

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

1 開会

衛生課長

これより、平成 28 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吉井でございます。どうぞよろしくお願いいたします。
まず、開会にあたりまして、新宿区保健所長の高橋より、ご挨拶を申し上げます。

保健所長

保健所長の高橋でございます。皆様、お忙しいところお集まりいただきましてありがとうございます。

本日も平成 29 年度食品衛生監視指導計画についてのご意見なども後程頂戴したいと思っております。

先日発生した、焼肉恵比寿で発生いたしました 0-111 の事件は、大変ショッキングなことで、改めて身の引き締まる思いでしたが、相変わらず生肉によるカンピロバクター食中毒が、多く発生しております。規制されている物はもちろんのこと、規制されていなくても区民への周知を徹底して、食中毒をなくそうと考えていきたいと思っておりますので、皆様より多くのご意見をいただきますようお願いいたします。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

衛生課長

それでは、私のほうからも一言申し上げます。

皆さんに置かれましては、ご支援、ご助援をいただきましてありがとうございます。

今後も、そろそろノロウイルスが出てこようかという時期にきておりますが、保健所では、引き続き、食中毒の発生をはじめ、食品による健康被害を防ぐように努力していきたいと考えております。

皆様のお力添えをいただきたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。

つづきまして、本日は、オブザーバーといたしまして、一般社団法人東京都食品衛生協会新宿総合事務所長の熱田様にお越しいただいておりますので、一言お願いいたします。

熱田所長

みなさまこんにちは。

ご紹介いただ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。

日頃より、高橋所長をはじめ、新宿区保健所の方々、また、推進員の皆さま方には、私ども協会本部の諸事業に対しまして、ご理解またご協力いただきまして、この場をお借りしてお礼を申し上げます。

推進員のみなさまには、平素より区民に対しまして、業界のリーダーとして、食品衛生にご尽力をいただいていると共に、私ども食品衛生協会より委嘱をさせていただいております、食品衛生自治指導員の活動とも合わせて、区民の食生活の安全確保にご活躍をいただいております。

さて、近年、食生活の多様化や食品技術の広域化等を背景に、食品の安全に対する関心が高まっております。今後さらに、推進員のみなさまの役割も重要なものになると思っております。このような状況の中、協会本部といたしましても、推進員の皆さまがたと連携をはかりまして、食品衛生に関する普及啓発活動に努めてまいりたいと思っておりますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

なお、本年度第 2 回の食品衛生推進員の講習会を 11 月 21 日に立川グランドホテル、11 月

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>30 日に食品衛生センターで開催いたします。先週の末には、各個人あてに案内を発送しておりますので、そちらの方の出席も併せてお願いいたしまして、簡単ではございますが、総合事務所のあいさつとさせていただきます。 本日はどうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>衛生課長 ありがとうございます。 続きまして、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を申し上げます。</p> <p>新宿区食品衛生推進会議設置要領第 6 に基づきまして、推進会議は推進員の半数以上の出席をもって成立をいたします。本日は、浪花委員、香山委員がご欠席との連絡を承っております。現在 10 名の推進員のみなさまに、ご出席いただいておりますので、本会議は成立をいたしますことをご報告申し上げます。</p> <p>また、同要領第 8 に基づきまして、本会議及び会議録は原則公開となりますが、業務上の秘密保護等に配慮することは可能でございますので、その場合はご発言の前に「公開を希望しない」といことをお伝えください。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、つづきまして、議事に入る前に資料の確認をしていただきます。</p> <ul style="list-style-type: none">【資料 1】平成 29 年度新宿区食品衛生監視指導計画（案）差替え分※事前に（案）は送付済み【資料 2】平成 29 年度食品衛生監視指導計画（案）について【資料 3】新宿区食品衛生監視指導計画見出し変更（案）【資料 4】平成 29 年度食品衛生監視指導計画策定までの予定【資料 5】意見用紙【資料 6】食品衛生カレンダー 2017 <p>不足している物はございませんでしょうか？</p> <p>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、松川座長にお願いいたします。 よろしくお願いいたします。</p>
	<p>座長 本日は、皆様お忙しいがしいところ、お集まりいただきましてありがとうございます。 では、ここからの進行は、私、松川が務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。 議事の円滑な進行に皆さまご協力くださいますようお願い申し上げます。 それでは、さっそく議事に移ります。</p> <p>2 議事</p> <p>(1) 平成 29 年度新宿区食品衛生監視指導計画について</p>
	<p>座長 始めは来年度 29 年度の新宿区食品衛生監視指導計画についてです。例年と同様に、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。 計画案の内容について、まず衛生課長からご説明をお願いいたします。</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

衛生課長

それでは、あらかじめ、郵便で皆様に送らせていただいております平成 29 年度新宿区食品衛生監視指導計画（案）について説明いたします。

本日お持ちいただいておりますかと思っております。もしお持ちでなければ、今、お配りいたしますが、よろしいでしょうか。

それでは、説明をさせていただきます。

本計画は食品衛生法第 24 条につきまして、区長が毎年度定めなければならないと規定されており、また、この計画の中で、定めなくてはならない事項がご 4 点ございます。

1 点目が、「重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項」、2 点目が、「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 点目が、「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」、最後に「その他監視指導実施のために必要な事項」でございます。

新宿区では毎年度、これらの事項を踏まえまして、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実施しているところでございます。

では、まず構成ですが、今回、一部変更しております。「新宿区食品衛生監視指導計画見出し変更（案）」をご覧ください。

具体的には、昨年まで大見出しとしておりました「監視指導の実施に関する基本指針」「重点的監視指導事業」「監視指導事業」の 3 つの項目を、「監視指導の実施内容」として大きな見出しを設け、その中に、さきの 3 つの項目を入れ込む形になっています。また、「試験検査の実施体制」を「監視指導の実施体制及び他機関との連携」の後に移動し、実施体制についてまとめました。昨年に比べ、系統的に、内容がわかるようにいたしました。

次に、来年度の重点的な監視指導事項ですが、こちらは平成 29 年度監視指導計画（案）をご覧ください。

まず、4 ページでございます。（1）としまして、「食肉類の生食・加熱不足による食中毒対策」について記載しております。

今日現在、新宿区内では、カンピロバクターによる食中毒が 2 件発生しております。どちらも、鶏肉の加熱不十分な料理が疑われる事件でした。一方で、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒は、区内での発生はしていませんが、都内では 8 月に老人ホームにおきまして、「きゅうりのゆかり和え」を原因食品とする事件が発生しているというところでございます。区としましては、高齢者福祉施設における生野菜の洗浄殺菌について、改めて監視指導を徹底しているところです。また、この件につきましては、国から 9 月に、十分に注意を喚起するようという通知が届いているという状況でございます。

食肉類については、厚生労働省は平成 23 年 10 月に生食用牛肉の規格基準を制定いたしまして、平成 24 年 7 月には牛肝臓について、平成 27 年 6 月には豚の内臓肉を含む食肉の生食用としての販売及び提供を禁止したというところでございます。これらにつきましては、引き続き、指導を徹底して、遵守されるよう取り組んでまいります。

一方で鶏肉の問題でございます。こちらにつきましては、鶏のたたきのように、生食で提供をしている施設がいくつかありますが、提供について法的な規制がないという状況でございます。私どもとしましては、これからも監視をより一層すすめてまいりまして、加熱不十分なものが提供されないように、しっかりと指導をしてまいります。また、チラン等を飲食

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

店の皆さまのところなどに配るようにはいたしまして、ご理解をしていただくよう取り組んでいるところでございます。

また、一部の飲食店などでは野生鳥獣肉、いわゆるジビエというような言い方しておりますが、そういったものの提供もでございます。こちらにつきましては、腸管出血性大腸菌やサルモネラといったもののほかに、E 型肝炎や寄生虫等による食中毒のリスクでございますので、こちらにつきましても徹底して指導を行っていかうと考えているところでございます。

次に、同じく、4 ページの下の方（2）「ノロウイルスによる食中毒対策」についてでございます。

区内における平成 28 年の、ノロウイルス食中毒の発生状況でございますが、1 月から 3 月までの間に 5 件発生しているところでございます。その後の発生はないところですが、これから、多発時期を迎えます。ここ数年の主流の株は遺伝子型 GII-4 が多かったところでございますが、平成 26 年冬から、GII-17 という株が見られるようになっております。株が変わってきますと、それに伴い、食中毒も増えてくることも国立感染症研究所の方でも警告をしておりますので、今後、この遺伝子型による食中毒、集団的な発生も危惧されているところでございます。

また、発生要因といたしましては、調理従事者から、食品が汚染されて、発生するというものが、多く見受けられます。そういうことも加味しながら、従業員の皆さまの体調の管理の徹底等を私どもはお願いしているところでございます。給食施設、弁当調製する施設、ホテルなどの施設、大量に調理を行う施設を中心に重点的に監視指導を行いまして、ノロウイルスの食中毒を制御できるように取り組んでいきたいと考えております。

続きまして、ページをおめくりいただき、5 ページ（3）でございますけれども、「輸入食品の安全確保」についてでございます。

日本の食料自給率は、約 4 割をちょっと切っているかなというところで推移しているところでございます。当然、今後、食のグローバル化が進む中で、輸入食品の安全確保を十分に図る必要があると私どもは考えているところでございます。国の検疫所の情報などを見据えながら、また、国が行っている輸入食品の監視指導計画も見据えながら、区内に流通する輸入食品の食品添加物等の検査を実施してまいります。また、流通している輸入食品の表示適正化を図るために、輸入者や販売されている皆様に対しまして、表示の勉強していただくようお願い、あるいは、指導という言葉を使わせていただきますが、そのようなことに取り組んでまいりたいと考えております。

次に、重点監視事項以外で新たに計画に盛り込む、若しくは、変更している内容等について説明いたします。

まず、同じ 5 ページの 3 「監視指導事業」の中に、4 点ございます。

1 点目でございますが、3 の（1）「重点監視指導事業以外の食中毒対策」でございますが、魚介類の生食が原因と推定されるアニサキスですとかクドアといった寄生虫の食中毒が近年増加傾向にございますが、食中毒発生件数も都内では、平成 23 年度からノロウイルス、カンピロバクターに次いで第 3 位の病因物質となっております。このような状況でございますので、より一層、区民の皆さまには、知っていただく必要がございますので普及啓発を実

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

施し、さらに、食品を取り扱っている事業者のみなさまへはしっかりと注意喚起をしていきます。

次にお捲りいただきまして、6 ページでございますが、(4)「社会福祉施設を含む集団給食施設の衛生管理」についてです。

8 月に先ほど申し上げましたが、腸管出血性大腸菌 O-157 を原因とするきゅうりのゆかり和えによる老人ホームで食中毒が発生しことを踏まえまして、高齢者の皆さまなどに食事を提供する施設に対し、消毒などの指導をさせていただくことを考えているところでございます。

次に、同じく 6 ページの (8)「適切な食品表示への対策」でございます。

表示につきましては、平成 27 年度から食品表示法によって規制されておりますが、施行から 1 年経過し、今年の 9 月 30 日に生鮮食品の 1 年 6 か月間の猶予期間も満了したところでございます。また、平成 29 年度には表示法施行から 2 年経過したことになりますので、経過措置が終わったものにつきましては、より一層しっかりと監視指導をしていきまして、また、全体につきましては、平成 32 年度末に経過期間も満了をむかえますので、それに向けまして、関係機関の皆さま、事業者の皆さまと連携協力を図りながら、更なる周知をしていきたいと考えているところでございます。

次に同じく 6 ページの一番下 (10)「イベント・祭礼等の行事に対する監視指導」でございます。

こちらは、7 ページの上にかけて記載がございますけれども、縁日、祭礼、花園神社などにおける臨時の営業などを含め、区内では年間を通じて、たくさんのイベントが開催されてございます。このようなことを踏まえまして、イベントの事故の防止という観点から、食品の取扱いに関しまして、手洗い等を含めて、また、異物の混入がないようにということをふまえて衛生管理の向上を啓発、また、実践をしていただきたいと考えているところでございます。

以上が、3「監視指導事業」に係るところでございます。

次に、7 ページをご覧ください。こちら、第 7 の「食品等事業者による自主的な衛生管理の推進」に関するところでございます。

今回、この中に 4「HACCP (危害分析・重要管理点方式) 導入型管理運営基準の導入支援」を盛り込んだところでございます。これにつきましては、平成 27 年 4 月に公衆衛生上講ずべき措置の基準が改正されまして、食品等事業者の方々が HACCP による管理運営基準を選択ができるようになっております。自主管理点検表などの活用を通じて、衛生管理を推進できるように、世界標準となりつつある HACCP の周知を行いまして、段階的にみなさまに導入していただきたく支援してまいりたいと考えております。

次に、第 8「区民・食品等事業者への情報提供及び意見交換 (リスクコミュニケーション) の実施」についてですが、8 ページに入りまして (3)「有毒植物による食中毒対策」に関するところでございます。

こちらに関しましては、今年の春に厚生労働省からの通知で、有毒植物を山菜等と間違えて食べてしまったことによる食中毒が多く見受けられるようになっているということを踏

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>まえまして、計画の中にも記載いたしました。これは、広報などによりまして、区民の皆様 に周知をしたいと考えているところでございます。</p> <p>以上、来年度の監視指導計画で新たに盛り込んでいきたい内容をご説明させていただきました。 この案につきまして、皆様からご意見を頂戴したいと考えているところでございます。</p> <p>また、ここでは、ご意見がいただけない場合でも、お配りしておりますご意見用紙に、な んらかの形で記載をしていただければ、と考えておりますので、どうぞよろしくお願い申し 上げます。説明は以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>では、衛生課長の方から説明のありました平成 29 年度食品衛生監視指導計画の内容につ いて、ご意見あるいはご質問等がございましたら、一言ずつで結構でございますので、順番 にお願いいたします。</p>
小川議員	<p>HACCP についてですが、7 ページのところ、段階的な導入支援をしてくださるとい うことになっているが、どのような支援を考えているのか、可能であれば教えていただきたい。</p>
衛生課長	<p>こちらにつきましては、厚生労働省では、公衆衛生上、講ずべき基準の中に、HACCP のシ ステムを導入するようになっております。国としては、厚生労働省もそうですが、例えば 水産庁でも HACCP のシステムを導入することを積極的に進めており、毎年度、それぞれの白 書の中で紹介をしております。このような中で、私ども食品衛生監視員にも研修会のような ものがございますので、積極的に参加することで、事業者の皆様へ情報提供などをしっかり 行い、段階的に導入していただきたいと思いますと考えております。</p> <p>工場のような形態にはできない施設も多いかと思っておりますので、例えば、しっかりと記録を つけていただき、あるいは加熱調理の行程など、そういったところの温度管理、時間などにつ いて、徐々に導入していただきたいと思いますというところを考えているところでござい ます。</p>
後藤委員	<p>6 ページの（9）「東京オリンピックの監視指導」についてですが、選手だけではなく、海 外から来られる方に対しても、安全な食事提供を考えていると思いますが、具体的にはどう いうことを指導していくのでしょうか？</p> <p>当社では選手団の方の食事の提供に携わらせていただいておりますが、基本的には HACCP の 考え方に基づいて、もととなる原材料とか賞味期限や温度、時間の管理などを基本にやっ ていますが、選手の都合にも合わせて提供しているため、食事ができてから提供するまでの時 間というのは、どのくらいまでその商品が提供できるものなのかというのを、検証しながら、 提供しているという状況がありますので、集団給食のルールだけではなくて、いろんな形で 指導していかなければならないと思いますが、そのことについては、区内だけの話ではない と思いますが、具体的に何かそういうことを考えていらっしゃる事があれば、教えていた だきたいです。</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議

平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～

新宿区役所 3 階 301 会議室

衛生課長	<p>まずは、基本的な食中毒の防止に関しての 3 原則等の遵守を周知をしているところでございます。また、オリンピックに関しては国・東京都が先導となって行うこともございますので、情報提供しながら、取り組んでいくものと考えているところでございます。</p>
三宅委員	<p>12 ページの別紙 3 ですが、レベル 1 からレベル 2 について、デパートが S に入っているのに対し、死亡事故などが出ている焼肉店や高齢者施設が S に該当しておりません。リスクの高い施設をきちんと評価しているのかが疑問です。監視指導の回数に限度もあるとおもいますので難しいとは思いますが、再度検討いただきたいです。</p> <p>また、アニサキスについて、5 ページですが、お客様の苦しみが相当なものであることは把握しておりますが、未然防止が難しいと言われていまして、行政処分はやむを得ない部分があるのは承知ですが、疑問もございまして、処分に対する工夫をしていただけないものか考えていただきたいです。</p> <p>最後に、カンピロバクターについては成分規格がなにもない上に、検査手法も難しいので、検査してプラスかマイナスかがわかれば一番明確な指導がしやすいのですが、何か工夫ができないかと考えております。生食用の提供はないのですが、二次汚染のこともあるので、前向きな防止策を検討してもらえたいことを望んでいます。</p> <p>以上 3 点を意見というよりは感想としてお伝えします。</p>
衛生課長	<p>アニサキスを原因とする不利益処分につきましては、変更が難しいのでご理解いただきたいです。</p> <p>カンピロバクターにつきましては、現段階の対策としては飲食店等での生での提供を控えるように周知をしております。また、さらなる防止策としては、知見等の資料がないためここでの説明が難しいのですが、現在、国等で研究が進められてはおります。</p>
奥住委員	<p>HACCP の導入支援について、段階的に広く技術的なことを支援するということになると思いますが、実際には、規模の小さな店舗については、HACCP は大変とつきにくいものであると考えられます。それに対し、4 ページの重点監視指導として、カンピロバクターにしても 0-157 にしてもは、危険性に関する情報などが食品衛生カレンダーなどに示されています。</p> <p>であれば、HACCP についても、理解しやすくするために、カレンダーのような資料に危険性や危機管理として、どのようなことをすればいいのかといった情報を出していくことによって、小さな規模のお店にとっても、それほど難しいものではなくて、普段やっていることであることを理解してもらえると、だいぶ HACCP も浸透していくのではないのでしょうかと考えており、そのようなことを計画にリンクさせていただけると大変よいのではないかと考えております。</p>
飯田委員	<p>ノロウイルスについて、国の発表によると、ばらつきがあったものの、一部アルコールにも効果があるとの発表があった。現在、一般的に使用されているアルコールの効果について、実際の効果について話題になっています。濃度ではなく、配合によるもののようなのですが、メーカー名が伏せられているものの、調べてメーカーを把握しています。</p> <p>しかし、現状では、どのように使用すればいいのか、分かりにくい状態です。アルコールの効果の有無について、こういうのを使った方がいいですよといった情報提供の仕方をした方が、事故も減るのではないのでしょうか。</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>また、GII-17 が数年前に、非常に増えるという話がありましたが、実際に増えたのでしょうか。</p> <p>さらに、きゅうりでの腸管出血性大腸菌による食中毒が多いように感じております。同系列施設あったにも関わらず、発症した施設としていない施設があったということで、実際には、きゅうりへの汚染状況はどうなのでしょう。そのへんの情報をはやめに流してもらいたいと思います。また、きゅうりと一緒に野菜が並んでいた場合、きゅうりから他の野菜へ菌が移行していて、事故が起きかねないのではないかと心配しています。監視と共に情報提供を強化していった方がいいと思われれます。</p>
衛生課長	<p>GII-17 につきましては、昨年の秋に国の方から増加するとの情報提供がありましたが、実際の発生状況につきましては、資料がないため不明ですが、情報があれば、お知らせさせていただきます。</p>
永野委員	<p>先日、HACCP に関する講習を受けました。今後、オリンピックがあることから、導入を焦っているようでした。HACCP 導入当初は、難しいことを説明したため、海外と日本を比べると、HACCP を導入しているお店が日本は少なすぎるということで、現在、HACCP を簡素化しようという動きがあります。手順をマニュアル化していき、そこに自分で書き込めば HACCP になりますよというような形で推し進めていきたいようです。そのため、今後、大変簡単になっていくと考えられます。この方式でやっていき、最終的には小さいお店でも HACCP を取っていると言いたいがために、やりはじめるのではないかと印象を受けました。</p> <p>この計画案についてですが、寄生虫について、過去に、寄生虫が流行した際に、寄生虫に関する小冊子をお魚売り場に置くように言われましたが、お魚の販売に影響があるため、店舗に小冊子を置くことには抵抗があり、注意喚起が難しいです。</p> <p>また、表示についてですが、食品表示法施行により、食品表示について大きく変更がありました。経過措置期間中の現在も変更を繰り返していると考えられます。そのため、食品表示に関する講習会も増えてくると思われるので、その情報を提供してもらいたいです。</p> <p>最後に、他の自治体の食品衛生責任者の方によりますと、手洗いマイスターというものがあると聞きました。小学校等で子供たちに手洗いを教えているとのこと。消費者に対しても、食品衛生管理の知識を得るための場が与えられた方がいいと思われれます。</p>
唐沢委員	<p>先日のきゅうりの食中毒について、仕入れ先は同じにもかかわらず、洗い方が違うと聞きました。生野菜はすべて次亜塩素酸ナトリウムで洗わないと危険なのでしょうか。それか、今回のきゅうりが特殊だったのか知りたい。</p>
衛生課長	<p>野菜の洗い方についてですが、大量調理施設衛生管理マニュアルでは、原材料等の保管管理マニュアルとして、洗浄方法と殺菌方法について記載があります。ただし、マニュアル上でも消毒については、必要に応じてということになっております。</p> <p>特殊というのは、どちらかでそのような話があったのでしょうか</p>
唐沢委員	<p>必ず消毒をしないといけないとなると、家庭では食中毒が頻発してしまうのではないのかと疑問に思い、質問をいたしました。</p> <p>また、韓国料理店では、野菜で肉を撒いて食べていると思われるが、それらの野菜の洗いはどのようにしているのか、また、保健所の指導はどのように行っているのでしょうか。</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

永野委員	過去の屋台での食中毒では、製造してから喫食までの時間が長かったことが原因のようですよ。
飯田委員	屋台の場合は、1・2 本汚染されていたのが、漬け込んでいる間に汚染が広がったということでした。今回の高齢者施設の件では、消毒していない施設でのみ発生しているようです。
永野委員	きゅうりは細かい凹凸があるので、菌を洗い落とすのが難しいとよく言われますよね。
飯田委員	解明は難しいと思われませんが、もっと情報提供が必要かなと思います。 多くの人が疑問に思っているが、情報が伝わってこないのが現状かなと思っております。
後藤委員	高齢者施設の件については、喫食者が高齢者であったことも原因であったかと。老人ホームでは、生では提供しないです。ゆでたり、表面を煮沸するとか、加熱処理してから提供します。元気な人が食べれば何でもないが、子供や高齢者には気をつけてあげないといけません。きゅうりに限らず、野菜など土で育てているものは、土からの汚染可能性があると思われれます。
永野委員	二次汚染が多いかもしれませんね。
後藤委員	そういうことがあるので、高齢者施設では、消毒をしないことはリスクになってしまいます。ただし、時間がたってしまうと、消毒していても危険度が上がってしまいますよね。
永野委員	このような情報をもっと提供してもらいたいですね。
食品保健係長	現状、保健所でも把握している内容は、皆様もご存じの内容であって、それ以上のことはまだ、分かっていないです。 ただし、きゅうりの危険性がひとり歩きしてしまうと、風評被害的なもの出てしまうので注意が必要であると考えています。大量調理衛生管理マニュアルには、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌するように指導となっています。 先ほどの、アルコール製剤については、国がメーカー名を出していないが、成分から製品が分かる。保健所でも調べて把握しているが、その製品の効果を伝えると、逆にアルコールはすべて効果があると勘違いされてしまう恐れがあるので、現状では、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒を行ってもらった方がいいと考えています。 韓国料理屋については、一般飲食店であるため、基準があるものではないので、お店での自主管理に任せている。実態としては、消毒は行っていないと思われれます。
小坂委員	監視指導計画（案）についての質問はありません。
石毛委員	監視指導計画については質問はありません。 お聞きしたいなと思っていることは、唐沢委員に聞かれてしまいました。 今まで、サラダに使用するような野菜を洗剤で洗う。さらに、次亜塩素酸ナトリウムで洗うということを知りませんでした。今は、そのような流れになっているのですね。私の業界

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>レベルでは、そのようなことはやっていないと思います。かえって、洗剤が付くためよくないので止めた方がいいとか、次亜塩素酸ナトリウムは味などにも影響を与え、よくないのでやめた方がいいなど、今まではマイナスになるようなことばかりが常識としてあり、水できれいに洗う、また、手をきれいに洗うと言うようなことは常識としてやっていましたが、洗剤であらうことは認識しておらず驚いております。勉強になりました。しかし、実際として、このようなことはどこでもやっているのでしょうか。</p> <p>また、昔はきゅうり料理については、酢の物にしたら、せいぜい 30 分だと言われていました。</p> <p>それ以上は汚染されるから気をつけた方がいいと。食べ残しは食べない方がいいというのが、幼少のころから家庭の知識としてあった。酢につけているから大丈夫ということはないとのことでした。</p>
座長	<p>皆様、それぞれの立場から様々なご意見あるいは質問をいただきました。保健所では参考にさせていただき、今後、計画の中に盛り込んで行っていただきたいと思います。</p> <p>皆様、ありがとうございました。</p> <p>では次の議題に移りたいと思います。</p>
衛生課長	<p>皆様、詳細なご意見をいただきありがとうございました。</p> <p>今後とも、しっかりと食品衛生の向上に努めてまいりたいと思います。</p> <p>次に、平成 28 年度前半の監視指導の結果についての報告でございます。</p> <p>平成 28 年度の上半期の立ち入り件数は 6, 880 件でございます。年間 17, 000 件を予定しておりますので、約 4 割というところでございます。</p> <p>学校、保育園、それから高齢者福祉施設等、そのようなところ、あるいは製造業などに対し、夏の一斉監視の中で立入検査をしたところでございます。</p> <p>また、収去検査・現場簡易検査につきましては、収去総数は、712 検体が全体の数でございます。そのうち、細菌検査は 588 検体、それから理化学検査 124 検体でございます。</p> <p>それから、現場簡易検査、いわゆる寒天培地を使用したスタンプ検査でございますが、9 月末までに、3, 079 検体の検査を実施をしているところでございます。</p> <p>今年度の 9 月末までの苦情件数につきましては 142 件ございまして、それぞれ対応をさせていただきます。</p> <p>以上、簡単ではございますけれども、監視指導の状況でございます。</p>
座長	<p>ありがとうございます。</p> <p>ただいま監視状況についてございましたが、このことについて、何かご質問がございますか。</p>
永野委員	<p>違反はありましたでしょうか。</p>
衛生課長	<p>一斉検査による収去検査の中では違反は出ておりません。</p>
座長	<p>他に何かございますでしょうか。</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議

平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～

新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>では特になければ、次の議題に移りたいと思います。</p> <p>(2) 食品衛生に関する各推進員からの情報提供</p> <p>座長 平成 28 年の上半期では、イベントでの生肉の販売による大規模カンピロバクター食中毒の発生や給食施設での腸管出血性大腸菌食中毒によって死亡者が出るなど、食の安全に関する大きな事件が複数発生しております。</p> <p>また、東京都内では、夏の間（7, 8, 9 月）は発生のなかったノロウイルス食中毒ですが、10 月からまた食中毒が発生し始めております。</p> <p>そこで、各推進員の皆様方に、現在、実施していることや、今後年末年始に向けて計画していることなどについて、一言ずつご発言いただきたいと思います。</p> <p>何でもかまいませんので、一言ずついただければと思います。</p> <p>では、小川委員からお願いします。</p>
小川委員	<p>先日、保健所の立入がございまして、細かいところをいくつか指摘されたところございまして、昨年と同じこと言われたところもありました。気をつけていても、元に戻ってしまうこともありましたので、また気を引き締めてやっていかないといけないなと感じております。さきほどのお話ではないですが、ダンボールも、出したらすぐに片づけことになっていましたが、検査当日にちょうど台の上に置きっぱなしになっていたこともありまして。</p> <p>気をつけているようでも、そのまま置き去りにされていたりしており、大きい事故につながらないように、意識的に普段からやっていかないといけないなと痛感したところがございます。</p>
後藤委員	<p>10 月に入りまして、これからノロウイルスの時期になりますので、管理者に対しましても、全社教育ということで、先週、ノロウイルスの研修を終えたところです。さらに、ノロウイルスだけではなく、先ほどきゅうりの話がありましたが、現場に関わらないスタッフの中にも、一般の家での衛生管理ということで、きゅうりなどの野菜はよく洗ってすぐ食べましょうであるとか、高齢者や子どもがいるところは、生野菜・生肉・すしなどの生ものの喫食によるリスクがあるということを教えながら、ノロウイルスの時期にむけての指導を行っています。</p> <p>また、現場の方も同じように 10 月はノロウイルスの研修、おう吐物処理セットの備品の確認、たとえば、次亜塩素酸ナトリウムが切れてないかとか、備品の補充などを行い、さらに、お客さまとの協議ということで、私たちだけが一生懸命要望しても、病院であれば、感染症対策委員などがあるので、一緒になって対応できるが、老人ホームなどの福祉施設では、知識が不足していることも多く、また、高齢者では、ノロウイルス感染に関わらず、下痢等発生頻度も高いため、下痢・おう吐した場合の、おう吐物の処理の仕方が正しく行われているのかといったことも、もう一度今の時期に確認をして、お互い、感染が広がらないように、口頭だけの約束だけではなく、書面等で、お互い何をやるかの役割分担を確認しました。</p> <p>一番怖い時期なので、それに備えて監視のために店舗の巡回を行っていますが、できていない店舗も多々ありますので、そこを厳しく行って、協力しながら改善している状態です。</p>
三宅委員	<p>一つ目に、表示について、食品表示法が施行されて、移行期間中ではありますが、サンプリングで検査をかけると、新表示の商品と旧表示の商品が販売されているいい時期ですが、法律がややこしいため、新表示の書き方と旧表示の書き方が混ざってしまっているものが</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議

平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～

新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>多々あります。新旧混ざった表示の仕方は認めないということが、消費者庁の Q&A で示されていますが、そのあたりの対応が不十分なものが増えているように感じます。経過措置中ではありますが、タイムリーな情報の提供を事業者側にも区民にも示してほしいです。表示に関しては、特にどんどややこしくなっているように感じています。</p>
永野委員	<p>私は、経過措置が 6 年もあると法律の考え方も変わっていってしまうはずですので、すぐに直さない方がいいのではないかと考えています。</p>
三宅委員	<p>さらに、当店では異物混入についても、報告及びお客様の声を収集することで、対策を検討しています。</p>
奥住委員	<p>当店では、春から夏にかけて、HACCP の認証をとっていましたが、ISO22000 に切り替えるという作業がありましたので、工程等の確認を行っていました。結果として、仕組みが強化されたと感じています。</p> <p>なぜ ISO22000 に切り替えたかということ、食品安全面でのしくみ強化というところもありますが、情報の統制も理由の一つです。ガラスの張りの経営をするには、仕組みをきちんと確立させ、公表できるようにしなくてはいけないと思い、ISO22000 にしました。</p> <p>今後、時代に合わせ、義務化とは関係なく、必要と感じる企業が間違いなく増えるのではないかと、感じております。</p> <p>さらに、10 月に入りましてからは、もっぱらノロウイルス対策で、ノロに関するトレーニングであるとか、毎年同じように繰り返しになるが、処理キッドの使用方法などを確認いたしました。</p>
飯田委員	<p>特別、こういうことを始めたということはないですが、やはりノロウイルス対策として、手洗いの徹底が重要ですが、なかなかできていない状態で、当然いろいろな場所で、この話をするのですが、従業員もわかっているものの、忙しかつたりすると、不十分になってしまうことがあるので、頻繁に注意するしかないのかなと思っているところです。</p> <p>しかし、先日、お弁当関係の集まりで、ビデオなどを作って注意しているという事業者が多くあったので、そうやって絵で見せていく方法も必要と考えております。</p> <p>当店は、弁当などを作っているところなので、食品衛生には細心の注意を払っています。工場が高田馬場と江東区にあります。江東区の方は国際認証の SQF を取得しています。いままでは、更新の審査が 1 年に 1 回、事前に日程を調整していたが、来年より、3 年に 1 回は抜き打ちで行い、それを通らないと認証を取得できないということで、繁忙期に急に来ても、断ることができないということなので、それが頭を悩ませていることです。</p>
永野委員	<p>これは、情報提供ですが、先日、全国食品衛生指導員の全国研修というものがあり、はじめて出席したのですが、その中で、食品衛生に係ることでのどのようなことをやっているのかなということを知ったところ、石川県の方から、日本食品衛生協会のほうでは、五つ星事業というのを推進しているというのを聞きました。内容を聞くと、この五つ星を獲得するのは相当難しいということで、都内の小さい店舗では難しいかなと感じました。</p> <p>この研修会には地方のスナックの食品衛生責任者の方たちが多くいらっしゃり、その方たちによると、指導員と行政との連携が一番大切ではないかということをおっしゃっていました。また、一人一人の意識の問題があり、たとえば、点検になどに行っても、何を話しているの</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議

平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～

新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>かわからないということもあり、そういった人たちを指導していくためにも、具体的な講習会なども必要なのではないかといたお話がありました。</p> <p>また、みなさん、オリンピックを意識しているようで、石川県は「石川食の安全安心おもてなし店」というのを自分たちで考えてやっているようです。新潟では、お米の産地なので、衛生に関してもがんばっているという印象を受けました。</p> <p>食品衛生に関しては、点検などを全面的に浸透させることが難しく、一人ひとり、認識をもたないと大変難しいのかなと感じました。講習会などに多く出席したので、先ほどの HACCP の話ではないが、認識の浸透について、指導していかないといけないと感じました。</p>
唐沢委員	<p>前回も申し上げたと思いますが、コンビニのおでんです、ショウジョウバエが寄ってきます。保健所が指導して、常時蓋をしめるように言った方がいいと思います。</p>
小坂委員	<p>食品衛生協会や保健所からもらった資料を、各店舗に配布し、注意喚起をおこなっております。</p>
石毛委員	<p>私は、まちを細かくまわっており、そこで気が付いたことをお話しします。</p> <p>まず、おでんの問題ですが、以前、見ていたら、鼻水が入ったところを目撃してしまっただけです。</p> <p>食材の仕入れに関して、安倍首相が政権をとってから、経済の面で円安になったため、商品が異常に値上がりしました。2012 年頃は、豚肉は 80 円くらいであったのが、今は 130 円くらい、スーパー等では、200 円くらいにもなっています。昔は、130 円くらいであったと思います。野菜に関しては、天候不良などによって一過性のものであるが、全般的に上がっています。となると、買い控えるようになっていきます。デフレの時には、安いものも売られていたのですが、今は、インフレのため、どんどん上がってきています。消費者の給料は変化がなく、かえって商品の値上がりにより、生活は苦しくなっています。さらに、パートの時給が上がったため、雇用の問題も出ています。今は、少し円高になってきたため、調整がきくようになってきたが、非常に厳しい面があると思います。</p> <p>売れなければ、店舗での滞留時間が長くなります。使いきれないものも多く出ているが、1 日違うと汚染度という価値が大きく違ってきます。また、野菜も売れないため、1 週間置きっぱなしということもできています。そのため、最近の商品の悪化が気になります。小さな店舗では特にそういった問題が目立ちます。店舗等に行かれる際には、そのようなことにも目を向けていただきたいです。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>皆様、非常に活発な意見をいただきありがとうございました。</p> <p>次の議題に移ります。</p> <p>食品衛生フェアについてでございます。</p>
衛生課長	<p>4 食品衛生フェアの報告</p> <p>それでは、食品衛生フェアの開催についてでございます。</p> <p>食品衛生フェアは、食品衛生協会の皆さまが主体となっただけ、全国食品衛生月間に合わせ行っているものでございまして、今年は 8 月の 1 日、例年は西武新宿駅の前の広場で</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議

平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～

新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>実施していましたが、今年は、新宿駅西口広場イベントコーナーで実施をしたところがございます。</p> <p>当日につきましては、来場者の方に手洗い器で手を洗っていただき、その上で、手洗いチェッカーやATP検査キットを使用して、手洗いができているかどうかのチェックをさせていただきました。</p> <p>また、会場がパネル展示もできる環境でございましたので、パネル展示を利用しまして、クイズラリーを実施し、クイズを通して、食中毒予防について学んでいただきました。</p> <p>その他に、食品衛生に関するチラシの配布、お客様からのご相談対応などをいたしました。大変沢山の方にきていただき、また、立ち止まっているいろいろなものを見ていただけたのがよかったと感じています。</p> <p>また、来場者の皆さまにアンケートを実施いたしまして、食中毒ウイルス、細菌の認知度を確認いたしまして、結果といたしまして、ノロウイルスは95%の認知度、カンピロバクターは約40%、それから、腸管出血性大腸菌は57%、アニサキスについては37%という状況でありました。</p> <p>今後とも、多くの方に来場していただき、しっかりとパネルなどをご覧いただけるように企画を検討して、保健所及び食品衛生協会の皆様と一緒に実施していければと感じているところでございます。</p>
座長	<p>ありがとうございます。</p> <p>食品衛生フェアにつきましては、推進員の方にもご協力いただいたところですが、保健所よりご意見等をいただきたいとの要望をうけております。今回実際に参加されて、また、先ほどの報告を聞いて、皆様のほうからご質問やご意見があれば、お願いしたいのですが、いかがでしょうか。</p>
座長	<p>食品衛生フェアは毎年いろいろなPR活動をしておりまして、保健所と新宿区食品衛生協会とが一緒になってやっているところでございますが、一般の方にも関心をもってもらっているのかなと思っております。なかなか、ああいう場所でもできることも普段はなく、通行量の多いところでございますので、ぜひ、通行される方にPR活動を通じて、食品衛生について普及活動をしていきたいと思っておりますので、今後ともどうぞよろしく願いいたします。</p>
永野委員	<p>食品衛生フェアについて、一点、言い忘れておりました。</p> <p>今年の食品衛生フェアで、イベントコーナーの周辺はホテルが多いので、外国の方も多く通っていたので、パンフレットも英語バージョンとか、韓国語などもいいのではないかと思います。</p> <p>マスコットキャラにも喜んでいただけていたようなので。</p>
座長	<p>今後、オリンピックに向けて考えていきたいと思います。</p> <p>では、最後に、食品衛生カレンダーについての説明をお願いします。</p> <p>5 食品衛生カレンダーについて</p>
衛生課長	<p>本年度も食品衛生カレンダーを新宿区食品衛生協会と共同で制作しました。</p>

議事録

平成 28 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 28 年 10 月 31 日（月）14:00～
新宿区役所 3 階 301 会議室

	<p>新宿区食品衛生協会の組織部の三宅推進員と後藤推進員には、カレンダー作成にご協力頂きて、本当にありがとうございました。</p> <p>本年度の保健所での作成部数は 3600 部でござまして、11 月 21 日から区内の出張所・保健センター等で配布いたします。</p> <p>カレンダーの内容ですが、お手元にございますのでご覧ください。</p> <p>まず、新宿区食品衛生協会のオリジナルキャラクターの「新宿あわわ」を毎月使用しております。</p> <p>1 月は、「手洗い」の内容です。</p> <p>2 月は、細菌性食中毒の予防 3 原則についてです。</p> <p>3 月は、有毒植物の誤食についての注意喚起、</p> <p>4 月は、お弁当作りの衛生のポイント、</p> <p>5 月は、カンピロバクター、</p> <p>6 月は、食育月間ですので、「共食」ということをテーマに記事を書いております。</p> <p>7 月は、バーベキューに関すること、</p> <p>8 月は、アニサキス、</p> <p>9 月は、生肉の取扱いについて、改めて解説しております。</p> <p>10 月は、洗浄・消毒・乾燥、</p> <p>11 月は、ノロウイルス、</p> <p>12 月は、衛生管理の基本の 5S</p> <p>を記載しております。簡単ではございますが、以上でございます。</p>
座長	<p>どうもありがとうございました。</p> <p>大変、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。</p> <p>では、進行を衛生課長にお返しいたします。</p>
衛生課長	<p>皆様、いろいろとご意見賜りましてありがとうございました。</p> <p>今後とも、しっかり取り組み、皆様からご意見をいただきながら、食の安全を確保して、推進していきたいと考えているところでございますので、どうぞよろしくお願いいいたします。</p> <p>本日は本当にありがとうございました。</p>