

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

【参加者】(推進員) 関矢推進員、松川推進員、浪花推進員、石毛推進員、藤井推進員、小坂推進員
小川推進員、後藤推進員、三宅推進員、中澤推進員、飯田推進員、永野推進員
(保健所) 福内保健所長、本間衛生課長、事務局
(アドバイザー) 食品衛生協会新宿総合事務所 熱田所長

衛生課長 保健所長	1 開会 開会挨拶 保健所長挨拶
衛生課長	2 推進員委嘱式 (1) 推進員紹介 新宿区では、社会的信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と識見を有する人を「食品衛生推進員」として委嘱し、飲食店営業等の自主管理の推進及び区が行う食品の安全確保事業の推進にご協力いただいています。今回は、皆様方 12 名を 2 年の任期で「新宿区食品衛生推進員」として委嘱させていただきます。 ここで今回食品衛生推進員に決定いたしました 12 名の皆様をご紹介します。 恐れ入りますが、私がお名前を申し上げますので、その場でお立ち下さい。 まず、新宿区食品衛生推進員設置要綱第 4 条の 1 に基づき、食品衛生協会よりご推薦いただいた方々でございます。 新宿区食品衛生協会 会長 関矢 多嘉夫 様 同 副会長 松川 英夫 様 同 常任理事 浪花 賢 様 同 副会長 石毛 政人 様 同 常任理事 藤井 輝視 様 同 副会長 小坂 勝美 様 続きまして、同要綱第 4 条の 2 に基づき選出されました、学識経験者の方々です。 東京厚生年金病院 栄養部長 小川 晶子 様 シダックス㈱ 品質管理室 主任 後藤 登代子 様 ㈱小田急百貨店 品質管理担当 統括マネージャー 三宅 尚子 様 ㈱京王プラザホテル 総務部 食品衛生ご担当 中澤 あずさ 様 ㈱人形町今半フーズプラント 衛生管理室 室長 飯田 信行 様 ㈱三越伊勢丹ホールディングス 品質管理アシスタントマネージャー 永野 真由美 様
衛生課長	(2) 委嘱状交付 3 平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 続きまして、ただいまより、平成 25 年度第 1 回新宿区食品衛生推進会議を開催いたします。 本日は推進員の皆様 12 名全員のご出席をいただいているため、本会議が成立いたしますことをご報告申し上げます。
衛生課長	(1) 座長・副座長の選出 それでは議題に入ります。今回は任期初回の推進会議となりますので、まず、新宿区食品衛生推進会議設置要領第 4 に基づき、座長及び副座長の選出をいたします。 座長・副座長の選出は、要領に基づき推進員の皆様が互選することになっております。どなたか、推薦していただける方はいらっしゃいますでしょうか。

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

松川推進員	<p>座長には、経験が豊富で長年食品衛生協会の役職を務められている新宿区食品衛生協会の関矢会長を推薦したいと思います。副座長には、食品衛生の現場で活躍なさっている藤井推進員を推薦したいと思います。よろしくお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>ただいま、座長には関矢推進員、副座長には藤井推進員を、という推薦のお声がかかりました。皆様、いかがでしょうか。</p>
推進員	<p>賛成</p>
衛生課長	<p>それでは、皆様の拍手でご承認を頂きたいと思います。(拍手) ありがとうございます。それでは、関矢推進員、藤井推進員、座長席および副座長席の方へお移り下さい。よろしくお願いいたします。 以後の進行につきましては、関矢座長にお願いいたします。 座長、よろしくお願いいたします。</p>
座長 副座長	<p><座長挨拶> <副座長挨拶></p>
座長	<p>(2) 推進員自己紹介 それでは、以降の進行を務めさせていただきます。まず新たな任期となりましたので、推進員の皆様方に自己紹介をして頂きたいとこのように思います。それでは順番によろしくお願ひします。 <全員自己紹介></p>
座長	<p>全員の方に自己紹介をして頂きましたので、続きまして本日オブザーバーとして参加して頂いております、東京食品新宿総合事務所の熱田所長にご挨拶をお願いいたします。</p>
熱田所長	<p>(3) 東京都食品衛生協会 新宿総合事務所のあいさつ</p>
座長	<p>(4) 議事 それでは、早速議事に入りたいと思います。 食品衛生推進員制度およびその活動計画について、衛生課長より推進員の皆様へ説明をお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>(①食品衛生推進員制度及び推進員活動計画について) それでは、初めに資料 1 の新宿区食品衛生推進員制度についてご説明いたします。資料 1 をご覧ください。食品衛生推進員制度の概要は資料 1 にある通りです。 推進員の主な職務というのが、2 の(4)でしております。主な職務は、「飲食店営業者への助言等の支援」及び「保健所事業への協力」でございます。皆様には、今後、推進会議や推進員講習会への参加や保健所の普及啓発事業へのご協力をお願いしてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。 続きまして資料 2 の今年度の推進員活動計画についてでございます。 今年度皆様にお願ひしたい活動は表の通りです。特に◎印が付いているのが 4 箇所ほどございます。推進会議と推進員講習会でございます。こちらには極力ご出席の方お願ひしたいと思ひます。以上です。</p>
座長	<p>何か質問はありますか。それでは、質問が無いようでございますので、衛生課長から説明を頂きました「平成 25 年度食品衛生推進員活動計画」の内容に基づいて活動し、積極的に保健所事業への協力を行っていきたくと思ひます。</p>
座長	<p>(②食品衛生監視指導計画について) それでは、次の議事に移ります。</p>

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

衛生課長	<p>本推進員会議では、新宿区の食品衛生監視指導計画について皆様よりご意見をいただいております。昨年度の監視始動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、衛生課長よりご説明を頂きたいと思っております。</p> <p>では、平成 24 年度新宿区食品衛生監視指導計画の実施結果(速報値)について説明いたします。</p> <p>まず、食中毒が発生した場合の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。24 年度の年間立入件数は 16,357 件で、予定件数 17,000 件に対する達成率は 96.2%でした。</p> <p>続きまして収去検査・現場監視検査の結果です。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いたしました。収去件数は 1,285 検体で、一般細菌数、大腸菌群数、食中毒原因菌などを調べる細菌検査が 936 検体、保存料、着色料等を調べる理化学検査は 349 検体について検査しました。そのうち、輸入食品は、再掲という形になっていますが、細菌 2 検体、理化学 109 検体を検査しました。検査結果が不良であったものは、全部で 44 検体ありました。これは、不良原因を追究し、再検査を行うなど監視指導を強化いたしました。</p> <p>続いて、現場簡易検査、スタンプスプレッド法といいますが、の結果です。昨年度は、3,481 検体の検査を行いました、不良検体があった施設については、監視指導を強化いたしました。</p> <p>続きまして、衛生教育の結果です。69 件、3,281 名に対して講習会を実施いたしました。また、昨年度は、7 月に牛レバーの生食提供が禁止になったことや新宿区内でカンピロバクター食中毒が多発したことから、例年よりも広報やホームページによる情報提供の回数を増やしました。広報で 4 回、ホームページで 4 回、食中毒についての情報提供と注意喚起を行いました。</p> <p>続きまして、不利益処分です。食中毒とか違反食品に対する指導でございます。違反の公表状況は、食中毒が 12 件でございます。それから、食中毒以外の違反食品等による不利益処分が 5 件ございました。食中毒は、一番多かったのは 12 件中 6 件のカンピロバクターで、2 番目がアニサキス 2 件ということでございます。</p> <p>次に自主回収報告でございます。食品等事業者が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、保健所への届出が必要でございます。届出があった際は、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、8 件の自主回収の届出がありました。</p> <p>最後に苦情発生状況です。24 年度の区民等から寄せられた食品に関わる苦情総数は、227 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一番多く、86 件。続いて、施設及び環境の不衛生 31 件、異物混入 28 件、取り扱いの不良 27 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いたしました。</p> <p>実施結果については、以上でございます。</p>
座長	<p>はい、ありがとうございました。それでは、引き続きまして、平成 25 年度の監視指導計画についても、課長より説明を頂きたいと思っております。</p>
衛生課長	<p>はい、それでは続けさせていただきます。</p> <p>平成 25 年度新宿区食品衛生監視指導計画は、25 年度に新宿区保健所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するとともに、区民の皆様や食品等事業者の方に食品の安全性に関する情報提供や意見の交換、リスクコミュニケーションを行い、区民の皆様の食生活の安全を確保することを目的としております。25 年度において、重点的に監視指導を実施する事項は 3 点ございます。これは、昨年度の 24 年度と基本的には同じでございます。この 3 点は重要だということで、引き続きの重点的監視指導にいたしました。</p> <p>まず、1 点目は「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」です。これは、生食用食肉の規格基準、牛レバーの生食提供禁止が制定されたことを受け、これら規格基準の遵守徹底を強化するため、重点監視事業として設定しました。焼肉店などの食肉を取り扱う飲食店を中心に、この規格基準に適合する食肉以外は生で提供しないよう監視指導を行います。</p> <p>続きまして、2 番目の重点事項は「輸入食品の安全確保」です。区内に流通する輸入食品の安全確保</p>

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

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。

3 番目は「ノロウイルスによる食中毒対策」です。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、特にこの冬は全国的にノロウイルスが猛威を振りました。今後ともノロウイルスには注意が必要となるため、引き続き、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するというところでございます。

続きまして、今年度に新たに、計画に盛り込んだ内容がございます。全部で 4 点あります。それを、順次簡単にご説明します。

1 点目は、寄生虫による食中毒対策でございます。一昨年以降、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 22 件の食中毒が発生しております。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。

続きまして、小児・高齢者等の抵抗力の弱い集団が利用する保育園・小中学校・高齢者福祉施設や大量調理を行う集団給食施設は、食中毒が発生した場合に大規模化しやすいことから、食中毒防止のための監視指導を強化していきます。

続きまして、一番下の(6)の、製造業の衛生管理の中に含まれているものとして、いわゆる、漬物製造業を中心とした小規模製造業の監視指導 というのがございます。これは、昨年 8 月に発生した浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒事件を踏まえ、漬物による衛生上の危害の発生を防止するため、区内漬物製造業施設に対して、改正された衛生規範の周知徹底を行うとともに、その遵守状況等について取去検査を含めた監視指導を実施します、ということでございます。

続きまして 8 ページになります。次のページの(9)です。行事における臨時出店者に対する指導の中に含まれているのですが、住民祭や地域祭り等における食中毒は、毎年、他の自治体で発生しています。そこで、区内で開催される地域祭り等の行事について、保健所への届け出の際に主催者に対して食中毒防止のため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。

以上 4 点が新規に盛り込んだ内容でございます。

続きまして、本計画の素案の段階でご意見を募集した結果と計画策定の周知方法についてご報告いたします。本計画の素案段階で、広報（1/25 号）及びホームページにおいて、1 月 25 日から 2 月 15 日の 3 週間、区民等から本計画素案についての意見を募集したところ、1 名の方から 3 件のご意見をいただきました。ご意見とそれに対する区の考え方は【資料 3-②別紙】のとおりでございます。ご意見で指摘いただいた点について、計画案を修正いたしました。

策定した本計画につきましては、3 月 25 日から、広報しんじゅく（3 月 25 日号）とホームページにおいて周知するとともに、衛生課、広聴担当課及び区政情報センターの各窓口にて配布し、区民の皆様へ周知しております。

以上が今年度の監視指導計画の概要でございます。

なお、付け加えますと、次年度の、平成 26 年度の計画案については、今年度第 2 回推進員会議、この会議において、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。11 月上旬頃に推進員の皆様へ計画素案を送付する予定でおります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

以上でございます。

座長

はい、ありがとうございます。

昨年度の監視指導結果および今年度の監視指導計画につきまして、皆さんに、ご意見等ございましたら、発表をして頂きたい、ご発言をお願いしたいと思っております。何か、ございませんか。

浪花委員

よく出来ていると思います。

座長

はい、ありがとうございます。他にご意見のある方ございませんか。質問でも結構です。

ないようですね。非常によく出来ているということでございますよね。

はい、ありがとうございます。

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

<p>座長</p>	<p>(③各推進員からの情報提供)</p> <p>それでは、次の議題に移りたいと思います。先ほど自己紹介を皆様にして頂きました。色々と様々な分野で食品衛生に携わってらっしゃっておりますので、ここで皆様から、色々と現在 取り組んでおられること、それから、これからやっていきたいこととか、食品衛生の手法等について、皆様に、発表あるいは何かご提言、あるいは情報提供いただきたいと、このように思います。</p> <p>特にこの冬はノロウイルスやインフルエンザが流行し、皆様が大変お忙しい日々を過ごされたことと思います。この冬にとったノロウイルスの対策等についてもご発言いただければと有難いと思っております。</p>
<p>小川推進員</p>	<p>月 1 回スタンプ検査をやっております。抜き打ちです。手洗いをきちんとした後にやります。あとは、周辺環境の衛生確認ということで、棚ですとか、冷蔵庫の中の方まで開けて、扉の辺りとかも、何箇所かやっております。手洗いをした後にやっているにも関わらず結果が悪いと、うちの検査課の技師がチェックし、コメントを書いてきます。手洗い後はアルコールをきちんと噴霧していますが、乾かないうちにアルコールをやる人もいますので、やはりその辺の衛生の知識を十分に、新人の方には教えていかないといけないと痛感しております。毎月毎月その検査と併せて蛍光塗料を使った手洗いチェッカーで手洗い検査もやっております。今はノロウイルスも冬だけに限らず年中出ていますので、手洗いについては、だんだん慣れてずさんになってきてもいけませんので、表を作って、どこに汚れがあったか、健康調査とともに記録に残しながら、続けて 2 年位やっています。だんだん慣れてくるといい加減になるので、出来るだけ目を光らせながらやっています。</p>
<p>三宅推進員</p>	<p>ご参考になればと思いますので、弊社のノロウイルスの事例をお話しさせて頂きたいと思います。この冬従業員にノロウイルスがポツポツと出て自主的に 3 日間閉鎖をした店があります。そこに至るまでいろいろありましたが、品質管理がかなり強固に出まして、危ないなら閉めた方がよいということで 3 日間営業を停止しました。結果、食中毒になられたお客様はいなかったというのは、非常に良かったのですが、皆様方はどうなさっているのか気になることです。</p>
<p>小坂推進員</p>	<p>食品衛生協会の指導部をやっているのですが、いろんな人を廻って指導しなくてはいけないので、勉強して助言ができればいいと思っております。</p>
<p>浪花推進員</p>	<p>ノロに関してでございますけれども、お蔭様で当社は事故起こらなかったのですが、厚労省のノロウイルスの統計を見ますと、前年が 8,600 人位なら、今年は 18,600 人と、1 万人も増えているということで、GII 4 の変異型ということですが、すごいなと思っております。当社では最初のスクリーニング検査を全員やりました。それから、体調不良者が出たらすぐ連絡をもらい、即、自宅待機、他の人の健康確認、それから、検便をします。また、ノロウイルスは手洗いとうがいでの 4 割位防げるといったことを聞いています。それから、おすし屋さんを見ていると、袖口を引きずっていることがあったので、結構、袖口も感染の穴場かなと思いました。</p>
<p>飯田推進員</p>	<p>うちの工場ではノロウイルスの検便を毎月 1 回 4 月まで必ず従業員全員がやります。一番流行している時には 10 人に 1 人はノロウイルス持っていると言われておりますので、みんなノロウイルスを持っているという意識で手洗いを徹底するよう指導をしていますが、やはりノロウイルスを実際に持っている人がいたら排除しなければいけないということで、毎月従業員の検便をやっていきます。お蔭様で今のところ 1 人もノロウイルスが PCR 法で出ていません。どういう対策をとったかといいますが、まず、ノロウイルス持ち込まないということで、外から入る人は入り口に手洗い設備を付けて、必ず、手を良く洗って、消毒してからでないと中に入らない、入れないということにしており、その対策が良かったのかなと思います。事務所まで入っても、やはりそこで、事務の人からその他の調理する人に移ることがありますので、もう、持ち込まないということで、今のところ徹底して防いでいます。もう一つは、ヨード系のうがい薬の手洗い用があります。ヨウ素の入っているもので、ノロウイルスはアルコールとか例えれば逆性せっけんでは死なないと言われておりますので、それは、少し効果があるのかなってことで、全員に手を洗ってもらっています。効果ははっきりしないのですが、それを使っただけの全員手洗いで、今のところノロウイルスについてこの工場で事故や苦情はありません。以上です。</p>

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

後藤推進員	<p>当社では、ノロウイルスの対策としましては、もちろん体調不良の方は、仕事に従事しないということで、お休みをして頂いて、復帰をするときは、ノロウイルスの検査で陰性を確認するという事になっております。あとは、業態によっては、更に家族にもそういう症状があった場合には、休んでくださいという指示を今年は一部出してあります。後、私達の仕事はお客様から給食の業務を請けて運営しておりますので、お客様とのコミュニケーションということで、日頃から、私達の体調管理だけではなくて、お客様、入所者さん、患者さんの体調管理の方も情報を得て、それによって食事の内容を、全部加熱の物に変えたりとか、後は、病棟によってはノロのような症状が出ている場合もありますので、そういった場合には使い捨て食器にするとか、食器が返ってきたら消毒してから通常に流すとか、そういったような対応をしておりました。更に施設の中での対応としましては、一日に一回以上みんなが触るトイレのレバーとか、蛇口とか、ノブとか、厨房の中であれば蛇口、そういった所を一日一回以上必ず次亜で消毒しています。ノロに関しては、何年か前ですと食事が疑われることが多かったのですが、今は保健所が入られても、まず食事も疑われますが、施設の中の管理状況や感染症の可能性について保健所の方もきちんと見てくれるようになりましたので、まず、私達は日頃からやるべき事をきちんとやって、特に問題なければそれで食事は影響ないですねって言う判断になることが多くなってきました。施設内で嘔吐したとか便の処理が悪くて部屋で広まったりすることが多いので、やはりお互い様ですので、嘔吐物の処理の仕方とか、トイレの掃除の仕方とかという事も、お互い勉強会をして共有することを増やして行きましょうっていう事でやっています。貰わないように、入れないようにということで、施設側と徹底してやっています。</p> <p>後は、今年度強化ということで、調布市の小学校でアレルギーの死亡事故がありました。それを受けて、数年前からアレルギーの対応については当社でも色々やっていますが、やはり死亡事故が起きていますので、お客様の施設や学校側に対して文科省とか、厚労省の方から、色々指針は出ているのですが、なかなか施設側で徹底されていないということがあります。そういったことで、今年度は特にアレルギーの食事の対応については強化をしていくということで進めています。お替わりの手順やルールも行政によってはきちんと決まっているところもあるのですが、基準がないままに思い込みや口頭だけのやり取りが多いので、そこの手順を含めてきちんとルールを決めてその通りやっているかの確認をやっていこうということで進めています。アレルギーに対しては、今後、食中毒も大事なんですけれども、直ぐに死亡に繋がる事例が出ておりますので、本当に強化して行こうということで取り組んでいます。</p> <p>また、会社として給食だけではなくて、学校給食施設も 4~5 百店舗あるのですが、それ以外にも公共の施設の中で業務委託と言う形で、道の駅のいろんな食堂とか温浴施設とかそういったこともいろいろ展開してやっておりますので、食中毒の予防だけではなく施設の管理ということも併せて私も勉強していかなければならないと思っております。多岐にわたる部分いろんなことを知っておかなければいけないということで、苦労は多いのですが、今の業務に関しては、一人だけじゃなくて、いろんな協力の元でやっているというものもありますし、現場も一生懸命やっておりますので、お客様に迷惑がかからないように安全な食事はこれからも提供していきたいと思っております。色々アドバイスして頂ければと思っております。以上です。</p>
石毛推進員	<p>一般のお店を営業する立場として皆様のような事例が今までありませんので、どんな風に話しているのかなど、先ほどから考えておったんですが、感心したのは、食中毒絶対起こさないという大規模施設の方の姿勢ですね。また、飯田さんのほうからもノロウイルスは基本的にはみんな持っていると考えた方がいいよ、ということを知り、私も同意見です。多分そのあたりがに危険がたくさんあると思うので、どういう風に事故を出さないようにして、うまく乗り切っていくかが重要だと思いました。</p>
松川推進員	<p>はい、私も、結構 地域の色々な飲食店の人たちと接することが多く、それぞれ一生懸命頑張っていることは目の当たりに見ておるところでございます。先ほど課長から話が出ました色々な地域のお祭りや盆踊りとかこういった時に出店をいたしますね。そういうのを見ますと、ただこう出来上がったものを入れて売るといったような形態は割合と平気ですが、自分の所で調理して、或はカキ氷を作ったり、そういうようなことで、結構、何百人、何千人相手にそういうようなことをするわけですね。非常に私も担当者として気にしており、もしやる場合は保健所の人の話を聞いて、衛生面でどこに気をつけたらいいのかということを確認した方がいいと思います。また新宿区の中ではそういった事故は起きていま</p>

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

永野推進員	<p>せんけれども、結構別の場所では起こっていると伺っております。従いまして、そういうところで事故が起こらないよう未然に防げるような体制をとっていただきたいと思ひますし、私も地域のお手伝ひをしていきたいと思ひております。</p> <p>私共は合併しまして、一都三県に渡りまして 9 店舗に増えております。元々 2 年ほど前にノロウイルスが流行った時のマニュアルは出来ておりましたが、その頃は、お客様がそこで嘔吐してその周りに近寄らせないとか、それを処理する方たちにうつらないようにこういう風に消毒しましょう、というようなマニュアルになっていました。今は、全然平気だったのに急に具合が悪くなってお医者に行ったらノロウイルスと言われました、というような報告を次々と受けた際は確かに店舗の自主的閉鎖などを考えなければいけません。一人だった場合は、その人には自宅待機といいますか治るまで病院に通って頂いて、その後に全ての厨房の食材を廃棄する、業者を入れて全ての厨房内を消毒洗浄させて、その人が使った従業員トイレですとか、その人が使った休憩施設とか、そういったところを全て業者を入れて消毒をするというマニュアルになっております。一番昨年から力を入れているのは、個人の健康チェックですね。やはり、具合が悪い人は直ぐに病院に行ってもらおうという形で進ませて頂いております。ノロウイルスだけではなくて、三越伊勢丹としましては、年間計画を立てておまして、抜き取りやスタンプスプレットの検査は年 2 回とか、衛生点検を年 3 回とか、表示は随時新しいものをチェックしています。以上です。</p>
中沢推進員	<p>はい、まず、今シーズンのノロ対策としまして、対策の一番を「手洗い」として、基本的なことなんですけれども、そこを見直してみました。というのは、先ほどおっしゃっていたポピオンヨードを配合した手洗い洗剤ですね、それを、私どもが従業員の使用するトイレ全館 50 箇所近くに設置してはいたのですが、お客様に接するスタッフがそれを使うとワイシャツの袖口などに跳ねてしまうとシミになって困ると言う声があったことと、使用した分の継ぎ足しを清掃の方にお願ひしてやってもらっていたので使用量の把握がし難いというところがあり、そのヨード系の手洗い洗剤を気に入っている人もいたのでそれは据え置いたまま、ノロに効果があるトリクロサンというものが配合してある一液式の洗剤に変えました。この交換方法もディスペンサーにパックを入れて、パックを使い切ってからパックごと交換ということで、使用量が把握しやすくなっています。その洗剤を一括管理して、私どものセクションで全ての手洗い器の洗剤使用量を把握出来る様にしています。きちんと手洗いをしているかどうかチェックしているよと、注意喚起をするような形にして、手洗いの意識の底上げをしてみました。</p> <p>もう一つ、ノロウイルスの嘔吐処理方法として、これまでは一時処理、嘔吐物を取った後に 1000ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液をかけて、新聞紙等でパックしてから採りましょうということをやっていたんですけれども、色々宴会場がございまして、絨毯の色落ちが心配だという声もございましたので、色々調べて、ペット用のトイレ用のシートを用いた熱殺菌の方法というのをうちのセクションで考えて見ました。その方法は絨毯の嘔吐物を取り去りました後、ペットシートを吐物を中心とした部分に置いて、その上に発熱剤、バイキング料理の保温する石灰が入っているもので水をかけると瞬時に 95 度以上になって 1 時間位熱を保ってくれるものがあるのですが、それを何個か撒いて、その上にお湯をかけます。2 リットルくらいお湯をかけても大丈夫です。そうすると発熱剤とお湯の影響でペットシート上の中にポリマーが入っていてゼリー状になるので、そのゼリーが一気に高温になります。それを保温する為にもう一回ペットシートを被せて、新聞紙やビニールシートなんかで保温すると容易に 85℃1 分以上を中心部は保てるということで、絨毯などの色落ちが心配な所の殺菌はその方法をやってみましょうということで、シーズン前に講習会をやってみました。ただ、年間嘔吐は多いのですが、お手洗いですとか、廊下の場合が多く、残念ながら絨毯の上に吐いたものはなかったのですが、今シーズンそれを試すことができませんでした。そういう試みもあって、一応全館要所要所にペットシートを用いた嘔吐処理セットというのも配置しております。</p> <p>あと、インフルエンザ関係についてなんですけど、まだ、情報も色々つかめていない状況で、こちらも聞かれれば解かっている範囲で答えるという位なんですけれども、SARS の頃から従業員の出入り口にはアルコールを置いてまして、外から来た者は必ず手を消毒して入館するというようにしています。また、空港にある通関チェックというんですか、そういうものも一台あるので、いよいよということになれば、それも置いて、熱のある人は館内に入れられないというような対策もとっていくことになるかと思ひますが、今のところはアルコール消毒だけです。アルコールはお客様が出入りされる入り口</p>

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

	<p>の要所要所に置いて対応しています。インフルエンザについてはそれ位です。以上です。</p> <p>副座長 私自身がノロにかかった経緯を話しますと、24 時間以内にうつったという自覚がありまして、原因になったものも、嘔吐物なんですけれども、衣類にかかった嘔吐物の処理が悪くて私に感染したようです。家族はだれもうつらなかつたのですが、私だけうつりました。4、5 年前から従業員がノロにかかった場合は必ず症状を聞いていたので、私は、あっ、これがノロだと分かりました。私は脱水でこのまま死んでしまうのではないかと危機的な状況まで飲んだもの以上に全部下痢で出まして、どんどん水分取られていきました。感染したのでもちろん会社を休み、結局陰性になるまで三週間かかりましたが、家族にはうつさずにすみました。消毒に使ったのは次亜塩素酸だけです。ポイントはトイレをノブまで含めて全部自分できれいにしました。手も自分できれいにし、家族も念のためトイレを使った場合は、バケツに貯めてあるピューラックスの液にダスターを絞って消毒してから出なさいと言って徹底したので、家族の誰にもうつさずにすみました。</p> <p>社員に関しては、ノロに感染すると全部私の所に情報が来るようになっているので、マンツーマンで対応して処理方法を伝えています。うちでは、ノロに感染した可能性があれば、すぐ検査し、だいたい 10 時間弱で結果が出ますから、その結果をみて、あなたはノロだから陰性になるまで駄目とか、ノロじゃないから出勤していいよとか、振り分けをしています。健康保菌者は検便検査をしないと判らないですけど、初めてなった方は完全にわかりますので、自分で自主的に会社に行かない、家族にうつさない、といった方法をとらなければいけないのではないかと思います。</p> <p>それから、今年の監視指導計画 8 ページの、行事における臨時出店者に対する指導、これは簡単にいうと餅つき大会などですよね。何年か前から、東京の集まりの時に菓子屋は餅つきから手を引こうという話が出たんですね。杵と臼ほど殺菌が難しい道具は無いんですよ。ましてやノロウイルス事故が多い。感染している人が全く判らないでもちをひっくり返したら、多分その大会でもちを食べた人全員がノロになっても不思議ではないと思います。その患者数がどんどん、どんどん増えてそれがまた回りまわって、食品業界我々の所にうつってくると怖いと思います。餅つきについては、うちはもう各町会全部お断りをして 6～7 年経ちますが、同業者がやっていたので、止めた方がいいと助言しました。そこが原因で事故が起こると責任問題になりますから。出来ることなら、町会でそういう大会はやめた方がいいと話していますが、これも長年の歴史があつてなかなか町会長とか偉い方々でないと止めることは難しいと思います。ただ、これはなるべく止める方向に皆さん衛生関係者が導いていかないといけないと思います。法的には規制することはなかなか難しいので、我々のレベルで推進員や衛生責任者の責任で規制をかけてノロを押さえ込んでいかなければいけないと言う気はしますね。</p>
座長	<p>はい、ありがとうございます。みなさんからも色々とお話を頂きました。この中でご質問とか何かございませんでしょうか。発表された中でもう少し聞きたいとか。</p>
浪花推進員	<p>せっかく福内所長がいらっしゃるので、鳥インフルエンザについて、今 20%位の人が亡くなっているようで、第四類から指定感染症になるとか？症状、対応、対策とか、熱は何度位でるのかな？など、判っている範囲で教えて下さい。</p>
所長	<p>それでは、資料はありませんが口頭で今の現状をお話しします。H7 の鳥インフルエンザですが、まず今回は SARS の時とは違って情報はかなり開示されていますので、私どもに色んな所から来る情報は、殆どその日の朝刊か夕刊若しくは NHK のニュースで報道されるものとほとんど一緒です。そういう意味ではニュース等をきちんと見て頂くと、情報に遅れが無いと思います。今の現状はみなさんもご存じの通り、中国でまず症例が出て、今は上海と北京、その他に 4～5 州で、数が不明確ですが 100 人以上の患者さんが出て、そのうちの約 2 割位の方が亡くなっているという現状です。あと、台湾からも一人昨日患者さんが出ましたが、その台湾の患者さんも中国に行かれていますし、中国の患者が発生した週に上海経由で帰ってらしています。発症の日付と中国に行かれていた日程からみれば、中国で感染して台湾に帰ってきて発症したようです。この H7 という、A 型のインフルエンザなんですけど、これまでに人間にうつったことがありません。そういう意味では、もしこれが人から人にもっと効率良くうつるように遺伝子が変わると大流行です。ただ、今の時点では人から人に明らかうつたのではないかと、いう明確な証拠がありません。ちょっと分かりにくい表現なんですけど、同じ家庭の中でうつった症例</p>

平成 25 年度第 1 回食品衛生推進会議 議事概要

日時：平成 25 年 4 月 25 日(木)

会場：新宿区役所第二分庁舎 別館 1 階会議室

が2つ位あるのですが、それが果たして人から人へうつったのか、同じ病気の鳥などを触ったりしたことであつたのかというのがはっきりしません。ただ、百何名の患者さんたちの周りには家族とか、よく接触する人たちのいろんな健康チェックをずっと中国もWHOと一緒にしているのですが、その中で明確にうつっているという人がいないので、まだ今のところは人から人へはそんなに、ある意味では簡単にはうつるといふ状況ではありません。そういう意味では、今日本で、一つは四類の感染症から指定感染症にしますという国の動きがあつて、政省令で指定感染症に変えられるのですが、5月のちょうど連休明け位のタイミングで変わることになります。これはどういうことかと言いますと、前の豚のインフルエンザの時も実は二類相当の指定感染症になったのですが、今四類ですと、もし患者さんが見つかったとしても就業制限等を保健所でかけられないのです。38℃以上の発熱、肺炎等疑わせる症状や胸のレントゲンの写真、それから後中国から帰って来て10日以内、という3つのポイントでご相談が保健所にある、若しくは医療機関に行かれてそういう方を見られた医師の方から保健所に連絡があるということで報告が来ます。ですので、ただ熱が出ているというだけではなくて、何か急性呼吸器症状みたいな凄く息苦しいとか、咳が出るとか、そんな様ことがないと今回の診断にはまだ結びつくような状況ではございません。もし、そういう患者さんがいて、検査をして、このA型のインフルエンザH7であるということが、今は検査が出来ますので、検体をもらおうと私どもは東京都健康安全研究センターという大久保にあるところへ持って行って調べてもらいます。そうすると、そんなに時間がかからずに、多分10時間とかその辺の時間で、結果が出てきます。その時、先ほど言った四類だと、例えば、就業制限、要するに、その人がもし接客業だとして、「お仕事に出ないで下さい」という制限を保健所として四類はかけられないんですね。ですから、普通の方はだいたい理解のある方はご自分のうちで寝ていて下さるんですが、そうは言っても、やっぱり、特に新宿は多様な方いらっしゃるんで、お仕事をしないと生活出来ませんからと結核でもなかなか就業制限かけられない人がいますので、やはり二類相当の指定感染症となると、就業制限を掛けられる、それから、入院しても公費で自己負担の部分も見れますので心配なく人にうつさずにどなたでも入院して頂けるという状況に対応出来ます。どちらかという保健所のやる事がきちり決まりますので、私たちが法律に基づいて動きやすくなったと考えて頂いて、危険性が高まったという事では、今のところありません。

座長

はい、ありがとうございました。他にございませんか。

これで本日の議題は全て終了いたしました。

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。今年度も積極的にですね、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、マイクを衛生課長にお返しいたします。よろしく願いいたします。

課長

4 開会

皆様、長時間にわたりまして、貴重な情報提供ありがとうございました。参考にさせていただきます。それでは、今後とも、皆様のご協力をお願いいたしまして、本日の推進会議を終了させていただきます。ありがとうございました。