

会 議 記 録

会 議 名 称		令和8年度第1回 食品衛生推進会議
開 催 日 時		令和8年 6月8日（月） 14時30分～15時30分
開 催 場 所		保健所2階 第1、第2、第3会議室
出席者	委 員 名	二永 展嘉(座長)、若林 五郎(副座長)、猪飼 信夫、岩田 東一、奥田 秀助、尾崎 之紀、紙谷 隆、下田 誠、田中 寛子、潘 桂華、福地 しのぶ、宮本 重樹
	事 務 局	食品衛生担当係長 2名、食品衛生担当係長付係員 3名
	オブザーバー	一般社団法人東京都食品衛生協会東京食品銀座総合事務所所長 佐々木 幸郎
傍 聴 者 数		0 名
配 付 資 料 名		次第 資料1 令和8年度食中毒等発生状況について 資料2 食品表示基準の一部改正について 資料3 令和8年度 中央区食品衛生推進員 事業予定表 資料4 令和8年度 第1回食品衛生推進員講習会の開催について 資料5 令和8年度 中央区食品衛生推進員活動報告書
会 議 次 第		次第のとおり

審 議 ・ 検 討 の 経 過	1 開会 2 保健所挨拶 3 職員等の紹介 4 議事 (1) 事務局からの報告 ① 令和8年度食中毒発生状況について 本区における食中毒の発生状況について、令和7年冬期はノロウイルス食中毒が多く発生したが、令和8年冬期は比較的落ち着いた。その他、鶏肉に起因したカンピロバクター食中毒や、魚介類に起因したアニサキス食中毒は、通年を通して発生している。 食中毒の原因の多くは、食品の冷却不足や長期間の室温放置、加熱不足など基本的な衛生管理を怠ったことによるもの。令和8年度の夏期は例年どおり猛暑が予想されており、気温の上昇に伴う食中毒リスクの高まりが懸念される。今年度においても、飲食店等の営業者に対し、基本的な衛生管理の徹底を改めて普及啓発していく。 ② 食品表示基準の一部改正について これまで「特定原材料に準ずるもの(推奨表示)」であったカシューナッツが、発症事例の増加と重症度を鑑み、「特定原材料(義務表示)」に移行した。これにより、義務表示対象は合計 9 品目となった。 新たにピスタチオが「特定原材料に準ずるもの(推奨表示)」として追加され、推奨表示対象は合計20品目となった。 今回の改正には他にも細かい変更点が含まれているため、詳細については消費者庁や厚生労働省のホームページを適宜確認してほしい。 (2) 各推進員からの意見、提言等について 別紙のとおり (3) 連絡事項等について ・今年度事業予定について ・報償費の振込先について ・事前送付資料の提出について 5 閉会
----------------------------	--

発 言 者	発 言 内 容
	(2) 各推進員からの意見、提言等について
推進員	カンピロバクターへの理解が浸透しておらず、依然として「朝挽き(新鮮)」を売り文句にした鶏肉の生食メニューを提供する店舗がある。衛生手袋を頻繁に交換する習慣が定着しておらず、手洗いの頻度が上がらない一因となっている。手袋の交換や手指の洗浄消毒作業の徹底を再教育すべきである。若い世代や一般区民への食中毒対策の浸透を図るため、インフルエンサー等を活用した SNS での啓蒙活動を検討してほしい。
事務局	カンピロバクターをはじめとした食中毒予防、丁寧な手洗いの徹底、正しい手袋の使用方法等の一般衛生管理については、営業許可講習会をはじめとする講習会、店舗検査時、ホームページ等を活用し、引き続き普及啓発に取り組んでいく。
推進員	区内の路地でねずみを頻繁に目撃する。ねずみが発生していると思われる隣地の住宅やマンションの敷地等、管理主体が多岐に渡るため、ねずみ対策が困難である。
推進員	ねずみが好む食材の中に殺鼠剤を入れる等、有効な殺鼠剤の開発が進むことを希望している。 液体のハンドソープよりも泡で出てくるハンドソープの方が、洗えた実感が強く、手指の洗浄消毒に有効ではないかと考えている。
推進員	自身の所有する住宅について、ねずみ被害が発生したことがある。早期に専門業者に依頼し対応したことが功を奏したのか、現在はねずみ被害はない。個人でできる対策には限界があるので、専門業者に依頼するのも有効な手段と考える。
事務局	飲食店事業者は、使用する食材や廃棄物がねずみの餌とならないよう、適切に保管や管理を行うことが重要である。当係では、ゴミ出しが不適切な飲食店等に対しては、蓋付きのポリバケツを使用したゴミ出しを指導している。ねずみ対策は個人の対策とあわせて地域全体の取組が有効である。本区では、区内の町会、自治会等を対象に、支援条件はあるがねずみ対策への補助金を設けている。地域全体で足並みをそろえることは難しい点も多いが、積極的に活用いただきたい。
推進員	原油高により、ポリ袋や容器等のプラスチック製品の供給が不安定になっている。不足が深刻化すると食品衛生上も支障が出る。区において、プラスチック製品不足に対する対応の検討等はあるか。

事務局	当係で把握している限り検討等はない。
推進員	福井県立大学の研究により、アニサキス食中毒の主な原因となるアニサキス・シンプレックスが、日本海側で漁獲した活マサバにおいても確認された。あわせて、アニサキス・シンプレックスが活マサバの筋肉部位に寄生していることが確認された。アニサキス食中毒は、日本海側では発生が少なく、漁獲後速やかに魚体から内臓を取り除けば安心、という従来の常識が通用しなくなっている。
事務局	貴重な情報提供に感謝する。速やかな内臓除去を過信せず、アニサキス食中毒予防として、目視確認、十分な加熱、冷凍処理（-20℃で24時間以上）を引き続き普及啓発していくことが重要である。