

【足立区食の安全懇談会】会議概要

会 議 名	令和 6 年度 足立区食の安全懇談会
事 務 局	足立保健所 生活衛生課
開催年月日	令和 7 年 2 月 5 日（水）
開 催 時 間	午後 2 時～午後 4 時
開 催 場 所	足立保健所 2 階 会議室
出 席 者	1 委員 （1）食品事業者で構成する団体が推薦する者 早川 元康、千葉 武、渡邊 将行、関根 智章、渡邊 義也 （2）消費者団体等の、食の安全に係る活動を行う団体が推薦する者 滋田 央子、正木 勝代、横山 かね子、小川 紀明 （3）公募による者 森岡 道博 （4）足立区及び関係行政機関等の職員 稲垣 智一 2 オブザーバー 東京都市場衛生検査所 足立出張所所長 下村 澄人 足立区足立保健所 衛生試験所 主事 津田 侑加
欠 席 者	1 委員 （1）公募による者 倉岡 生夏
会 議 次 第	別紙のとおり
資 料	1 令和 6 年度「足立区食の安全懇談会」次第 2 足立区食の安全懇談会委員名簿 3 情報提供資料 （1）市場衛生検査所より 令和 6 年度「足立区食の安全懇談会」資料、 事業ダイジェスト（冊子）、いちばの食品衛生 N o . 9 9 ～ 1 0 2 （2）足立保健所より 最近の食中毒事情について 4 令和 7 年度足立区食品衛生監視指導計画（案）および概要版 5 令和 7 年度足立区食品衛生監視指導計画（案）へのご意見 6 食品衛生に関する啓発資料
そ の 他	

（審議結果）

●情報提供について委員との意見交換

【滋田委員】

ヒスタミンについて詳しく知りたい。ヒスタミンは熱を加えてもなくなるという話だが、対応はどうしたらよいか。

また、PFASについて、様々なところの水の中に含まれていると聞く。都道府県によって対策が違うようだが、東京都ではどのようにやっているか？

マイクロプラスチックについて。様々なところで使用されているが、アメリカの研究者が、マイクロナノプラスチックが脳に蓄積して認知症に関連しているのでは、と報告している。食の安全について、細菌やウイルスだけではなく、ほかにも健康被害の要因があるのではないかと心配である。

【事務局】

ヒスタミン食中毒は定期的に発生している。ヒスタミンは、ノロウイルスと違って加熱してもなくなる。食中毒予防の3原則のなかで、増やさないが重要になってくる。魚介類などの食品を低温で保管しないと、食品の中にどんどんヒスタミンが産生されて、蓄積していくことがある。このような状態の食品を口にすることによって、ヒスタミン食中毒が発生する。給食施設などでは納品時に温度を測定し、すぐに冷蔵庫に入れるなどの温度管理を行うことによって、ヒスタミン食中毒を予防している。

PFASに関しては、東京都環境局が地下水を測定し、公表している。その数値によって、汚染を除去するために、状況に応じた対策を検討している。

微小なプラスチックに関して、食品や飲料に入っていないか心配されていると思うが、飲食店が使用する水に関しては、衛生的に管理された水を使用しているか確認して、健康被害につながらないようにしている。また、どの程度の健康被害があるかわかっていない。引き続き保健所としても注視していく。

【滋田委員】

足立区ではPFASについて血液検査をしないのか？

【事務局】

飲用に使用している簡易専用水道などにつ

いては、事業者が実施している検査結果を保健所が確認することは行っているが、保健所が実際に検査をしているわけではない。

国や地方自治体で、積極的に血液検査等を行っているところもあるが、足立区では飲用に使用している地下水からPFASが検出された事例はない。

今後、都や区がどのように検査を行うかは検討されていくと思うが、今の段階では事業者が水の検査を依頼して、保健所が確認するといった対応になる。

【早川委員】

先日、区の会合でプラスチックの回収日を作ると聞いた。

【事務局】

モデル地域ではすでに実施している。マイクロプラスチックの原因となるのは主にレジ袋である。分別については区民の皆様へ協力いただきながら、プラスチック類を資源として回収していく。

【滋田委員】

プラスチックは衣類にも使われていて洗濯用水が海に流れて汚染されることもある。ゴミ袋だけでなく、広く捉えなくてはならない問題だと思う。

●令和6年度足立区食品衛生監視計画（案）について委員との意見交換

【正木委員】

輸入業者について。事業者すべてを把握しているわけではないとのことだが、指導できていない店もあるということか？保健所に登録しているところについては、指導などを行っていると思うが、登録していない店も区内にはあると思う。そういったところには保健所は関与していないということか？

【事務局】

法律の中で、取り扱い方法によって許可・届出が定められている。届出がある業者については、保健所にて情報を把握しているので、立ち入り等を行っている。それ以外の事業者については、区内を巡回している時に、事業所や店舗に立ち寄って状況の確認を行ったりしている。

輸入業についても、包装された食品をそのまま店に卸している場合には、営業許可・届出にあたらぬ。規模が大きい問屋については情報

を把握しており、積極的な立ち入りを行っている。小規模な問屋についても、食品表示に疑義があるなどの情報が入った時には、立ち入りをして指導を行っている。

【滋田委員】

食品表示のうち、国内産と国内製造がわかりにくいという話がグループ内でも出ている。

【事務局】

表示のルールについては、食品表示法の中で定められており、保健所では変えられない。

違いを説明すると、原材料の中で一番多く使われているものが肉や魚、野菜などの生鮮品の場合には、〇〇産と書く决定着まっている。一方、一番多いものが加工食品の場合には、小麦粉（国内製造）と書かないといけない。

【滋田委員】

輸入した原材料を使用しても国内製造、と書いてあると、「国内製造だから」と原料も国内産だと思ってしまう。この表示の仕方はどうなんだろう、と思う。

【事務局】

わかりにくいというご意見については、消費者庁に上げさせていただく。

【関根委員】

表示については、とりわけアレルギーに関する対策について、会社を挙げて行っている。間違って表示してしまうと召しあがったお客様の命に係わる。とりわけ総菜やインスタペーカリーの商品は最終段階、直前まで確認してから店頭に出すということをしっかり取り組んでいる。

【早川委員】

子供に食べさせると、ショック症状を起こしてしまうのが一番怖い。

【渡邊委員】

表示は自社で作成しており、カロリーについては栄養成分表の計算ソフトをもとに作成している。ソフトを使うと、少しではあるが、実際のものとはずれが生じる。カロリーについて、保健所で検査してもらえないか。提携している検査機関があったら紹介してもらえないか。

【事務局】

表示方法の相談については、個別に受けてい

る。栄養表示についても担当がいるので、一緒に相談を受けることができる。ただし、保健所で表示を作成することはできない。

栄養成分についての検査は、保健所ではできない。保健所で提携している検査機関はないので、おすすめのところはない。厚労省の登録検査機関を参考にしてはどうか。

【滋田委員】

最近便座にフタのないトイレが多い。ノロウイルスの説明の時に、トイレで飛び散ると言っていたが、フタをしないと流した時にウイルスが飛び散るのではないか。

【事務局】

コロナの時も、フタを閉めましょうという話があった。基本的にウイルスは乾燥したところで浮遊する。仮に便器の中に落ちてしまえば水があるため、本当にフタをしないといけないのかというところは、科学的に根拠があるのかわからない。

フタのあるなしよりも、気を付けなければならないのは用便後おしりをふく際、ペーパーを通過してウイルスが手につく。その手でドアノブを触ったりすることで、他の人の手にウイルスが移っていくということがある、ということである。

【滋田委員】

ペーパーを三角に折るのもよくないと聞いた。

【事務局】

学校給食では、調理従事者用のトイレの個室内に手洗いを設けることが推奨されている。

【渡邊委員】

給食研究会は、当初保健所の管轄内で始まったが、今は大量調理施設にいる調理員が勉強している自主グループである。毎年保健所の講習を受けたり、栄養士が困っていることについて解決するといった活動をしている。

本日食の安全懇談会に参加して、勉強ができて良かったと思う。これから衛生監視指導について学んでいきたい。

人数は少ないが、足立区内の給食を作っている研究会なので、頑張っていきたい。

【森岡委員】

食品衛生担当者からお話のあった、宅配寿司屋や和食レストランでの食中毒について、立ち

入り調査や収去検査の対象になっていたのか？対象になっていても、不備に気が付かなかったということか。

【事務局】

当該施設は、収去対象にはなっていなかったが、定期的な立ち入りを行っている施設である。その際も、不備があった際は指導することになっている。食中毒を発生させた2施設については、事件後の聞き取りで新たな不備が発覚した。定期的な立ち入りの際には、発見できていなかった。

今回の件を受けて、基礎的な部分から指導していくことが大切だと痛感した。

【小川委員】

鶏肉の生食はなぜ規制されないかが不思議であったが、そのような食文化を持つ地域があることを理解した。鶏肉の生食の文化のないところは独自の条例等で規制できないか？

また、自分の好きな加減で焼くことが出来るハンバーグ等は規制の対象にならないのか？

【事務局】

鶏肉の生食の規制については、各自治体での判断になる。法令で食について規制するのは難しいのではないと思う。規制するなら根拠が必要であり、そこまで各自治体で行えるかは疑問である。例えばアニサキスによる食中毒事件が多いが、刺身を規制しようとはならない。それと同様に、個々の嗜好でもある食を制限するのは容易ではない。

ハンバーグについては、飲食店に対して中まで加熱するよう指導している。調理場で十分に加熱せず、客が自身の好みで最終加熱をするハンバーグが区内の店でも提供されていることは把握している。一昨年も他地域でそのような形態の店でO157の食中毒が発生しているが、足立区では同様の事例は起きていない。ハンバーグを取り扱う店に立ち入りをした際は、どのように提供しているかを聞いて、調理場で中まで加熱するよう指導している。客が最終加熱するスタイルなら、危険性を説明し、十分加熱してから喫食するよう注意喚起するように指導している。

【横山委員】

病院に勤務していた時は、食中毒がストレスであった。前は、5～6月が食中毒の月間だったがノロが出回ってからは1年中食中毒が起こる。現場の人間は、カキは絶対に食べてはい

けないとしている。これまで食中毒は1度も出さなかったのが誇りである。食中毒が出てしまったときには、悪いところを徹底的に改善していけば、患者や利用者に悪い影響を与えず済むのではないか。

賞味期限が設定されている納豆などの発酵食品は、賞味期限が切れていても食べて大丈夫か？

【事務局】

賞味期限はあくまでも、その日までならおいしく食べられるという期限である。それを1日でも過ぎたら食べられない、というものではない。ただ、どのくらい過ぎても食べて大丈夫かということに関しては、包装の仕方や保存管理の仕方にもよるため、一概にどのくらいとは言えない。各個人での判断になる。

【千葉委員】

アニサキスのアレルギーについて、保健所では聞いたことがあるか？

【事務局】

アニサキスアレルギーという症状があると聞いたことがある。個人の体質によるものもあるので、一度アニサキスの食中毒になったからと言って全員がアニサキスアレルギーを発症するとは言えない。

【早川委員】

先ほど、消費者懇談会の出席者について質問が挙がった。消費者としては、区内3か所の町会の方と、保健所を通して、消費者グループの方に参加していただいている。内容は、保健所からの衛生講習や、組合に加盟している事業者の質疑応答といったものである。過去は遺伝子組み換え大豆の問題やBSEなどの問題を取り扱ったこともある。事前に申し出があれば、参加も可能である。