会議の概要（議事録）

会議の名称	（番号） ３－２１	第１５期第１回　食品衛生推進会議	
開催日時	令和８年５月１３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　３０１会議室		
出席者数	２０人【委　員】森八一、大橋行、荒牧君江、鈴木健志、日野伸之、 髙橋香菜子、平賀浩士、滝沢彰良、渡部真由美、星野誠、増井孝至、 芹田規久江、鈴木初代、 【事務局】保健衛生部長、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	０人
議題	１　委嘱状交付 ⑴　区長あいさつ ⑵　食品衛生推進員の紹介 ⑶　区・保健所事務局職員の紹介 ⑷　食品衛生推進員の役割 ２　座長及び副座長の選任 ３　活動報告 ４　議題 ⑴　令和８年度食品衛生推進会議の活動計画について ⑵　令和８年度普及啓発関係事業について ５　報告事項 ⑴　令和７年度食品衛生推進会議の開催状況について ⑵　令和７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 ⑶　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画について ６　情報提供 ⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 ⑵　「食品表示基準について」の一部改正について ⑶　区内施設における苦情事例について		
配付資料	１　第１５期　墨田区食品衛生推進員名簿、令和８年度事務局職員名簿 ２　食品衛生推進員の役割 ３　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 ４　令和８年度普及啓発関係事業について ５　令和８年度食の安全に関する情報提供及び普及啓発事業スケジュール ６　令和７年度食品衛生推進会議　開催状況（第１４期第４回～第６回） ７　令和７年度食品表示法・健康増進法第６５条に係る対応状況 ８　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画 ９　令和８年東京都の食中毒発生状況 10　墨田区内で起きた食中毒事件について（令和８年３月） 11　「食品表示基準について」の一部改正について 12　区内施設における苦情事例について		

会 議 概 要	1　委嘱状の交付 ⑴ 区長あいさつ 区長から委嘱に当たっての挨拶があり、委嘱状が机上配付された。 ⑵ 食品衛生推進員の紹介 事務局が紹介し、推進員から一言ずつ挨拶があった。 ⑶ 区・保健所事務局職員の紹介 令和８年度の事務局職員について紹介を行った。 2　座長及び副座長の選任 座長には森八一氏を、副座長には平賀浩士氏を選出した。 3　活動報告 ・　５月１０日業平にある、コトマチラボでお菓子教室の講師をした。参加者１５名程に対して、手洗いのやり方、手洗いを行ってから、食事を行うように周知した。 ・　今年度新しく入職したスタッフが３名いる。集団給食の厨房業務を１か月経験してもらい、流れが分かってきたタイミングで栄養部門における医療安全の取り組みということで先週末から本日にかけて、食品衛生に関することなどを入職者３名に話をした。 ・　カンピロバクターに関することで、新鮮だからといって菌がいないというわけではない、中まで火を通して食べましょうといった趣旨のポスターを自社の店舗に掲示している。 ・　新入社員が入ったため、新入社員に向け実際に現場に入る際の特に個人衛生などを中心に、気を付けるべきことについて研修を実施した。 ・　毎月の活動にはなるが、日々の食品の回収の状況を確認して、関係者に送付し、注意喚起を図っている。また、アレルギーについて、追加になる法律が変わっているため、その対応について、行っている状況である。 ・　今回から新任となった。前任と建物がかわり、従業員が多くいる事業所に在籍している。活動内容は、ほとんど一緒であるが、事業者内の掲示物による手洗いの励行と食中毒予防の注意喚起、冷蔵庫の保管物の管理徹底ということで、冷蔵庫に入れる際にはしっかりと氏名を表示するといった、ルールの徹底を実施した。 ・　毎月、定期的に厨房点検を実施している。その中の衛生面で一番心配しているのは、グリストラップである。水回りの環境で、防虫防鼠に合わせて、自分たちで最初に何ができるのかということで、清潔な環境でお客様に食を提供することを考えている。一度点検した際に、非常にひどい臭いがしたテナントがあった。扱う品目にバナナがあり、バナナは時間を置くと黒くなるが、グリストラップが真っ黒で臭いがあり、チョウバエいわゆるコバエの発生が見受けられる状況であった。そのテナントの社長とやり取りをし、約一か月半かけて、改善した。このテナントは、社長が他の店舗も担当しており、この店舗にはほとんど来ていなかった。店員が毎日夜に閉店したら掃除をしてその写真を撮り、撮った写真を社長に送り、社長から翌日の朝にその写真を送ってもらうことを一か月半、繰り返した。その結果、グリストラップの水が澄み、１槽も２槽もきれいになり、チョウバエの幼虫の発生もなくなった。我々が衛生面で考えていたとしても、階層が下がるほど、衛生の意識の下がっているように感じた。直近で５月の上旬に点検に入ったが現状は維持できていた。このまま続けながら、安全な食の提供に繋げていきたい。

	・　男性向けの料理教室の講師をしている。毎月、両面のプリントのレシピを作成している。紙面が空いているところに、少しでも分かりやすく書けたら良いと思い、「出来上がった料理は出来るだけ教室で召し上がっていただき、やむを得えずお持ち帰りされるときには、各自の責任でお願いします。保冷剤などを利用し、当日中にお召し上がりください。」たくさん伝えたいことがあるが、紙面の都合でこういった文言になっている。もう少し紙面が空いているときには、冷蔵庫の中を清潔にしましょうということで、「毎日使う冷蔵庫は、肉や魚のドリップ、こぼれた調味料の汚れ、野菜のくずなどで意外と汚れています。カビや雑菌、悪臭の原因にもなります。冷蔵庫は汚れたら、すぐに拭くことが大切です。それでも少しずつ汚れが溜まっていくので、時々は丁寧に掃除しましょう。」難しいことをいっても、ストンと落ちないので、優しい言葉で書くように努力している。毎月の調理実習では、調理がメインになり、衛生管理に細かく行き届かないこともあるが、その都度、手洗いや手袋の使い方など時間の許す限り、話すようにしている。 ・　会合等を利用し、衛生に関するパンフレット、その他関係グッズ等を普及啓発として配布していけたらよいと思う。今回行われる、すみだ食育フェスの中で情報を発信していきたいと思う。 ・　食品衛生協会で指導員部長をしている。指導部長会があり、今年度の新規事業の進め方、教育事業の進め方について、説明を受けた。これを受け、食品衛生の会議や講習会があり、錦糸町の料飲組合の巡回指導を実施した。その中で、ＨＡＣＣＰと手洗いについて説明を行った。 ・　甘味組合の会合があり、お客様からのクレームで、昔は当たり前だったことが、今の時代ではダメになっていることが多々ある。柏餅の葉が餅についてしまっただけで、もの凄い剣幕でお客様から怒られた。謝罪はしたが、（事業者側の）意識をどう変えていくかが組合として問題になっている。 ・　組合員は、スナックや居酒屋が多く、衛生管理はやっていて、皆さんそれぞれきれいにやっている店舗が多い。 ・　きれいにしている店舗でも、食中毒が起こることが不思議である。営業許可の更新の検査以外で保健所がくることはないし、聞かない。墨田区で起こった食中毒について、きかせてほしい。 →（委員） ４月に保健所が突然来て、商品の抜き取り検査があり、細菌検査を実施してくれた。保健所として活動して頂いていると思う。 ・ ４　議題 ⑴　令和８年度食品衛生推進会議の活動計画について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 →（委員） １０月３、４日で行われる、すみだまつりについて、食品衛生協会も今年からテントを出して、うちわを配り、手洗いの指導をする予定である。 ⑵　令和８年度普及啓発関係事業について 事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（委員）

ＨＡＣＣＰが義務化されて５年が経過し、この会議の中でも議論されることがあるが、認知度が高くない部分がどうしてもある。講習会等で、参加者にアンケートは取っているか。取っているようであれば、その中でＨＡＣＣＰの認知度的な設問があると良いのでないかと思う。

→（事務局）

アンケートは講習会ごとに取ってはいない。８月の食中毒予防キャンペーンの時に、事業者向けではないが一般向けにアンケートは実施している。

→（委員）

せっかく講習会をされているので、アンケートを取り、それを次に活かす取り組みはされていると思うが、ＨＡＣＣＰの認知度が今ひとつ疑問であるので、今後広めていけると良いと思う。

→（委員）

事業者向けの啓発について、事業者向けの衛生管理ファイルは、食品衛生協会に所属する店舗には、必ず配布しているが、協会に所属していない店舗については、どのような扱いになっているのか。

→（事務局）

講習会等で配っている。また、監視に行った際にも実施していない店舗については、配布している。

→（委員）

やはり、現場で配り、アンケートを実施していくほか、ないのではと思う。

→（事務局）

郵送費のゆとりがあった際には、何千部と、飲食店に郵送したこともあるが、郵送費がかさむため、全店舗への配送となると難しい現状にある。

→（委員）

年に３～４回、講習会に出席している。組合に入っている方は、管理ファイルに○×をつけることで、ＨＡＣＣＰをやっていることになるので、みんな一生懸命やっている。年配の方の中にはめんどくさいという方もいて、自治指導員が指導して、みんなやっていて、○がついている。組合に入っていない人はどうしているのか。

講習会に出ていない人は、管理ファイルをどうしていいのかわからない。講習会がどれだけ大事か、保健所の方からも言われているが、講習会も減っているので、講習会をもう少し実施してほしい。

→（委員）

組合員はＨＡＣＣＰを認識してやっている方が多い。いい意味でＨＡＣＣＰの癖がついている。組合に入っていない店舗にはどうしているのか。

→（事務局）

年に１回は講習会に出席して欲しいので、組合に入っていない店舗についても、ハガキで講習会の案内を送付している。講習会に来ない店舗については、どうしても更新の手続きや監視の際くらいしか機会がないのが現状である。

→（委員）

	組合員がどんどん減っている。昔は２月にリバーサイドホールで開催している食品衛生実務講習会に皆来ていて、６００名は参加していたが、今年は、８０名程度になってしまった。衛生管理の指導を徹底してほしい。講習会に来なくても、許可がもらえることがわからない。以前、営業許可をもっていて、お金を払っているからと、許可書を取りに行かない人がいた。今でもそういったことはあるのか。 →（事務局） 時々そういった方もいらっしゃるが、皆さん許可書を取りに来ている。 →（委員） 自宅の住所の記載が不要で、店の名前と住所の記載だけで良いのではないか。保健所の判断ではあるが、許可書があるのにしまったままでいいのは、違うと思う。すぐにわかるように、許可書を貼っておくことが理想だと思う。 →（事務局） 許可書に営業者の住所の記載はあるが、許可書の掲示の義務はない。 ５　報告事項について ⑴ 令和７年度食品衛生推進会議の開催状況について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし ⑵ 令和７年度食品表示法・健康増進法第６５条に係る対応状況について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 →（委員） 衛生事項と保健事項では、どのような分け方をしているか。 →（事務局） 衛生事項というと、賞味期限や消費期限といった期限表示、アレルゲンの表示、添加物の表示となっている。保健事項は、エネルギーや炭水化物などの栄養成分表示となっている。 →（委員） 詰め合わせ食品の事例は、大変助かります。 ⑶ 令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画について 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし ６　情報提供 ⑴ 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし

	⑵ 「食品表示基準について」の一部改正について（資料１１） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし ⑶ 区内施設における苦情事例について（資料１２） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし 7　その他 食品衛生推進員の役割について（資料２） 事務局が概要を説明した。 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（電話:03－5608－6943）

第15期　墨田区食品衛生推進員名簿

資料1

令和8年4月1日から令和10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	荒　牧　　君　江　（あらまき　きみえ）	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	星　野　　誠　（ほしの　まこと）	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8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	佐々木　　謙　一　（ささき　けんいち）	生活衛生課長	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	

資料２

食品衛生推進員の役割

墨田区食品衛生推進員設置要綱　抜粋

（職務）

第２条　推進員の職務は、次のとおりとする。

⑴　食品等事業者（法第３条第１項に規定する食品等事業者及び食品営業者団体をいう。以下同じ。）又は区民からの食品衛生に関する相談に応じ、助言等を行うこと。

⑵　区が開催する食品衛生推進会議に参加し、食品衛生の向上、区の食品衛生監視指導計画策定及び食品衛生に関する施策の実施状況等に関し必要な提言等を行うこと。

⑶　区が実施する食品衛生に関する普及啓発活動に協力すること。

⑷　地域の食品衛生に関する情報を収集すること。

２　前項第２号に規定する食品衛生推進会議について必要な事項は、保健衛生部長が別に定める。

（責務）

第５条　推進員は、その職務を遂行する上で知り得た食品等事業者その他の者の営業上の情報又は個人情報を他の者に漏らしてはならない。

２　推進員は、その職務を遂行するために必要な知識、技術等の習得に努めなければならない。

墨田区食品衛生推進員設置要綱実施細目　抜粋

第２　食品衛生推進会議の所掌事項、組織等

１　所掌事項

要綱第２条第１項第２号に規定する食品衛生推進会議（以下「推進会議」という。）は、次の事項を審議し、区に必要な提言を行うほか、これらの事項について必要な協議及び情報交換を行う。

⑴　食品等事業者の食品衛生の向上に関すること。

⑵　区及び保健所の行なう食品の安全確保事業の推進に関すること。

⑶　その他食品衛生に関すること。

第４　提言の取扱

区長は、推進会議において取りまとめられた提言を十分に尊重し、区及び保健所の事業に反映させるよう努めるものとする。

第５　活動の報告等

１　活動報告及び情報等の連絡

⑴　推進員は、その活動状況を別記第１号様式（墨田区食品衛生推進員活動報告書）により半期ごとに保健衛生部長に報告するものとする。

⑵　推進員は、その活動の中で得た情報等で保健所又は区に連絡等を行う必要があると認めるものを、随時、保健所又は生活衛生課に連絡するものとする。

第９　講習会等

１　講習会等の実施

区は、推進員が活動に必要な情報の入手及び知識・技術の習得を行うことができるよう、講習会等を実施するとともに、必要な情報の提供を行う。ただし、他の公共的な機関、団体等が行う同様な趣旨の講習会等があった場合には、推進員をその講習会等に参加させることにより、講習会等の実施にかえることができる。

２　情報の提供

保健衛生部長及び保健所長は、推進員の活動に必要な情報を推進員に対し積極的に提供するものとする。

第１１　その他

１　普及啓発

区及び保健所は、推進員の活動、食品等事業者の自主管理の推進及び区民の食生活における食品衛生に関する普及啓発に努めるものとする。

２　食品衛生向上の活動を行う団体との連携等

区及び保健所は、地域の食品衛生協会等の団体の行う衛生管理活動又は食品衛生向上の活動と連携し、食品等事業者における自主的な衛生管理の推進及び区民の食品の安全確保に努めるものとする。

３　自治指導員との連絡調整等

食品衛生協会の推薦による推進員は、食品衛生協会の食品衛生自治指導員の活動との連絡調整等を担うものとする。

資料３

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) 301 会議室					◎ 14 (水) 301 会議室				◎ 10 (水) 多目的 ホール		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								すみだ保健子育て総合センター １Ｆ多目的ホール
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４

令和８年度普及啓発関係事業について

１　スケジュール

資料５のとおり

２　啓発媒体

⑴　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 TEL5608-6943」

⑵　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。

⑶　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、X（旧ツイッター）を活用する。

⑷　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

⑴　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、区内の町会掲示版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「加熱不十分な食肉による食中毒予防」と「食品表示」の内容で、パンフレットを作成予定。

⑵　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購入を予定している。

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）。

・　食中毒予防キャンペーン（8 月）すみだ保健子育て総合センター1 階多目的ホールで食中毒予防パネル展を実施する。

・　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８年度食の安全に関する情報提供及び普及啓発事業スケジュール

資料５

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
イベント			☆17（水）－21（日）		☆24（月）－28（金）		☆3(土)－4（日）					
			食育フェス		食中毒予防キャンペーン		すみだまつり					
			（うちわ・パネル展示）		（うちわ・パネル展示）							
講習会					リクエスト講座（通年）							
	○2（木）	●21（木）	○9（火）	○2（木）		●15(火)		○11（水）		●28(木)	○16（火）	●25(木)
	学校給食	更新講習会	弁当、そうざい、仕出し等	臨時、屋形船等		更新講習会		集団給食・ホテル		更新講習会	実務講習会	更新講習会
		○27（水）	☆18（木）	○7（火）		○18（金）		○17（火）				
		一般飲食・焼肉	食育フェス講習会	魚販売店、肉販売店、スーパー等		一般飲食		各種製造業				
				○9（木）				●18(水)				
				保育園給食				更新講習会				
				●29（水）								
				更新講習会								
レパットフ	デザイン委託、発注・印刷		使用開始		区内全町会配布、掲示							
広報					区報紙面・企業広告欄への掲載（不定期）							
					SNS（X（旧ツイッター）、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		■ 13（水）					■ 14（水）				■ 10（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

資料６

令和７年度食品衛生推進会議　開催状況（第１４期第４回～第６回）

○　第４回　令和７年５月７日　すみだ保健子育て総合センター　３０５会議室

１　議題

⑴　令和７年度食品衛生推進会議の活動計画について

⑵　令和７年度普及啓発関係事業について

２　報告事項

⑴　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

⑵　令和６年度食品衛生推進会議の開催状況について

⑶　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

⑷　令和７年度墨田区食品衛生監視指導計画について

⑸　「食品表示基準について」の一部改正について

３　情報提供

⑴　東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況

⑵　区内施設における苦情事例について

○　第５回　令和７年１０月１５日　すみだ保健子育て総合センター３階３０１会議室

１　議題

⑴　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画の主な事業について

２　報告事項

⑴　食品衛生推進員の交代について

⑵　普及啓発用品の作成について

⑶　すみだ食育フェス２０２５への参加について

⑷　食品衛生夏期対策事業の実施結果について

３　情報提供

⑴　東京都内の食中毒発生状況について

⑵　区内施設における苦情相談・苦情事例について

⑶　飲食店等における食物アレルギー対策の支援に係る講習会の開催について

○　第６回　令和８年２月４日　すみだ保健子育て総合センター　３０１会議室

１　議題

⑴　令和８年度墨田区食品衛生監視指導計画について

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

⑶　令和８年度消費者向け普及啓発事業について

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

２　報告事項

⑴　事務局職員の変更について

⑵　令和７年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

３　情報提供

⑴　東京都内の食中毒発生状況

⑵　区内施設における苦情事例について

資料７

令和７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７年４月～令和８年３月)

	項目	件数	主な相談事例
食品表示法	衛生事項	34	・冷凍食品の一括表示について （冷凍流通品の一括表示を冷凍食品の項目で作成していたため、説明を行った。） ・サンドイッチセットの表示について （サンドイッチとサラダをセットにして販売する場合の表示について相談があったが、アレルゲン表示が個別に表示されていなかったり、表示項目の不足があったため、説明を行った。）
	保健事項	21	・菓子の詰め合わせの栄養成分表示について （菓子数種類を詰め合わせ販売する際の栄養成分表示について相談があったため、外装から見える場所にそれぞれの栄養成分を表示するよう説明した。） ・栄養価計算の方法について （栄養成分表示を行う予定だが、商品数が多いため、計算で算出したいと相談があった。計算方法について、説明した。）
健康増進法	虚偽誇大広告[第 65 条]	2	亜鉛サプリメントのパッケージについて いわゆる「健康食品」である商品に「代謝をサポート」等の健康増進効果を表示したいと相談があったため、保健機能食品以外は栄養成分の機能や特定の保健機能を表示することはできない旨説明をした。

資料　8

令和８年度 食品衛生監視指導計画の概要

わかりやすい食品衛生行政の推進



★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

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１３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。				

資料9

令和8年東京都食中毒発生状況（速報値）

（令和8年3月31日現在）

1　事件数　　27 件
（昨年同期　51 件）

2　患者数　　460 名
（昨年同期　582 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	5										27
患者数	293	122	45										460

(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

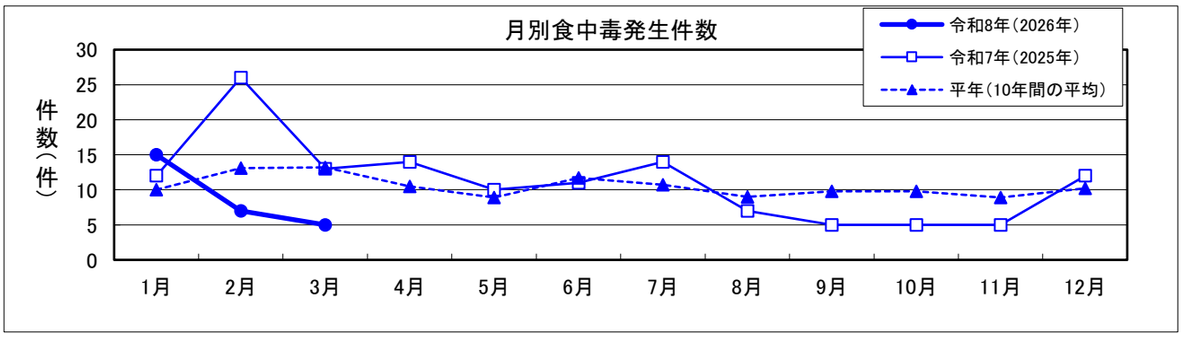
(3) 令和6年(2024年)　月別発生状況　（確定値）

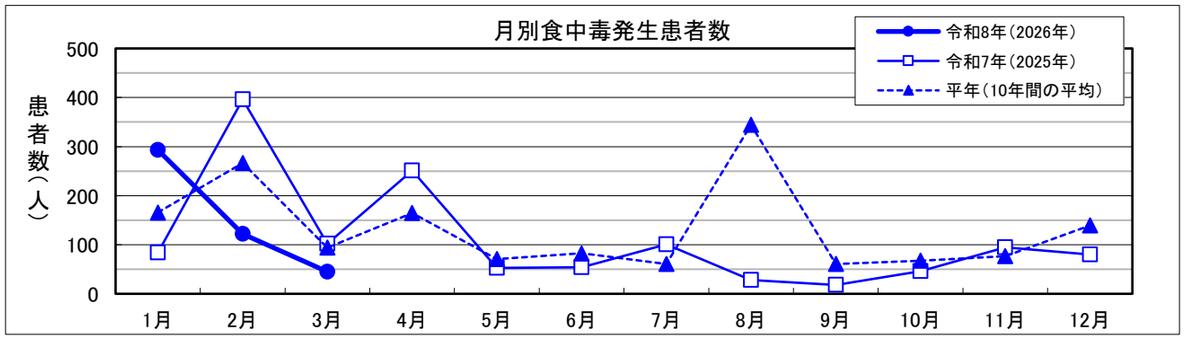
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	19	15	12	10	8	7	10	5	7	8	4	9	114
患者数	628	217	95	51	86	32	144	34	22	123	32	72	1,536

(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）					
		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	4	44	20	357	5	48	29	462	47	814
	A群ロタウイルス							1	17	1	17
細菌	カンピロバクター			2	18	4	34	10	61	27	149
	黄色ブドウ球菌									2	57
	ウエルシュ菌			1	60	1	17	2	27	7	175
	セレウス菌							1	7	1	7
	サルモネラ									2	15
	腸管出血性大腸菌									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										
寄生虫	アニサキス	1	1	3	3	3	3	8	8	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
	動物性自然毒										
不明										1	14
合計		5	45	27	460	13	102	51	582	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）					
		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	45	23	400	12	101	47	562	107	872
	仕出し									1	130
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可							1	17	4	129
	届出			1	22						
魚介類販売業				1	1					3	3
そうざい製造業										1	52
菓子製造業				1	36						
家庭										1	5
臨時出店											
その他										3	27
不明				1	1	1	1	3	3	14	90
合計		5	45	27	460	13	102	51	582	134	1,308

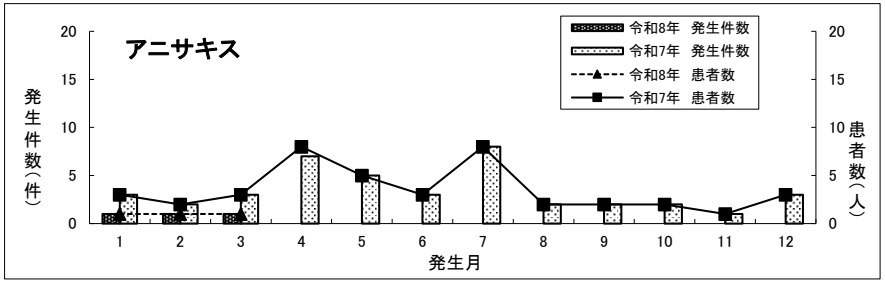
（注）飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

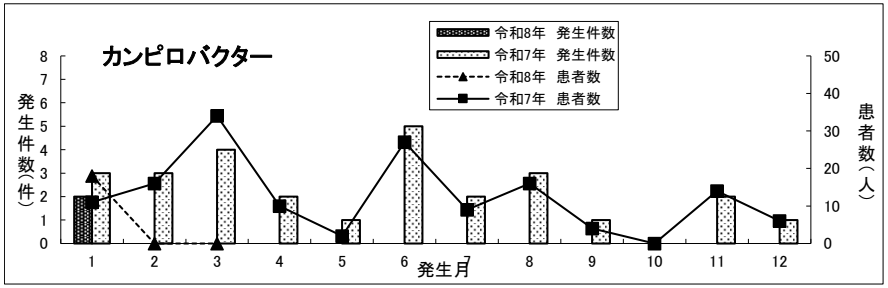
7 病因物質・原因施設別、月別食中毒発生状況

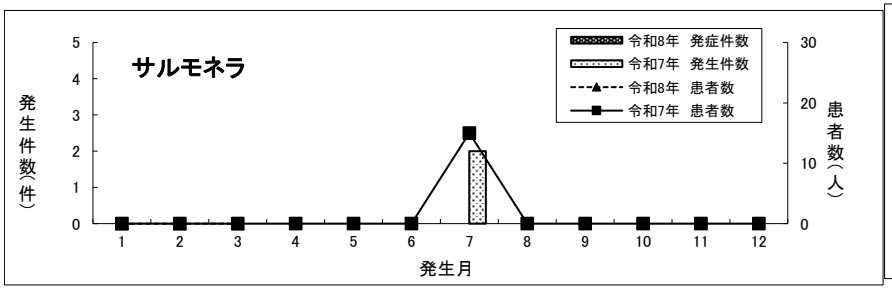
		1月			2月			3月			4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			合 計	
		物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	物質	件	患者	件	患者
飲食店	一般	NV	9	*156*	NV	6	*121*	NV	4	*44*																												
		C.p	1	*60*				寄ア	1	*1*																												
		Camp	2	*18*																																		
																																				23	*400*
	仕出し																																				
	そうざい																																				
集団給食	要許可																																				
	届出	化学	1	*22*																																	1	*22*
	届出対象外																																				
魚介類販売業		寄ア	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					寄ア	1	*1*																															1	*1*
合計			15	*293*		7	*122*		5	45																											27	*460*
細菌	カンピロバクター		2	*18*																																		
	黄色ブドウ球菌																																				
	腸炎ビブリオ																																				
	ウエルシュ菌		1	*60*																																		
	セレウス菌																																			3	*78*
	サルモネラ																																				
	腸管出血性大腸菌																																				
	毒素原性大腸菌																																				
	ボツリヌス菌																																				
ウイルス	ノロウイルス		10	*192*		6	*121*		4	*44*																												
	サポウイルス																																			20	*357*
	A群ロタウイルス																																				
寄生虫	アニサキス		1	*1*		1	*1*		1	*1*																												
	シュードテラノーバ																																			3	*3*
	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		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	122		5	45		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0	27	460

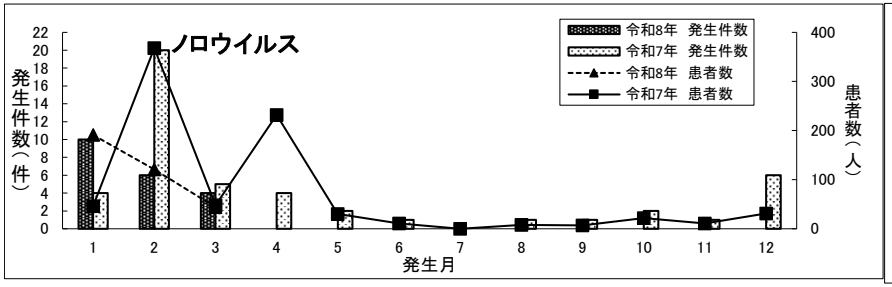
注) NV(ノロウイルス)、Sapo(サポウイルス)、RVA(A群ロタウイルス)、C.p(ウエルシュ菌)、Camp(カンピロバクター)、Sta(黄色ブドウ球菌)、V.p(腸炎ビブリオ)、V.flu(ビブリオ・フルビアリス)、Sal(サルモネラ)、B.c(セレウス菌)、EHEC(腸管出血性大腸菌)、*astA*保有大腸菌(耐熱性毒素様毒素遺伝子(*astA*)保有大腸菌)※、ETEC(毒素原性大腸菌)、Y.e(エルシニア・エンテロコリチカ)、S.Typhi(チフス菌)、S.p(A群溶血性レンサ球菌)、C.botu(ボツリヌス菌)、寄ア(アニサキス)、寄シ(シュードテラノーバ)、寄ク(クドア・セプテンプンクータ)、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

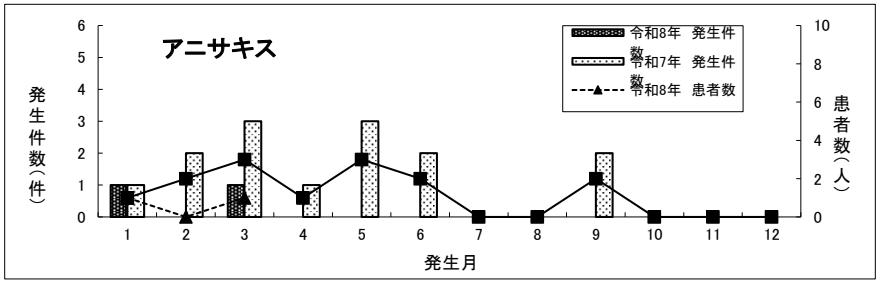


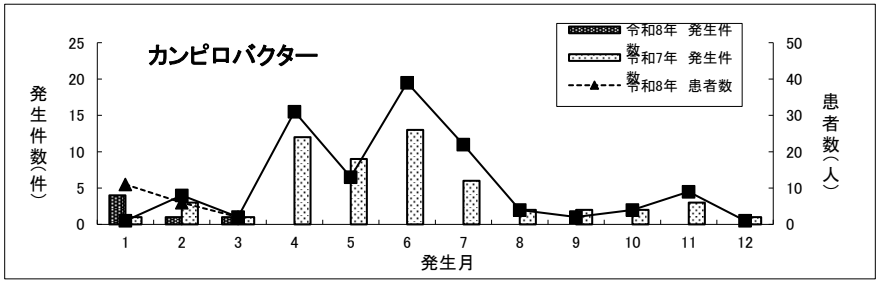


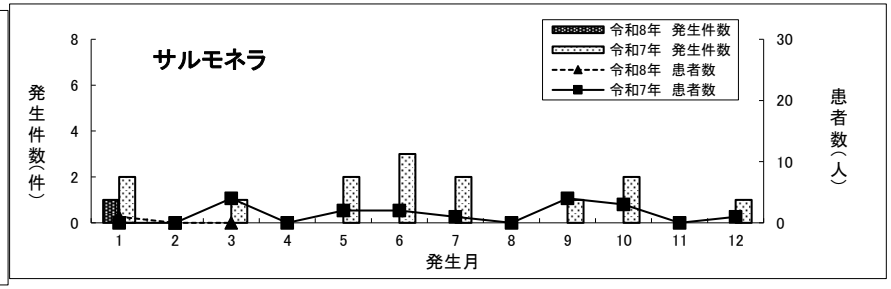


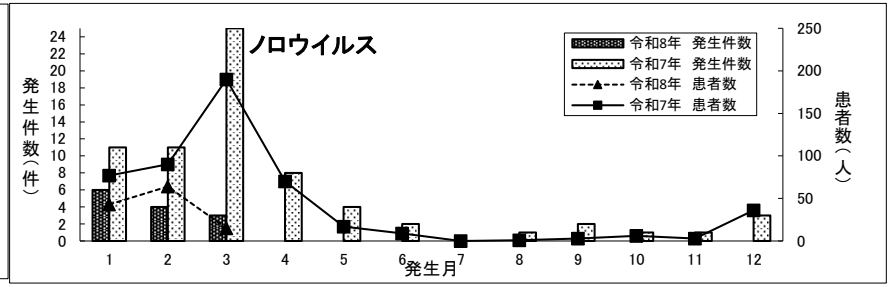


9 病因物質別**有症苦情**発生状況









資料１０

墨田区内で起きた食中毒事件について（令和８年３月）

ノロウイルスによる事例

１　探知

令和 8 年 3 月 18 日１６時頃、墨田区内の高齢者施設から「入所者が 3 月 16 日１９時頃から消化器症状を呈している。」と連絡があった。

２　事件の概要

令和８年３月１６日から、高齢者施設の入所者７８名中３０名及び調理従事者１名がおう吐、下痢の症状を呈した。入所者フロアごとに発症の偏りはなく、感染症を疑うのエピソードはない。施設職員及び調理従事者は希望者のみ当該施設で調理した食事を喫食しており、当該調理従事者以外の職員で発症者はいない。

３　発症状況

⑴　患者：３０名
⑵　症状：おう吐、下痢、発熱等
⑶　発症日時：令和８年３月１６日７時頃から同月１８日１９時頃
⑷　喫食日時：令和８年３月１４日７時頃から
⑸　原因物質：ノロウイルスＧⅡ
⑹　原因食品：令和 8 年 3 月 14 日(土曜日)及び 15 日(日曜日)に調理し、提供した食事

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 １４人と調理従事者 1 名の検便からノロウイルス ＧⅡが検出され、症状と潜伏期間が一致した。
- 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る。
- 当該施設で、患者の発症日以前に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。

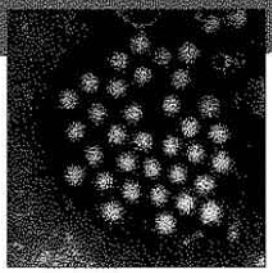
５　措置

- 令和 8 年 4 月 1 日、当該施設に対して 7 日間の営業停止の処分を行った。

６　考察

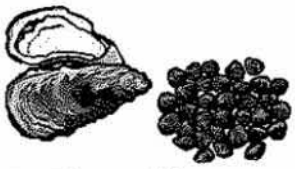
施設のふきとり、検食からはウイルスは検出されなかったため、原因食品は特定できなかった。患者と調理従事者の検便からノロウイルス ＧⅡが検出されたため、調理従事者、若しくは不顕性感染の調理従事者を介し、食品を汚染させたことが推測された。

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、食事の前などは石鹸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。

資料１１

消食表第 237 号
令和８年４月１日

各 (都道府県知事 / 保健所設置市長 / 特別区長) 殿

消費者庁次長
（公印省略）

「食品表示基準について」の一部改正について

下記に掲げる事項について、別紙新旧対照表のとおり「食品表示基準について」（平成27年３月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）の一部を改正しましたので、関係者に対する周知をお願いします。

記

１　「別添　アレルゲンを含む食品の検査方法」では、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）別表第14に掲げる特定原材料について、アレルゲンを含む食品の検査方法等の詳細を定めています。本日、食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令（令和８年内閣府令第34号）が公布及び施行され、食品表示基準別表第14に「カシューナッツ」が追加されたことから、検査方法の追加等を行いました。

２　平成27年度、平成30年度、令和３年度及び令和６年度の「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」の内容並びに令和７年１月に開催された「第７回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」での議論を踏まえ、「ピスタチオ」を特定原材料に準ずるものに追加しました。

３　「別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」では、遺伝子組換え表示の妥当性を確認するための検査法を定めています。今般、遺伝子組換え大豆及びとうもろこしの国内流通実態調査の結果を踏まえ、新たな品種に対応した遺伝子組換えダイズ検査法を追加するとともに、現行の検査法で使用できる検査機器の追加等を行いました。

４　前記１から３までに掲げる事項のほか、食品表示基準の個別品目ごとの表示ルールの見直しを踏まえた改正（同基準別表第19に掲げる事項のうち「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」について、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づく規格が適用される食品であることが分かるよう「冷凍食品である旨」の表示に近接した場所に表示する旨を追加）を行う等の所要の改正を行いました。

以上

資料 12

区内施設における苦情事例について

【事例①】　そば屋で提供された鶏モモ肉が生だった。

1　探知

令和８年３月３日、区内飲食店を利用した客からメールにより申し出があった。

2　苦情内容

- 令和８年２月２８日に当該店舗において、そばと一緒に提供された鶏もも肉の塩焼きを喫食したところ、中が生の状態であることに気づいた。その後、すぐに喫食をやめて返品したが、胃に不快感が生じた。
- 今後、他の客から同じような苦情が寄せられると思うので、調査してほしい。

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。
- 当該商品は、既に串打ちされて未加熱・冷凍の状態で納品されており、流水もしくは電子レンジで解凍した後、ガス式焼き台にて両面を加熱して提供しているとのことであった。なお、解凍の完了を触感で判断していた。
- 調理工程表を確認したところ、加熱時間や加熱温度、流水解凍の時間、電子レンジ解凍のワット数及び加熱時間等の具体的な条件の記載がなかった。
- 食品衛生管理に関する記録表について、令和８年２月２８日分を確認したところ、当該商品を生で提供していた旨の記載がなく、重要管理の点検項目については「〇」が書かれていた。

4　指導事項

- 今後当該店舗に同様な苦情が寄せられた際には早急に保健所に報告すること。
- 調理工程表に加熱条件や解凍条件について具体的に定めることが望ましいこと。
- 記録表について、正直に記載すること。

【事例②】マスクをせずにくしゃみをしていた

1　探知

令和８年２月２４日、区内飲食店を利用した客から電話で申し出があった。

2　内容

- 令和８年２月２４日午前５時頃、当該店舗で注文したモーニング定食を喫食していたところ、インド系の従事者が手元にあるおぼんにくしゃみをする様子を目撃した。その後も咳やくしゃみを続けていた。
- 飛沫が食品に付着すると食中毒の原因となる可能性があるため、情報提供する。

3　調査内容

- マスクの着用は、コロナが５類に移行して以降、任意の対応としている。
- あまりに咳が酷く体調不良の場合には、欠席させている。

4　指導事項

- 公衆衛生上必要な措置の基準に、必要に応じたマスクの着用と、くしゃみや咳による飛沫の食品への混入を防止する旨、記載されている。そのため、必要に応じて、マスクの着用を行うこと。