

## 会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第12期第3回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和3年2月			
開催場所	紙上会議			
出席者数	17人【委員】河西紀道、森八一、大橋行、佐伯信郎、坪谷正人、鈴木健志、 嶋田仁、平賀浩士、村田好史、松崎達郎、大貫華子、鈴木睦雄、 鈴木初代 【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長、係員2名、			
会議の公開 (傍聴)	紙上会議	傍聴者数	—	
議 題	1 報告事項 (1) 推進員の変更について(資料1) (2) 令和2年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について(資料2) (3) 営業許可制度の見直しについて(資料3) 2 議題 (1) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について (令和3年1月21日付け文書で送付済み) (2) 令和3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4) (3) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について(資料5) 3 情報提供 (1) 都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料6) (2) HACCP導入サポート・食品表示動画の視聴回数について(資料7) 4 その他			
配付資料	1 推進員の変更 2 歳末一斉結果 3 営業許可制度の見直し等について 4 令和3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 5 令和3年度推進会議活動計画 6 東京都内の食中毒発生状況 墨田区内で起きた食中毒事件について 7 HACCP導入サポート・食品表示動画の視聴回数について			

1 報告事項

事務局から次の件について、報告した。

(1) 推進員の変更について

【主な意見】

- ・ 特になし

(2) 令和2年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

【主な意見】

- ・ ノロウイルスの注意と同時にコロナウイルスの啓蒙もする（保健予防課）
- ・ 担当されましたスタッフの皆さま、コロナ禍のなかでの監視指導、ありがとうございます。
- ・ 新型コロナウイルス感染予防の中大変だと思いますが、安心安全のためよろしくをお願いします。
- ・ 食品の収去検査において、未加熱惣菜に不良2件とありました。事業者に対しての注意喚起を図る前例としてどのような惣菜で、どのような不適合があったのか開示可能な範囲でお教えを頂けますでしょうか。

⇒ポテトサラダ及びグリーンサラダで、基準値を超える大腸菌群が検出されました。

[食品表示検査について]

- ・ 検査品目数 804 品目に対して、不適切表示 6 品目の結果について、どのような評価をしたら良いのでしょうか？
- ⇒不適切表示の内容としては、製造者名の記載があるにも関わらず加工者名も記載されていることや、輸入食品の日本語表示無しです。概ね適切に表示されていると考えています。引き続き、監視指導を行っていきます。
- ・ 個人的には他の結果と比較した場合、非常に少ない数（1%未満）で、これまでの区内の関係者の皆さまの取り組みが成果としてつながってきたと捉えています。

(2) 営業許可制度の見直しについて

- ・ 届出制度が増えることは良い。
- ・ HACCP 資料配布・動画配信のご案内について  
福祉施設給食、食堂など 使用する手引書（大量調理衛生マニュアル）の講習会資料希望いたします。
- ・ 制度の見直しについて、まずは事業者への周知に努めて頂けますようお願いいたします。
- ・ 円滑に制度移行できるよう努めていただけたらと思います。

2 議題

(1) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について

- ・ 食品関係営業施設への監視指導目標回数について、新型コロナウイルス感染症拡大防止のなかで、平時と同様にいかない部分はあると思いますが、引き続きよろしく願いいたします。

- ・ パブリックコメントとして意見は提出済みですが、飲食関係の事業者においては、新型コロナウイルスの影響を大きく受けており、監視指導においても弾力的な指導と監視をお願いします。特にテイクアウト、デリバリーなど新たな提供形態を導入する飲食店に対する衛生管理（適切なメニューや容器の選定、適切な加熱、喫食までの温度と時間管理など）の監視と指導をお願いします。

⇒レストランや居酒屋などの店舗が、新たに弁当やそうざいなどのテイクアウトメニューやネット販売を始める例が増えています。食中毒の事例もありますので、重点的に監視指導を行っています。また、配達代行業者と連携してインターネット等で依頼を受けたメニューを提供する新業態も増えています。対応施設の実態把握に努め、営業者に対する適切な運営や衛生管理について監視指導を行っています。

- ・ 今年度と共に来年度もよろしくをお願いします。食中毒への消費者向け普及啓発等、をいれていただきたいと思います。
- ・ 異議ありません。

(2) 令和3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

- ・ 経過措置期間が終了しましたので、事業者に対しては更なる周知徹底と、監視指導に努めるようをお願いします。食品表示に関しては、健康被害に直接的に結びつく恐れがあるアレルギー表示、期限表示については重点的な監視指導をお願いします。

⇒経過措置期間終了後も引き続き適切な表示がされているか監視指導を行います。

- ・ 計画についてよろしくをお願いします。
- ⇒案のとおり実施することといたします。

(3) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について

- ・ ディスタンス、換気をたっぷり取って会議をした方がいい。
- ⇒コロナの発生状況を見極め、安全に開催できる体制がとれるようになれば、対面による会議を再開したいと思います。
- ・ 活動計画につき確認を致しました。また令和3年度の重点検討課題についても、承知いたしました
  - ・ 対面でお会いできないのが残念です。Web会議等でも参加できますので、その際はお声がけください。
  - ・ 計画にそって参加、出席したいと思います。
- ⇒案のとおり実施することといたします。

3 情報提供

(1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況

- ・ 一般区民はコロナの発生状況はよく知っている。食中毒の発生状況も同時に知らせるべきだ。
- ⇒事件が発生した場合は、ホームページで公開しています、また、「墨田区

の福祉・保健」に年度毎の発生状況を掲載していますが、今後はホームページにも掲載いたします。

- ・ 月別発生状況 1 月（件数 1、患者数 2）は、コロナ禍だからこその数字と思いますが、感染症予防の基本である手指衛生を「すみだこ」と一緒に推進していきたい。
- ・ 昨年 8 月に発生した、大田区の仕出し弁当による食中毒では、当初は 150 名程度の発症と報道されていましたが、最終的な大田区からの報告では、患者が 2549 名になったとしています（当該事業者のホームページより）。これは調査が進んだことにより、発症が確認された患者が増加し、結果として大規模食中毒事件になったとの理解で宜しいでしょうか。また区内でも発症者が確認されたのでしょうか。

⇒ご質問のとおり調査が進んだことにより、令和 2 年 12 月の最終報告で最終的な人数が確定しました。また、区内でも約 30 名の発症者が確認されました。

- ・ 区内八広の保育園で発生したヒスタミンによる食中毒では、だしパックが原因の可能性（報道などでは煮過ぎたことなどについても言及）として疑われておりましたが、その後の調査で何か明らかになったことはありますでしょうか（これまでの知見では、思いもよらない食品が原因と疑われましたので、今後の指導参考として）。

⇒当日使用した食材のだしパック（同ロット品）としょうゆ（別ロット品）を検査した結果、ヒスタミンが検出されましたが、単独で食中毒を発生させる量よりも微量でした。このことから、複数の食材に含まれるヒスタミンが合わさって、食中毒の原因となった可能性が高いと考えられました。また、だしパックを長時間煮出しても、だし中のヒスタミン量が顕著に増加する事実は確認されませんでした。

事業者への処分については、食品衛生法違反行為が認められず、行政指導が相当であることが分かったので、営業停止処分を取り消しました。

- ・ コロナ禍で会食の機会が減っているのに、発生件数は前年と同程度ということに驚きました。このくらいの件数がどんなに気をつけていても発生してしまう最低ラインなのかなとも思いました。
- ・ コロナ禍の中外出自粛であったり、飲食店様の努力もあることと思います。個人の注意力も大事と思います。予防対策は必須で数字に表されたのではないのでしょうか。

## (2) HACCP 導入サポート・食品表示動画の視聴回数について

- ・ よく見られている。新宿保健所の「新宿あわわ」に負けないように。
- ・ 視聴回数については、後からついてきますので、そんなに気にしなくてもよいと思います（他の市区町村の視聴回数も一応確認いたしました）。
- ・ 「HACCP 導入サポート動画」の最初の「ホップ！ ステップ！ ハサップ！」の声掛けが気に入っています。
- ・ 食品表示動画も含めて PDF で確認することができるので、今後の普及啓発

	<p>に活用していきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2月26日時点で確認しますと、視聴回数は上昇しておりましたが、区内の事業者だけでなく、より広く視聴して頂きたい内容であると考えております。動画の存在が広く認知されていないことが視聴回数の伸び悩みにつながっていると考えられましたので、引き続きの広報活動や、QRコードなどを利用した誘因策などを講じられることをお願いいたします。区のホームページにおいても、動画を強調するようなバナーデザインに変更する、動画アイコンなどを既存バナーに付加するなどの工夫も考えられました。</li> </ul> <p>⇒ご意見を参考にして対応いたします。</p> <p>4 その他</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>新型コロナウイルスの禍中の中イベント等が縮小されたり、中止になり、普及啓発物のチラシ等配布が出来ずにおりました。何らかの手立てはないかと思いつつ、一年が経ってしまいました。事業者様においても、この状況下、注意喚起よろしくお願ひします。消費者としても、衛生面等気を付けていきたいと思ひます。来年度もよろしくお願ひします。</li> </ul> <hr/> <p>会議の概要は、以上である。</p>
所 管 課	保健衛生担当生活衛生課 食品衛生係（内線3597）

## 第12期第3回 墨田区食品衛生推進会議次第（紙上会議）

### 1 報告事項

- (1) 推進員の変更について（資料1）
  
- (2) 令和2年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料2）
  
- (3) 営業許可制度の見直しについて（資料3）

### 2 議題

- (1) 令和3年度墨田区食品衛生監視指導計画について  
(令和3年1月21日付文書で送付済み)
  
- (2) 令和3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4)
  
- (3) 令和3年度食品衛生推進会議の活動計画について（資料5）

### 3 情報提供

- (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況（資料6）
  
- (2) HACCP導入サポート・食品表示動画の視聴回数について（資料7）

次回予定：令和3年4月21日（水）午後2時から122会議室  
※ 紙上会議になる場合は事前にご連絡致します。

## 第12期 墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表

【新たに委嘱した委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
村田 好史（むらた よしふみ）	花王プロフェッショナル・サービス株式会社	

【解職した委員】（敬称略）

氏 名	所属団体等	備考
保永 のぞみ（ほなが のぞみ）	花王プロフェッショナル・サービス株式会社	

## 第12期 墨田区食品衛生推進員名簿

令和2年4月1日から令和4年3月31日(敬称略)

No.	氏 名	所属団体等
1	河 西 紀 道 (かわにし のりみち)	墨田区食品衛生協会 みつまさ
2	森 八 一 (もり やいち)	墨田区食品衛生協会 森八
3	大 橋 行 (おおはし とおる)	墨田区食品衛生協会 スナック旅路
4	佐 伯 信 郎 (さえき のぶお)	墨田区食品衛生協会 かめばん
5	坪 谷 正 人 (つぼや まさと)	墨田区食品衛生協会 焼鳥 奥尻
6	鈴 木 健 志 (すすき けんじ)	墨田区食品衛生協会 志満ん草餅
7	嶋 田 仁 (しまだ じん)	株式会社雅
8	平 賀 浩 士 (ひらが ひろし)	すみだ地域栄養ネットワーク
※9	村 田 好 史 (むらた よしふみ)	花王プロフェッショナル・サービス株式会社
10	松 崎 達 郎 (まつざき たつろう)	ライオンハイジーン株式会社
11	大 貫 華 子 (おおぬき はなこ)	アサヒ飲料株式会社
12	鈴 木 睦 雄 (すすき むつお)	男の料理教室 すみだ食遊会
13	鈴 木 初 代 (すすき はつよ)	すみだ食育goodネット

※新任

### 《参考》

### 令和2年度事務局職員名簿

電話5608-6943

No.	氏 名	所属等	備考
1	西 塚 至 (にしづか いたる)	保健衛生担当部長	保健所長兼務
2	村 田 里 美 (むらた さとみ)	生活衛生課長	司会
3	松 木 昭 (まつき あきら)	食品衛生係長	全体調整担当
4	中 谷 航 平 (なかや こうへい)	食品衛生係主査	連絡等担当
5	中 井 あゆみ (なかい あゆみ)	食品衛生係	管理栄養士

墨田区食品衛生推進員設置要綱

平成 10 年 5 月 22 日  
10 墨保保第 107 号

平成 12 年 3 月 27 日 11 墨保保第 1202 号  
最終改正 平成 16 年 2 月 27 日 15 墨衛生第 1317 号

(設置)

**第 1 条** 食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進し、もって区民の食生活の安全確保に寄与するため、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 61 条の規定に基づく墨田区食品衛生推進員(以下「推進員」という。)を設置する。

(職務)

**第 2 条** 推進員の職務は、次のとおりとする。

- (1) 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。
  - (2) 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。
  - (3) 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
  - (4) 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、保健衛生担当部長が別に定める。

(組織)

**第 3 条** 推進員は、20 人以内をもって組織する。

2 推進員は、次の各号のいずれかに該当する者で、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有するものうちから区長が委嘱する。

- (1) 食品等事業者又はその業務に従事する者
- (2) その他区長が適当と認める者

(任期)

**第 4 条** 推進員の任期は 2 年とし、補欠の推進員の任期は前任者の残任期間とする。ただし、再任を妨げない。

2 前項の規定にかかわらず、推進員が前条第 2 項に定める要件に該当しなくなったとき又は区長が必要と認めたときは、推進員の委嘱を解くことができる。

(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等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。

(報酬)

**第6条** 推進員は、区長が別に定めるところにより、報酬を支払う。  
(その他)

**第7条** この要綱に定めるもののほか、推進員の設置について必要な事項は保健衛生担当部長が別に定める。

**付 則**

- 1 この要綱は、平成10年6月1日から適用する。
- 2 平成10年度に委嘱する推進員の任期は、第4条第1項の規定にかかわらず、平成12年3月31日までとする。

**付 則**

この要綱は、平成12年4月1日から適用する。

**付 則**

この要綱は、平成16年2月27日から適用する。

## 令和2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2年12月1日～31日 ※食品の収去検査は、10月以降実施した分も含む)

### 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 525軒（注意指導を行った件数 77件）

#### ・宴会施設、集団給食施設等

冬場に多く発生するノロウイルス食中毒の発生の予防や、平成28年8月に東京都及び千葉県の高齢者福祉施設で、腸管出血性大腸菌O157を原因とした食中毒により複数名が亡くなられた件を踏まえ、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、特に、重症化のリスクが高い高齢者に食事を提供する施設等を中心に監視指導を実施しました。

※立入り延べ軒数 181軒（注意指導を行った件数 26件）

#### ・オリンピック・パラリンピックに向けた監視指導

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会開催に備え、東京都を訪れる旅行者等の利用が想定される宿泊施設内の調理施設や飲食店等について、監視指導を実施しました。

※立入り延べ軒数 455軒（注意指導を行った件数 68件）

#### ・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 100軒（注意指導を行った件数 14件）

#### ・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 40軒（注意指導を行った件数 2件）

• 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 804品目（期限表示の場所や無表示などの不適切な表示 6品目）

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ました。検査の結果が東京都・特別区の措置基準に適合せず、指導の対象となる「不良」となった事業者に対しては、その原因を究明し、改善を指導しました。その後、必要に応じて再度検査を実施し、改善を確認しました。

※食品検査検体数 48検体（不良となった検体数 2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
魚介類等（刺身、生食用かき他）	1
和生菓子	4
加熱済そうざい	13
未加熱そうざい	15（うち不良2）
弁当類	8
調理パン	7
合計	48検体

3 その他

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、本年度は食品衛生講習会を中止しました。これに伴い、墨田区では「食品表示」と「HACCPに沿った衛生管理」についての動画を作成してホームページで公開し、普及啓発に努めました。

## 営業許可制度の見直し等について

令和3年6月1日から改正食品衛生法施行により営業許可制度の見直し等が行われます。

### 主な変更点

#### 1 営業許可制度の見直し

##### (1) 新たな許可業種の設定

漬物製造業、水産製品製造業等

##### (2) 業種の統合

飲食店営業（飲食店営業と喫茶店営業を統合）、みそ又はしょうゆ製造業（みそ製造業と醤油製造業を統合）等

##### (3) 届出への移行

乳類販売業、食肉販売業（包装品のみの取扱い）、魚介類販売業（包装品のみの取扱い）等

#### 2 営業届出制度の創設

##### (1) 許可から届出になる業種

乳類販売業、食肉販売業（包装品のみの取扱い）、魚介類販売業（包装品のみの取扱い）等

##### (2) 新たに届出が必要となる業種

野菜果物販売業、精米業、合成樹脂製の器具／容器包装製造業等

墨田区保健所では令和2年10月に、区内の全営業許可取得施設（約5,000施設）に別添の資料を送付し、HACCPに沿った衛生管理の義務化等とともに案内を行いました。

令和3年度以降も、対象施設に対して随時案内し、円滑に制度移行できるよう努めていきます。

また、食品衛生管理ファイルの2021年度版を作成したので、窓口や施設立入りの際に活用しながら、HACCPに沿った衛生管理について指導していきます。

	2021年										2022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 ■ 4/21(水)食品衛生推進会議 ・ 今年度事業計画 等												
監視指導・新表示対応状況確認	■ 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) ■ 夏季一斉監視(6~8月) ■ 歳末一斉監視(12月)												
	■ 新表示対応状況の確認 ・ 経過措置終了の周知 ※ 2020年4月1日以降に製造・加工(一般用)、販売(業務用)されるものは直ちに新表示へ												
	・ 食品表示法講習会後の個別相談対応												
普及・啓発※	☆4/2(金) 学校給食講習会		☆6/17(木)~20(日) 食育イベント (展示・講習会・ こども商店街) ☆食育イベント内 消費者向け 食品表示講習会	☆7/未定 学生保健所実習  ☆7/未定 親子料理教室	☆8/4(水) 食中毒予防 キャンペーン  ☆8/4(水)~8/10(火) 食中毒予防パネル展	☆9/未定 食生活講習会	☆10/2(土)~3(日) すみだまつり  ◎10/29(金) 事業者向け 食品表示 講習会		☆12/未定 食生活講習会			◎3/4(金) 事業者向け 食品表示 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

令和3年度 食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 (案)

令和3年2月  
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		◎ 21(水)						◎ 4(月)				◎ 9(水)		活動報告書の提出
2 活動事業等														
①日常相談・情報収集		← - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	(重点項目) 販売店 における露出販売、 要冷蔵品の取扱い、 期限表示等の確認
②チラシ・資料配布		← - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	- - - -	
③食中毒予防 キャンペーン						○ 4~10								リバーサイドホール 1階アトリウム
④食品衛生普及事業				○食育フェス 17~20				○すみだ まつり 2、3						※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3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

# 令和3年東京都食中毒発生状況(速報値)

(令和3年1月15日現在)

資料6

1 事件数	1 件
(去年同期)	3 件
2 患者数	2 名
(去年同期)	45 名
3 死者数	0 名
(去年同期)	0 名

## 4 月別食中毒発生状況

(1) 令和3年(2021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	1												1
患者数	2												2

(2) 令和2年(2020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	11	19	11	3	5	6	10	7	8	13	14	5	112
患者数	66	251	64	5	75	9	28	2558	16	140	130	14	3356

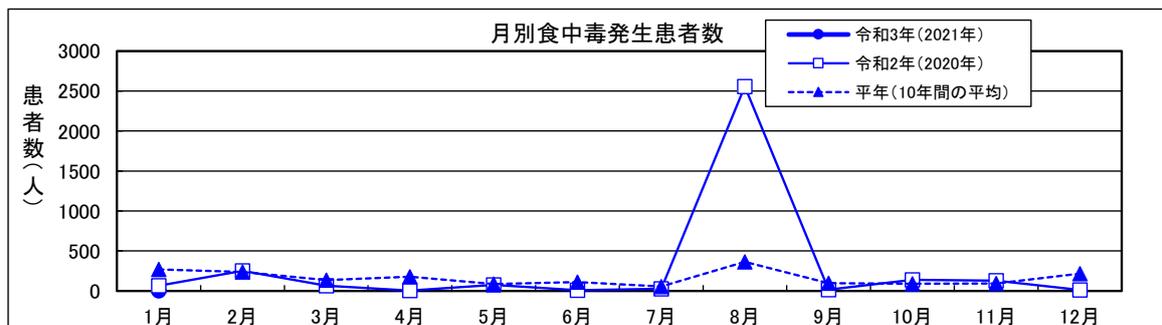
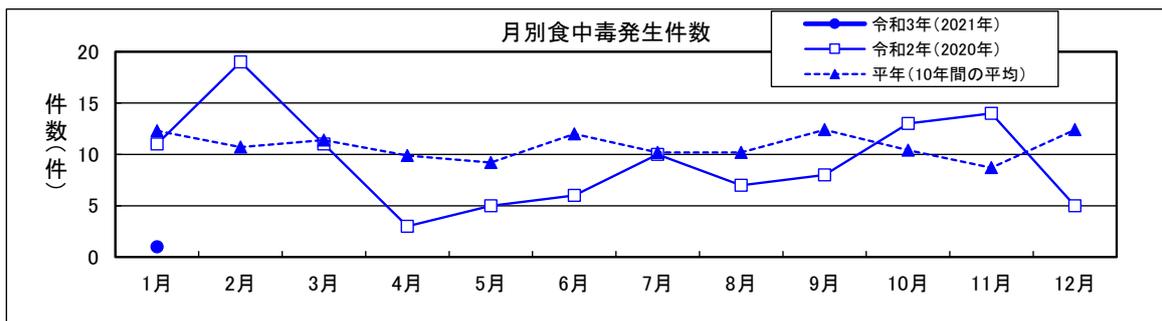
(3) 2019年 月別発生状況 (確定値)

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	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

(4) 最近10年間の月別発生状況(2020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	12.3	10.7	11.4	9.9	9.2	12.0	10.2	10.2	12.4	10.4	8.7	12.4	129.8
患者数	271	237	136	179	86	111	56	364	96	89	94	218	1,937

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



# 墨田区内で起きた食中毒事件について（令和2年10月～令和3年1月）

## I ヒスタミンによる事例

### 1 探知

令和2年11月11日、墨田区内保育園から「給食喫食後、園児20～30名が腕や顔に発疹の症状を呈している。」と連絡があった。

### 2 事件の概要

令和2年11月11日に園児が給食を喫食したところ、直後に腕や顔に発疹の症状を呈した。給食のメニューは、きつねうどん（うどん、だしパック、小松菜、人参、干しいたけ、きざみ揚げ）、かぼちゃのサラダ、バナナ、麦茶だった。発症は園児のみで、職員にはいない。

### 3 発症状況

- (1) 患者：28名
- (2) 喫食者数：91名（園児75名、職員13名、調理従事者3名）
- (3) 症状：発疹（腕や顔）
- (4) 発症日時：令和2年11月11日11時10分から12時20分まで
- (5) 喫食日時：令和2年11月11日11時
- (6) 原因物質：ヒスタミン
- (7) 原因食品：令和2年11月11日に調理、提供した給食のきつねうどん

### 4 原因施設の特定

次の理由から令和2年11月11日に調理、提供した給食のきつねうどんを原因とする食中毒と断定した。

- ・喫食者1グループ91名中28名の患者が確認され、当該患者の共通する食事は当該施設が調理・提供した食事以外になかった。
- ・検査の結果、検食（きつねうどん、きざみ揚げ）からヒスタミンが検出され、患者の症状及び潜伏期間はヒスタミンによる食中毒のものと合致していた。また、きつねうどんに使用しただしパックの同ロット品からは、定性試験でヒスタミンが検出されたものの、定量試験では検出限界未満（5mg/100g未満）であった。
- ・患者を確認した墨田区保健所長から食中毒患者等届出票による届出があった。

### 5 措置

6日間の営業停止処分とした。また、区のホームページに違反の公表をした。

## Ⅱ カンピロバクター・ジェジュニによる事例

### 1 探知

令和2年11月13日、東京都から「墨田区内の焼き肉店を利用した複数名が、体調不良を訴えている。」との連絡があった。

### 2 事件の概要

令和2年11月9日に4名で焼き肉店を利用し、焼肉、キムチ、酒類等を喫食したところ、同月11日から4名がおう吐、下痢、発熱などの食中毒症状を呈した。当該施設以外に共通食はない。

### 3 発症状況

- (1) 患者数：4名
- (2) 症状：下痢、発熱、嘔吐等
- (3) 発症日時：令和2年11月11日20時から同月12日13時まで
- (4) 喫食日時：令和2年11月9日19時から20時30分まで
- (5) 原因物質：カンピロバクター・ジェジュニ
- (6) 原因食品：当該施設が令和2年11月9日に調理、提供した食品
- (7) 受診者数：3名

### 4 原因施設の特定

次の理由から、患者4名の下痢、発熱などの原因は、令和2年11月9日に当該施設が調理、提供した食品を喫食したことと断定した。

- ・患者4名からカンピロバクター・ジェジュニが検出され、潜伏期と症状がこれによるものと一致していた。
- ・患者4名のうち、2名は共通食が3回あったが、4名全員の共通食は、当日の当該店舗での食事のみだった。
- ・当該店舗の調理場は手洗い器が洗浄用流しと兼用になっており、二次汚染が起こる可能性が考えられた。
- ・患者グループは当該店舗で、牛レバーを加熱不十分な状態で喫食していた。
- ・患者を診察した医師から食中毒患者等届出票が提出された。

### 5 措置

当該店舗に対して「食肉の加熱を十分に行う」旨の伝達を再度徹底することを指導し、7日間の営業停止処分とした。合わせて、保健所長名で設備・取扱いの改善勧告を行った。また、区のホームページに違反の公表をした。

### Ⅲ アニサキスによる事例

#### 1 探知

令和2年11月16日、医療機関から「アジの刺身を購入し喫食したという墨田区在住の患者を診察し、アニサキスを摘出した。」旨の連絡があった。

#### 2 事件の概要

医療機関で墨田区在住の患者1名からアニサキス様の虫体が摘出された。調査したところ、令和2年11月9日に墨田区内のスーパーで、アジの刺身を購入し、自宅で喫食していた。

#### 3 発症状況

- (1) 患者数：1名
- (2) 症状：腹痛、呼吸困難、吐き気、下痢、おう吐等
- (3) 発症日時：令和2年11月13日8時
- (4) 喫食日時：令和2年11月9日20時から
- (5) 原因物質：アニサキス (*Anisakis pegreffii*)
- (6) 原因食品：令和2年11月9日に調理・販売したアジの刺身

#### 4 原因施設の特定

次の理由から、患者1名の腹痛等の原因は、令和2年11月9日に当該店舗が調理・販売したアジの刺身を原因とする食中毒と断定した。

- ・ 患者1名の胃からアニサキス (*Anisakis pegreffii* I型第3期幼虫) が検出され、患者の症状がアニサキスによるものと合致していた。
- ・ アジは氷水詰め状態で納品後、同日丸のアジを3枚卸しにし、刺身用にカットされ、冷凍処理がされていなかった。
- ・ 患者が発症前1週間間に、生の魚介類を喫食したのは当該施設で購入した刺身のみであった。
- ・ 患者が受診した病院の医師から食中毒患者等届出票が提出された。

#### 5 措置

1日間の営業停止処分とした。また、区のホームページに違反の公表をした。

H A C C P 導入サポート・食品表示動画の視聴回数について

【HACCP 導入サポート動画】令和 2 年 11 月 9 日公開開始

タイトル	再生回数 (令和 2 年 1 月 2 5 日時点)
一般衛生管理計画作成編	1 5 5 回
重要管理計画作成編	8 3 回
記録・振り返り編	1 3 3 回



【食品表示法解説動画】令和 2 年 8 月 1 0 日公開開始

タイトル	再生回数 (令和 2 年 1 月 2 5 日時点)
食品表示法の概要	1 4 9 1 回
新表示の主な変更点	8 8 5 回
栄養成分表示のルール	7 8 0 回
義務表示の特例について	7 0 0 回
食品表示を作ろう	4 8 1 回
よくある質問	3 8 5 回



保健所では、チラシ・シール等の食品衛生普及啓発資材を随時配布中です。  
普及啓発活動でご活用いただける方は、当係までお申し付けください。