

会 議 記 録

会議名称	令和7年度第2回 食品衛生推進会議	
開催日時	令和8年2月6日(金) 14時30分～15時30分	
開催場所	保健所2階 第1、第2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	保健所長、生活衛生課長、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
傍聴者数	0名	
配付資料名	式次第 資料1 令和8年度中央区食品衛生監視指導計画(案)の策定について 資料2 令和7年度食中毒等発生状況について 資料3 令和8年度 HACCP 訪問アドバイス事業について	
会議次第	次第のとおり	
審議・検討の経過	<ol style="list-style-type: none"> 1 開会 2 保健所長挨拶 3 職員等の紹介 4 議事 <ol style="list-style-type: none"> (1) 事務局からの報告 	

① 令和8年度中央区食品衛生監視指導計画(案)の策定について

毎年この時期に、当該年度の食品衛生監視指導計画を策定し、これに基づき監視指導業務を執行する体制としている。本計画(案)については、3週間にわたりパブリックコメントを実施し、区民から意見を聴取した上で、最終的に監視指導計画を策定するものである。

② 令和7年度食中毒等発生状況について

中央区内においては、令和5年度以降、毎年度10件を超える食中毒が発生しており、1月から3月に特に集中して発生している。

令和7年度は資料にはないが、1月に1件を食中毒と断定している。

前年度はカキ由来のノロウイルス食中毒が目立ったが、令和7年度に発生した2件の食中毒の原因はいずれも調理従事者由来のノロウイルスであった。しかし、カキ喫食後の体調不良に関する問い合わせは1月に入って増加している。ノロウイルス食中毒は11月から3月まで引き続き警戒が必要である。

飲食店営業者においては、人由来のノロウイルス食中毒が多発する現状に十分に対応する必要がある。トイレの汚染や嘔吐事案が確認された場合、飲酒による体調不良とノロウイルス症状は判別が困難な場合があることから、疑いがある場合には塩素系消毒剤による消毒等の適切な措置を講じる必要がある。

続いて、東京都全体の食中毒発生状況についてである。中央区内においては令和7年度の発生件数は前年度より少ないものの、東京都全体では経過途中ではあるが、令和7年度は126件・患者数1,270人、令和6年度は114件・患者数1,536人であり、全体として発生ペースは大きく変わらない状況である。引き続き食中毒への警戒が必要である。

続いて、中央区内における違反食品への措置についてである。令和6年度は3件である。いずれも検疫所が実施するモニタリング検査により違反が判明し、報告を受けて対応したものである。

市場に流通したものについては回収指示を行っているため、3件が計上されている。流通の有無を問わず、モニタリング検査等で違反食品の疑いのある事案について対応している。

③ 令和 8 年度 HACCP 訪問アドバイス事業について

事業内容に大きな変更はないが、令和 8 年度は重要管理点まで支援対象を拡大する。

HACCP の制度化および義務化(令和 3 年 6 月施行)を着実に推進するため、令和 7 年度から訪問アドバイス事業を開始した。

従来は保健所が実地確認の際に HACCP 実施を案内し、事業者が自主的に作成する方式を基本としていたが、自主作成が困難な事業者については、委託事業者による訪問支援を実施している。

令和 7 年度は 100 件を目標とし、令和 8 年 1 月末現在で 80 件を実施している。本事業は、一般衛生管理の整備までを含め、保健所とは別枠で専門機関が訪問し、作成完了まで伴走型で支援するものである。

令和 8 年度は支援内容を強化する。衛生管理ファイル①、②および日々の点検表の 3 種類のうち、令和 7 年度は①を中心に支援していた。令和 8 年度は重要管理点②についても徹底が図られるよう、訪問アドバイスにおいて完成度を高める支援を実施する。目標件数は引き続き 100 件とする。

併せて、当該年度の新規許可および更新対象施設については HACCP 実施率 100%を目指し、事業を一巡させることで全体として実施率 100%に近づける方針である。

(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

令和 7 年度 中央区食品衛生推進員活動報告書の提出について

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	令和6年11月に発生したヒスタミン食中毒について、あまり聞かない食中毒であるが、本件はどのような内容なのか。
事務局	<p>ヒスタミン食中毒は、ヒスチジンを多く含む赤身魚(ブリ、サバ等)が不適切な温度管理下に置かれ、ヒスタミン生成菌によりヒスチジンがヒスタミンに変換されることで発症するものである。症状は顔面紅潮、掻痒感等である。</p> <p>飲食店現場での原因としては、加工施設や流通過程における温度逸脱、停電、輸送時の温度管理不良等が多い。当該事案は、加工段階および飲食店での調理段階双方に問題が認められたが、主として飲食店での調理時の管理不備が要因と考えられる。発症率は個人差があり、管理状況によっては高率に発症する場合もある。</p>
推進員	アニサキスによる食中毒は減少傾向にあるのか。
事務局	<p>東京都全体では令和7年は41件であり、過去に200件近く発生した時期と比較すると減少している。近年は比較的落ち着いた状況である。</p> <p>アニサキスは特にサバで多く、筋肉内に侵入すると視認が困難である。プロの調理人であっても完全な防止は難しい。リスクの高い魚種については冷凍処理を推奨している。魚種や海流等の影響も指摘されるが、個体差が大きく、引き続き注意が必要である。カツオにアニサキスが多かった時期に事業者にお知らせしたように、アニサキスが多い魚種の情報が入れれば保健所として情報共有する。</p>
推進員	調理者の知識不足がアニサキス増加の要因ではないか。
事務局	熟練調理者であっても見逃しは起こり得る。サバは特にリスクが高く、透過光でも透けて見えないうえ、ブラックライトは表面にいるのは見えるが、筋肉内の虫体は、イカ等の他の魚種とは異なり、確認は困難である。業種や価格帯により対応状況は異なるが、品質に影響を及ぼしにくい冷凍庫というものも出てきているため、実用的な冷凍処理の活用が有効な対策である。
推進員	資料にある令和6年の違反食品(バナナ、ニンニク、キンサイ)の輸出国はどこか。

事務局	<p>バナナはカンボジア産、野菜 2 種は中国産である。いずれも食品衛生法第 13 条第 3 項違反(ポジティブリスト制度の基準超過)である。基準未設定農薬については 0.01mg/kg の一律基準が適用される。</p> <p>原因としては、隣接農地からの飛散や、前作使用農薬の残留等が考えられる。令和 6 年度は 3 件であった。令和 7 年度も同様の傾向である。冷凍食品で大腸菌陽性となった事例もある。</p>
推進員	ニパウイルス感染症の発生状況および国内リスクはどうか。
事務局	<p>ニパウイルス感染症は 1990 年代にマレーシアで確認された感染症であり、自然宿主はオオコウモリである。感染経路は感染動物との接触、汚染食品の摂取、人から人への濃厚接触である。致死率は 40～70%と高く、治療薬・ワクチンは確立していない。</p> <p>日本国内では自然宿主からの発生は確認されておらず、食品や日常生活を介した感染リスクは低い。空気感染は確認されていない。感染症法上は狂犬病と鳥インフルエンザと同様に四類感染症であり、全数報告対象である。コウモリ類の輸入は禁止されており、水際対策は講じられている。これを踏まえると、コロナウイルスのような現象は起こりにくいであろうというのが国の見解である。</p>
推進員	追加の質問になるが、輸入食品は当該感染症の検査受けているのか。
事務局	国でも注視している事案と思われ、検疫体制の強化が想定される。現在、保健所に注意喚起の情報はないため、問題ないと思われる。
推進員	鳥インフルエンザ流行時に留意すべき事項は何か。
事務局	基本的衛生管理の徹底が最も重要である。空気感染しないことを踏まえ、手洗い等の基本対策を継続していただきたい。感染拡大時には速やかに情報提供を行う。
推進員	コロナ禍の経験からも、基本的な手洗い・うがいの徹底を行っていきたい。