

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

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、伊野推進員、後藤推進員、三宅推進員、中澤推進員
 （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 2 名
 (オブザーバー) 食品衛生協会新宿総合事務所 石黒所長

事務局 (以下、司会)	<p>1 開会 ただいまより、平成 24 年度第 2 回新宿区食品衛生推進会議を開催いたします。</p> <p>(1) 保健所長挨拶 (2) 座長、副座長挨拶 (3) 東京食品新宿総合事務所 石黒所長挨拶</p>
事務局	<p>議事に入ります前に推進員の皆様の出欠状況についてご報告いたします。 本日は、小川委員と内島委員がご欠席との連絡が入っておりますが、10 名のご出席を頂いておりますので、「新宿区食品衛生推進会議設置要領」第 6 条により、本会議は成立いたしますことをご報告申し上げます。</p> <p>続いて、資料の確認をいたします。本日の資料は資料 1 から 4 です。お手元の資料をご確認ください。 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、「新宿区食品衛生推進会議設置要領」第 4 条に基づき、座長にお願いいたします。よろしくをお願いいたします。</p>
座長	<p>2 議事 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ますようお願い申し上げます。</p>
座長	<p><議題 1 各推進員からの情報提供> それでは、まず始めに 4 月の第 1 回目の推進員会議以降、8 月には浅漬けによる大規模な腸管出血性大腸菌 O157 食中毒が発生しております。皆様も何らかの対応対策を迫られた方がいらっしゃるかと思います。そこで、各推進員の皆様方に、1 回目の会議から今までの間に取り組んだことなどについて、一言ずついただければと思います。</p> <p>皆様ご存じのように、この食中毒事件では、患者 169 名、亡くなられた方が 8 名となっており、大変社会的に影響のあった事件です。このようなことにならないよう、お互いに気を付けて安全安心に努めていかなければならないと考えております。</p>
委員	<p>私共の百貨店では、ノロウイルス・O157 の食中毒事件を受け、手洗いの実施状況について、手洗い設備の使用状況等を含めて点検しています。全店で手洗い器がきちんと管理されているか確認しました。きちんと消毒液が置かれているかの実態調査、食品担当がきちんと点検しているかどうかの確認等を行いました。ほとんどはきちんとしているのですが、シンクが一漕しかなく、そこで手洗いと食器を一緒に洗ってしまう場合や、消毒容器のノズルや本体部分が汚れている場合がありますので、指導しました。</p> <p>また、手洗い方法は、30 秒洗うことがよいとされていますが、現実的には現場で 30 秒洗うことは難しいため、手洗い洗剤を泡が出る物にして、泡が消えるまで洗うよう、目で確認できる方法で指導しています。</p>
委員	<p>私共の給食施設の場合、基本的に手作りの漬物は作らないということにしています。ただ、浅漬け風</p>

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

	<p>というサラダ感覚で食べていただくメニューはあります。それは、調理終了後 2 時間以内で提供するという条件の基で行っています。基本的には既製品を使う、既製品のものでも検査を通った業者から仕入れるということにしています。カット野菜の問題については、現場の方での消毒の希釈倍率や消毒方法について、改めて点検しています。研修の中でも、「希釈倍率は何倍でしょう？」といったテストをして、600 倍という答えだけではなく、「それをどうやって作るのか？」という作り方まで聞いています。きちんと計量カップを用いて、しるしをつけ、何杯でどうやって作るのかまで、表示して指導するよう現場に伝えています。また、今回の事件で問題となっていた消毒溶液の使い回しはしないということを徹底させるよう指導しました。汚れが付いていると消毒の効果がなくなるため、使用する器具類にも汚れがないか改めて点検するよう通達を出しました。</p> <p>カット野菜を仕入れる際は、一昨年同業他社で大きな事件があったことから、安全・安心のため、カット野菜は流水で洗うだけではなく、消毒して使用することを徹底しています。</p>
<p>委員</p>	<p>近隣の状況を見ていると、今の商品の流れは、軽いものが増えている気がします。サラダ感覚のもの、火を通さないような生ものが多くなっているような気がします。私の店でも、軽いものや小鉢を付けて欲しいといった要望があります。少量多品種で値段は安くという要望があり、難しい。</p> <p>また、零細企業にとっては、人も時間もなかなかつかれず、衛生管理は難しいと感じています。そのため、箸を使わず手を使ってしまう、忙しくて容器をよく洗わずに使ってしまう、といったことが起こりがちです。それを防ぐためには、手袋を使ったりすることが重要だと思いますが、なかなかやっていないところも多いです。熱を通さずに提供する物は、衛生管理が難しいので、食中毒の原因になりやすいのだと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>私共のところでは漬物は販売だけなのですが、販売はやはり一時的に減少しました。幸い、立ち上がりがあったので、最終的にはそれほど影響は出ませんでした。消費者の方はやはり安全面に敏感だということを感じました。今回の事件によって、消毒をしっかりするようにと言ったことに焦点が当たっており、漬物の衛生規範が改正されたことは分かっているのですが、この事件の最終的な原因の特定はできているのでしょうか？</p> <p>また、漬物は消毒しないといけないということになると、野菜やサラダはどうなるのかということが個人的に疑問に思っています。細菌検査を行うと、野菜を加熱せずに使用しているものはどうしても病原性はないのですが、大腸菌が検出されることがあります。漬物の衛生管理だけを強化して、他の野菜はどうしたらよいのかと思っています。また、お客様が作った場合はどうなるのか、といったことを考えています。生野菜の衛生管理は難しいと感じます。米国でも生野菜やメロンなどの果物で O157 の食中毒がたくさん起こっていますので、本当にこの問題はこれから大変だと思います。</p>
<p>座長</p>	<p>大腸菌は牛などの動物の糞尿の問題のようです。糞尿が自然発酵されて 60℃以上になれば大腸菌は死滅すると聞いているのですが、今はどのようにになっているのか、後程事務局に確認してみます。</p>
<p>委員</p>	<p>私の蕎麦屋では、漬物はたくあんを出しています。八百屋さんからビニールにパックされたものを仕入れて使っています。その他には、小松菜を青みとして使っています。小松菜はゆがいて使用しています。野菜は、蕎麦屋ではあまり使いません。薬味のねぎはきれいに洗った手で、まな板を使わずに、包丁で、直接切るだけです。切る人がきれいに行えば、不衛生なところはあります。</p>
<p>委員</p>	<p>この事件を受けまして、厚労省の通達やマニュアルを参考にしています。私共のカット野菜の工場は愛知県にあります。工場の視察をしたところ、野菜の洗浄不足がありました。よく「7回洗えば菌は落ちる」と言われますが、洗浄せずに塩素や電解水に頼りすぎ、洗浄剤のメーカーの言いなり、といったところがありました。水で洗って流して、塩素で殺菌してまた洗って、とするとシンクが 6～7 槽が必要なのですが、3 槽くらいしかありませんでした。ただ場所によって排水できる場所がないということもあると思います。基本的には、事前の洗浄が足りないと思いました。</p> <p>また、先程委員の方から、カット野菜も再消毒を行うということを知ったので、こちらでも早速考えて行こうと思います。作った時には確かに菌はいないのですが、流通保管している間に一回触れていま</p>

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

	<p>すので、菌が増える可能性が考えられます。米国でも、中国産のイチゴでノロウイルス食中毒が発生していますし、ドイツでも昨年野菜で食中毒が起こっております。中国でもいろいろな食の事件があり、世界的にみるとまだまだ食の問題はいろいろあると思います。我々が考えていない想定外の件についても、今後は検討していく必要があるのではないかと感じています。</p> <p>また、先日従事者のノロウイルス検便を 4300 人程度行ったところ、全て陰性でした。この時期としてはよい結果だと思います。</p> <p>私どもの商品は百貨店の地下などで販売されていますが、衛生面を指摘してもコストがかかるといった問題にすりかわってしまう場合があります。せっかく衛生指導を行っているのだから、衛生の啓発普及を継続していきたいと考えています。</p>
<p>委員</p>	<p>保健所の監視員の皆さんから食中毒の情報などを毎月頂いておりますので、組合員従業員にそれを正確に伝えていきたいと思えます。それと同時に、生肉や生野菜の取り扱いについての情報を提供し、手洗いの徹底も含めて巡回指導の際に伝えていきます。根気よく指導していくことが重要だと思っています。</p>
<p>委員</p>	<p>和菓子屋なので野菜は関係ないのですが、生ものということでは共通点があると思います。加熱後に加工することがほとんどなので、浅漬けの問題についても他人事ではないと感じています。</p> <p>非常に食品業界は不安定な業界で、薄氷の上に建ったお城のようだと思います。従業員の誰か一人がノロウイルスにかかって体調不良にもかかわらず作業して、それでノロウイルス食中毒事件が起こると、会社 1 社が倒産してしまうこともある。誰か一人の一回のミスで、何年やっつていようと何億稼いでいようと倒産してしまう。今回の事故の結果を見ると、これが食品業界なのかなと思いました。他人事ではないと思いました。</p> <p>こういうことがあると、私はいつもどうやったら食品衛生を継続していけるのかを考えています。究極の結論は、「知識と認識」だと思っています。特に「認識」がないと危ないと思います。「知識」は衛生講習会に行けばある程度得られますが、「認識」がない人だと講習会が終るとすぐ忘れてしまう。「認識」をどうやって持たせていくかが重要だと思っています。私が食中毒事故と向かい合う時には、従業員にどうやったら認識してもらえるのか、ということを考えます。うちは以前事故を起こした会社だから次はないということを最初に話します。二度事故を起こすと、どの会社も存在できなくなると考えています。そういう前提で仕事に入って下さいと伝えていきます。そのあとで、テクニックを習得させます。「認識」をどのように定着させていくかが最大のポイントだと思っています。</p> <p>それから、資料 1 にある営業許可施設数のうち、どれくらいの施設が組合に入っているのでしょうか？「認識」を得るためには組合に入ることが有効だと思います。「認識」のない人は、「保健所さんが来るから組合に入らない」といいますが、それは逆だと思います。入っていただいた方が、認識が高まり、専門知識を教えてもらえるので良いと思います。協会に入ることが新宿全体で食中毒事故を起こさないことにつながると思えます。</p>
<p>副座長</p>	<p>当ホテルでは、今回の北海道の事件のようなことがありますと、購買の方で当該品の使用があるかすぐ確認しています。出来合いの浅漬けに関しては、当該品は扱っていませんでした。生食用の生野菜というのは、当社でもたくさん扱っています。そういったものは 1 階にあります野菜用のセントラルキッチンで、一括洗浄で処理をしています。キッチンの中に電解次亜塩素酸生成装置が設置されており、次亜塩素酸と同じ効果が得られる精製水を作ってくれる装置なのですが、これを使って野菜を洗浄します。殺菌はこの水を使って、流水洗浄を行っています。今回の事件を受けて、改めてきちんと洗浄しようという伝え、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm で 5 分間消毒というのを、再度指導しました。また消毒溶液につきましては、使い回しは止めましょうということで指導しています。</p> <p>○157 関連といたしましては、お客様には生肉を提供していません。また、自分自身が感染源とならないように、従業員の健康管理の一環として、生肉を食べることを年間を通して禁止としております。</p> <p>あと手洗いの励行ですが、ノロ対策としまして、長野県の保健所が実験をした結果がホームページで公開されているのですが、それは疑似下痢便をポスターカラーのようなもので再現し、それを飲むゼリーのようなチューブ型の容器に入れ、下痢をした時と同じように出したときの和式便所・洋式便所での汚染具合、どのように飛び散るのかという実験した画像が載っています。例えば洋服はどのように汚れる</p>

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

	<p>るのか、手はどのように汚れるのかが画像で載っています。今年はそれを目玉にして、このように飛び散って、お尻を拭くと手にはこのように付くんですよ、だから手洗いは大事なんですよ、特にトイレの後にはよく手を洗って下さい、ということをやノロ対策として従業員に講習していこうと計画中です。</p>
座長	<p>詳しいことはわからないのですが、米国でキムチの中に虫が入っていたとか報道されたと聞いたのですが、それについて何か情報があれば教えていただければと思います。</p>
座長	<p><議事 2 新宿区食品衛生監視指導計画について> それでは議題 2 の新宿区食品衛生監視指導計画に入ります。来年度の計画策定にあたりまして、事前に皆様方には変更・追加についての素案が届いているかと思っております。この内容について、まず衛生課長からご説明いただきたいと思います。</p>
事務局	<p>始めに、食品衛生監視指導計画について説明いたします。食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第 24 条により、区長が毎年度定めなければならないと規定されております。また、計画の内容には、次に掲げる事項について定めることとなっております。</p> <ol style="list-style-type: none">1 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項2 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項3 当該都道府県等と隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項4 その他監視指導実施のために必要な事項 <p>新宿区では毎年度、これらの事項を踏まえ、区の実情に応じた監視指導計画を策定し、計画に沿って業務を行っております。</p> <p>今年度は、計画の 5 ページにあるように、</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 食肉の生食、加熱不足による食中毒対策(2) 輸入食品の安全確保(3) ノロウイルスによる食中毒対策 <p>の 3 点を重点監視事業として位置づけております。</p> <p>< [資料 1] 平成 24 年度新宿区食品衛生監視指導計画 (実施状況) 説明 > 来年度の監視指導計画についてご検討いただく前に、まず今年度の上半期（9 月末まで）の実施状況について、ご説明いたします。</p> <ol style="list-style-type: none">1 立入及び監視指導結果の結果 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、夏期一斉監視を中心に立入検査を行いました。 24 年度の上半期の立ち入り件数は 7,904 件で、予定件数の 17,000 件の 46.5%を達成しました。各許可業種の監視指導件数は、表 1①から⑤のとおりです。 表 1-③に「東京都ふぐの取扱規制条例に基づく許可業種及び監視指導件数」として 9 月末までの施設数が挙げられておりますが、10 月 1 日より東京都ふぐの取扱規制条例が改正され、これまでふぐ調理師以外は取り扱えなかった「身欠きふぐ」等のふぐ加工製品が、保健所に届出をいただければ、ふぐ調理師のいない一般の飲食店でも取り扱えるようになりました。新宿区保健所での、10 月 1 日から 11 月 9 日までのふぐ加工製品取扱届出数は、188 件となっております。2 収去検査・現場監視検査の結果 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 784 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）628 検体、及び理化学検査（保存料、着色料など）156 検体について検査しました。細菌検査の結果が不良であった 28 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。理化学検査では、輸入食品 62 検体（理化学検査全体の 40%）を検査し

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局

ました。そのうち、表示に記載のない甘味料が検出された輸入品の酒精飲料 1 検体につきましては、輸入者を管轄する保健所へ通報しました。

表 2-②は、現場簡易検査（スタンプ検査）の結果です。今年度 9 月末までに、2,272 件の検査を行いました、内訳は、手指 840 件、まな板・器具類 1,378 件、その他 54 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 3-①は、講習会実施結果です。今年度 9 月末までに、46 件、1,815 名を対象に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、表 3-②のとおりです。今年度新設した「手洗いチェッカー」を用いた手洗い実験講座の依頼が 5 件あり、参加者にも好評でした。

4 不利益処分（食中毒・違反食品）

食中毒発生の原因施設や、食品等の検査で規格・基準に違反があった場合は、再発防止や違反品の除去のため、営業者に対し、規定に基づき、営業の停止、違反品の販売禁止等の不利益処分を行っています。24 年度 9 月末までの処分状況は表 4①②のとおりです。食中毒が 7 件、施設及び取扱い改善勧告が 1 件、回収指示が 3 件でした。

食中毒は、寄生虫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、不明が 1 件でした。

5 自主回収報告

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。表 5 のとおり、今年度は 9 月末までに 3 件の自主回収届出がありました。

< [資料 2] 平成 25 年度新宿区食品衛生監視指導計画（素案） 説明 >

続いて、来年度の監視指導計画の策定にあたり、昨年度と同様に、この会議におきましても、推進員の皆様方からご意見をいただきたいと思っております。なお、事前にお送りしました資料は、来年度の計画策定にあたり、今年度の監視指導計画から変更・追加を考えている項目です。

それでは【資料 2】の「平成 25 年度新宿区食品衛生監視指導計画（素案）」について、説明をさせていただきます。

来年度の監視指導計画に追加・変更を考えている事業は、4 点です。

1 点目は、漬物製造業の監視指導についてです。

今般、8 月に北海道で発生した浅漬けによる腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事件を踏まえ、同様の衛生上の危害発生を防止する観点から、昭和 56 年に通知された「漬物の衛生規範」が本年 10 月 12 日付で改正されました。この改正を受け、厚生労働省が作成したリーフレットが【資料 3】です。

今回の改正で追加された主な項目は、次の 3 点です。

①浅漬けの原材料及び半製品の保管、漬け込みの際は低温（10℃以下）で保管すること。

②塩素殺菌又は加熱殺菌を行うこと。その際、塩素濃度又は温度の管理を徹底し、消毒方法・殺菌時間等について記録すること。

③漬け込み液はその都度交換し、漬け込み用の器具・容器の消毒を行うこと。

新宿区保健所では漬物による衛生上の危害の発生を防止するため、来年度の監視指導計画に「漬物製造業施設の監視指導」の項目を追加し、このリーフレットを活用して衛生規範の改正内容等について周知徹底を図るとともに、その遵守状況等について、収去検査も含め重点的に監視指導を行っていきたいと考えております。

2 点目は、「寄生虫による食中毒対策」です。

昨年以降、都内では寄生虫（アニサキス）による食中毒が増加しており、平成 24 年は 20 件（10 月末現在）の食中毒が発生しています。新宿区でも平成 24 年に発生した食中毒 7 件のうち 3 件が寄生虫による食中毒です。そこで、通常監視や衛生講習会の際に、営業者への注意喚起を行うとともに、広報やホ

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局	<p>ームページなどを活用し、消費者への普及啓発を行います。更に、医療機関へも情報提供を行い、患者の早期発見にも努めていきます。</p> <p>3 点目は、「社会福祉施設を含む集団給食施設に対する監視指導強化」です。</p> <p>小児・高齢者等の抵抗力の弱い集団が利用する保育園・学校・高齢者福祉施設や、大量調理を行う集団給食施設は、ノロウイルスや O157 等の大規模な食中毒が起こる可能性が高いことから、食中毒防止のための監視指導を強化していきます。</p> <p>4 点目は、「行事・催事参加団体への衛生指導強化」です。</p> <p>住民祭等の催事における食中毒は、毎年他自治体で発生しています。そこで、区内で開催される行事や催事等について、届出時の主催者への衛生指導を強化し、出店者が衛生的な食品の取り扱いを行うよう周知徹底を促していきます。</p> <p>以上、4 点になります。この 4 点について、皆様からご意見をいただきたいと思います。</p>
座長	<p>それでは、皆様方から、ただいま事務局から説明いただきました監視指導計画における変更・追加点について、ご意見をいただきたいと思います。</p>
委員	<p>昨日衛生のセミナーに行き、明日も行く予定ですが、そういう所やインターネットで食中毒事件について調べて見ると、意外と介護施設などの給食施設が多いことに気がきます。特に、学校などで事件を起こすと大変なので、3 点目の集団給食施設の監視強化はぜひやってほしい。新宿区ではないのですが、近所の小学校で、今はないと思うのですが、昔、食材を外に置きっぱなしにしているところがあったので、継続して監視指導を行って欲しいと思います。</p>
委員	<p>菓子屋として気になったのは、4 番の行事催事の項目です。うちは以前はよく協会や会社などいろいろなところから餅つき大会などで頼まれて出していたのですが、臼や杵は木なので、細菌検査をするとよく菌がでました。それで 3 年位前にこれは止めようということで撤退しました。その後「うちはやりませんよ」といっていたのですが、ある時知り合いに頼まれて衛生のことだけ指導して欲しいと言われて、行ったのですが、なかなか指導が難しかったです。社員ではない普段食品を扱っていない人に衛生指導をするのは大変でした。もち米を蒸かすところまでは火が通っているのでいいのですが、その後に一同で集まってもらい、家庭であるものでいいので手袋を使ってやる方法を講習するのですが、途中からぐしゃぐしゃになってしまいます。あれを見ていると危険です。餅つきによる食中毒は新宿区では起きていませんが、他の自治体では起きていますよね。あれは届出ですよ？ああいう所に集まってくる人は、お子さんとか年配の方が多いので、事故につながる前にこういう衛生指導を行うことは非常に大切だと思います。どこかで大きな事故が起こると困りますからね。</p>
座長	<p>私のところでも以前は正月にもちつきを行っていましたが、危ないということでここ 10 年くらいはやめています。</p>
委員	<p>木は木目に入り込んだ菌を殺すことが難しいんです。熱湯で杵も消毒するのですが、表面が殺菌されるだけで、なかなか取れないんです。</p> <p>熱いもち米を蒸かしたものを入れますが、杵で付くと、すぐ温度が下がって、菌の繁殖にちょうどよい温度になるんです。べたべたするので、杵の木目から奥に入っている菌を引っ張りだすんです。あの木目は人の手の指紋だと思っていただければいいと思うのですが、べたべたと奥の菌を引っ張り出すので、やっかいです。</p>
委員	<p>寄生虫の食中毒対策について、ここでは、アニサキスしか出ていないのですが、それ以外にもクドアやザルコシスティスがあると思います。うちに入っている魚屋さんに聞くと、ヒラメはやはり熱をかけるともったいないということでどうしても刺身や寿司用になってしまうようです。アニサキスは確かに都内発生状況を見ても寄生虫が上位に入っていると思うのですが、アニサキスだけでなくクドアなどを含めた寄生虫全般で食中毒対策を考えていただきたいと思います。</p>

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）

会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局	ご指摘のあったように、寄生虫についてはクドア等を含め全般的に広く対応していきたいと思います。
委員	<p>寄生虫は非常に危惧しております、私共でも危ない事件がありました。例えば魚屋さんでしめたものを買って、家庭で食べた場合、そこから出たときはどうするのか？という疑問はあります。以前は病院で内視鏡を入れないとわからなかったのが、今はそれがわかるようになったので増えてきていると思うので、発生率自体は変わっていないのではないかと思います。そのあたり、販売する企業側の責任にされると大変だなという気が正直あります。規制はしないといけないのは分かるのですが、悩ましいところではあります。</p>
事務局	<p>アニサキスの食中毒が増えているのは、おっしゃったように内視鏡のある病院が増えたという影響があるかと思っています。それから、昔は冷凍流通されていたものが、流通状況が良くなり冷蔵で流通できるようになったこともあるかと思っています。行政処分に関しては、百貨店さん等のバックヤードでシメサバを作って、それを家を買って帰って食べて食中毒になったということであれば、それは製造した側が不利益処分を受けることになると思います。しかし、丸の魚を買ってきて、自分でシメサバを作った場合は、家庭の食中毒になります。作った方が、よく目で確認して寄生虫を取り除いたり、一旦冷凍してからシメサバを作れば防げるわけですから、それは家庭の食中毒です。業者が作った出来上がったものを食べて食中毒になれば、作ったところの責任になりますので、行政処分の対象となります。</p> <p>クドアの場合は肉眼で見えない大きさ (0.01 mm) 程度なので、都内の食中毒の不利益処分については、現在都区で検討中です。</p>
委員	<p>漬物の件ですが、他自治体の保健所さんの場合、試薬を持って消毒液の希釈の倍率を図ったりするところがありましたので、行政で推奨している機械や試薬はあるのでしょうか？そういうのがあれば、それを設えるのにまた費用がかかるので、確認させて下さい。当社の場合は、希釈の倍率を守るために、表示をしたり、カップに書いたりしているのですが、それではだめなんでしょうか？</p> <p>また、寄生虫による食中毒については、食中毒なのか食物アレルギーなのか、わからないことがあります。生魚を食べることによる食物アレルギーがあるというよう話を聞いているのですが、もしわかれば教えてください。</p> <p>福祉施設や集団給食施設に関しては、10 月に入りまして、既に食中毒の疑いということで保健所の立ち入りは何店舗もありました。全て感染症で食中毒ではないということで結論は出ているのですが、やはり発生要因を見てもみると、施設側のお客様の意識不足のケースが多いです。正しく消毒をしていなかったりというのが原因で広まっていることが多く、それが当社の給食調理の者にもらってしまうと逆に怖いと思います。お互い自分たちの衛生管理だけではなく、施設側と共同体になって、感染防止のために消毒方法等について勉強会をやるなどの取り決めをしていかなければいけないということを指導しています。</p> <p>催事に関しては、これから年末年始にいろいろなイベントがありますので、施設内だけでなく、施設を越えた地域ぐるみのイベントなどについては、相手側に対しても指導をすることが必要だと思っています。届出をしないとダメというところにも施設側の意識が気薄のことがあります。保健所に届出して衛生指導を受けて確認してくださいと言っています。</p> <p>今回の 4 つの事項はどれも大切なことだと思います。</p>
委員	<p>食中毒が起こる度にいつも思うのですが、新宿区には食品衛生協会というしっかりした組織がありますので、そこでは年に数回食品に関する衛生講習会をやっていますので、ぜひこういったことを利用して食中毒を起こさないよう、これは食品事業者の責任だと思いますので、しっかりやるのが重要だと思います。事故を起こしたところは、衛生に関する意識が欠けて事故が起こるのではないかと思います。行政側でも声掛けや広報をしていただき、少しでも講習会に参加してもらえようようにしていただければと思います。長い目で見ていかなければならない事故はなくなるとは思いません。</p>
委員	<p>4 番目の行事における衛生指導強化について、年間いろんなところで焼きそばやかき氷などを出していますが、そういう出店内容に関して、個別の指導を何か形で出して頂けると、どこに気を付ければよ</p>

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）
会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

	<p>いかなのかわかっていいと思います。</p>
<p>委員</p>	<p>馬肉についても大丈夫かなという心配があります。冷凍で流通しているので大丈夫だと思いますが…。それから、これからカキのシーズンになりますが、私たちの商売では生で食べるということはないので、心配はないと思います。</p> <p>また、近所でも夏祭りで、夜店で 30 軒くらい出るので、それぞれの責任者は店の営業者や調理長がなっています。あまりうるさくすると嫌がるものですから、皆さんにお任せしています。だいたい熱を加えるものなので今までのところは問題ないのですが、これから考えていかないといけないと思います。</p>
<p>副座長</p>	<p>社会福祉施設を含む集団給食施設について、たまたま今日の午前中に、職場で、学校や保育園ではトイレの履物を変えないで出入りするの、菌やウイルスをまき散らすのではないかと意見がありました。高齢者施設でも、子どもや大人の方々が出入りするの、家族の誰か一人がノロウイルスにかかってしまうと家族全体が感染してしまう可能性もあると思います。また、こういう仕事をしている私たちも影響が大きいと思いますので、こういう監視指導強化はぜひやっていただきたいと思います。</p> <p>寄生虫については、クドアやザルコシスティスはなかなか確認が難しいと思うのですが、アニサキスは内臓にいる虫なので、筋肉に移らないうちに除去して低温管理することが大切だと思います。また、日本海側と太平洋側にいるアニサキスでは種類が違っていると聞いたことがあるので、そういう情報があれば教えていただきたいと思います。</p>
<p>座長</p>	<p>それでは、事務局の方からいくつかあった質問に答えで頂きたいと思います。</p>
<p>事務局</p>	<p>大久保地区のキムチにつきましては、10 件ほど検査をしましたが、全て結果は陰性でした。しかし、サッカリンの使用というのはありました。使ってはいけないというものではないのですが、きちんと計量して入れなければいけないのに量らずに入れていたようです。先程の衛生規範で塩素濃度を量るという話がありましたが、今のところ、消毒をするよう指導を徹底するというので、装置や試薬で濃度を測定する予定はありません。</p> <p>餅つきは、「行事開催届」で届け出をすれば可能ですが、やれる条件が厳しく給水設備を設けたり、三方を囲むなどの厳しい条件があります。そのため相談の時点の指導で終わっています。ただ、行事の境目にあるような学園祭などについては、「行事開催届」ではなく、自由に行われる模擬店のような位置づけのため、自由に届出なくやっているとあります。</p>
<p>座長</p>	<p>ありがとうございます。最後に、来年度の監視指導計画策定までの流れを確認します。事務局より、ご説明をお願いします。</p>
<p>事務局</p>	<p>皆様、活発なご意見ありがとうございました。</p> <p>【資料 2】の裏面に「平成 25 年度食品衛生監視指導計画策定までの予定」が書かれておりますので、そちらをご覧ください。本日皆様からご発言頂きましたご意見を参考に、来年度の監視指導計画の最終案作りに着手いたします。その後、来年 1 月に計画（案）を策定し、皆さまのところへ送付いたします。</p> <p>計画（案）について、再度ご意見がありましたら、広報 1 月 25 日号及び区のホームページにて、皆様からご意見を募集する予定でございますので、その折にご意見をお寄せ頂きたいと思っております。</p> <p>意見募集後、意見の整理と修正事項を検討し、最終的な計画の策定は 3 月下旬を予定しております。</p>
<p>座長</p>	<p>皆様よろしいでしょうか？ では、次にうつりたいと思います。 「議題 3 保健所からの情報提供について」、衛生課長お願いいたします。</p>

平成 24 年度第 2 回食品衛生推進員会議 議事録

日時：平成 24 年 11 月 15 日（木）
会場：新宿区役所第二分庁舎 3 階

事務局	<p>3 保健所からの情報提供</p> <p>< [資料 4] 食品衛生カレンダーについて 説明 > まず今日皆様に配布しました食品衛生カレンダーについてご説明いたします。 2013 年版の食品衛生カレンダーにつきましては、食品衛生協会と共同制作にて作成しました。本年度は、部数 3600 部を、本日 11 月 15 日から区内出張所・保健センターで配布しております。今回のカレンダーに新規で取り入れた内容は、3 月の「有毒植物」、6 月の「食育」の項目です。ぜひ皆様方の職場でもご活用いただければと思います。</p> <p>< [情報提供] 食中毒の発生について 説明 > 2 点目に、食中毒事件のご報告をいたします。今お配りしました「食品衛生法違反による不利益処分について」をご覧ください。食中毒事件につきましては、毎回区議会の福祉健康委員会で報告しています。今回ここに書かれていますように、「鶏炭火焼きを含む会食料理」によるカンピロバクター食中毒が発生し、「営業停止並びに取り扱い改善命令」を実施しています。なお、この原因施設は 2 か月前の 9 月にも同様の不利益処分を行っている施設のため、不利益処分は 2 回目となります。新宿区内では、同じ施設で 2 回の処分は平成になってから初めてです。1 回目の処分から 2 年を置かない期間に処分となる場合は、処分期間は加算されます。 保健所からの情報提供は以上です。</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。 ただいま、ご説明いただきましたことについて、何かご質問はございませんか。</p>
委員	<p>不利益処分の原因は何でしょうか？</p>
事務局	<p>病因物質は前回は今回もカンピロバクターです。鶏肉に火が通ってなかったことが原因ですと思われる。今回 2 回目ということで、調理方法を確認し、再現試験を行ったところ、火が中まで通っていませんでした。</p>
座長	<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。 では、進行を衛生課長にお返しいたします。</p>
事務局	<p>4 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、今後とも推進員活動のほどよろしく願いいたします。 それでは平成 24 年度第 2 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>