

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長	<p>それでは、ただいまより、平成 25 年度第 2 回新宿区食品衛生推進会議を開催いたします。本日の司会を務めさせていただきます衛生課長の本間でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>開会にあたりまして、新宿区保健所長の福内より、ご挨拶を申し上げます。</p>
保健所長	<p>皆さん、こんにちは。25 年度の第 2 回新宿区食品衛生会議にお忙しい中ご出席いただきましてありがとうございます。また、本日お配りいたしました食品衛生カレンダーも出来まして本当にありがとうございます。このカレンダーが廻られますと年末が近づいてきたなと感じます。皆様方もお忙しいことと存じますが、本日は今年度の食品衛生監視指導計画が上半期にどのように進捗しているか、また、来年度の計画につきましてもどのような観点で作っていくかという点につきまして、忌憚ない良いご意見を頂きたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>それでは、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。新宿区食品衛生推進会議設置要領第 6 に基づき、推進会議は推進員の半数以上の出席をもって成立します。本日は、3 名の方が欠席でございます。小川推進員、後藤推進員、浪花推進員の 3 名がご欠席との連絡が入っております。現在 9 名の推進員にご出席いただいておりますので、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>それでは以降の進行は、同要領第 4 に基づき、座長にお願いいたします。</p> <p>関矢座長よろしくお願いいたします。</p>
座長	<p>皆さん、こんにちは。昨日は木枯らしが吹いて、冬到来というような時期でございます。昨今は、直接食品衛生行政には関係ないかと思えますけれども、食材の偽装が大変問題になっております。8 日現在で、400 施設もの一流ホテルや百貨店など、偽装食材ということで、メニューの表示を通じた食のブランド戦略に問題があったのではないかと、このように思っているところでございます。和食が無形文化財に登録が勧告されたばかりであり、日本の繊細な味覚と文化を、偽装ではなく本当の店の力で健康でおいしいものにしていかねばならないと、このように思っているところでございます。今日の議題には関係ないお話でございますけれども、食の安全安心という面から、多少は影響があるのではないかとこのように思ひまして挨拶に代えさせていただきます。それでは、副座長に一言お願いいたします。</p>
副座長	<p>皆さん、こんにちは。今座長の方から話しが出ていましたが、こういうことにめげずに最前のお客様がいらっしゃいますので、がんばって頂きたいと思えます。また、うちの会社の評判なのですが、食品衛生カレンダーがものすごく評判良く、他の区からも問い合わせで引っぱりだこだという話を良く聞くのですが、これは、かなり衛生的なものを凝縮して、その月々で書かれますので、是非食品衛生カレンダーの活用を、従業員も含めてして頂くと、かなり、衛生知識と同時に衛生の認識がその都度都度高まるのかなと思えます。</p> <p>ちなみに、今日の議題にもでていますが、11 月がやっぱりノロウイルスということが書かれていて、私も、ノロウイルス罹った元患者とすれば、一回罹っても必ずもう 2 度と罹らないという保証は全然なくて、2 回、3 回罹る方もいらっしゃるのでノロウイルスに対する対策、たいたい 1 月～2 月いっぱいまではシーズンなので、我々食品業界とすれば、そこはきちんとしていかなないと、大変なことになると感じます。これは色々な形で感染していきますので、ちょっと聞いたのですが、今小さい幼稚園レベルでも、少しづつ流行しているということ、孫の情報から聞きました。そこから、親に感染する例が非常に多いみたいなので、一人一人、家族の方の健康管理も気配りをして行かないと食品業界に携わる人間は危ないのかなという気が、最近特に増えて来ていますので、ご注意くださいと思います。簡単ですがご挨拶に代えさせていただきます。以上です。</p>
座長	<p>また、本日は、オブザーバーとして、一般社団法人東京都食品衛生協会新宿総合事務所から熱田所長をお招きしました。熱田所長、一言ご挨拶をお願いいたします。</p>
新宿総合事務所所長	<p>皆様こんにちは。ただいまご紹介頂きました東京都食品衛生協会新宿総合事務所の熱田でございます。本日は本年度第 2 回の推進会議となりますがオブザーバーとして出席をさせていただきますのでどうぞよろしくお願いいたします。食品衛生推進員の皆様には、日頃より区内の食品衛生の向上にご尽力いただきまして誠にありがとうございます。さて、食中毒の発生状況を見ても、事件数・患者数とも、昨年比で減少しているということで</p>

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

	<p>ございますが、依然として散発的に発生している状態が続いております。また、先ほどから出ていますが、食材の表示の問題など食を廻る諸問題はですね、大きく注目をされております。このような状況の中、本日お集まりの食品衛生推進員の皆様には引き続き新宿区内の区民に対しまして業界のリーダーとして、更なる食品衛生の向上にご尽力を頂けますよう、お願い申し上げます。どうぞ、よろしくお願ひいたします。1 点各推進員の皆様には、ご通知をしてございますけれども、今月の 26 日火曜日 2 時から食品衛生センターで本部主催の第二回目の推進員の講習会がございますので、出席の方合わせてお願ひ申し上げます。今後も、食品衛生協会本部といたしましても推進員の皆様と連携を密にしまして、新宿区保健所が実施します食品衛生に関する普及啓発の活動に協力をして参りたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願ひ申し上げます。簡単ではございますが、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願ひいたします。</p>
座長	<p>ありがとうございました。 それでは、これから議事に入るわけでございますが、議事の円滑な進行に皆様のご協力を下さいますようお願い申し上げます。 まず議事に入る前に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、議事に入ります。始めは新宿区食品衛生監視指導計画についてです。まず、今年度の監視指導計画の実施状況について、衛生課長からご説明お願ひいたします。</p>
衛生課長	<p>それでは私の方からご説明いたします。まず、「食品衛生監視指導計画」そのもののことについておさらいをさせていただきます。 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。そこに書く内容は大きく 3 つございます。 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 そのようなことを踏まえて計画を作るということです。 それでは、資料の方に入らせて頂きます。 〔資料 1〕で今年度の上半期 9 月末までの実施状況についてこちらの方はさっとなぞる様な形で説明をさせていただきます。 まず、1 ページ目の【1 立入検査件数】ですが、上半期で、7,680 件ということです。年間予定件数の 17,000 件の 45.2%現在達成しているということでございます。その内訳については、この下の表 1-①から 2 ページ目の⑤までで、その内訳が出ております。特に、一つ注目できるのが、表 1-③「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」の所です。これは、昨年度 10 月の東京都ふぐの取扱規制条例改正により、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<sup>み</sup>」等のふぐ加工製品が、一般飲食店や魚介類販売店でも届出で取り扱えるようになりました。その結果、新宿区内での、ふぐ取扱施設数は、9 月末現在で 695 施設までになりました。 続きまして 3 ページ目に入ります。 【2 収去検査等】なのですが、これは、収去総数が、728 検体です。細菌検査 603 検体です。細菌検査とは、一般細菌数、大腸菌群数、食中毒原因菌などを調べます。理化学検査 125 検体です。これは、保存料、着色料などの食品添加物でございます。カッコ書きで 62 検体と書いてありますが、これが、不良であった検数でございます。続いて下の表 2-②です。現場簡易検査でございます。スタンプ検査です。検体数が、2,839 件です。不良が 225 件のなっております。 その下、【3 苦情】です。表 3 の苦情発生状況は、今年度 9 月末現在までで、苦情件数は 111 件でした。下に、内訳がございます。この様な内訳になっております。 続きまして 4 ページ目に入ります。【4 衛生教育】ということでございます。食品衛生講習会等の実施状況が出ております。表 4-①で、今年度 9 月末までに、40 回の講習会、参加者数 1,870 名を対象に講習会を実施しました。それから、下の方にふれあいトーク宅配便等について出ておまして、この中で注目すべきは、「手洗いチェッカー」による手洗い指導がいくつかございます。これに関しましては、参加者に体験していただく体験型講座であり、参加者にも好評をいただいております。 以下、表 4-③④にありますように、食品衛生フェア、広報しんじゅく、ホームページ等を通して、継続的に</p>

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

<p>座長</p>	<p>食品衛生に関する普及啓発を行っております。 続いて5ページ目です。【5 不利益処分等】ということで、食中毒事件とか、違反食品等による、不利益処分のいわゆる回収指示がでております。食中毒が5件、回収指示が2件です。 それから、【6 自主回収報告】では、上半期9月末までに6件の自主回収の届出がありました。 今年度の監視指導計画について、上半期の実施結果は以上です。</p> <p>ありがとうございます。 それでは、次は来年度26年度の監視指導計画についてです。 昨年度と同様に、今回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。既に資料2と同じ計画素案が事前に皆様方に届いているかと思えます。この計画素案の内容について、まず衛生課長からご説明をお願いいたします。</p>
<p>衛生課長</p>	<p>それでは【資料2：平成26年度新宿区食品衛生監視指導計画（素案）】について、説明をいたします。これは事前に皆様方にお送りした資料と同じ内容です。 まず来年度の監視指導計画の重点監視事項についてです。3点あります。内容的には、来年度も今年度に引き続き、3点となっております。</p> <p>(1) 食肉類の生食・加熱不足による食中毒対策 (2) ノロウイルスによる食中毒対策 (3) 輸入食品の安全確保、ということです。</p> <p>ただし、順番を入れ替えまして、ノロウイルスによる対策が重要だということで、今まで(3)だったのを、(2)に上げて、順番を変えております。それぞれの重点事項の内容ですが、</p> <p>(1) 食肉類の生食・加熱不足による食中毒対策、ですが、従来からのカンピロバクター対策に加え、腸管出血性大腸菌O157による食中毒対策を強化していきます。具体的には、保健所内での感染症対策担当課である保健予防課との連携を強化して原因究明と被害の拡大防止に努めていくとともに、事業者に対して、生食用食肉の規格基準や牛レバーの取扱の遵守を指導するほか、食肉以外の生食用野菜等についても衛生的な取扱を行うよう、事業者を監視指導していきます。</p> <p>(2) ノロウイルスによる食中毒対策、についてです。 昨シーズン（平成24年4月～平成25年3月）は全国的にノロウイルス食中毒が多発し、患者数が2千人を超える大規模な食中毒が発生するなど事件数・患者数ともに過去10年間で2番目に多い結果となりました。そのため、ノロウイルスによる食中毒予防の観点から、本年3月に菓事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において指針等の改正が審議され、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」と「大量調理施設衛生管理マニュアル」が本年10月22日付で改正されました。</p> <p>改正された内容については、資料3「ノロウイルスによる食中毒の発生防止対策について」をご覧ください。ここにあるように、大量調理施設衛生管理マニュアルでは、ノロウイルス汚染の恐れがある食品の加熱温度が「85℃1分以上」から、「85～90℃で90秒以上」となり、検食については、「配膳後の状態で保存する」に改正されております。</p> <p>来年度は、これらの改正内容について、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を中心に、周知徹底していきます。</p> <p>(3) 輸入食品の安全確保、につきましては、昨年に引き続き、区内で流通する輸入食品について、収去検査及び表示監視を実施します。</p> <p>続きまして、その下で2のその他、追加して盛り込む内容として、4点ございます。口頭で少し詳しくお話させていただきます。</p> <p>(1)、「アレルギー表示の監視指導強化」ということですが、従来より表示の監視指導は行っておりましたが、昨年12月に調布市の小学校で発生した食物アレルギー事故が起こったことによりアレルギー物質への関心が高まっています。また、本年9月にアレルギー物質を含む食品に関する表示について、特定原材料に準ずるものとして、新たにカシューナッツ及びごまの2品目が追加されており、平成26年8月31日までに当該2品目の表示に努めるよう通知が出ております。</p> <p>これらのことから、区内の製造業を中心に、アレルギー物質表示の徹底について監視指導を強化していきます。</p> <p>(2)は、「製造・調理施設における異物混入及び取り間違え防止指導」についてです。 他府県の給食センターで相次いで給食に調理機器の部品が混入した異物混入事例が発生したことから、本年10月1日付で厚労省から「食品製造における異物混入の防止について」の通知がでております。また、新宿区内で</p>

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
 平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
 新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

	<p>は、水と次亜塩素酸ナトリウムの入った溶液を取り違える事件も起こりました。これらのことから、製造施設や調理施設における異物混入や取り間違えを防止するため、施設立ち入りの際、指導を徹底し、注意喚起を行います。</p> <p>(3)、「食育講座での衛生教育の実施」についてです。</p> <p>新宿区では、健康的で豊かな食生活を実践できる食育を推進するため、「食育推進計画」を策定しています。その計画の中で、栄養士が主体となり地域団体や児童館等施設からの要望に応じ、調理実習や食体験を通じて食育講座を行っております。そこで、栄養士と連携し、食育講座に参加する乳幼児の保護者や小学生を対象に食中毒予防や正しい手洗い方法について講習を行い、比較的若い世代への衛生教育を積極的に実施していきます。</p> <p>4 点目は、「食品衛生監視員の資質向上」についてです。</p> <p>本年 6 月に食品表示法が制定され、2 年後の施行となっております。順次、具体的な表示事項等が定められていく予定です。また、監視指導についても、今後は従来からの監視指導だけではなく、食品関係営業者自らが自主的に衛生管理を行えるよう HACCP システムを導入した衛生管理についても指導していく必要があると考えております。</p> <p>これらのことから、監視員に積極的に実務研修等を受講させ、新制度等を十分理解した上できちんと対応していくよう食品衛生監視員としての資質を高めていきます。</p> <p>このような内容でございます。この 4 点については、口頭で捕捉させて頂きました。この、計画素案について、皆様からいくつかご意見を頂戴したいと思います。どうぞ、よろしくご意見申し上げます。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、皆様方から、来年度の監視指導計画で盛り込んでいく内容について、ご意見をいただきたいと思っております。どの項目でも構いませんので、ぜひご意見をお願いします。</p> <p>それでは、何かご意見ありませんでしょうか？三宅さんいかがですか？</p>
三宅推進員	<p>25 年度の計画を作る時の素案と、今比べてみたのですが、去年は寄生虫のことが項目入っておりました。今回、計画案に入れて欲しいと言う意味でもないのですが、非常に寄生虫は魚にいて当たり前というところがありますが、今は食中毒と断定されることが多くなっているという感じがします。私どもにとって、また、消費者の皆様にとっても目に見えるようで見えない敵と言いますか、うっかり食べてしまうということなので、心配事の一つとして、取り上げたら良いのかなと思います。</p> <p>その他、食肉とノロウイルスにつきましては、このとおりで、非常にこの 2 つは、食中毒の中のベストワン、ツーですので、このまま重点監視項目としてあげて頂いて宜しいと思っております。</p>
座長	<p>それでは、課長お願いします。</p>
衛生課長	<p>概略のつくりを説明します。平成 25 年度の計画には、寄生虫のアニサキスやクドアは入っています。それがどこに入っているかと言いますと、重点監視指導事業以外の食中毒対策に入れてあります。これは、引き続き 26 年度にももちろん入れて行く方向です。今日この一枚のシートで出したのは、新たに加えるとか、修正するところなんです。重要なことや継続するものについては、書いていません。ご指摘していただきまして、改めて本当に寄生虫対策は重要だと思っております。しかも新宿区では寄生虫の食中毒は発生しておりますから、その中でアニサキス等の対については、引き続き実施すると、基本的はそういう考え方です。</p>
保健係長	<p>食品保健係の五十嵐と申します。課長が今申し上げましたように、引き続き内容は入れていきます。参考までに申し上げますと、食中毒発生状況ですが、おかげさまで東京都内で先月末現在、寄生虫によるものは、今年 11 件です。昨年は 24 件発生しておりますので半減しているという事実はございます。クドアによる食中毒は今年発生していません。ただ、以前に比べますと、アニサキス等多くなっておりますので、引き続き監視指導計画には入れていきます。</p>
座長	<p>ありがとうございます。松川さんいかがでしょう。</p>
松川推進員	<p>推進員の松川でございます。このところ非常に異常気象ということでございまして、特にノロウイルスに、免疫力がかなり落ちているように感じます。つまり、小児や高齢者の方の免疫力が低いのは分かるのですが、ある程度の一線働いていらっしゃる方が、食事をされる方たちに於いても、最近の異常気象により、かなり免疫力</p>

## 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

	<p>が低下している。そういう時にこのノロウイルスが入り込むという非常に大きな要素があると、そういう時こそ、なお一層の、手洗いをはじめといたしまして、各食品取扱い従事者に対して色々な啓発が非常に必要だと、現場としては思っております。以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。それでは、次に食品衛生協会副会長、ホテル関係の小坂さんお願いいたします。</p>
小坂推進員	<p>よろしくお願いいたします。私の所は、料理と言っても、小さなホテルですから、今現時点では、朝食だけだしております。そこで一番大事な基本的なことは、手を良く洗うということと、なるべく生ものはださないと、良く煮たり焼いたりということを一生懸命うちの調理人には言っております。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、皆さんに一言づつご提案・ご意見を頂きたいと思えます。飯田さんいかがでしょう。</p>
飯田推進員	<p>私の方はお弁当を作っている工場です、手洗いの徹底ということもやってはいるのですが、なかなか、中の一人とか二人とかきちんとしない人がいると、直ぐ弁当の検査結果が悪く反映されてしまうということで、監視指導計画ということで、ノロウイルス食中毒対策ということですが、やはり、手洗い、これをどういう風にするか、そこが非常に重要なことと思っております。手を洗いましょうと、簡単に言えるのですが、じゃあ、全従業員に徹底されるというのはなかなか難しいです。今、試みとして、『手洗い当番』というタイマーがありまして、うちの方で買って、試しにやっています。手洗いの所に、『手洗い当番』というタイマーを貼っておくんです。そうすると、手を洗う時に石鹸を付けてその前にかざすと、30秒カウントダウンしていく。30秒たつとアラームが鳴り、それで、手を洗って泡立てて30秒洗いましたと、そして、洗い流すというものです。そういう器具みたいな石鹸とかその他も含めて、機械でちゃんと洗いましょうみたいな物を、区でも推奨するとか、監視指導計画とは、ちょっと違うのかもしれませんが、そういうもので、区内の食中毒を少しでも減らす、そういうものがあってもいいかなと思います。以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。それでは、石毛さんいかがでしょう。</p>
石毛推進員	<p>石毛と申します。いつも、フードチェーンとか、大規模店舗の方に色々お任せするような形になって、非常に申し訳ないです。私ら現場見回っている人間としましては、正直申し上げて、沢山の店舗がありますので、良い所もあれば、悪い所もある。衛生計画とか、そういう色々なものも、なかなか、立て難いし、立ててはいいと思えます。食品衛生協会で、年何回だとか、食品衛生のことでやっておりますが、せいぜいその位で、後どうしたらいいんだろうかなという程度非常に申し訳なく思っております。食品衛生推進員という役を頂いておりますけれども、いつも出席する度にどういう意見を述べさせて頂いたらいいかなと、思いながらもいつも大手さんにお任せしてしまうことが多いです。そのような中でどうしたらよいかも。昔、10年20年のスパンで見ますと当然商品はどんどん高度化されていますし、半製品で搬入ということにもなってきていますし、食器洗浄機がない所はないのではと思います。洗うだけでも、洗剤には、塩素系のものが、入っておりますから、当然食中毒の件数は棒グラフでいうと、年々、減っていくのが当たり前じゃないかと思うのですが、皆さんいかがですか？</p> <p>正直言ってなかなか、我々のところはみんな大変だなと、どうしたらいいかなと、教えて頂きながらやって行くしかない、謝罪を込めてお話ししました。</p>
座長	<p>ありがとうございます。それでは、保健所の方からコメントをお願いします。 皆様、活発なご意見、ありがとうございました。</p>
食品保健係長	<p>食品保健係の五十嵐の方から答えさせていただきます。食中毒は横ばいと言われながら、都内見ていると、石毛推進員がおっしゃったように、少しづつはお陰様で減ってきております。特に目立つのは、いわゆる不潔な取扱いをして起こっている食中毒、そういったものは減ってきているという傾向ははっきりしています。なかなか、予防が難しいノロウイルスとか、あるいは生食ブームでカンピロバクターとか、そういったものは、新しく増えてきています。全体的には、以前多かったサルモネラとか、腸炎ビブリオとか、黄色ブドウ球菌とか、いわゆる、取扱いが本当に悪かったりして起こってしまう食中毒は確実に減ってきているので、それは、業界さんのご努力のお蔭だと考えております。以上です。</p>

## 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

座長	<p>ありがとうございました。それでは、中沢さんお願いします。</p>
中澤推進員	<p>26 年度の監視指導計画の中では、(2) の製造調理施設における異物混入及び取り違え防止指導ということで、難しい作業がなくても、簡単な作業でも、そういう事故はおきますので、盛り込む内容としてこれは、非常に良いと感じます。今年の食中毒の内容を見てみると、ヒスタミンが割と多いのかと感じております。原材料の管理の問題になるかと思うのですが、割と大きい幼稚園ですとか、学校ですとか、給食施設で起こっていると感じているので、その辺も合わせて、お願いしたいと思うところです。簡単ですが以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。それでは、永野さんお願いします。</p>
永野推進員	<p>監視指導計画を見させて頂きまして、全部、頭の痛いことであります。特に生肉についてです。生食用なのか、加熱不足なのか、解らない商品があるというのか、あまり大きな声では言えないのですが、ヤミで流れている生食用の肉を提供してくれるところがあるとか、常連さんでしたら、生で提供してくれるとか、噂を小耳に挟みました。私、もともと、お肉は得意ではないのですが、今の若い方は、本当にお肉が好きなんですよ。特に生が無くなった時にうちの若い後輩の子たちは『あー、早く食べておけば良かった』という意見が多々ありました。そういたしますと、焼鳥をレアで出してくださいとか、固くなると嫌なので、少し生っぽいのが好きですと、そういったこともあると思うんです。焼肉屋さんに行ったりいたしますと、自分で焼くわけですから、食べた時に自分がしっかり焼くか、ちょっと生っぽく焼くかとかあると思いますので、こちらは、やはり、食べる人たちによく注意して頂くというのが、大切な、と思います。例えば、出てきた物でも、もっと良く焼いて下さいというもの、食中毒を抑えるためには、必要なのかなと思います。</p> <p>ノロウイルスにつきましては、私たち製造者側の立場から言いますと、まず、ノロウイルスに罹った方を厨房に入れないということが、すごく大切だと思うんですね。事前に具合が悪かったら、とにかく医者に行けというように、通達を流すような形をしております。この前、ノロウイルス検査をする方とお話した時に、今大変精度が良くなっていて、簡易のノロウイルスの検査は、当日に判るということを伺いました。検査を出せば、その日に判りますよと、リアルタイムとは違いますが、簡易でも非常に精度が良いので大丈夫ですとのこと。昔はノロウイルス検査は高かったのですが、今は3000 円前後でやってくれるみたいです。こういったところを使って、とにかく、具合が悪かったら厨房入らないということと、発生した後の状況をどういうふうに止めるかということが、例えば食材を全部捨てるとか、そういったことが食中毒を抑えることになるのかなと思います。</p> <p>2 番目の輸入品に関しましてはどこまでか、よくわからないのですが、こちらも安全確保をしてもらわなければ困るかなとは、思っております。</p> <p>2 のその他の追記の中で、やはりアレルギー表示が、これだけ言ってましても、まだまだ、漏れが大変あるので、こちら辺りに関しましては、今、騒がれておりますメニューとか、レシピとかの把握が大切と思っております。うちの方でちょっと変わった事例がございまして、お子さんがアレルギーでお母さんがまだ母乳をあげている立場の方でした。お子さんに母乳をあげなければならぬので、食べる物をお母さんがすごく気になされて、たまたま、漏れたものがあって、母乳をあげたら子供のアトピーが酷くなったということでした。確かに子どもに食べさせる物もそうですが、母乳をあげている方というのは、お母さん自体も大切なのかなというようなこともございました。</p> <p>また、先日、うちの方で厨房点検をした時に、無記名の容器にいた洗剤が多数あることに、痛感いたしまして、全部記名を書くように、何が入っているかということ、書くようにと、指導しました。気を付けているようで、気を付けていない部分があるのかなと、今回の感想です。以上です。ありがとうございました。</p>
座長	<p>ありがとうございました。それでは、副座長に最後にまとめて色々とお話を頂きたいと思います。</p>
副座長	<p>2 点ばかり、お話を聞いていて気が汗かいたのですが、飯田さんの手洗い当番は、何処かに売っているのですか？ 自社で考えられたものですか？</p>
飯田推進員	<p>売っている物です。</p>
副座長	<p>後で教えて下さい。実は、従業員の定着が良くなって、逆にいうと手洗いが良くないのです。新しい人が入ってきた時に手洗いが良くなるんです。これは、うちに来たアルバイトの高校生に習ったんですけども、うちは、</p>

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
 平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
 新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

	<p>手洗いする時に秒時計を使っていたのですが、それが、壊れて無くなった時にそんなものはいりません、と高校生のアルバイトは言いだしたんですよ。それは、唄を歌えば良いんですと。三分以下の唄はありませんと。一番でやれば、1 分弱かかります。うちに入って来る子たちは、カラオケ見ないで歌えて言うのが一つのテーマなんです。新しい人が、逆に先輩の手洗いの不備を見抜くのです。だから、新しい人が入ってくると、みんな手洗いちゃんとやります。そのテクニックだけ教えてあげて、送り込んでいますから、新しいバイトさんとか、新しい後輩がいるとみんな手洗いが良くなるんですけど、今言ったように新規の人が入らないと、マンネリ化してきて、頭の中で唄を歌わなくなるんです。そうすると、ちょっと聞いて、『手洗い当番』みたいな機械的な物を導入してあげないと、また、手洗いが不備になるのかなというのがある。</p> <p>秒時計が壊れて、全員頭の中で唄歌うんだよ、と全員に教えた瞬間に、何処で、誰が、自分をカウントするか、解らない世界になるんです。チラッチラッと見るだけで、あなた手洗い不足だよ、って判ってしまいますから、その、持ち歌を一曲持つということが、衛生を維持するのにすごく効果的でした。今言ったように、新しい人が入らないと逆にマンネリでみんな頭の中で歌わないので、今度声を出して真面目に歌えと言おう思っているんです。『手洗い当番』みたいな物が機械的にあれば違った古い人でも目覚めるかなという思いもあって、そういうものは必要だと思います。基本だと思います。資料 3 で気なっただんですけど、85 度から 90 度で 90 秒以上になりましたとさっきおっしゃいましたが、今までの 60 秒で不備があったんでしょうか？60 秒だと、ボーダーラインだったのか？殺菌が出来ない位菌が進化したのか？秒数の違いは何が原因なのでしょう？</p>
食品保健係長	<p>この変更は、実は私もはっきりした理由は解らないのですが、コーデックス、ご存じかとは思いますが、国際的な食品の基準がございますけれども、その基準に合わせたという理由だと思います。コーデックスの方では、85 度から 90 度で、90 秒としていますので、そこに、基準を合わせたということかと、私は思っています。</p>
副座長	<p>60 秒で効果があった、なかった、という事はよく解っていないということですね。</p>
食品監視第二係長	<p>だめではないのですが、そういう国際規格に合わせて世界標準でいこうということだと思います。</p>
副座長	<p>なぜかと言いますと、私自身がノロウイルスに感染して、家族にうつさない為のテクニックについて、沸騰したお湯で 60 秒・1 分間というのを自分で色々殺菌してやっていたものですから、おかげで家族にはうつりませんでした。60 秒は相当効果があったと自覚していたので、それをなぜ 90 秒にしたのか？60 秒では効果が無かったのかと感じまして。会社でもだいたい温度は 90 度はいくのですが、何分間というのが結構大事な所で、製品によってはちょっと熱入れ過ぎると良くないとかあるので、何か根拠があればと思ったんです。根拠が明かして 90 秒が安心ですという意味でとらえれば良いということでしょうか？</p>
食品保健係長	<p>そういう意味でお考えいただければと思います。</p>
副座長	<p>温度の変化はないんですよね？</p>
食品保健係長	<p>温度は、「85 度」から、「85 から 90 度」になりました。さらに厳しくなりましたが、「85 から 90 度」と言いながら、現場ではきっと 85 度超えた所から測定されていると思いますので、そういう意味では「85 から 90 度」というのは、そんなに大きな変更にはなりませんけれども。時間は確実に 30 秒延びたということは言えると思います。</p>
副座長	<p>分かりました。ありがとうございます。以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。今ご発言頂いた中でご質問とか、あるいは、ご意見ありましたらお願いしたいのですが。どうでしょうか。          ございませんか？無いようでございますね。皆様大変貴重なご意見ありがとうございました。          それではここで、計画策定までの流れを確認します。衛生課長より、ご説明お願いします。</p>
衛生課長	<p>【資料 2】の裏面に 2-①となります。皆さん「平成 26 年度食品衛生監視指導計画策定までの予定」が書かれていますので、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</p>

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

	<p>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。 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ひます。 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。 以上でございます。</p>
座長	<p>ありがとうございました。皆様よろしいでしょうか？ では、次の議事である「各推進員からの情報提供」にうつりたいと思ひます。 11月に入り、ポツポツとノロウイルスの事件も出てきているようです。皆様方もこれからノロウイルスのシーズンや年末年始に向けて何らかの衛生管理対策を考えていらっしゃる場所もあるかと思ひます。 そこで、各推進員の皆様方に、今後年末年始に向けて計画していることなどについてご発言いただきたいと思ひます。 皆様方からのご発言を伺う前に、まず初めに、京王プラザホテルの中澤推進員より、1回目の会議で情報提供いただきました、ペット用シーツを使ったノロウイルスの消毒法について、デモンストレーションをしていただきます。 それでは、中澤さん、よろしくお願ひいたします。</p>
中澤推進員	<p>京王プラザホテルの中澤でございます。大勢の皆様の前で発表するのは不慣れなのですが、上手く出来るかわからないのですが、少しの間お時間頂きましたのでよろしくお願ひいたします。 まず、デモンストレーションする前に、スライドを投影してお話をさせていただきます。 『ノロウイルス対策として絨毯上の嘔吐物処理におけるペットシーツによる加熱消毒実験』 ということで、当社の食品衛生スタッフでやってみました。 当社で行っている、嘔吐処理後の殺菌方法の一つでございます。嘔吐物の消毒というのは、まず、一次処理として、嘔吐物を取り除いた後、次亜塩素酸ナトリウム100ppmで消毒する。または、熱殺菌85度1分以上または65度で3分以上、60度5分以上というのが東京都のデータに基づいた基準帯というのは、皆様ご存じのとおりでございます。当社でも、嘔吐物を取り除く1次処理というのは、東京都福祉保健局の方で示している、ノロウイルス対応標準マニュアルの通りに行っております。なぜ、これを考えたかということ、当社は宴会場など、絨毯をひいた部屋が多いので次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌方法ですと絨毯の色抜けが心配であるということで、熱による殺菌を考えてみました。何が元になっているかということ、千葉県で実験した報告というのがございまして、それをネットで見つけました。これを真似してみようということで、千葉県の方で消毒条件が十分保たれたと報告がありますが、これは、65度で3分以上の条件がクリア出来たということをお聞ひしております。 当社の方で、条件を2つ考えてみました。 1つが、ペットシーツを敷き沸騰したお湯を2L含ませる。 更にその上にペットシーツもう一枚ひいて沸騰したお湯を1L更に含ませて新聞紙10枚をのせて保温するという方法です。 もう1つが、ペットシーツを敷きその上に発熱剤を置くんです。その発熱剤に70度程度のお湯を2Lかけます。更にその上にペットシーツを被せて、また、70度のお湯を1Lかけて、新聞紙を10枚のせる。 という、2つの方法を考えてみました。レジャーシートやタオルは直ぐに準備することが大変ですので、後片付けも楽なペットシーツ、価格も割合安いのでこれでやってみようということになりました。また、発熱剤というのは、ブッフェ形式の宴会で料理を保温する為の、生石灰を利用した発熱剤で、お水をかけると瞬時に90度以上の熱が出ます。それがそのまま1時間以上保てるという性質がございまして、それを利用してみようという事になりました。結果なんです、下の三角の赤い線が発熱剤を使わないでお湯をかけただけのものですね。一応縦の線が温度、横の線が時間で、60度以上5分以上という条件はクリア出来ているんですけども、絨毯は薄いものもあるし、毛並の厚い物もあって低い温度だと中の方まで殺菌出来るか心配だなという不安がありました。 条件2が上の青い線です。発熱剤を使っているのでお湯をかけると直ぐ90度以上に上がります。ただ途中で70度程度のお湯を足してしまうことで一旦ガクンと温度が下がってしまいます。その後85度前後キープはするんですけども、一度温度が下がってしまうのが、もったいないということで、どうしたら良いかと考えました。当社の問題点では、宴会場では、沸騰したお湯が確保出来ない。コーヒー用のお湯は70度程度です。宴会用にたくさんのコーヒーを落とす為、お湯がでる機械があって、それが、宴会場ですとか、レストランの裏動線にあるんですけども、そこから出るお湯が75度位です。そこで容器に移して現場まで持って行くとど</p>



# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
 平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
 新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

うしても 70 度程度のお湯しか確保出来ないということで、この温度で出来る方法を考えました。お湯を途中で  
 足す方法は良くないということでペットシートの上に発熱剤を置いてその上にペットシートを被せる方法という  
 のに辿り着きました。これによって、より高い温度で長時間保温することが可能となりました。ペットシートは  
 とても吸湿性がありますので、この方法ですと下に敷いたペットシートから上がる蒸気を上に被せたペットシ  
 ツがキャッチしてくれて、それで良く蒸らしてくれる保温状態を保ってくれると考えております。この方法です  
 と 85 度以上を 1 分は容易に、5 分、10 分と容易に保つことが出来るということを確認しております。

具体的にこれからお見せしますが、ぎざぎざのところ、嘔吐としますと一次処理を行った後、嘔吐が一番あ  
 ったところを中心にペットシートを置きます。60cm×90cmのサイズです。ここに発熱剤を放射状に置きまし  
 て、そこにお湯を 2L かける。瞬時に煙がでますので、それをキャッチするように、ペットシートを中を合わせ  
 るように被せます。そのまま 10 分以上放置するという風な方法でやっております。もちろんこれですと、嘔吐  
 物の中心しか殺菌できません。嘔吐物は 2m 四方飛ぶと、東京都のデータがありますので、ここからはみ出ている  
 物については、薄めの 200ppm 程度の次亜塩素酸ナトリウムまたはクレベリンという次亜塩素酸ナトリウ  
 ムと同じ効果がある二酸化塩素なんですが、大幸薬品さんから出ている商品名クレベリンというものがあります。  
 こういうものを用意して併用してます。周りに噴霧しています。1000ppm より薄いので、何回か繰り返  
 しかけるということで、ペットシートからはみ出ている部分に関してはカバーするという方法をとっております。

参考までに、使用している道具ですが、京王百貨店で見えたんですけれども、ペットシート、『ボンビしつけ  
 シーツ』と言うのですが、中におむつに使用しているポリマーが入っております。だいたい 2L のお水を吸っ  
 てくれるという物です。その上に置いている発熱剤が、『リックスーパーヒート』と言いまして 50g 程度の生石  
 灰主体の発熱剤です。最高発熱温度が 98 度というデータがあります。1 回の殺菌にかかる費用ですけれども、  
 ペットシートが 2 枚で 300 円、発熱剤が 1 個約 90 円を 4 個使いますので、360 円。合計約 660 円でノロ  
 ウイルスが熱殺菌出来るということで社内で推奨しております。駆け足なんですけれども、それでは、道具をお  
 持ちしましたので皆さんに実際にご覧に入れたいと思います。

## <中澤推進員 消毒方法デモンストレーション>

まず、発熱剤は水分があるとそれを吸って発熱してしまいますので、コーヒーを入れる缶なんですけれども、  
 これをコーヒー屋さんから缶だけ買い求めまして、ここに、使う分量 4 つとペットシートとセットして、現場の  
 方に配っております。嘔吐があった場合、ここの、中心に嘔吐があったとしますと、まず、一次処理をしますね。  
 一次処理は新聞紙をかけて、あれば、次亜塩素酸ナトリウムをまいて、それを一緒にほうきや塵取りで集めてい  
 きます。嘔吐物をとった状態の所に、嘔吐物があった所を中心として、まずペットシートを水を吸う方を上にし  
 て置きます。それで、この発熱剤を嘔吐物の所を中心に、4 個置きます。ここに、70 度程度のお湯を発熱剤を  
 中心にかけていきます。これで、発熱剤は 90 度以上の高温になっております。ペットシート全体にお湯は広が  
 って行きますので、お湯をかけて頂いたら、もう一枚のペットシートを被せて頂いて、上がってくる蒸気を上に  
 被せてペットシートでキャッチして頂いて、蒸らしていくという感じですね。温度計で測定しますと、どんどん  
 上がって、今、50 度から 60 度へ上がっています。

石毛推進員      どの位持続するもんですか？

中澤推進員      この、発熱剤自体、宴会では、1 時間位交換しなくても、80 度位保っています。殺菌にする場合は 5 分以上  
 保ちたいので、10 分持てば十分です。

事務局            今 70 度超えています。今 80 度超えました。  
 (お湯をかけて 1 分 30 秒後) 85 度超えました。

中澤推進員      このまま 80 度以上は、10 分から 15 分位、  
 85 度以上は、5 分以上は確実に保てます。

事務局            (お湯をかけて 2 分後) もう 90 度以上になりました。

中澤推進員      ということで、ここを中心に熱殺菌ができます。吐物は 2 メートル四方飛ぶので、そこについては、次亜塩素  
 酸ナトリウム、ハイターとか、市販のクレベリンとか、それは、洋服とかも脱色しないので繰り返しかけます。

## 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

	(お湯をかけて2分30秒後) 今、92度あります。
石毛推進員	従事する人はうつらない様にガードするんですね。
中澤推進員	マスクと帽子と白衣をつけます。
永野推進員	絨毯は濡れないんですか？
中澤推進員	多少は一次処理で濡れます。これですと絨毯の痛みも少ないです。
所長	嘔吐物は一回採って取ってるんですか？
中澤推進員	一次処理で採った後の処理です。 (お湯をかけて3分30秒後) 今、94度です。 とても熱いので、作業終わった後は発熱剤は冷めるまで缶に入れて、廃棄した後、缶だけ私どものセクションにもどして頂きます。そして、また、セットして設置します。そういう流れで行っています。
永野推進員	それぞれの宴会場にセットしているんですか？
中澤推進員	各ポイントに『嘔吐処理ボックス』という、衣装ケースのようなものを設置しています。社内で食品衛生の担当を何名か設けてもらって、その者にそれを管理してもらってます。その中には、このセットとか、嘔吐処理に使うの白衣とかです。あと次亜塩素酸ナトリウムです。絶対これをしなさいとかではなくて、現場の状況で、場合によっては館内清掃の方にやって頂きます。少なくとも、一次処理出来なくても、新聞とか布だとか被せて出来たら1000ppmの次亜塩素酸ナトリウムをかける位まではやりましょうと講習はしています。
衛生課長	この大きさが標準ですか？
中澤推進員	シーツの大きさがこれしかないので、一番ウイルスの濃い中心部はこれでやれば良いと思います。 (お湯をかけて5分後) 今、94度です。火傷します。 レストランのテーブルなどは、クロスごと全部丸めて、ゴミ処理センターへ持って行きます。1000ppmと200ppmの次亜塩素酸ナトリウムがありますので、そこで1000ppmの次亜塩素酸ナトリウムで流して捨てます。食器は基本捨てるように言っています。 テーブルは1000ppmで拭いて、200ppmの方はスプレー容器を用意して、各掃除用として配っています。館内各所28カ所位次亜塩素酸ナトリウムが置かれています。
永野推進員	清掃用の蒸気が出るクリーナー、ああいうのも良いのかな？と思ったのですが。
中澤推進員	それですと、恐らく時間がかかるのではないかと思います、色んなやり方で、試していただければと思います。 10分位温度は85度以上保っています。
座長	中澤さん、ありがとうございました。 先日の会議でお話いただいた際に興味があったので、今回実際に拝見することができ、大変参考になりました。ありがとうございました。 それでは、続いて、年末年始に向けて計画していることなどについて皆様から情報提供をいただきたいと思えます。何でもかまいません。今の中澤さんのデモンストレーションに対するご質問でも結構でございます。 何かありましたらどうぞお願いします。 如何ですか？ノロウイルスについて何かお考えのところございませんでしょうか？ 先ほど皆さんお話し頂いたから、ございませんね。 以上で議事は終了いたしたいと思えます。皆様、議事の進行にご協力いただきまして、ありがとうございます。

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

<p>衛生課長</p>	<p>た。 次に、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> <p>私の方から、本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。 2014 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、3600 部を、11 月 15 日から区内出張所・保健センターで配布いたします。 では、このカレンダーの内容について、簡単に説明していきます。 1 月は、「手洗い」の内容です。2 度洗いや手洗いポイントについて掲載しています。 2 月は、「アニサキス」の話がでてます。寄生虫の話も出ています。 3 月は、「身近にある有毒植物」にご注意。今回はイラスト関係が多いです。写真よりもイラストの方がかえって解りやすい面もあるし、書けるということでイラスト関係が多いです。 4 月は、「カンピロバクター」鶏や牛などの腸に住む細菌というもので出ています。 5 月は、行楽の時期ですので、「お弁当作りの衛生ポイント」について、 6 月は食育月間にあたることから、「旬の食材を食べよう」という食育の記事になっております。 7 月は、夏の行楽シーズンということで、「バーベキューや焼肉での注意点」ということがここに出ております。 8 月は、食品衛生月間ですので、食中毒予防の基本である、「洗浄・殺菌・乾燥」について書いてあります。 9 月は、「腸管出血性大腸菌」ということで、掲載しています。 10 月は、今日話題になりましたが、「アレルギー表示や期限表示」について、表示のことが出ております。 11 月は、「ノロウイルス」について書いています。 11 月、真中右の方にシールが貼ってあります。 体調調理施設衛生管理マニュアルでは、85 度から 90 度で 90 秒間以上となっています。と訂正シールをわざわざ貼りました。新しく変わったということで、完成したカレンダーに後から貼ったのです。貼るのが大変なのですが、新しい情報ということで、ここは、訂正シールとして貼りました。 12 月には、「食中毒予防の 3 原則」について掲載しています。 今日もご発言ありましたが、結構これ評判がいいです。ポイント書いてありますので、ぜひ皆様でご活用ください。保健所からの情報提供は以上です。</p>
<p>座長</p>	<p>はい、ありがとうございました。ただいま課長からご説明頂きました。何か、ご質問ございませんか？ 本当にカレンダー評判が良いですね。食協でも各区の食協の役員の皆さんから分けて下さいと言われて、何部か、私どもの割り当ての中から分けてあげたりしております。他でも評判いいんですよね。熱田所長どうですか？</p>
<p>熱田所長</p>	<p>うちも 40 支部ございまして、これもでき次第直ぐ本部にはお送りしているんですけども、結構色んな支部で作っているんですけども、新宿区さんののは、さすがに内容も濃いし、非常に各支部で参考にされているようです。早速出来たので本部の方にも送ってございます。色々ありがとうございました。</p>
<p>座長</p>	<p>段々、似たような物が出来てきているようです。 それでは皆様、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、本日の会議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>
<p>衛生課長</p>	<p>関矢座長ありがとうございました。 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。 五十嵐主査一言お願いいたします。</p>
<p>食品保健係長</p>	<p>すみません私の方から一言、中澤推進員、どうもありがとうございました。 すごく実践的で良いお話を聞かせて頂いて、我々監視員も参考にさせていただきます。1 点良かったと言うのが、その他にもございまして、200ppm までなら、そんなに絨毯に影響がないということですよ。その部分すごく大事で、それをやられることで、絨毯が濡れると思うんですよ。ですから、ノロウイルスの事故は空気中に浮遊するっていうことも問題になりますので、掃除をした後 200ppm でさっと消毒されるということで、『濡らす』というこに一つ意味があって、「浮遊させない」、それから、「濡れている状態で加熱する」ということ</p>

# 議 事 録

平成 25 年度第 2 回食品衛生推進会議  
平成 25 年 11 月 12 日（火）14:00～  
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長	<p>が大事でして、乾燥している状態のところでは90度とかにしてもそれほどウイルスが失活するところまで影響がでるかどうかというところがあると思うんです。濡れている状態で90度にするのは、すごくウイルスに効果的だと思いますので是非その前に掃除して塩素剤で軽く濡らしておくということが、重要なポイントかなと私感じたものですから、捕捉としては失礼ですが、発言させて頂きました。どうもありがとうございました。</p> <p>それでは、これもちまして、平成25年度第2回推進会議は終了とさせていただきます。皆様、本当にお忙しいなかご出席いただきまして、本当にありがとうございました。</p>
------	--