

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）
会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

- 【出席者】（推進員） 関矢推進員、塚田推進員、松川推進員、石毛推進員、浪花推進員、藤井推進員、後藤推進員、三宅推進員、中澤推進員、内島推進員
（事務局） 保健所長、衛生課長、食品保健係長、食品監視第一係長、食品監視第二係長、他担当職員 3 名
（オブザーバー） 食品衛生協会新宿総合事務所 若菜課長

事務局 (以下、司会)	<p>1 開会</p> <p>(1) 保健所長挨拶 (2) 食品衛生協会新宿総合事務所 若菜課長挨拶</p>
事務局	<p>それでは、ここで食品衛生推進員 12 名の皆様をご紹介します。＜推進員紹介＞ 本日は、伊野推進員、小川推進員の 2 名がご欠席ですが、半数以上の 10 名の推進員の皆様にご出席をいただいておりますので、「新宿区食品衛生推進会議設置要領」第 6 条により、本会議が成立いたしますことをご報告申し上げます。 それでは、これより議事に入ります。以後の議事進行につきましては、座長・副座長にお願いいたします。それでは、座長、副座長、よろしくをお願いいたします。</p>
座長 副座長	<p>(3) 座長挨拶 (4) 副座長挨拶</p>
座長	<p>それでは、ここからの議事進行は、私が務めさせていただきます。議事の円滑な進行に皆様ご協力くださいようお願い申し上げます。 議事に入る前に、本日の会議資料について事務局より確認の説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>本日、配布いたしました資料は、資料 1 から資料 4 でございます。お手元の資料をご確認ください。 【資料 1】平成 24 年度 新宿区食品衛生推進員の活動計画 【資料 2】平成 23 年度 新宿区監視指導計画実施結果 【資料 3】外国人従業員雇用時の注意点および外国語パンフレット 【資料 4】DVD 食品衛生ムービー講座</p>
座長	<p>2 議事</p> <p>(1) 平成 24 年度食品衛生推進活動について それでは、お配りした次第に沿って、議事に入らせていただきます。始めに、今年度の食品衛生推進員の活動計画について、事務局から推進員の皆様へ説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>〔資料 1〕平成 24 年度食品衛生推進員活動計画 の説明 今年度の推進員活動について、ご説明いたします。【資料 1】をご覧ください。 今年度、推進員の皆様をお願いする活動は、この表のとおりです。年 2 回行われる◎印の推進会議と推進員講習会については、極力ご出席ください。今年度も皆様のご協力をお願いいたします。</p>
座長	<p>ただいまの説明について、推進員の皆様からのご質問はありませんか。ご質問はないようですので、では、今年度も【資料 1】「平成 24 年度食品衛生推進員活動計画」の内容に基づいて活動し、保健所事業への協力を行っていきたいと思います。</p>

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

座長	<p>(2) 新宿区食品衛生監視指導計画について では、次の議題にうつらせていただきます。 本推進員会議では、新宿区食品衛生監視指導計画について皆様方よりご意見をいただいております。昨年度の監視指導結果、及び昨年度の推進会議での意見を踏まえて策定されました今年度の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。</p>
事務局	<p>(〔資料 2〕平成 23 年度新宿区監視指導計画 実施結果 (速報値) の説明) それでは、昨年度の監視指導計画に基づく、監視指導結果についてご報告いたします。資料 2 をご覧ください。 食品衛生法第 24 条の規定により、保健所を設置する自治体は、毎年度、重点的に実施する事業等を定めた食品衛生監視指導計画を策定することが義務づけられています。そこで、23 年度においても、保健所が重点的に実施する監視指導事業等を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、計画的、効率的かつ効果的な監視指導を実施するとともに、区民や食品等事業者と、食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行いました。</p> <ol style="list-style-type: none">1 立入及び監視指導結果の結果 (表 1 1 ページ) 食中毒が発生した場合、重篤な健康被害が生じやすい学校、保育園、高齢者福祉施設、食中毒発生リスクの高い業種、大規模飲食店、製造業・販売業などに対し、食中毒多発期及び年末年始の食品大量流通期を中心に立入検査を行いました。 23 年度の年間立入件数は 17,046 件で、予定件数の 17,000 件を上回りました。各許可業種の監視指導件数は、表 1 ①から⑤のとおりです。2 収去検査・現場監視検査の結果 (表 2 3 ページ) 表 2-①が収去検査の結果です。区内飲食店、食品製造業、販売業などから、弁当・そうざい・菓子などを収去し検査しました。収去総数は 1,259 検体で、細菌検査 (一般細菌数、大腸菌群数、食中毒原因菌など) 928 検体、及び理化学検査 (保存料、着色料など) 331 検体について検査しました。そのうち、輸入食品は、細菌 1 検体、理化学 145 検体 (理化学検査全体の 44%) を検査しました。検査結果が不良であった 70 検体については、不良原因を追究し、再検査を行うなど監視指導を強化しました。 表 2-②は、現場簡易検査 (スタンプ検査) の結果です。昨年度は、3,756 検体の検査を行いました。内訳は、手指 1,699 件、まな板 539 件、冷蔵庫 552 検体、器具類 933 件でした。不良施設については、監視指導を強化しました。3 衛生教育の結果 (表 2 4 ページ) 表 3-①は、講習会実施結果です。昨年度は 75 件、3,698 名に対して講習会を実施しました。そのうち、一般消費者に対して行った講習会の内訳は 3-②のとおりです。昨年は、肉の生食による大規模な腸管出血性大腸菌 O111 食中毒が発生したことから、肉の生食についての注意喚起のため、例年以上に普及啓発事業を実施しました。4 不利益処分 (食中毒・違反食品) (5 ページ) 食中毒の発生や違反食品の発見など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、危害の除去命令、営業などの禁停止命令又は施設改善命令などの不利益処分を行いました。違反の公表状況は表 4 ①②のとおりです。食中毒が 10 件、販売禁止命令 2 件、販売及び使用禁止命令が 1 件でした。食中毒は、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒がそれぞれ 3 件ずつ発生しました。今年に入ってから、アニサキスによる食中毒が 2 件続けて発生しています。5 自主回収報告 (6 ページ) 食品等事業者自らが不良食品等の回収を行う場合、東京都食品安全条例の自主回収報告制度に基づき、届出をしていただきます。届出の際は違反事実を確認し、当該品が速やかに回収されるよう、また再発防止のため原因究明を行うよう指導しています。昨年度は、表 5 のとおり、10 件の自主回収届出がありました。

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）
会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局	<p>6 苦情発生状況（6 ページ）</p> <p>昨年度の区民等から寄せられる食品に関わる苦情総数は、237 件でした。その内訳は、腹痛・下痢などの身体の異常を訴えた苦情が 69 件と最も多く、続いて、取り扱いの不良 39 件、異物混入 37 件、施設の不衛生 16 件でした。これらの苦情に対して、迅速かつ的確に原因施設を調査し、当該事業者へ改善指導と再発防止の徹底を指導しました。</p>
座長	<p>ありがとうございました。それでは、引き続き、平成 24 年度の監視指導計画についても、事務局から説明をお願いいたします。</p>
事務局	<p>（平成 24 年度 新宿区監視指導計画の説明）</p> <p>次に、今年度の監視指導計画について、概要をご説明いたします。策定にあたりましては、推進員の皆様からも貴重なご意見をお寄せいただき、ありがとうございました。推進員の皆様には、3 月下旬にこの計画を郵送させていただきました。</p> <p>それでは、ご持参頂いた、今年度の監視指導計画をご覧ください。今年度の計画の概要についてご説明いたします。</p> <p>1 計画の目的</p> <p>24 年度に区が重点的に実施する監視指導事業を定め、効率的・効果的な監視指導を実施します。また、区民の皆さんや食品等事業者の方に食品の安全性に関する情報提供をすると共に、情報や意見の交換を行うことで食の安全を確保します。</p> <p>2 重点的に監視指導を行う事業</p> <p>本計画の 5 ページ「6 重点的に監視指導を実施する事項」をご覧ください。24 年度において、重点的に監視指導を実施する事項は次の 3 点です。</p> <p>(1) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策</p> <p>これは、23 年 10 月に生食用食肉の規格基準が新たに制定されたことを受け、その規格基準の遵守徹底を強化するために 24 年度の重点監視事業として新規に設定しました。焼肉店などの食肉を取り扱う飲食店を中心に、この基準に適合する食肉以外は生で提供しないよう指導するとともに、食肉の取り扱いや調理方法、温度管理等について監視指導を行います。</p> <p>(2) 輸入食品の安全確保</p> <p>これは、23 年度から引き続き、24 年度も重点監視事業としました。区内に流通する輸入食品の安全を確保を図るため、添加物や残留農薬検査および遺伝子組み換え食品の検査を行います。合わせて、輸入食品の表示の適正化を図るため、表示の監視を実施します。</p> <p>(3) ノロウイルスによる食中毒対策</p> <p>これも 23 年度から引き続き 24 年度の重点監視事業としています。ここ数年ノロウイルスによる食中毒は都内の食中毒の発生要因の第 1 位を占めており、新宿区においても、平成 23 年に発生した食中毒 11 件中 6 件（55%）がノロウイルスによるものでした。そこで、引き続きノロウイルスによる食中毒を予防するため、抵抗力の弱い年代が利用する保育園、高齢者福祉施設の他、宴会場や集団給食施設等の監視指導を実施します。</p> <p>3 24 年度に新規で計画に盛り込んだ内容</p> <p>今回、新規で計画に盛り込んだ部分は全部で 4 点です。</p> <p>(1) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策（5 ページ）</p> <p>こちらにつきましては先程ご説明したとおりです。</p> <p>(2) ふぐ取り扱い 施設の衛生対策</p> <p>6 ページの「7 その他の監視事業」の「(4) ふぐ取り扱い 施設の衛生対策」をご覧ください。24 年度に「東京都ふぐの取り扱い 規制条例」が改正されることに伴い、きちんと除毒加工されたふぐであれば、届出によって取り扱うことができるようになります。そこで、従来からのふぐ認証施設に加え、新たに届出によってふぐを取り扱う施設について、条例および施行規則の違反がないよう監視指導を実施します。</p>

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）
会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局	<p>(3) 手洗い検査機材及び衛生教育用 DVD の貸し出し 7 ページの「8 食品事業者による自主的な衛生管理の推進」の「(4) 手洗い検査機材及び衛生教育用 DVD の貸し出し」をご覧ください。調理従事者や区民の衛生教育を推進するため、手洗いの検査機材（手洗いチェッカー）および区ホームページで動画公開している「手洗い」等の画像を DVD にし、貸し出しを行います。今日皆様にお配りした DVD がその内容です。手洗いチェッカーも後ろに掲示しましたので、後程ご覧ください。皆様の職場においても、ぜひこれらをお使いいただければと思います。</p> <p>(4) ふれあいトーク宅配便の講座メニューを増設 8 ページの「区民・食品等事業者への情報提供及び意見交換」の「(2) 意見交換の機会の設定」をご覧ください。ふれあいトーク宅配便の講座メニューを現在の 3 講座から 5 講座に増やし、より利用しやすいようにします。増設したメニューは、①食中毒ミニ講座、②手洗い実験講座 の 2 つです。</p> <p>4 ご意見募集結果とそれに対する区の考え方 本計画の（案）の段階で、広報（1/25 号）及びホームページにおいて周知し、1 月 25 日から 2 月 14 日の 3 週間、広く一般から（案）についての意見を募集したところ、推進員 3 名を含む 4 名の方から 7 件のご意見をいただきました。各ご意見とそれに対する区の考え方は先日お送りした【別紙】にまとめ、参考意見とさせていただきます。</p> <p>5 計画策定の周知方法 広報しんじゅく（3 月 25 日号）及びホームページにおいて、本計画を策定したこと、及び、寄せられたご意見に対する区の考え方を公表しました。また、同じく 3 月 25 日より、衛生課、区政情報課及び区政情報センターの各窓口にて、本計画の閲覧・配布をし、区民の皆様にも周知いたしました。以上が計画の内容の主なご説明です。 なお、平成 25 年度の計画案については、第 2 回推進員会議において、再度推進員の皆様方のご意見を反映して策定していきたいと思っております。秋ごろに計画素案を送付する予定でおりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。</p>
座長	<p>(質疑応答・意見交換) ありがとうございました。 昨年度の監視指導結果および本年度の監視指導計画につきまして、何か、ご意見等ございましたら、ご発言いただきたいと思います。ご意見等ございませんでしょうか。</p>
委員	<p>平成 23 年度の監視指導実施結果について、資料 2 の P3 表 2「現場簡易検査」で実施した器具類とは具体的にどのようなものか教えてください。</p>
事務局	<p>調理に使用する器具類で、包丁・トンガなど業種ごとに特徴的な器具類の検査をしました。例えば菓子製造業の場合、ゴムベラ、ボウル、トンガなどです。</p>
委員	<p>資料 2 の P5 表 4「食中毒発生状況(区内)」で、八宝菜を原因食品としたウエルシュ菌の食中毒事件がありました。どのような調理方法だったのですか？通常、ウエルシュ菌は、スープ・シチュー・カレーが多いと思っていたので、八宝菜の事件は初めてなので。</p>
事務局	<p>八宝菜を原因食品とした理由ですが、当該施設の検査を東京都健康安全研究センターで検査したところ、八宝菜よりウエルシュ菌が検出されたため、原因食品と特定しました。よくある事例ですが、提供前日に調理されたことが大きな原因です。</p>
委員	<p>ウエルシュ菌の場合、カレーなど大鍋で調理するものが原因食品として考えられることが多いと思うのですが？</p>

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局	この八宝菜の鍋はそれほど大きくなかったのですが、冷蔵設備が釜の大きさに合わなかったため、急速に冷やすことができず、設備的には最新だがうまく機能していなかったことが原因の 1 つと考えられます。
委員	平成 24 年度の監視指導計画 P7(6) 適正な食品表示への対策について、別紙①に「監視指導の実施体制及び各機関との連携体制」に消費者庁などの各省庁の連携図があるのですが、表示については、同業者からよく相談を受けます。農林水産省も表示の件に関与していると思いますが、農水省の情報は我々にとってはどうしても伝わりにくい部分があります。我々にとっては保健所が一番身近な存在なので、表示については、まず保健所に相談するよう伝えていきます。今後消費者庁でも表示の一元化を検討しているようですが、現在は厚生省・農水省・消費者庁とまたがっている状態でわかりにくいです。我々は表示ミスをするとう違反になってしまうので、正しい表示をしていく上で、相談する窓口を保健所に 1 本化できないのでしょうか？今後改善されていくのでしょうか？
事務局	表示の一元化については、国も検討をしているところです。しかし、現在のところは、保健所で責任をもってお答えできるのは食品衛生法の範囲内のみになります。先程の委員のご指摘のように、表示は一度間違えると大変影響の大きいものですので、指導する側も責任も持って申し上げなくてはいけないと考えております。JAS 法など他の法令につきましては、農水省の東京地域センターや東京都の品質表示係等、所管の関係機関をご紹介致します。今後表示の一元化が進みましたら、保健所でもご相談になれる範囲が増えるのではないかと考えています。以上です。
座長	まだ途中で、はっきりした結論は出ていないということですね。また、何かわかりましたら教えていただきたいと思います。それでは、他にご意見等ございますか？
委員	平成 24 年度の監視指導計画で、ふぐの取扱について、身欠きふぐが使えるようになるという都条例の改正があるということで、私共でも取り扱いを考えています。気を付けて実施したいと思っておりますが、何かわからないことが出てきたら教えて頂ければと思います。
座長	身欠きふぐについて、ご説明をお願いします。
事務局	身欠きふぐというのが、丸ふぐの他にあります。有毒部位を取り除いた筋肉部位のみのふぐです。身欠きふぐについては既に一般の消費者がインターネットで購入している現状があり、その一方で東京都では厳しい規制がありました。そこで、そこまで除毒されているということであれば一般飲食店でも取り扱っていいのではないかとということで、昨年東京都で検討され、今年の 10 月 1 日から都条例が改正され、きちんと容器包装に入れられ「有毒部位除去済」等条例で規定された表示のある身欠きふぐについては一般飲食店でも取り扱えるようになります。取り扱いにあたっては、届出を保健所に出してもらうことになります。これについては、今後自治指導員講習会や衛生大会などの機会を捉えて届出方法に関して周知していきたいと考えています。また今まではふぐ取扱認証施設でふぐ調理師さんのみが取り扱えたものが、今後は一般の飲食店において、一般の調理師さん達が身欠きふぐを取扱うことができるようになります。市場を経由するものはきちんと管理されていると認識していますが、万が一有毒部位の除去されていない不完全な処理のものが取り扱われると大変ですので、今年度は 10 月以降に届出があった施設について、監視指導を行う予定です。
座長	必ずしも安全ではないということですか？有毒部位が付いていることもあるのでしょうか？
事務局	きちんと除毒された旨の表示があるふぐであれば問題ないのですが、何年前には、“ズル剥き”と呼ばれるきちんと除毒処理されていない状態のふぐが一部あったという調査結果もあるため、そういうものが扱われないよう監視していきたいと考えています。

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

委員	<p>監視指導結果及び今年度の監視指導計画についてはこれでいいと思います。消費者に対して食品衛生の普及啓発事業を主に担当していますが、今後も保健所と協働し、消費者への講演会等を行っていききたいと思います。</p>
委員	<p>八宝菜のウエルシュ菌食中毒事件の概要を聞いて、私共の施設では、当日調理の当日提供なので今まで食中毒を出したことはないのですが、時期的にも多い時期ですので、気を引き締めてやっていきたいと思いました。</p>
委員	<p>H24 推進員活動計画にスーパー・コンビニエンスストアの講習会などが計画されていますが、私共でもコンビニエンスストアを運営しているので、会社の中でもこの分野の強化を考えています。販売だけではなく、飲食機能がある店舗については巡回を強化していく予定のため、興味があります。是非参加したいと思います。</p>
委員	<p>H23 に不利益処分を受けた、八宝菜のウエルシュ菌食中毒事件が印象的でした。私共の施設では、鶏刺しやしめ鯖のような生のまま提供する食品を取扱っておらず、加熱調理したものが主だったので、実は八宝菜はノーマークでした。大規模に作り置きをして、温度が下がった段階で保管したためかな、と思いました。</p> <p>また、過去の事件を見ても、食品の放射能汚染の危険、残留農薬混入など多岐に渡っています。私は区内あちこちに食材を買いに行きますが、安い店も多く、安い食品は鮮度など何か安いりの理由があるのではないかと個人的には思っています。</p>
座長	<p>(3) 各推進員からの食品衛生に関する情報提供</p> <p>それでは次の議題に進みたいと思います。</p> <p>昨年は、生食用食肉の規格基準の制定、集団給食施設による食中毒、放射性物質による食品汚染など、食に関する話題の多い 1 年でした。皆様方もお忙しい 1 年だったかと思います。それを受け、今年度も引き続き衛生管理に力を入れていってほしいと思います。</p> <p>そこで、皆様の職場において、衛生管理で特に最近気を付けていることや、有効な従業員教育手法、有効な手洗い方法などについて情報提供いただければと思います。</p> <p>まず始めに、本日ご欠席の委員から、情報提供いただいておりますので、ここでその内容を読み上げさせていただきます。</p> <p><委員からの情報提供を読み上げ></p> <p>現在の活動状況について報告いたします。私は、品質管理の業務を行っています。品質管理の部署は食品・繊維・雑貨・計量・点検とそれぞれのセクションに分かれており、約 40 名のスタッフで実施しています。現在の主な業務ですが、第一は、お取引先より提出された品質管理調査票に基づき、食品の取り組み状況を審査します。審査に適合しなければ、当社グループには出店できません。いわば関所のような役割を持っています。</p> <p>第二は、各店で選出された食品衛生推進者を対象に定期的に通信講座を実施し、食品衛生の基礎知識習得及び現場への実務指導ができる能力を身に付けることを目的に問題を作成しています。</p> <p>第三は、関所を通過し、出店したお取引先に対しては、同業他社でも実施していますが、食品厨房設備の衛生点検を定期的実施しています。特に、大規模なイベントに対しては前日と当日の 2 日間にわたって施設や設備の衛生状況や表示の適正化をチェックし、指導を実施しています。併せて、店頭の商品や厨房製造品の検査を行い、不適な場合は速報で現場に連絡して指導します。時には改善されるまで、販売自粛を要請しています。</p>
座長	<p>それでは、他の委員からも、それぞれご意見・情報提供等を頂いていきたいと思います。</p>

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

委員	<p>食肉の生食について、もともと私共の業界では生食提供の店はほんの数軒しかありませんでした。生の鶏肉を使った「鶏わさ」を出していたのですが、会合のたびに食肉の生食の危険性について説明し、自粛を呼びかけていました。その結果、最近では提供しなくなりました。店に言わないといつまでも提供してしまうので、危険が伴うものを提供するお店に対しては、直接店に提供中止を言うことは難しいのですが、何かにつけ会合の度に繰り返し提案すると、店の方でも気を付けるようになり、自粛してくれるようになりました。何度も繰り返し伝えることで、食品衛生に関する心構えがよくなったのだと思います。手洗いに関しても、飲食業者であれば当然の話なので、皆さんきちんとやっているといます。</p>
座長	<p>食品の安全への取り組みについては、形式的になりがちです。ルールやマニュアルはあってもいつしか形骸的になり、実行されなくなったりもします。何か定期的実施状況をチェックすることが必要ではないかと思いました。</p>
副座長	<p>当社で気を付けていること、特に有効な従業員教育方法といたしましては、昨年度より「現場力向上」に気を付けています。具体的には、職場のチーフクラス以上に声を掛け、食品衛生責任者養成講習会を受けてもらい、食品衛生責任者資格を取得してもらっています。それから、営業許可施設で届出をする食品衛生責任者については、以前は調理場から食品衛生責任者を選出していましたが、昨年よりサービス担当からも責任者を置き、2名体制でやっています。衛生管理の指導を行うものを増やしていこうという考え方からです。</p> <p>また、アレルギー対策といたしまして、イムノクロマト法の検査キットを使用して各厨房でアレルギー調査を行い、アレルギーマップを作成中です。それに付随する日常チェックとして、タンパク質汚れの残留度を調べています。具体的には、黄色の試薬の付いた麵棒を使い、洗浄後の器具類のふき取りを行います。タンパク質が残存していると、黄色い部分がグリーンに変わる試薬です。価格も1本25円と安いので、各厨房に配り、洗浄器具の調査を最低1日1検体は行うようにしています。洗浄精度を上げて、タンパク質の残存が減れば、その仲間であるアレルギーも減るだろうという考えで行っています。「現場力の向上」とは、このような取り組みです。</p> <p>手洗いにつきましては、日常から各トイレでポビドンヨードを使用し手洗いを実施しています。それに加えて厨房の各手洗い場のジェル状石けんを、ノロウイルスに効果のあるトリクロサン含有のものに取り換えました。トイレで1回、厨房に入る前に1回、物理的に回数を洗えば落ちるだろうという考えで、2度の手洗いを当社では推奨しております。また、職場によって手洗いの回数にバラツキがあることから、今年度から洗剤の使用状況のチェックをして指導強化を行っていこうかと考えています。以上です。</p>
座長	<p>手洗いは、1回長く洗うよりも、2回以上がいいですね。貴重なお話をありがとうございました。他にも現場指導をしている方からご意見いただけますでしょうか？</p>
委員	<p>私共では、厨房の衛生検査を外部に委託して実施しています。お取引会社の厨房の方と良い関係を築くため、なるべく検査会社の方に何度も現場に検査に入ってもらい、現場と接する回数を多くすることで現場の従業員が気軽に相談できる雰囲気を作っています。その結果、自分達からこう改善したいといった相談を受けるような状態を進めています。その他、食材の検査も行っています。表示についても、検査を中心に教習をやっており、なるべく情報をお取り引き先に提供できるような体制を整えています。</p> <p>また、テナントの中には、衛生意識のレベルが低いお取引先もあり、その底上げをどうしようかというのが課題です。どれだけ指導をしても衛生管理が向上しないテナントさんに対しては、本社の方に来ていただき、厨房の従業員の方の再教育をお願いしたりします。こういった工夫を重ねて、向上させていきたいと考えています。特に目新しいテーマではありませんが、以上です。</p>
委員	<p>特に目新しいことではないのですが、私共の施設では、手洗いを、液体石けん、逆性石鹼の順で行い、最後はアルコールで消毒というように手洗いの順番が決まっています。ところが、使用状況を確認したところ、逆性石鹼が使用されておらず、石けんとアルコールで手洗いしていることがわかりました。従業員は10年以上勤務している人達だったので、あまり確認していなかったのですが、やはり定期的に見</p>

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

	<p>直しをする必要があると感じました。逆性石けんとアルコールの消毒で、効果のある菌に違いがあるのか、インターネットなどで調べてみたのですが、あまり変わりがありませんでした。何か違いがあるのをお聞きしたいと思うのですか、いかがでしょうか？</p>
事務局	<p>保健所では、二重に消毒をやるようにという指導はしていません。逆性石鹸かアルコールのどちらかで消毒していただければいいと考えています。大量調理マニュアルでは、アルコールで消毒するとなっています。一般飲食店を指導する際は、手洗い場には逆性せっけんを備えて下さいと指導しています。もちろん両方でやった方がよりいいとは思いますが、保健所では、どちらかを使用すればよいと考えています。それから先程ご説明があったポビドンヨードはノロウイルスに対して効果があると思います。逆性石けんはノロウイルスにはほとんど効果はありません。アルコールはある程度はあります。他に次亜塩素酸ナトリウムはノロウイルスに効果がありますが、手指の消毒には使えませんので、ノロウイルスの時期には少し高額ですがポビドンヨードを使用すると効果があるようです。</p>
委員	<p>全ての菌に効くようなオールマイティーな効果がある消毒液はないのでしょうか。</p>
事務局	<p>オールマイティーのものはないです。</p>
事務局	<p>もともときれいに洗い流されてなければ消毒しても意味がありません。医師が手術の前に手洗いをするように、やはり流水で洗うということが原点です。それから洗い方も重要です。二度洗いというものも、一度洗った後にいろいろなものをつかんで部屋に戻るの、また汚れてしまう。例えば手術の前は手を洗った後はどこも触らないし、手術着も自分で触らない。何か触ったらもう一度手を洗う、といったイメージです。何で洗うかということも大切ですが、やはりどういうやり方で洗うかということと、その後何も触らないということが重要です。手洗いをした後に平気でそのあたりを触ると全く意味がないので、そういうところを意識していただくといいと思います。もちろん手術とは違いますが、イメージとしてはそういうつもりでやるとよいと思います。要するに、消毒が万能と考えるよりは、いかに手をきれいに洗うか、きれいな手で調理するか、という意識でやっていただきたいと思います。</p>
委員	<p>1 回の手洗いで何秒というのはありますか？何秒くらい洗えば菌は落ちるのでしょうか？ 昔は 1 回 30 秒と言われていましたが、長いですね。食品衛生カレンダーのとおり到手洗いをやると 25 秒から 30 秒かかります。私共では前から 30 秒 2 回としているのでカレンダーと合致しているのですが、10 秒という記載も見ることがある気がするのですが、10 秒の洗い方はどうするのかな、と思いました。</p>
事務局	<p>以前は、何秒というのは聞いたことがありますが、食品衛生カレンダーに書いてある手洗い方法がマニュアルどおりなので、それを 2 回繰り返すことが、大変ですが効果的です。消毒液が効かないものもありますので、とにかく物理的に水と石けんで洗い落とすことが大切です。それから、冬場はノロウイルスが多いのですが冷たい水だとなかなか十分に手洗いをすることが厳しいので、できればお湯が出るなどの手洗いをやりやすい環境を整えていただくことも大切です。</p>
委員	<p>昔、私共では、砂時計を使って 30 秒間洗っていたのですが、砂時計を落として壊してしまいました。指輪や時計は手洗い前に外すので、近くに時計がなくてどうやって 30 秒洗うのか困ったのですが、高校生のアルバイトさんから「時間を測るのには歌を歌えばよい」と言われまして、どういうことなのか聞いたら、「好きな歌を歌い、歌い始めてからどの歌詞で 30 秒間になるかをあらかじめ測っておけばよい」とのことで、これは効果的でした。それを現場に伝えたところ、新しい人から古い人までみんなきちんと 30 秒洗うようになりました。</p>
委員	<p>ここ数年、当社で気を付けていることは、ノロウイルス事故の予防です。個人衛生、体調管理が非常に大切だということで、先程お話があったように、全社、全社員、調理以外の従業員及び家族に対しても、下痢を起こしている場合は上司への報告を義務付けています。その場合、検査でノロウイルス陰性</p>

平成 24 年度第 1 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 5 月 8 日（火）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

	<p>であることを確認してから出勤させることを徹底しています。おかげで前年は事故もなく、個人衛生の大切さをしみじみ感じるとともに継続しています。</p> <p>手洗いについては、ATP や手洗いチェッカーを使ってやっています。しかし、ATP は高価なので、今は手洗いチェッカーが主流です。手だけではなく、手に塗ったローションをわざとドアノブ等に付け、自分がきちんと手を洗わないといろんなところに菌を付けてしまうことを見せて、自分だけでなく、他の人が汚しても菌が広がっていくということを自覚させています。また、他の人が手洗いをしなければ注意するように伝えています。更に、従業員が多いとなかなか全員を指導できないので、朝礼時に事務員も含めて全員で手洗いのイメージトレーニングを行いました。後は、新規開店の際は、オープン時の教育をきちんとやっという事で、最初の教育に重点を置いています。初めにきちんと教育しないと、「そんなことは聞いていない。言われたことはない。」と受け入れてもらえなくなるからです。</p>
委員	<p>皆様の話を聞いていると、非常にレベルが高く、本日の会議では講習会を受けているようにいろいろと勉強させていただきました。皆さん大規模なところでお仕事をされているからだと思います。私共の施設では、加熱する料理が多いことやリスクの高い食品を提供していないこともあり、たまたま食中毒を起こさずにすんでいるのだと考えさせられます。大規模店舗では衛生管理がきちんとしていることがわかりました。</p>
座長	<p>ただいまの皆さんの発表を聞きまして、やはり食中毒の事故というのは、衛生管理が真っ先に来ると思いますが、それを行う会社や営業者が事故を起こさない体制を確立させることが重要だと再認識いたしました。</p> <p>それではこれで本日の議事を全て終了いたします。皆様、長時間にわたりまして、会議の進行にご協力いただきまして、ありがとうございました。今後とも皆様とともに、積極的な推進活動を展開していくことを確認いたしまして、本日の議事を終了したいと思います。それでは、進行を事務局にお返しいたします</p>
事務局	<p>3 閉会</p> <p>皆様、長時間にわたりまして、ご討議いただきまして、ありがとうございました。先程座長からお話ありましたように、来年度も引き続き、保健所事業等で推進員の皆様にご協力をお願いすることになるかと思いますが、今後とも推進員活動のほどよろしく願いいたします。</p> <p>それでは平成 24 年度第 1 回推進会議はこれで終了させていただきます。皆様、大変お疲れ様でございました。ありがとうございました。</p>