

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>1 開会</p> <p>衛生課長</p>	<p>本日はお忙しいところ、お集まりいただきありがとうございます。ただいまより、平成29年度新宿区食品衛生推進員委嘱式を始めさせていただきます。本日の司会を務めさせていただきます衛生課長の稲川と申します。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p style="text-align: center;">【食品衛生推進員 委嘱式】</p>
<p>2 委嘱式</p> <p>衛生課長</p>	<p>委嘱式に先立ちまして、保健所長の高橋よりご挨拶を申し上げます。</p>
<p>(1)保健所長挨拶</p>	<p><保健所長挨拶></p>
<p>(2)推進員紹介</p> <p>衛生課長</p>	<p>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方を「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していただいています。12名の方を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。</p> <p>まず、今回、新宿区食品衛生推進員を委嘱いたします12名の皆様のお名前をご紹介します。</p> <p><u>新宿区食品衛生協会 会長 松川 英夫 様</u> <u>同 副会長 小坂 勝美 様</u> <u>同 副会長 唐澤 吉治 様</u> <u>同 副会長 反保 耕二 様</u> <u>同 副会長 浅野 哲也 様</u> <u>同 副会長 倉田 雄一 様</u></p> <p><u>シダックス(株) 品質管理室・アレルギー対策室 主任 後藤 登代子 様</u> <u>(株)小田急百貨店 MD政策部 品質管理担当 統括マネージャー 三宅 尚子 様</u> <u>(株)ホテル小田急 料飲業務課 課長 食品衛生担当 奥住 嘉朗 様</u> <u>食品衛生コンサルタント 永野 真由美 様</u> <u>(株)新宿高野 品質管理室 室長 齋藤 勝臣 様</u> <u>JCHO 東京山手メディカルセンター 栄養管理室長 徳永 圭子 様</u></p>
<p>(3)委嘱状交付</p> <p>衛生課長</p> <p>保健所長</p>	<p>次に保健所長より委嘱状の交付をいたします。なお、「食品衛生推進員の証」は皆様のお席に置かせていただいておりますので、ご確認をお願いいたします。</p> <p>それでは、保健所長が皆様のところへ参りますので、おかけになってお待ち下さい。</p> <p><委嘱状の交付></p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

【平成29年度 第1回 新宿区食品衛生推進会議】

3 推進会議

衛生課長

続きまして、ただいまより、平成29年度第1回新宿区食品衛生推進会議を開催いたします。

議題に入ります前に推進員の皆様の出欠の状況についてご報告いたします。

本日は、小坂推進員と永野推進員がご欠席でございますが、半数以上の10名の方々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。

また、同要領第8に基づき、この会議の概要については、会議録として新宿区ホームページ上で公開いたします。そのため、録音させていただきますので、ご了承ください。また、ご発言の中で非公開を希望される場合は、ご発言の前にその旨を申し伝えていただければ、対応いたします。

【(1) 座長・副座長選出】

(1) 座長選出

衛生課長

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させていただきます。

座長・副座長の選出については、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、ご推薦いただける方はいらっしゃいますでしょうか。

三宅推進員

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松川会長を推薦したいと思います。また、副座長には、唐澤推進員を推薦させていただきますと思います。

衛生課長

ただいま、座長には松川推進員、副座長には唐澤推進員を、というご推薦がございましたが、皆様、いかがでしょうか。

他の推進員

<拍手>

衛生課長

それでは、皆様の拍手で承認されたということで、松川推進員と唐澤推進員は、お手数ではございますが、座長席・副座長席の方へお移り下さい。

ありがとうございます。

それでは、以後の進行につきましては、松川座長にお願いいたします。

座長、よろしくをお願いいたします。

座長

ただいま、皆様の推薦をお受けいたしました座長の松川でございます。

まだまだ無知なところも沢山ございますけれども、皆様のご協力を得て、この会議を進めていきたいと思っておりますので、よろしくをお願いいたします。

それでは、任期の2年間、推進会議の円滑な進行を、改めまして皆様お願いいたし

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

座長	ます。
(2) 自己紹介	<p style="text-align: center;">【(2) 新宿区食品衛生推進員 自己紹介】</p>
座長	<p>それでは、次に移ります。 今回、反保様、浅野様、倉田様、齋藤様、徳永様の5名を新たに推進員に迎え、新しい任期となりましたので、皆様方から自己紹介をしていただきたいと思います。お名前、勤務先、職務内容について、簡単にお一人1、2分程度でお願いできればと思います。各職場での、食品衛生への取り組みについては後で議題として設けますので、簡単な自己紹介で結構です。よろしくお願いいたします。では、よろしくお願いいたします。</p>
各推進員	<自己紹介>
(3) オブザーバー挨拶	<p style="text-align: center;">【(3) 東京食品新宿総合事務所 所長あいさつ】</p>
座長	<p>皆様、ありがとうございました。それでは、任期の2年間、よろしくお願いいたします。また、本日は、オブザーバーとして、東京食品新宿総合事務所の瀧田所長にお越しいただいておりますので、一言ご挨拶を頂戴したいとお願いいたします。どうぞよろしくお願いいたします。</p>
食協事務所所長ご挨拶	<新宿総合事務所長 ご挨拶>
座長	<p>瀧田所長、ありがとうございました。 ここで、所要のために、高橋保健所長はご退席ということでございます。今後とも、よろしくお願いいたします。</p>
(4) ①推進員制度 ②推進員活動計画	<p style="text-align: center;">【(4) 議事 ①食品衛生推進員制度の概要及び②活動計画について】</p>
座長	<p>それでは、さっそく議事に移ります。初めに、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ご説明をお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>マイクが1本しかないものですから、あわただしくて申し訳ございません。 それでは、着座で進めさせていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。 まず、本日配布しました資料を確認させていただきたいと思います。</p>
○配布資料	<p>【資料1】 ①新宿区食品衛生推進員制度の概要 ②新宿区食品衛生推進員設置要綱 ③新宿区食品衛生推進員設置要綱施行基準 ④新宿区食品衛生推進会議設置要領</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>衛生課長</p>	<p>【資料2】平成29年度 新宿区食品衛生推進員活動計画 【資料3】新宿区食品衛生監視指導計画 ①平成28年度 監視指導結果 ②平成29年度 監視指導計画 ③平成29年度 意見要旨と区の考え方</p> <p>以上を配布させていただいておりますが、おそろいでしょうか。</p> <p>それでは、まず初めに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1-①～④をご覧ください。</p> <p>新宿区食品衛生推進制度及びこの会議は、資料1-②～④の要綱等に基づき実施しております。</p> <p>食品衛生推進員制度の概要をまとめたものが資料1-①になります。</p> <p>推進員の方の主な職務は、「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」となっております。皆様方には、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申し上げます。</p> <p>続いて、資料2に移ります。今年度の推進員活動計画について、ご説明いたします。</p> <p>今年度皆様をお願いしたい活動は表の通りとなっております。特に、◎印のついております推進会議と推進員講習会につきましては、極力ご出席をお願いしたいと思っております。ご協力の程よろしくようお願いいたします。以上になります。</p>
<p>座長</p>	<p>ただ今の説明につきまして、推進員の皆様からのご質問は何かございますでしょうか。</p> <p>特にないようでございますので、ただ今、衛生課長から説明していただいた資料2の「平成29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いと思います。</p>
<p>(4) ③監視指導計画 座長</p>	<p>【(4) 議事 ③ 新宿区食品衛生監視指導計画について】</p> <p>では、次の議事「食品衛生監視指導計画」に移らせていただきます。</p> <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方よりご意見をいただいております。</p> <p>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お願いいたします。</p>
<p>衛生課長</p>	<p>それでは、昨年度の監視指導計画の実施結果についてご報告いたします。</p> <p>資料3-①をご覧ください。ちょっと細かい表になっておりますが、こちらについて説明させていただきます。</p> <p>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。</p> <p>そこで、平成28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</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

衛生課長

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の皆様と、食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行ってまいりました。

まずは、立入及び監視指導の結果になります。表1をご覧ください。

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、弁当・仕出しなど、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。

業種ごとの監視指導件数は、表1-①から⑥のようになっております。なお、表1-③、⑤、⑥については再掲となっておりますのでご確認ください。

次に、収去検査についてのご報告をいたします。表2をご覧ください。

表2-①は収去検査の結果となっております。区内飲食店、食品製造業、販売業などから、弁当・そうざい・お菓子などを収去して検査を行いました。検査結果の実績につきましては、表をご覧ください。なお、検査結果が不良であったのは51検体ありましたが、これらにつきましては、不良原因を追究し、再検査を行うなどを監視・指導を行ってまいりました。また、安全確保にも努めてまいったところでございます。

表2-②につきましては、現場簡易検査いわゆるスタンプ検査の結果です。これらについても、不良施設については、取扱い等について、監視・指導してまいりました。

続きまして、衛生教育の結果をご報告いたします。表3をご覧ください。

表3-①は、講習会実施結果及びその内訳となっております。講習会では食中毒予防を中心に、最新の食品衛生に関する情報の提供を行ってまいりました。また、区の広報紙である「広報しんじゅく」において、夏場及び冬場の食中毒対策として、ノロウイルスやカンピロバクターの注意喚起を行ってまいりました。また、有毒植物の誤食による食中毒の発生や冷凍メンチカツによる食中毒の発生など、深刻な健康影響が懸念される事例が発生いたしましたので、その際には、ホームページを活用して注意喚起を行いました。

次に、表4をご覧ください。こちらは、不利益処分の結果となっております。

食中毒の発生時など、緊急な安全確保が必要とされる場合は、営業停止命令や施設改善命令などの不利益処分を行います。それが、こちらのような結果となっております。

なお、カンピロバクターによる食中毒では、2件とも鶏料理を召し上がって食中毒になっており、うち1件は半生の鶏肉を提供していたということが確認されております。

次に、表5をご覧ください。自主回収報告となっております。

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、届出を出していただいております。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に指導しています。昨年度は、表5のとおり、7件の自主回収報告の報告がございました。

次に、一枚おめくりいただいて、表6をご覧ください。こちらは苦情発生状況となっております。

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、266件でした。その内訳の主なものは、腹痛・下痢などの身体の異常を訴えた苦情が91件と最も多く、続

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>衛生課長</p>	<p>いて、食品などの取扱いの不良を訴えたものが46件、ネズミが出たなどの施設の不衛生を訴えたものが36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いたしまして、当該事業者へ改善及び再発防止を徹底して参りました。 平成28年度監視指導計画の実施結果は以上になります。</p>
<p>座長</p>	<p>どうもありがとうございました。それでは、引き続き、平成29年度の監視指導計画についても、衛生課長からご説明お願いいたします。</p>
<p>衛生課長</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。この計画の策定にあたりましては、推進員の皆様からもご意見をお寄せいただき、ありがとうございました。 それでは、資料3-②今年度の監視指導計画をご覧ください。 まず、1ページになります。計画の目的でございます。 平成29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・かつ効果的な監視指導を実施します。また、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ていきます。 次にご意見募集結果と計画策定の周知についてでございます。 こちらは、1月25日号の広報しんじゅく及びホームページにおいて、1月25日から2月10日までの約2週間、区民等から本計画案についての意見を募集いたしました。その結果、3名の方から5件のご意見をいただきました。そのご意見とそれに対する区の考え方は資料3-③をご覧くださいと思います。こちらにつきましては、後ほどご覧ください。 次に、計画の内容のご説明に移らせていただきます。 まず、重点的に監視指導を行う事業についてです。 この計画の4、5ページの「2重点的監視指導事業」をご覧ください。平成29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点になります。 まず1つ目が、「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」です。 昨年度に引き続き、29年度も重点監視事業としております。 新宿区ではカンピロバクター食中毒の件数が大変多くなっておりまして、平成24年から平成28年の食中毒件数の合計が53件に対し、カンピロバクター食中毒は22件、ノロウイルスは14件となっております。また、東京都の平成28年度のカンピロバクターを原因とする食中毒は速報値になりますけれども、36件発生しているということでございます。これはノロウイルスに次いで、2番目に多い件数となっております。 また、平成28年度における腸管出血性大腸菌による食中毒の発生は、新宿区では1件もございませんでしたけれども、東京都では4件発生しております。 このことから、新宿区保健所では、引き続き平成26年度より作成しております「生または生に近い料理を提供している飲食店リスト」を基に、監視指導を強化し、食中毒の防止を図っていきます。また、牛レバーや豚肉の生食が禁止されてからも「食肉を生で提供しているのではないか」との情報も、引き続き入ってきておりますので、その点につきましても重点的監視指導としていきたいと思っております。 また、ご意見にもあったとおり、近年、流行している野生鳥獣肉、いわゆるジビエ</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

衛生課長	<p>料理についても、E型肝炎や腸管出血性大腸菌、寄生虫など食中毒のリスクがあることから、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」の遵守を指導していきたいと思っております。</p> <p>さらに、住民に対しても、講習会の実施や広報、HPへの掲載、チラシの配布などで、食肉や内臓類を生や加熱不足で食べると食中毒の危険性が高くなるということについての普及啓発を継続してまいりたいと思っております。</p> <p>次に「ノロウイルスによる食中毒対策」でございます。</p> <p>こちらも昨年に引き続き重点監視事業としています。</p> <p>新宿区の平成28年度のノロウイルス食中毒の発生状況は、先ほどの実績をご覧いただければと思いますが、東京都につきましてはここ数年、第1位がノロウイルスということございまして、これも速報値ではございますが、都では42件、2,000名以上の患者が発生したということでございます。</p> <p>また、ここ数年、新型ノロウイルスや変異型ノロウイルスなどが発生しておりまして、大規模な集団食中毒の発生が危惧されています。</p> <p>このことから、小さいお子様や・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規模調理を行う集団給食施設を中心に監視指導を行います。また、ホテルや宴会場、集団給食施設、カキ等二枚貝取扱施設に対しては、従事者に対しても、最新の知見を踏まえた指導・啓発をしてまいります。</p> <p>次に、「輸入食品の安全確保」についてです。</p> <p>これについても昨年度に引き続き、29年度も重点監視事業といたしました。</p> <p>区内の流通状況、海外情報、過去の違反状況等を踏まえ、効率的に検査を実施いたします。検査の内容は、食品添加物、残留農薬、遺伝子組み換え食品等です。</p> <p>加工食品については、平成32年3月31日までは旧表示が認められていますが、新表示と旧表示が混在した表示などが散見されています。このことから、新表示への移行を推奨しつつ、適正な表示を徹底するように監視指導を行います。</p> <p>なお、違反が発見された場合には、国の関係省庁や都と密接な情報交換を行いまして、回収指示及び廃棄の確認などの行政措置を迅速に行ってまいります。</p> <p>次に、「3 監視指導事業」についてです。</p> <p>この計画の5～7ページに指導事業が載っております。</p> <p>監視指導事業については、内容がとても多いので、新たに加えた事業のみご説明させていただきます。</p> <p>まず、5ページの「重点監視指導事業以外の食中毒対策」になります。</p> <p>昨年度に引き続きになりますが、都内では、魚介類の生食が原因と推定される寄生虫、アニサキスの発生が増加傾向にあります。全国的にみても、平成28年のアニサキスによる食中毒は、事件数124件・患者数126名でノロウイルス、カンピロバクターに次ぐ第三位の病因物質となっています。件数、患者数は平成27年と比べると横ばいで、増えてはいないのですが、平成25年が88件、89名、平成26年が79件、79名というところからみますと、大変増加していると考えられます。以上のことから、営業者への注意喚起や区民への普及啓発を続けていきたいと思っております。</p> <p>次に6ページをご覧ください。「社会福祉施設を含む集団給食施設の衛生管理」についてご説明いたします。</p> <p>昨年8月に東京都と千葉県の高齢者ホームで発生した、未加熱の野菜、「きゅうりの</p>
------	--

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>衛生課長</p>	<p>ゆかり和え」を原因とする、腸管出血性大腸菌食中毒により、10名の方がお亡くなりになっております。</p> <p>食中毒の原因としましては、野菜の洗浄・消毒方法の不徹底が挙げられています。大量調理施設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消毒することとなっておりますが、当該施設ではそれが十分に行われていたことが分かっております。</p> <p>現在、大規模食中毒の発生が相次いでいることも含めまして、大量調理施設衛生管理マニュアルの改訂が頻繁に行われていますが、施設によっては把握・対応が難しくなっていることもございます。そのため、各施設に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルの内容を説明していくと同時に、マニュアルに沿った取扱いの徹底を指導し、監視票による聞き取り調査や給食の収去調査、ATP拭き取り調査などを行い、大規模食中毒発生の防止に努めていきたいと思っております。</p> <p>次に、6ページでございますけれども、製造業の衛生管理についてでございます。今年初めにきざみのりを原因とした食中毒が、給食を中心に発生いたしました。この原因として、製造業者の衛生知識が不十分であったことが挙げられています。</p> <p>このことから、各施設に対し、監視指導を行うことで、有害食品等が流通しないように努めていくことが大事でございます。</p> <p>また、表示についても、適正な表示がなされるよう指導を強化していきたいと思っております。</p> <p>次に、最後でございます7ページでございます。「イベント・祭礼などの行事に対する監視指導」についてです。</p> <p>これは、新たに設けた項目となっております。</p> <p>近年、イベントや祭礼についての相談や申請が増えております。イベントや祭礼では、飲食店などの許可施設とは異なり、簡易施設での調理行為が行われるため、食中毒のリスクは高まります。</p> <p>また、毎年、冬場にはイベントや祭礼等で行われる餅つきで、ノロウイルスを原因とした食中毒が発生しています。そのため、昨年の冬は、ノロウイルスの流行を受けて、餅つきを自粛する動きも見られておまして、新宿区保健所にも、餅つきに対する相談が増えておりました。</p> <p>これらのことから、簡易施設での食中毒予防や異物混入防止などのために、食品の適切な取扱いや正しい手洗い方法などについて指導を行っていきます。</p> <p>平成29年度食品衛生監視指導計画の説明は以上になります。</p> <p>なお、この計画につきましては、3月25日から、ホームページで周知をするとともに、3月25日号の広報しんじゅくの方にも概要を載せております。</p> <p>また、平成30年度の計画については、第2回推進員会議において、推進員の皆様方にご意見をいただき、それを反映して策定していきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。以上になります。</p>
<p>座長</p>	<p>ありがとうございました。</p> <p>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、皆様のほうから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。いかがでしょうか。</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

【(4) 議事 ④ 各推進員から食品衛生に関する情報提供】

(4) ④情報提供

座長

特にならなければ、次の議題に進ませていただきます。
 ここにいる推進員の皆様は、各分野で食品衛生に携わっていらっしゃいますので、ここで皆様から各職場で取り組んでいらっしゃる食品衛生の手法等について、情報提供をいただければと思います。
 前の方から一人2・3分程度で一言ずつお願いいたします。では、後藤さんからよろしくをお願いいたします。

後藤推進員

シダックスの後藤です。よろしくお願いいたします。当社は、先ほどもお話ししましたように、学校給食を含め、給食関係の事業所が多いものですから、そちらの方の教育・巡回・監視指導ということを行っている部署なのですが、保健所が作成している年度計画と同じような感じで、毎年、毎月の教育内容や、巡回計画などをたてて、事業所等に計画を説明して、実施をしてもらっているという状況になります。毎月の教育資料に関しては、衛生を管理するマニュアルがありますので、そちらのマニュアルを12等分ではないのですが、毎月教育することによって、1年でそのマニュアルが全部網羅できるような形をとっています。一度に全部の衛生教育マニュアルを読むことは大変なのと、従業員も、順次入れ替わり立ち代わり入ってきますので分けておこなっています。内容としては、4月でしたら、新しい社員の方とか、新しく委託する業者さんも沢山ありますので、個人衛生から始まり、2月あたりは管理帳票とか、3月は全体の確認テストみたいな形で、1年を通して行い、それを全部教育すれば全体が分かるというような形で計画を立てて、教育の方は進めさせていただいております。

衛生巡回の方に関しては、本社関係の私たちが推進担当ということで、全国各地に指導担当が30名近くいるんですが、その方が全事業体の店舗を全部まわる形で計画を立てています。年に1回以上は巡回するといったような形にはしてあります。

あとは各事業会社に店舗を回る担当の方がおりますので、その方々が年に1回ないし2回ですかね、あと、学校給食の場合には3回、学期ごとに回るというような形で計画を立てて、年1回以上なんですけども、自主検査ということで、ふき取り検査とか食品検査などを行い、その結果に基づいて不備があれば改善しているといった状況で、仕事を進めております。以上です。

三宅推進員

小田急百貨店でございます。デパートでございますので、自前で営業しているところは、ほとんどなくて、お取引先にご出店いただいて、営業していただいているという、特殊な形ですので、食品衛生の指導と言いましても、お取引様に、いかにやっていただくかということになります。その中で、小田急百貨店としては、外部の衛生検査を数回入れております。内容としては、厨房が衛生的に使われているかや、表示が適切に表示されているかということになります。その結果、不備があったお取引先につきましては、小田急百貨店から、改善指導ということで、いろいろと指導させていただいており、年間を通じてPDCAを回すことが主な、品質管理の活動です。

あと、実際に事故が起きた場合ですが、事故が起きた時に、いかに迅速に正確にお客様を最優先に考えて動くかということをやらなくてはならないので、おととしに、事故対応マニュアルといたいのを再整備いたしました。判断にぶれが発生しないよう

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>三宅推進員</p>	<p>に、また、スピーディーに動けるように整備しており、それを全従業員に周知徹底しましたので、おかげさまでというのは変なのですが、情報がどんどん上がってくるようになりました。それはいいことなのですが、ささいな事故であっても、品質管理まで、報告があがってくるので、品質管理で統計を取っているのですが、報告件数が1.5倍になってしまっていて、その処理で、大変になってしまっています。ただ、情報を吸い上げ、共有して、改善のために活かすという意味では、非常にいいのかなと思っています。</p> <p>あと、最近、どんなことでも、すぐお客様相談室であったり、売り場の購入した店舗に電話がかかってくる。髪の毛は以前から異物混入のトップですが、髪の毛の混入に関する相談がどんどん増えておりまして、非常に対応に苦慮しているというところがございます。</p> <p>あと、ノロウイルスにつきましては、大きな事故はないのですが、ほんとにヒヤヒヤ、毎年冬場はヒヤヒヤしております。こちら、お取引先の従業員の方は、みなさん体調が悪いと正直にご連絡をいただくということになっております。実際に「通勤途中に具合が悪くなった」、「休憩時間に具合が悪くなった」、あとは、「現場で具合が悪くなって急いでお手洗いに駆け込む」ということが、ままありますが、幸いにも大きな事故にはつながってはいないということで、きちんと自己管理はしていただいているという状況でございます。代表的なところで、そんなところがございます。</p>
<p>奥住推進員</p>	<p>ホテル小田急でございます。私どもは、以前は、検査機関に様々な厨房検査、ふき取り検査、厨房のチェックと、ほぼ丸投げという感じで、かなり長い期間お願いしておりましたが、3年前から一切やめてですね、微生物検査は別ですけども、自主管理というか、自分たちでチェックして直していくという仕組みに変えています。</p> <p>そのきっかけになったのが、そもそも、毎月同じことをやって、違う結果を望むことに無理があるのかなと感じまして、であれば、やることは同じでも、活かし方を変えたりとかですね、いろいろ見直す点がいっぱいあるのではないのかということで、それを自分たちでやれば、いくらでも変更できますので、トレーニング時間を短めにして、現場の実情に合うようにしたりとか、厨房のチェックをして、できるだけ現場のオペレーションに無理のない体制に切り替えてあげるようなことをここ2年ほどやりまして、3年目に入って、効果が出てきたのかなと感じております。実際に、指摘等がかなり減ったということがあります。そうすると、小田急百貨店からお話がありましたけれども、事故報告をできるだけ活用するために、お客様からのクレームや実害にはなっていないけれども、間際で従業員が見つけたとか、そういうものも含めて、再発防止が必要なものはすべて、事故報告を挙げるというようなやりかたに切り替えております。そうすると、取扱件数は増えてきます。結果としては、そういうことをやっていかないと、根本的な見直しが忙しい中ではできないので、トータルの事故報告件数が減ってくるということを目指していきたいということで活動いたしております。私からは以上になります。</p>
<p>徳永推進員</p>	<p>私のところは、院内での取り組みになるんですけども、今、東京都の自主認証管理制度を取得しているということで、そのマニュアルに基づいて、衛生管理をやっているというところがございますので、毎年毎年、確認が入って、当院での衛生管理を客観的に見てもらうということはしております。あと、毎月のふき取り検査とか保健所</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

徳永推進員	<p>も時々入るんですが、自主検査もできるだけするにはしているんですが、確認することにとどまっているところではあります。</p> <p>あとは、さきほど出ていました、髪の毛などの異物混入に関しても、やはりなかなか、終わりのない戦いを当院でもしておりまして、帽子を二重に被るですとか、手洗いの徹底ですとか、粘着テープでとるといこともやっています。今後は、皆様のお話を聞きながら、勉強させていただきながら、取り組んでいこうかなと思っております。</p>
齋藤推進員	<p>新宿高野の取り組みとしては、工場が1つしかないんですけど、工場の方で2年前、FSC22000を取得しまして、教育を、店舗など、いろんなところでやるんですけども、その効果確認を必ずやるようにしています。それも、教育の前に、「こういうことをやります。」「テストをやります。」と伝え、簡単な5分10分のテストで、講習の内容を聞いていればほとんど9割・10割とれるような問題なんですけども、最終的には、店舗名とか名前とか書いて集めますよと言っていると、集中力というのはあがりますので、そこを常に気にかけてやっているというところなんです。</p> <p>あと、店舗の中心メンバーについては、自分ところの衛生教育とは別に、外部の資格というのにも挑戦してくれということで、昨年から、食品安全検定だとか、海外の制度も含めて、そういったものに挑戦してもらっています。そういったところで、外部からも認められるようなものを個人的に取ることで、意識改革という面で、行っています。</p> <p>あとは、やっぱり、昨年、異物混入の問題がありまして、2回ほどあったんですが、原因が、買っている原材料由来のものであったんです。しかも、海外のものということで、海外の基準というものが、ある程度の大きさであれば認められちゃっていることもあるので。ただ、日本にくると、小さいものでも問題になって、実際に事故が起こった時には、使っている側の責任ということになりますので、全部を回るわけにはいかなんですけども、大きな取引のものであるとか、そういうものに関しては、当然企画書とかはもらってはいるんですけども、現地ではどういう状況なのかを極力見に行っています。今回は事故が起きたものが、台湾のものだったんですけども、台湾の現地工場に行ったりとかすることで、一つ一つ改善していくという形をとっています。</p> <p>あと、情報というわけではないんですが、いろんな報道で異物混入のニュースとかやると、お客様の方も過敏になるので、特に、私どもの扱っているものは、いわゆる果物由来のものがあります。きゅうりの芯がようじみたいになったり。リンゴの芯の皮、真皮っていうんですけども、真皮なんかを加熱すると、爪みたいになるんですね。色的にも、堅さも。そういうものが、クレームになってしまうので、極力果物であっても、お客様の異物とを感じるものについては、なるだけ、原料の段階でとっていくというところの対策を今、やっている最中という形です。以上です。</p>
倉田推進員	<p>新宿西口の地下街に小田急エースという商店街で、年に2回、衛生検査を行っております。自治指導員が約12名おりまして、飲食関係が20店舗、食品販売が6店舗、2時から1時間くらいかけて、3班に分かれて行っています。厨房内とか、まな板、手指、包丁、冷蔵庫などを調べて、その結果を当日、保健所に持って行き、約3週間くらい後に、その結果を中心に保健所の先生の方から講習会を開いてもらい、</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>倉田推進員</p>	<p>各店舗にその結果をお渡しするという感じになります。 あと、随時、店長会のほうで、例えば、今問題となっているアレルギー物質、そういったものの小冊子を配って、飲食関係者のみなさんに徹底してもらっております。 あとは、地下街が51年になろうとしているんですね。今のところ、大きな事故はなかったんですけども、これからも、ないように努めてまいりたいと思っております。以上です。</p>
<p>浅野推進員</p>	<p>私どもの組合は、皆様方からお話を伺っているような大手のそういう組織的なものではなくって、いわゆる、昔ながらのとうちゃん、かあちゃん、せがれでやっているような寿司店が多くて、ほんとに情報提供と言えるようなことはなかなかないんですが、ちょっと、ざっばくなお話をさせていただきますと、平成元年に東京都寿司組合では、2000人という組合員数がいましたが、今、年々減ってきてまして、今年は750人になってしまいました。1年間に80人ぐらい減っています。その大きな原因が、廃業で、結局、後継者がいないとか、大手の回転すしやチェーン店に押されてしまっているという状況の中で。もっと悲しい話になりますと、自分のせがれがお寿司屋さんを継いでくれると言ってくれるんですが、今、ぎりぎりで行っているんで、息子に継いでもらっても、給料を払えないと、どっかに修行をしてこいと、非常に厳しい状況にあります。 そういう中で、組合単位で取り組んでいるのが、何年か前から、寿司ブームになりまして、外国でお寿司屋さんがいっぱいできました。それは結構なんですか、もともと魚を扱う文化が無い上に、非常に生半可な知識でやるんで、非常に事故が増えてまして、一番安全でおいしいお寿司と言うものが、逆に非常に危ない食べ物であるというような風潮になってきてしまいました。これはなんとかしなければいけないと、組合で寿司知識海外認定制度というのをいろんな国にかけあいまして、毎年、講習をしながら職人さんを作っていこうか、と言う取り組みをやっています。おかげさまで好評で、専門で、ほとんど1年間の半分以上、海外にいる方がいて、取り組み方としては、自慢できるものの一つかなと思っております。 あと、昨日たまたま理事会があって、そこで、先ほどからお話があったアニサキスがやはり、流行してしまっていて、お刺身の盛り合わせでもカツオですとかサバですとかいうのが非常に残ってしまうような確率が高くなっているという話も聞きます。これは東京都ではないんですが、そういうことで、お寿司屋さんの予約がだいぶ減っているようです。「どうしてですか？」と言うと、やっぱりちょっと今、アニサキスが怖いからやめとこうということになっているということ。もう少し蔓延するようですと、組合単位といいますか、そういう中で、保健所先生などをお招きして、少しそういう衛生対策なんかもしていかなくちゃいけないんじゃないかと思っております。 これから、陽気がどんどん暑くなって、大変な時期ですので、今まで以上に身を引き締めて衛生管理をして行かなくてはならないと思っております。 申し訳ありません。ざっばくで、以上です。</p>
<p>反保推進員</p>	<p>私、高田馬場、社交飲食業組合で、会長をしております反保です。食中毒というのはつきつめて言えば、食に対する知識と意識があるかどうか、こういうことだと私は思っております。私どもは、個々の飲食店の集まりの組合ですので、各店が努力しなくてはならないということではありますが、私どもの組合では、組合の役員が担当指導</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>反保推進員</p>	<p>店を決めまして、巡回指導をして、保健所や皆さんから受けた知識などをもとに巡回指導をして、知識と意識の向上を目指しているところでもあります。幸い、今のところは食中毒の発生など、報告を受けておりませんので、これからも続けて、巡回指導をやっていきたいと思っております。</p>
<p>唐澤推進員</p>	<p>唐澤です。 今、皆さんのお話を聞くと、特に大きな給食センターの方とか、あるいは組織的に調理を行うような場所では、ハード的なものは十分に備えられていらっしゃると思いますが、ソフト的なものですね、例えば、調理する方が0-157とかカンピロバクターとかの保菌者とかがいいたら、どんなに衛生的な施設があっても、食中毒を出してしまうと。そういうことを考えていくと、より、ソフト的なものをしっかり我々が指導していかなくはいけないなということの一つ感じています。 それから、私どもの、コンビニの世界におきましては、例えば、弁当について言いますと、弁当はですね、どんなに新しい弁当でも、調理されてから、店頭でできるまでは、だいたい8時間から10時間かかっています。そこで、コンビニの本部としては、お客様によりおいしいものを召し上がっていただくために、店内で調理をするということ これからは重点的にやろうという話がだいぶ出ております。ところが、その、店内で調理をすると、調理をする人間というのは、接客とか、その他いろんな仕事とかの合間に調理をするという形になるので、どうしてもそこで不衛生な問題がおこるんじゃないかと思って、私は危惧しております。 それから、あと、最近、弁当工場なんかは、施設的には、すごく衛生的にできているのですが、そこで、働いているパートとかアルバイトの方がですね、非常に外国人の方が増えてきてまして、外国人の方の衛生水準と日本の衛生水準というのは、ものすごく開きがあるようなので、そういうところが、原因で、食中毒やなんかがおきないといいなと思っております。 以上です。</p>
<p>座長</p>	<p>皆さん、ありがとうございました。 私どもの食品衛生協会につきましても、衛生大会、あるいは衛生フェア、あるいは衛生カレンダー、そういったことを保健所さんと一緒になってですね、いろいろ普及活動をしているとこととでございます。 ただいま、皆さんからですね、非常に貴重な意見が多数あったところでございますけれども、今までのご発言の中で、皆様の方から、推進員同士で何かご質問等がありましたら、お伺いしたいと思います。いかがでしょう。 特にないようでしたら、本日はいろいろと皆さん貴重な意見をありがとうございました。これで本日の議事は全て終了したところでございます。 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。 今年度の推進活動を、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、マイクを衛生課長にお返しいたします。</p>

平成29年度 第1回食品衛生推進会議 議事録

平成29年度第1回食品衛生推進会議

平成29年5月19日(金)

新宿区役所第二分庁舎3階

<p>4 閉会</p> <p>衛生課長</p>	<p>皆様、本日は長時間にわたり、積極的に会議に参加していただき、ありがとうございました。</p> <p>今後とも、また、職員一同、一緒に頑張らせていただきたいと思います。</p> <p>どうぞよろしく願いいたします。</p> <p>本当にありがとうございました。</p>
-------------------------	--