

令和7年度第1回 江東区食品衛生推進会議会議録

1 日時 令和7年5月9日（金） 午後2時30分開会 午後3時10分閉会

2 場所 江東区役所 7階 71会議室

3 出席者

（1）食品衛生推進員（＜＞は欠席）

座長 本間 修（有限会社本間製菓店）

副座長 石田 朝男（有限会社いなりや）

＜永瀬 守（深川みの家本店）＞

玉井 勝利（有限会社菊水酒場）

新倉 幸雄（株式会社新倉）

鹿山 正（養老乃瀧豊洲駅前店）

樋口 定嗣（高龍軒）

平澤 清（モンレーヴ）

齋藤 豊（株式会社藤屋）

＜塚越 孔三（株式会社有倉商店）＞

井上 朋子（鹿島東京開発株式会社）

米澤 須美（江東区地域活動栄養士会）

磯貝 達裕（株式会社人形町今半フーズプラント）

＜三鴨 勉（株式会社東京會館）＞

（2）事務局

北村 淳子（保健所長）

伊藤 丈彦（生活衛生課長）

元橋 良（食品衛生第二係長）

川田 雄大（食品衛生担当係長）

4 議題

（1）令和6年度江東区食品衛生監視指導結果について

（2）令和7年度江東区食品衛生監視指導計画について

（3）食中毒発生状況

5 配布資料

- ・資料1 令和6年度江東区食品衛生監視指導結果について
- ・資料2－1 令和7年度江東区食品衛生監視指導計画について
- ・資料2－2 令和7年度江東区食品衛生監視指導計画
- ・資料3 食中毒発生状況
- ・参考資料1 令和7年度江東区食品衛生監視指導計画（案）への意見募集の結果について
- ・参考資料2 江東区食品衛生推進会議要綱（抜粋）

◎開会

○食品衛生第二係長 お待たせしております。定刻でございますので、ただいまより令和7年度第1回江東区食品衛生推進会議を始めさせていただきたいと思えます。本日は多忙の中、ご出席いただきありがとうございます。私は、座長選任までの間、進行を務めさせていただきます、保健所生活衛生課の元橋と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず、本日の配付資料の確認でございます。

会議次第

席次表

推進員名簿

資料1 令和6年度江東区食品衛生監視指導結果について

資料2-1 令和7年度江東区食品衛生監視指導計画（概要）

資料2-2 令和7年度江東区食品衛生監視指導計画

資料3 食中毒発生状況

参考資料1 令和7年度江東区食品衛生監視指導計画（案）への意見募集の結果について

参考資料2 江東区食品衛生推進会議要綱（抜粋）

以上でございます。

机上に置かせていただいておりますが、足りない資料がありましたらお知らせください。よろしいでしょうか。では、進めさせていただきます。それでは、初めに、本会議の成立は、推進会議の設置要綱第6条により推進員の半数以上の方の出席を要件としております。本日、3名の方が欠席となっておりますが、半数以上という要件を満たしていることをご報告させていただきます。では、次第に従いまして、最初に、北村保健所長よりご挨拶申し上げます。

◎保健所長挨拶

○保健所長 皆様こんにちは、江東区保健所長の北村でございます。本日はお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。また、皆様には日頃から江東区の保健衛生行政にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。食品衛生の維持、向上は非常に難しいものであると実感しているところであります。本区では、先月末に学校給食による事故が発生したところでございます。ノロウイルス感染症は一旦発生すると中には患者が140人といった数が多いような事件もございます。衛生管理の善し悪しというところも試される場面ではないかと思えます。保健所といたしましては、一斉検査や衛生講習会等を通じて区内の食品衛生関係の施設の衛生向上に関しまして、引き続き皆様とともに推進していきたいと思えます。最後に、食の安全と安心の確保ということは、行政も皆様方推進員の方々も同じかと思えます。今後も保健所に対しご協力を賜

るとともに、皆様方のますますのご繁栄とご健勝を祈念いたしまして、ご挨拶に代えさせていただきたいと思います。では本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○食品衛生第二係長 どうもありがとうございました。ではここからは、生活衛生課長が進行を務めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

○生活衛生課長 生活衛生課長の伊藤でございます。本日はお忙しいところお集まりいただき誠にありがとうございます。それでは次第に従いまして、推進員の皆様をご紹介させていただくところですが、先ほど委嘱式でご紹介させていただきましたので、推進員の紹介については、今回は割愛させていただきます。続きまして事務局の紹介をさせていただきます。食品衛生第二係の元橋係長、川田食品衛生担当課長が対応いたします。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは座長、副座長の選任に移りたいと存じます。要綱によりますと推進員の互選によってこれを定めとなっております。ご意見がなければ事務局の方で事前をお願いをいたしました、本間推進員を座長に、石田推進員を副座長にお願いしたいと思いますがご異存はないでしょうか。

ご異存ないようですので、本間推進員におかれましては座長席へ、石田推進員におかれましては副座長席へご移動ください。それでは本間推進員におかれましては議事の進行をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

◎議事

○本間推進員（座長） 推薦をいただきました食品衛生協会の本間でございます。座長ということですが、食品衛生に関しての会議ですので皆様とともに進めたいと思います。また、江東区で食中毒事故という話もありましたが、我々も食品に携わる者として事故を起こさないということをいつも心がけていきたいと改めて思いました。それでは、座って議事を進めさせていただきたいと思います。早速ですがお手元の会議次第に沿って議事を進めさせていただきます。まず初めに、1 番目、令和 6 年度江東区食品衛生監視指導結果について事務局よりご説明をお願いいたします。

○生活衛生課長 それでは資料 1 をお願いいたします。令和 6 年度食品衛生監視指導結果についてです。これ以降着座にて失礼いたします。まず 1. 食品衛生監視指導数及び監視件数についてです。現在、許可を要する施設が 7, 6 4 5 施設、許可を要しない施設が 4, 8 7 6 施設、延べ監視票件数が 5, 9 5 8 件となっております。なお、令和 3 年 6 月の食品衛生法改正の影響で、現在は旧法と新法の許可が混在しておりますが、区内の施設に大幅な増加減少はございません。次に、2. 収去検査の結果でございます。収去検査は食品衛生法第 2 8 条に基づき、お店から食品を無償でいただいて、含まれる細菌や添加物等の検査を行うものでございます。細菌検査は 2 3 6 検体、化学検査は 9 0 検体を収去し、不適率は細

菌検査、化学検査とも0%でございました。不適となった施設が生じた場合には取り扱いの改善を指導するとともに、再度検査を行う行い改善を確認しているところでございます。次に3. 現場簡易検査の結果でございます。現場簡易検査は精密性という点では収去検査には劣りますが、検査結果が短時間で視覚的にわかるというメリットがございます。細菌検査はスタンプスプレッド法というって無菌状態のスタンプを食品、調理器具、調理従事者の手指等を拭き取り、特定の細菌が生育する培地に塗りつけて培養し、生じたコロニーの数により汚染の指標を判断するものでございます。また、ATP法というホタルの発光の原理を応用した新たな検査手法を徐々に導入しているところでございます。化学検査につきましては、主に調理場の水道水が塩素により適切に消毒されているかをDPDという試薬で測定しております。結果は細菌検査が438施設、3,983検体、化学検査が282施設、407検体でございました。収去検査、現場簡易検査とも、新型コロナウイルス感染症の発生以降、検査体制を縮小しておりましたが、徐々にコロナ前の水準に戻りつつございます。次に4. 区民等への情報提供及び普及啓発でございます。リスクコミュニケーションの手段として事業者及び区民向けの食品衛生講習会を34回実施するとともに、食品衛生ニュースを4回発行いたしました。また、夏季の食中毒の多発期や冬季のノロウイルス発生の時期に合わせ、年2回区報の関連記事が掲載を行ってまいりました。次のページにまいります。5. 保健所に寄せられた苦情でございます。寄せられた苦情の総数は69件、そのうち主なものは、有症苦情、異物混入、施設の設備不良、食品の取り扱い等でございます。この4つの項目で約76%を占めております。次の6. 違反不良食品は他自治体で販売された本区の事業者による製造販売品に関する違反や苦情について、関係自治体から本区に調査依頼があったもので昨年度は27件ございました。次に7. 本区の独自事業といたしまして、輸入品の残留農薬検査や、市販食品中のアレルギー物質の検査を実施いたしました。いずれも、違反品は確認されておりません。次に8. 食中毒発生状況と対策についてでございます。令和6年度に、区内で発生した食中毒は8件で、内訳はアニサキスによるものが5件、カンピロバクターによるものが2件、ノロウイルスによるが1件となっております。詳細は後程議題(3)にて、こちらは暦年の数値でございますが説明させていただきます。アニサキスにつきましては販売店や飲食店において魚介類に寄生した線虫の除去が不十分なものが提供されたこと、カンピロバクターについては細菌が付着した食肉の加熱が不十分なままの提供されたこと、ノロウイルスについてはウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝の提供や感染した人が調理しウイルスに汚染された食品が提供されたこと等が主な原因となっております。引き続き食中毒発生の予防のため、監視指導と普及啓発を実施してまいります。3ページ目にまいります。最後に9. 自主回収についてでございます。これは食品衛生法の改正に伴い、事業者へ食品リコール情報の行政への報告が義務づけられたことに対応す

るものでございます。昨年度は着手報告が7件、終了報告が5件ございました。
本資料に関する私からの説明は以上でございます

○座長 ありがとうございます。ただいまの説明について、何かご質問ございませんでしょうか。よろしいですか。続いて、2番目の令和7年度江東区食品衛生監視指導計画について、事務局より説明をお願いいたします。

○生活衛生課長 それでは資料2-1をお願いいたします。まず、1. 趣旨ですが、食品衛生監視指導計画につきましては、区が食品の安全性を確保するにあたり、監視指導等の取り組みを重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法第24条により、都道府県知事や保健所を設置する区や市の長に毎年度定めることが求められております。2. 本計画の目的は、区民の健康を守るために食品衛生法に基づいた監視を実施して、食生活の安全を確保することです。3. 実施期間は令和7年4月1日から令和8年3月31日までです。次に4. 監視指導の実施体制等です。江東区では東京都、厚生労働省等と連携して実施いたします。次に5. 監視指導の実施内容です。食品衛生法、食品表示法等の関係法令の遵守、製造販売流通等の各段階における衛生管理の徹底を図るため、(1)から(5)の5つの取り組みを行います。このうち(1)食中毒対策、違反食品・輸入食品等に係る事業、適正な食品表示に関する事業の3つの取り組みを、区民生活への影響が特に大きいため、重点監視指導として実施いたします。次のページにまいりまして、(2)豊洲市場周辺及びイベントにおける衛生対策につきましては、豊洲市場の飲食店について東京都と連携して監視指導を行うとともに、昨年2月に開業いたしました豊洲千客万来は今後とも多数の来場者が予想されるため監視指導を継続いたします。また、コロナ禍で一時中断されておりました臨時や仮設の短期的イベントが臨海部を始め区内各地で継続的に予定されておりますので、集中的な監視指導を行ってまいります。また、(3)食品衛生法の改正に伴う営業許可・営業届出の制度に関する取り組みですが、令和3年6月に改正食品衛生法が施行されたことに伴い、従来の食品許可業種が変更されるとともに食品届出制度が新設されました。それに伴い、昨年度に引き続き食品関係業者が新しい制度にスムーズに対応できるよう、十分な周知案内を行ってまいります。次の(4)独自事業につきましては、区内で製造流通する市販食品中のアレルギー物質の検査を実施するとともに、事業者へ適正表示に関する指導を行ってまいります。(5)その他の監視指導では、食肉の安全対策、路上や公園等の営業に対する衛生対策、夏季・歳末一斉検査等を実施いたします。次に、6. 立入検査及び食品等の検査です。立入検査につきましては、大量調理施設、集団給食施設、学校、保育園、高齢者福祉施設等、事故発生の影響が大きい施設は重点的に監視するとともに、大量に弁当や仕出し等の食品を製造する施設、多くの食品を販売する大規模な食品販売施設等を対象に立ち入り検査を行います。また、食品の検査につきましては、区内に流通する食品の安全性を確保するため、区内で製造及

び販売される食品等を中心にこれまでの違反状況や食品の特性を考慮しながら検査を実施してまいります。最後に7から10についてですが、緊急に安全確保が必要とされる場合の不利益処分の実施とそれに伴う違反の公表、食品等取扱い事業者による自主的な衛生管理の推進、食品衛生に係る人材育成と資質の向上、そして事業者・消費者への情報提供を通じてリスクコミュニケーションの推進を図ってまいります。なお、本計画については、意見募集を行っております。結果につきましては参考資料1がございますので詳細はそちらをご覧ください。また、公表いたしました計画の全文は資料2-2として添付いたしましたので後程ご確認ください。意見募集結果は概略を申し上げますと9人の方からご意見をいただきました。主な内容といたしましては、飲食店や食品販売店の衛生対策や指導の強化、食品表示の指導の強化、講演や研修等、リスクコミュニケーションの充実、区内飲食店の衛生のレベルアップ等でございます。結果として計画を大きく変更させるご意見はございませんでしたが、本区といたしましては、いただいたご意見を踏まえ、計画の実行に向け、事業者へ監視指導を行い引き続き食の安全を守り、区民へ安心安全を提供してまいります。説明は以上でございます。

○座長 ありがとうございます。何か内容についてご質問ございますでしょうか。はい、どうぞ。

○磯貝推進員 人形町今半フーズプラントの磯貝でございます。ご説明ありがとうございます。この監視計画中、リスクコミュニケーションの関係で食品衛生ニュースを年4回発行されておりますが、当方にもご提供いただいております。記載内容がタイムリーで簡潔だということで、現場の職人を含めた社員に対する教育に活用されておりますので、引き続きお願いしたいと考えております。

○生活衛生課長 貴重なご意見ありがとうございます。私どもも大変励みになるご意見でしたので、職員と共有させていただきます。ありがとうございます。

○座長 他に何かご質問ございますか。ただいまの説明についてご質問がなければ、次に3番目の議題に移りたいと思います。3番目が食中毒発生状況について、事務局よりご説明をお願いします。

○食品衛生第二係長 それでは、資料3をご覧ください。食中毒発生状況と書かれているものになります。2024年の東京都の食中毒発生状況になります。2024年1月から12月までの集計をしたものになりますので、資料1の監視指導結果と少し違う数字が出てくるとも思いますので、その点にご留意ください。それではまず東京都の事件数及び患者数です。2024年の事件数は114件でした。2023年が137件でしたので23件の減となりました。患者数は1,536人で、その前の年が878人ですので、658人の増加となっております。これは後程説明いたしますけれども、患者数の多いノロウイルスの食中毒が増えていることが原因として挙げられます。(2)の主な原因物質の内訳ですけれども、ページ下部の円グラフとあわせてご覧ください。1位が

ノロウイルスとなりまして36件、2位がアニサキスで34件、3位がカンピロバクターで26件、4位がウエルシュ菌で7件となっております。右側に患者数も書かれておりますが、こちらに示す通り、ノロウイルスは特に患者数が多い食中毒ですので、年間の患者数も大幅増となっております。また、ここ数年アニサキスが1位でしたが、昨年はノロウイルスが1位と、ノロウイルスの食中毒がとて増えている状況となっております。(3) 主な原因食品になりますが、ノロウイルスの原因食品としては飲食店の食事、生カキ等となっております。以前は生カキからの感染が非常に多かったのですが、最近はウイルスに感染した人から調理品を介して食べた人にうつる食中毒が増えております。次にアニサキスの原因食品ですが、しめサバ、アジ・イワシ等の刺身が主な原因となっております。次にカンピロバクターですが、加熱不十分な鶏肉料理が原因となっております。鶏刺し等も原因となりますが、法律では禁止はされておられませんので、提供する店舗が見受けられます。次にウエルシュ菌ですが、飲食店の食事や弁当が原因となっております。1度加熱した後に保存状態が悪かったり、もう一度加熱するが不十分だったりして起こることが多い食中毒です。次に2ページ目進みまして、こちらは江東区の食中毒発生状況となります。事件数は8件で、2023年は6件で2件増えております。患者数は40人で、前の年は7人でしたので、大幅増となっております。こちら2の原因物質の内訳を見ていただくと患者数も書いてあるので、おわかりになるかと思いますが、8件のうち5件はアニサキスの食中毒でした。カンピロバクターが2件ですが、こちらにも患者は少なかったのですが、1件だけあったノロウイルスの食中毒の患者数が30人と多い食中毒でしたので、合わせて40人と患者数は大幅増となっております。そして(3)がそれぞれの原因施設と原因食品です。アニサキスについては3件が原因施設も原因食品も不明となっております。それ以外の原因食品や原因施設が判明した飲食店については必要な行政処分をしております。説明は以上となります。

○座長 ありがとうございます。ただいまの説明で何かご意見ご質問ございますか。よろしいですか。それでは質問がないようですので、続きまして意見交換に移りたいと思います。

保健所の業務や食品衛生の全般のことについて、ご意見ございませんでしょうか。それでは、私から1つ、保健所に寄せられた苦情の内容に変化があったのか教えてもらえますでしょうか。例年同程度の件数があると聞いていますが、コロナ禍が終わった後の状況はいかがですか。

○生活衛生課長 苦情相談件数の推移ですが、令和5年の実績では133件で、先ほど説明したとおり有症苦情、施設設備の不良、食品の取扱不良、異物混入の4つの件数が多くなっております。この傾向は変わりありません。全体の推移といたしましては、正確な数字は把握しておりませんが、コロナ禍のときは外食が少なく、イベントが減っていたということで、減少傾向にありました。現在はコ

ロナが明け、件数自体増えてきています。

○座長 ありがとうございます。他に皆さん何かご意見、ご質問ないでしょうか。

○新倉推進員 2月食中毒の原因にマグロがありましたが、アニサキスはマグロでもなるものでしょうか。

○食品衛生第二係長 マグロにアニサキスがいらないわけではないのですが、筋肉部位にたくさんは移行しないので確率的に低いというか、感染率がそんなに高くないというのもあります。

○生活衛生課長 アニサキスについては、サケ、サバ、サンマが多いです。一般的に、スルメイカ、ニシン、イワシ等150種類以上の魚介類に寄生するといわれています。食物連鎖によって最初にアニサキスをオキアミ等の甲殻類が食べ、オキアミを食べたサバやサンマ等がさらに大きな魚に食べられて体内で繁殖し、糞とともにまた海へ、といったサイクルです。その中で人が食べるというと、サバやイカといった魚介類が多いので、これらによって食中毒が起きていると言われております。2月の食中毒事例ですが、調査をしたところ、刺身の盛り合わせであったのでその魚種の1つがマグロであったということです。

○保健所長 アニサキスの他には寄生虫ではクドアという非常に小さい、とても肉眼では見えないものがあります。マグロで大型のマグロはすぐ冷凍しますが、小さいものだと冷凍しないで提供されることが多いと聞いています。このようなときクドアが魚の中にいると食中毒となることがあります。こうした調理側、飲食店の努力ではどうにもならない魚の個体の問題ということもあろうかと思えます。要はアニサキスやクドアがいる商品がたまたま来てしまったことから食中毒事件に至ったということです。反対に、今回私どもが経験したノロウイルスに関しては、何らかの理由で調理する人自身がノロウイルスを保持してしまい、その人が調理するのが学校給食であったりすると、大勢に提供されるので、1度の患者数が多くなるということがあります。これを防ぐために衛生管理を徹底してくださいというお願いとなります。また、カンピロバクターですが、こちらは人の努力でかなり減らすことができるものです。要は鶏肉の加熱が徹底されていけば、カンピロバクターの事故は防げると思います。カンピロバクターやノロウイルスというのは防ぐために努力する余地はあると思いますが、クドアやアニサキスについては、なかなか努力だけでは防ぐのが本当に難しい面があるということを感じているところでございます。

○座長 ありがとうございます。他に何かございますでしょうか。

○磯貝推進員 アニサキスとクドアに関しまして、弊社でも経験した事例がございますのでご紹介させていただきます。弊社はすき焼きの提供が中心ですのでメインは牛肉ですが、一部の飲食店の方でヒラメを提供しておりました。クドアに関して養殖場等の様々な話があり、私も心配になり、天然物も含めてクドアの検査を試みましたところ、胞子が検出されました。それ以降、ヒラメを提供する場合は、冷凍処理ということになりました。ただし、ヒラメは冷凍してしまい

ますと、商品価値はなくなってしまうことから、実情はヒラメを提供しないと
いった対応となった事例がございました。以上紹介させていただきました。あ
りがとうございます。

○座長 はい、ありがとうございます。他に何かご意見、ご質問ございますでしょ
うか。

○保健所長 アニサキスについては寿司屋さんからの話では、本当かどうかは不明で
すが、ベテランが見ればわかるという話もあります。手の感触でわかるといっ
た、そういうお話を聞いたこともありますけれども、クドアについては為す術
なしと聞いております。

○座長 ありがとうございます。他に何かご意見、ご質問ございますでしょうか。そ
れではご意見が無いようですので、私はこの辺で座長を降りまして、司会に会
議の進行を戻させていただきます。皆さま、ご協力ありがとうございました。

◎事務連絡

○食品衛生第二係長 本間委員、石田委員、どうもありがとうございました。それで
はここからは私の方で進めさせていただきたいと思います。次に、事務局から
事務連絡ですが、3点ございます。1点目が本会議の議事録についてです。会議
終了後議事録を作成させていただき、江東区のホームページで公開を予定して
おります。公開前に皆様に内容をご確認いただくために議事録等を送付させて
いただきますので、内容に間違いや不足等がありましたらご指摘いただきます
ようお願いいたします。2点目です。例年開催している食品衛生推進員の講習
会についてです。本講習会は年2回開催されており、例年ですと7月と2月に
開催されております。今年も開催案内が委託先の食品衛生協会から各推進委員
の皆様宛に案内が発送される予定です。なるべくご参加されるようお願いい
たします。3点目、食品衛生街頭相談についてです。例年、推進員の皆様にご協
力いただいているところですが、今年度も区民まつりの2日目、10月19日
日曜日に行く予定となっております。改めて皆様にご案内させていただきます
ので、お時間のある方はご協力のほどよろしくお願いいたします。事務連絡は
以上となります。

今の事務連絡についてご質問やご意見等はございますでしょうか。よろしいで
しょうか。それではご質問がないようです。本日の議題はすべて終了いたしま
した。皆様のご協力のもと、滞りなく会議が終了しましたことを御礼申し上げ
ます。これをもちまして本日の会議を閉会とさせていただきます。