

【足立区食の安全懇談会】会議概要

会 議 名	令和7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8年2月3日（火）
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	<p>1 委員</p> <p>（1）食品事業者で構成する団体が推薦する者 早川 元康、渡邊 将行、渡邊 義也</p> <p>（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、小川 紀明</p> <p>（3）公募による者 倉岡 生夏、森岡 道博</p> <p>（4）足立区及び関係行政機関等の職員 増田 和貴</p> <p>2 オブザーバー</p> <p>東京都市場衛生検査所 足立出張所 所長 増田 美沙子 足立保健所生活衛生課 衛生試験所 主任主事 遠谷 修平</p>
欠席者	<p>1 委員</p> <p>（1）千葉 武志、関根 智章</p> <p>（2）横山 かね子</p>
会議次第	別紙のとおり
資料	<p>1 令和7年度足立区食の安全懇談会次第</p> <p>2 足立区食の安全懇談会委員名簿および座席表</p> <p>3 情報提供資料</p> <p>（1）令和7年度足立区食の安全懇談会資料（東京都市場衛生検査所）</p> <p>（2）令和7年度版東京都市場衛生検査所事業ダイジェストー東京の食生活の安全を支えるー</p> <p>（3）いちばの食品衛生No.103～No.106</p> <p>（4）最近の食品衛生事情について（足立保健所生活衛生課）</p> <p>4 令和8年度足立区食品衛生監視指導計画（案）および概要版</p> <p>5 令和8年度足立区食品衛生監視指導計画（案）へのご意見</p>

様式第2号（第3条関係）

（審議経過）

●情報提供についての意見交換

【滋田委員】

食中毒の発生で件数が多いものと少ないものがあり、ノロウイルスは患者数が多いので発生状況がわかりやすいが、他の食中毒が、その他で片付けられてしまうのが残念である。その他の食中毒も危険である。

ヒスタミンは、苦しい思いをしても食べた人にしかわからないので、発症したとしても現状の件数に上がらないのではないかと。以前、学校給食で多数の人がヒスタミンの食中毒になった。複数の人が同じものを食べたからヒスタミンの食中毒であったと判明したのであって、そうではなかったらわけがわからない形で片付けられたのではないかと。

ノロウイルスのような感染力が強いもの以外の食中毒についても発信してほしい。

【事務局】

ご意見のとおり食中毒の原因としては、ヒスタミンをはじめ、黄色ブドウ球菌、セレウス菌等、その他食中毒の病因物質は多数あるので、それについては講習会等で普及啓発していくようにしたい。

【正木委員】

市場の食品衛生のところでモヨウフグとボウシュウボラを発見されたとのことであるが、業者の人たちはこのような魚を徹底的に見分けられないのかということと、やはりボウシュウボラの場合には内臓を除去して販売するということであるが、それができない場合は素人に伝えるというよりは、業者のところでそれを取り除くべきではないかと。

【オブザーバー】

まず、モヨウフグについては、ふぐを扱う卸

業者および仲卸業者に「ふぐ取扱責任者」がいるので、食用ふぐと食用不可ふぐを見分けることができる。このような食用不可のふぐが産地から入ってきた場合は、最初の卸業者の段階で発見する事例も多い。市場衛生検査所が早朝監視等で市場内を見回っている際に、食用不可のふぐを発見する場合もある。卸業者や仲卸業者が食用不可のふぐを発見した場合は、市場衛生検査所に声掛けがあり、監視員が確認して販売しないように伝えている。

ボウシュウボラは、中腸腺を除去して販売するというのが原則となっている。しかし、中腸腺を除去するために貝から中身を取り出す必要があるため、市場での陳列時にあらかじめ除去しておくことは難しい状況である。仲卸で販売した際、買った人の手に渡る前に除去してお渡しできればそれが一番良いと思うが、市場で購入する方は、飲食店や魚屋等の事業者の方なので、その方が責任をもって中腸腺を除去して、その後消費者に提供したりするというのであれば、市場の段階で除去できないという場合もあるかもしれない。そのような場合はきちんと中腸腺を除去するように購入者に伝えるように仲卸には話している。

【早川委員】

有毒魚介類というのはあまり中毒になったというニュースは聞かない。市場の監視体制が良いということなのか。このような魚は頻繁に入ってくるのか。

【オブザーバー】

毎日、市場内に有毒魚介類が入ってくるということはないが、こういった有毒魚介類が入ってきた時は、まずは、卸業者で気づいて販売しないようにしている。また、卸業者や仲

卸業者が気づけるように市場衛生検査所で有毒魚介類やその見分け方について普及啓発も実施している。

市場衛生検査所においても有毒魚介類が市場外に流通しないように監視を行い、有毒魚介類を発見した場合は流通を阻止している。

【森岡委員】

市場の食品衛生でふぐの白子の標準和名が無記載の違反不適正事例の紹介がある。

標準和名は小売店も記載する必要があるのか。あまり見かけたことがない。

【オブザーバー】

ふぐの白子という精巣部分を販売する場合には、何のふぐの白子か、例えばトラフグといったような標準和名を記載して販売する必要があるが、その記載がなかったというのが事例に入っている。

例えば、仲卸業者が魚屋や飲食店に販売するといった形が多いので、なかなか一般の方がスーパーで白子を見るとするのは少ないかなと思う。

小売店であっても表示は必要である。

●令和8年度足立区食品衛生監視指導計画（案）についての意見交換

【倉岡委員】

幼稚園等でお弁当を持参しているが、冷房の部屋で常温管理している。保護者が食中毒対策等のわかりやすい情報を見られる場があれば良いと思う。学校等の食中毒事例があまり出てなかったのが大丈夫なのか。

【事務局】

食中毒予防の三原則にある菌を増やさない

という意味では、冷蔵保管が好ましいが、お弁当の管理については、所管の施設ごとのマニュアルに沿った方法で対応をお願いしている。

また、家庭等の食中毒予防対策については、SNSやホームページ、講習会等で周知しているところであるが、引き続き啓発を行っていきたい。

【渡邊委員】

食品の検査は、年間結構な数があるので経費がかかる。抜き取り検査を保健所で実施しているが、そういった一般細菌や大腸菌等の検査を少し安くすることができないか。

微生物検査や理化学検査等の施設があったらうれしい。検査をする機会が多くなれば、スタッフの意識が高まると感じている。

【事務局】

区内の流通する食品の安全性が担保されるのが一番の思いである。

手数料は製造業者等の皆様にご負担になっていることは理解している。今すぐの手数料の変更は難しいところがあるので、検査の頻度や検査内容等も含めながら、過度な負担にならないような形で、なおかつ食の安全を守るために最低限必要な検査数を確保していきたい。

【渡邊委員】

食品衛生監視員が16名という話であったが、多いのか少ないのか割合的に言うとどうなのか。大変な仕事であると思うので。

また、育成は大事なところかなと思うので、育成に努めていただけたらうれしい。

【事務局】

人員については、各自治体の規模等により異

なるが、16名というのは他区と比較しても概ね平均的な人数である。

経験年数が長い職員と組んで現場調査に行くなどして、OJTを大切にしながら育成に努めている。また、食品衛生に関する講習会や研修への参加のほか、内部においても食中毒や違反に関する研修を行い、意見交換によって不安を解消するようにしている。

【森岡委員】

輸入食品の収去検査で令和8年に予定しているとあったが、今までとは違うものなのか。

【事務局】

これまでも過去に足立区として輸入食品の収去検査を行ってきたが、ここ数年は、衛生試験所の体制により輸入食品の収去検査を一時的に実施していなかった。令和8年度から輸入食品の収去検査を再開していく。

【小川委員】

賞味期限について、最近、賞味期限が過ぎているものを専門に扱っているようなスーパーを時々見かける。半年や10ヶ月程過ぎているものが販売されているなかで、一般消費者がどういう判断で選んでいくべきか。期限が切れているものを食べたことによって、何か相談の場というのが保健所にあるのか。保菌者検索事業の無症状病原体保有者のところで、毎月1回以上細菌検査を行っているが、検査の結果が出てくるまでタイムラグがある。それによって事故等があるものなのか。また、サルモネラと腸管出血性大腸菌は、飲食業界で出た場合、直接、保健所へ届け出るのか、どこかで一度受診してから診察した医師が届け出るのか、流れを教えてください。

【事務局】

まず、一つ目の賞味期限については、賞味期限切れや賞味期限が近い商品をフードロスという視点から販売されている事業者があるのは事実である。賞味期限については、賞味期限が過ぎたものを販売してはならないといった規制はない。賞味期限が過ぎたからすぐに品質が悪くなるものではないので販売がされているが、そういった商品の購入を検討されるということであれば、包装の状態を見て破れていないかとか、適切な温度管理になっているか、例えば、要冷蔵や10度以下で保存、直射日光を避けて常温保存等の表示がされているので、表示に沿った形で保存されているかということをしつかりとご確認いただきたい。あまりにも期限が過ぎていてどうなのかという場合であれば、購入を避けていただくのが無難である。原材料や製造方法、包装の仕方等によってどのくらい品質が保たれるのか変わってくるので、商品の賞味期限から消費者が判断するというのは難しいことである。賞味期限の設定というのは事業者が責任を持って科学的根拠に基づいて設定するということが定められているので、賞味期限切れの食品に関しては心配だったら食べないでくださいと伝えている。賞味期限切れのものを食べて体調の具合が悪くなった事例として、油を使用したお菓子の相談が過去にはあった。5年～10年くらい前の商品であったとのことで、油が酸化して臭いがおかしかったという話であった。二つ目の保菌者検索事業については、検査機関に検査を依頼して、結果が届くまでにかなり時間がかかってしまうという場合があると思う。仮に検査の結果、サルモネラや腸管出血性大腸菌が陽性となった場合、その間に提供した食品が大丈夫であったかどうか心配になられるのではないかと思います。そのよ

うな情報が保健所に届いた場合には、まず検便を行ってから検査結果が出るまでの間に提供された食事を召し上がった方のなかで具合が悪くなった人がいなかったかということ調査している。万が一、具合が悪くなった方が複数いた場合には、食中毒疑いとしての調査を行うことになるが、無症状病原体保有者が施設にいて、具合が悪くなった方が複数発生した事例は、経験上では過去にない。

【増田委員】

保菌者検査事業における腸管出血性大腸菌とサルモネラ等で陽性になった方のその後の流れについては、治療ないしは除菌が必要といったようなことから、ここ最近足立保健所では医療機関の受診をおすすめしており、医療機関の医師が感染症法第12条に基づいて届出を保健所へ出すといった流れになっている。

【小川委員】

症状がなくても本人には受診してもらった方が良いのか。

【増田委員】

除菌している間は食品に関する業務から外れていただくことになってしまうので、なるべく早く除菌するために抗菌薬を使うといった判断もあるかと思う。ただし、症状がない方に関しては、医療的には治療の必要はない対象ではある。社会的に治療や除菌をするかどうかは主治医とご本人の判断になる。

【滋田委員】

食品表示について、消費者に商品を買ってもらいたいという気持ちはわかるが、すごくカラフルである。消費者に情報を与えたいという業者の思いからカラフルにしている

と書いてあるかもしれないが、それより大事なのは食品表示だと思う。そのような宣伝の方法等をもう少し考えていただきたい。そうしないと食品表示があるのかわからないのか、食品表示を大きく目につくように記載していただけるとありがたい。

【事務局】

食品表示は、必ず表示をしなければいけないことが法令で定められているので、正しく記載されているかを監視員が確認している。文字の大きさについても決められているが、それがすべての方にとって見やすいかどうかというのは難しいところである。商品ごとに表示できるスペースはある程度限界があるので、規定に従ったなかで可能な限りわかりやすい表示をしていただけるように事業者へ説明をしていきたいと考えている。

例えば、本来の商品の特性よりも優れたものであるといった誤解を与えるような表示等は避けていただく必要があるので、そのような場合は改善をしていただくように指導を引き続き行っていく。