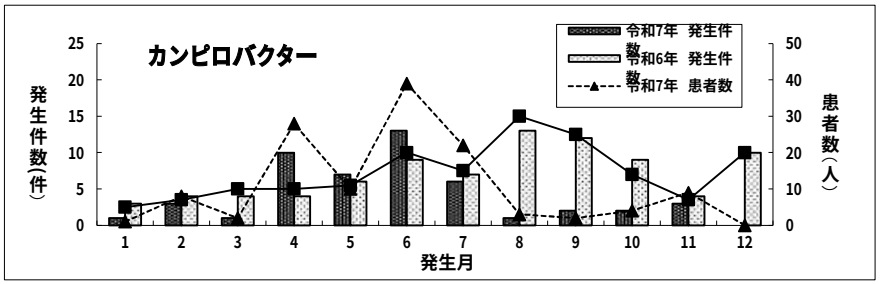


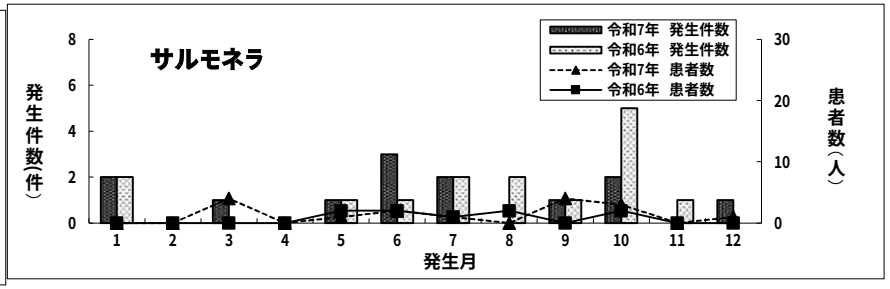


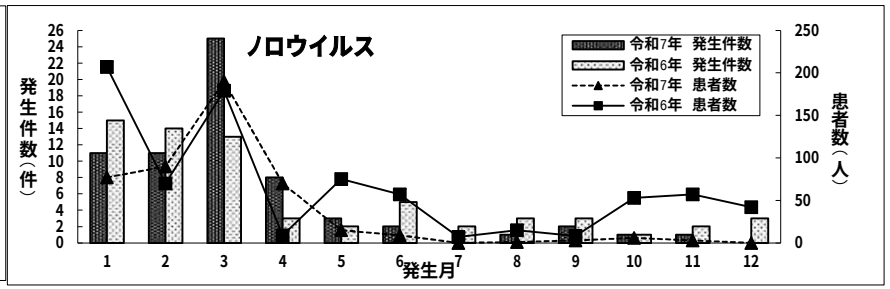


9 病因物質別有症苦情発生状況









資料８

区内施設における苦情事例について

【事例①】　ポテトサラダからビニール片が出てきた

１　探知

令和７年１０月２７日、区内飲食店を利用した客から申し出があった。

２　苦情内容

- 令和７年１０月２６日に当該店を利用し、ポテトサラダを喫食したところ、ビニール様の異物が混入していた。
- 担当者に申し出たところ、もう一度新しく作り直したポテトサラダが提供されたが、他席では同じサラダが引き続き提供されていた。
- 食品の取り扱いに不備があるため、指導してほしい。

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。
- サツマイモを和える際に、ビン入りのチリソースを用いるが、開封時にビンの蓋を覆う合成樹脂製のパッケージの破片が混入した可能性があると推定された。
- 今回の件を踏まえて、調味料等の開封を料理から離れた場所で行うよう改善するとのことであった。
- ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施していなかった。

４　指導事項

- 異物混入の防止に努め、提供の際にも異物混入がないか再確認すること。
- ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施すること。

【事例②】ネズミの糞が載った皿を洗わずに使用している

１　探知

令和７年１０月１日、区内飲食店で勤務していた従業員から通報があった。

２　苦情内容

- 店舗内でネズミが発生しており、出勤時に店内に落ちているネズミの糞を拾っていた。食器に糞が付着していることがあったが、洗浄せずに使用していた。
- 粉類が入ったチャック付きのポリ袋がネズミにかじられて破けていたが、そのまま使用していた。
- ネズミの糞には食中毒菌がいて不衛生だと思い、連絡した。

３　調査内容

- コールドテーブル上にネズミの糞があった。
- 店舗立入り時にはネズミの生息は確認されなかったが、ビル全体では生息している可能性があり、管理会社により定期的に駆除しているとのことであった。
- 食器が店内のカウンター等に置きっぱなしとなっており、収納する場所がないとのことであった。

４　指導事項

- 店内の清掃を徹底し、必要に応じてネズミの駆除等の対策を講じること。
- 食器を使用の都度洗浄すること。
- 食器類の収納スペースの確保について検討すること。