

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

	1 開 会
衛生課長	<p>それでは、お時間になりましたので、ただいまより、平成30年度第1回新宿区食品衛生推進会議を開催いたします。本会議は、「新宿区食品衛生推進会議設置要領」に基づき実施いたします。私は、本日の司会を務めさせていただきます衛生課長の稲川でございます。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>開会に先立ちまして、推進員に欠員が出ましたことを報告いたします。なお、推進員の定数は、「新宿区食品衛生推進員設置要綱」では、12人以内となっており、また、皆様方には委嘱を2年とさせていただいております。今年度はその2年目となることから、欠員の補充は行わずに、今年度は11名の皆様で実施していきたいとおもいますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>では保健所長の高橋よりご挨拶を申し上げます。</p>
保健所長	<p><保 健 所 長 あ い さ つ></p>
衛生課長	<p>つきまして、本日、オブザーバーとしまして、一般社団法人東京都食品衛生協会 東京食品新宿総合事務所長の瀧田様にお越しいただいております。それでは、瀧田所長より一言ご挨拶をお願いいたします。</p>
瀧田所長	<p>< (一社) 東京食品新宿総合事務所長 瀧田所長 ご 挨 拶 ></p>
衛生課長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それでは、本日の会の成立についてでございますが、本日は、浅野推進員と奥住推進員、三宅推進員の3名がご欠席で現在8名の推進員の皆様にご出席をいただいております。「新宿区食品衛生推進会議設置要領」第6条により、6名以上ということになっておりますので、本日の会議が成立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条に基づき、この会議につきましては新宿区ホームページ上で公開いたします。</p> <p>それでは、これより議事に入らせていただきます。</p> <p>これからの進行につきましては、松川座長にお願いしたいと思いますので、座長どうぞよろしくお願いいたします。</p>
座長	<p>みなさま、改めましてこんにちは。本年も、昨年に引き続き、任期内でございますので、私が座長をいたしますので、よろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、これより議事を進めるわけでございますけど、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> <p>議事に入る前に、本日の会議資料について、事務局より確認の説明をお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>本日、配布させていただきました資料の確認をいたします。</p> <p>まず、次第がございます。</p> <p>【資料1】平成30年度新宿区食品衛生推進員活動計画</p> <p>【資料2-①】平成29年度新宿区食品衛生監視指導計画の実施結果</p> <p>【資料2-②】平成30年度新宿区食品衛生監視指導計画</p> <p>【資料2-③】平成30年度新宿区食品衛生監視指導計画に対する意見要旨と区の考え方</p> <p>【資料3】食品衛生規制の見直しについて</p> <p>【資料4】平成30年度食品衛生推進員名簿</p> <p>の以上、7種類になってございますけども、皆様お揃いでしょうか。</p> <p>それでは、資料については以上でございます。</p>

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

座長	<p>ありがとうございました。 それでは、お配りしました次第に沿って、議事に入らせていただきます。</p> <p>2 議 事</p> <p>(1) 平成30年度食品衛生推進員活動計画について</p>
座長	<p>始めに、今年度の食品衛生推進員の活動計画について、事務局から推進員の皆様へ説明をお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>それでは、今年度の推進員活動についてご説明いたします。資料1をご覧ください。 今年度、推進員の皆様をお願いする活動は、この表の通りです。年2回行われる推進会議と推進員講習会につきましては、極力ご出席の方、お願いいたします。今年度も皆様のご協力をお願いいたします。</p>
座長	<p>ただいまの説明につきまして、推進員の皆様からのご質問はございませんでしょうか。 ないようでしたら、今年度も平成30年度食品衛生推進員活動計画の内容に基づいて活動し、できるだけ保健所事業への協力を行っていききたいと思います。</p> <p>(2) 平成29年度新宿区食品衛生監視指導計画 実施結果について</p>
座長	<p>それでは、次の議題にうつらせていただきます。 本推進員会議では、新宿区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。昨年度の監視指導結果および、昨年度の推進会議及び区民等からのご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、事務局より説明をお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>それでは、昨年度の監視指導計画に基づく、監視指導結果についてご報告いたします。 資料2-①をご覧ください。 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。 そこで、平成29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、区民や食品等の事業者の方々と、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。 1ページ目をご覧ください。立ち入り及び監視指導結果についてです。 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、高齢者施設、また、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の大量流通期を中心に立入検査を行いました。 平成29年度の立入検査の件数は15,216件で、予定件数の17,000件を下回りました。しかし、中身としては、充実した立ち入りができたと認識しております。業種ごとの監視指導件数は、表1-①から⑥のとおりとなっております。 次に、3ページの方をご覧ください。収去検査及び現場簡易検査の結果についてです。 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1,217検体で、細菌検査965検体、及び理化学検査252検体について検査しました。そのうち、輸入食品は、162検体を検査しました。検査結果が不良であった70検体につきましては、不良原因を追究し、再検査を行うなど監視指導を強</p>

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

衛生課長	<p>化しました。</p> <p>次に、表2-②になります。現場簡易検査、スタンプ検査の結果についてです。昨年度は、4,390検体の検査を行いました、内訳は、手指が902件、まな板700件、冷蔵庫720検体、器具類1,571件等です。不良施設は283件で、不良内容に合わせ、監視指導を強化しました。</p> <p>その他、調理員の手指及び調理器具類等に対し、ルミテスターを使用した清浄度の検査も実施いたしました。</p> <p>次に、衛生教育の結果についてです。4ページをご覧ください。</p> <p>表3-①は、講習会実施結果です。平成29年度は64件、2,962名に対して講習会を実施いたしました。そのうち、対象者別の講習会の内訳は表3-①の通りとなっております。</p> <p>講習会は事業者向け講習会と消費者向け講習会があり、事業者向け講習会では、最新の食品衛生に関する情報の提供の場として、講義中心の講演を行いました。消費者向け講習会では、講義だけではなく、手洗いチェッカーによる体験を取り入れました。</p> <p>また、広報紙、ホームページにおいて、6月、11月の2回、ノロウイルスやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策に関する内容を掲載した他、ホームページでは厚生労働省の通知や食中毒の発生状況に合わせ、周知が必要な内容を随時掲載いたしました。</p> <p>さらに、8月の食品衛生月間に合わせ、食品衛生フェアを開催し、食品衛生クイズや手の清浄度の検査などを行い、また、区主催のイベントにて、食品衛生に関するリーフレット等の配布を行いました。</p> <p>前回の食品衛生フェアにつきましては、暑い中、皆様にご協力いただきありがとうございます。</p> <p>次に、不利益処分についてです。5ページをご覧ください。</p> <p>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、営業停止命令又は施設改善命令などの不利益処分を行いました。</p> <p>平成29年度の食中毒件数は11件で、違反食品の販売禁止命令は1件でした。なお、食中毒11件のうち、1件は原因施設不明として、処分は行っておりません。</p> <p>食中毒病院物質の内訳は、アニサキスによるものが6件、カンピロバクターによるものが4件、ノロウイルスによるものが1件ありました。アニサキスによる食中毒が全国的に流行しており、新宿区においても、同様にアニサキス食中毒が増えています。</p> <p>次に、自主回収の報告についてです。食品等事業者が自ら、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の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、8件の自主回収の届出がありました。</p> <p>次に、6ページに移りまして、苦情発生状況についてです。昨年度の区民から寄せられる食品に関わる苦情総数は、288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78件と最も多く、続いて、施設及び環境の不衛生が57件、異物混入が32件でした。これらの苦情に対しましては、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>平成29年度の監視指導計画の実施結果は以上です。</p> <p style="text-align: center;">(3) 平成30年度新宿区食品衛生監視指導計画について</p>
衛生課長	<p>続きまして、今年度の監視指導計画について、概要を説明します。この策定にあたりましては、推進員の皆様からも貴重なご意見をお寄せいただき、ありがとうございました。</p> <p>それでは、資料2-②今年度の監視指導計画をご覧ください。今年度の計画の概要についてご説明いたします。</p> <p>まず、計画の目的についてです。平成30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ていきます。また、区民の皆さんや食品等事業者の方に食品</p>

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

衛生課長	<p>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。</p> <p>次にご意見募集結果と計画策定の周知についてです。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9日までの約2週間、区民等から本計画素案について意見の募集を行ったところ、4名の方から6件のご意見をいただきました。本年度はなるべく広くご意見をいただくということで、特別出張所等の方にも素案を置かせていただきました。ご意見とそれに対する区の考え方は資料3-③のとおりでございます。ご確認ください。</p> <p>計画の内容にうつらせていただきます。まず、重点的に監視指導を行う事業です。本計画の4ページ, 5ページ「重点的監視指導事業」をご覧ください。</p> <p>まず1点目です。食肉の生食、加熱不足による食中毒対策についてです。昨年度に引き続き、30年度も重点監視事業として設定いたしました。</p> <p>平成29年度のカンピロバクター食中毒の件数は先ほどお伝えしたとおり4件ですが、新宿区は、カンピロバクター食中毒の件数が比較的多く、平成25年度から平成29年度の食中毒件数の合計が52件に対して、カンピロバクター食中毒は20件も発生しております。</p> <p>また、東京都では平成29年度のカンピロバクター食中毒は44件発生しています。</p> <p>平成29年度、夏期に関東地方で腸管出血性大腸菌O157による食中毒及び感染症が多発しましたが、新宿区及び東京都では腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生はありませんでした。</p> <p>新宿区保健所では、「生または生に近い料理を提供している飲食店」に対し、監視指導を強化し、食中毒の防止を図ります。また、牛の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」との情報提供があるため、引き続き重点的監視指導としていきます。</p> <p>平成30年3月29日には、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長から「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」という通知が発出されました。カンピロバクター食中毒の低減に向け、より厳正な措置を講ずる対応が求められています。</p> <p>また、区民に対しても、ふれあいトーク宅配便や広報、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ことについての普及啓発を継続していく予定でございます。</p> <p>次に、ノロウイルスによる食中毒対策についてでございます。こちらも昨年引き続き重点監視事業としていきます。</p> <p>新宿区の平成29年度のノロウイルス食中毒の発生状況は、先ほどご説明させていただきましたとおり、1件となっております。昨年度、東京都においてもノロウイルス食中毒は例年に比べ、少なくなっておりまして、15件でした。</p> <p>しかしながら、ここ数年、新型ノロウイルスや変異型のノロウイルスの発生により、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、子ども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、宴会場、集団給食施設、カキ等二枚貝取扱施設に対して、従事者に対しても、最新の知見を踏まえた指導・啓発を実施していきます。</p> <p>次に、輸入食品の安全性の確保でございます。5ページをご覧ください。</p> <p>食のグローバル化の進展により、今後も、輸入食品の増大が予想されます。</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。食品添加物を主に、残留農薬等の検査を実施いたします。</p> <p>食品表示法では加工食品については、平成32年3月31日まで旧表示が認められていますが、新表示と旧表示が混合した表示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、違反が発見された際には、国の関係省庁や都と緊密な情報共有、連絡体制を確保し、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>
------	---

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

衛生課長	<p>次に、監視指導事業についてです。5～7ページにかけてご覧ください。</p> <p>まず、5ページ重点監視指導事業以外の食中毒対策についてです。</p> <p>都内では、近年魚介類の生食が原因と推定されるアニサキスの食中毒の発生が増加しています。新宿区においても、平成29年度は6件発生しており、区内で最多の病因物質となりました。</p> <p>全国的にみても、平成29年のアニサキスによる食中毒の件数は230件・患者数242名で、平成28年の124件・患者数126件から倍に近い勢いで増えております。</p> <p>今後も、魚を刺身で生食するという日本の食文化を考えた上で、アニサキス食中毒は増加するものと推察しております。現在は冷凍技術が進歩していることから、「マイナス20℃以下で24時間の冷凍」という、お刺身を安全に食べる予防法を食品等事業者に注意喚起するとともに、区民等にも普及啓発を続けてまいります。</p> <p>次に(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。</p> <p>昨年2月になりますが、都内では、学校給食において、刻みのりを原因食品とするノロウイルスによる大規模な食中毒が発生しました。</p> <p>海苔というのは一般的な食材の一つであり、乾物であります。さらに、海苔を大量に食べるということではなく、一度の食事で少量しか摂食することはないのですが、これを原因として、少量で食中毒が起こるということ、また、ノロウイルスがパック詰めされた乾燥状態で2か月以上感染性を保持することが証明された事件でもありました。</p> <p>学校や社会福祉施設等の集団給食施設においては、大規模食中毒の発生や重篤な症状を引き起こす事案が懸念されています。各施設に対し、改正された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検査、ATP拭き取り検査などを行い、大規模食中毒発生の防止に努めていきます。</p> <p>次に、大規模小売店等の衛生対策についてです。</p> <p>昨年の夏、関東地方で、特に北関東を中心に、腸管出血性大腸菌O157の感染症及び食中毒の発生が相次ぎました。そうざい店等における、器具等の不適切な取扱いが原因と推定されましたが、原因食品や汚染、感染経路の解明には至りませんでした。区内には大規模な小売店が多数存在することから、そうざい売場等の監視をより強化し、衛生管理の向上に努めて参ります。また、販売される食品のアレルギー表示など食品表示法に基づく適切な表示についても、指導してまいります。</p> <p>最後に7ページになりますが、ジビエ取扱施設の衛生管理についてです。</p> <p>ご意見にもありましたとおり、近年、流行しているジビエについても、E型肝炎や腸管出血性大腸菌、寄生虫による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」の遵守を指導してまいります。</p> <p>さらに、区民に対しても、広報、ホームページ、チラシの配布などで、食肉類に起因する食中毒予防について普及啓発を継続してまいります。</p> <p>平成30年度新宿区食品衛生監視指導計画の主な説明は以上になります。</p> <p>なお、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、区政情報課及び区政情報センターの各窓口にて配布し、区民の皆様にも周知しております。報告は以上になります。</p>
座長	<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報告があったところでございますが、何か、皆様の方からご質問等ございましたら、ご発言いただきたいと思います。いかがでしょうか。</p>
斎藤推進員	<p>昨年の結果で、自主回収の報告(表5)は、東京都の自主回収制度にのっとったものでしょうか。</p>
食品保健係長	<p>のっとったものです</p>

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

齋藤推進員	うどん、焼き菓子、スープは賞味期限を本来よりも長く記載というところで、これは、実際に、どれくらい長かったのでしょうか。うどんも賞味期限だったのでしょうか。消費期限と賞味期限は特に分けてはいないのでしょうか。
食品保健係長	本来の賞味期限より長く誤記載してしまった場合は、健康被害が生じる可能性があるということで、この場合は、東京都の条例の対象になるということです。
齋藤推進員	実際にどう判断するのか不明なのですが、賞味期限の場合だと、どのメーカーも安全係数をかけているので、ちょっと延長していても、特に人的被害はないということで、やっているのですが、それをさらに超えているという判断なんでしょうか。
食品保健係長	そうですね。月ではなくて、年を間違ってしまうことが多いです。
齋藤推進員	その範囲内であれば、自主回収の対象にはならないということなののでしょうか。
食品保健係長	賞味期限というのは、メーカーが設定しており、保健所でも知りえませんが、メーカーの判断になります。
唐沢推進員	アニサキス食中毒が、今までは、あまり目立ってなかったものが、最近、顕在化しただけだと思うのですが、海の魚だけではなくて、淡水魚の寄生虫についてはどうなのでしょう。
食品保健係長	実際は、淡水魚も寄生虫を持っていると思いますが、日本の食文化の中で、淡水魚は焼いたり、煮たりといった食べ方が主であると思われます。そういうことを考えると、生で食べるのは、圧倒的に、海の魚ということになるため、このような件数になるのかなと思います。 アニサキス食中毒はとても苦しいので、救急車で搬送されたりするので、医者も食中毒の届け出が徹底されています。その後、調査や虫体が確認されたことによって、食中毒の事案となります。そのため今後も、増える傾向にあると考えています。
唐沢推進員	ニジマスなんかは淡水魚で刺身で出しますよね。ニジマスは、寄生虫は大丈夫なのでしょう。
食品保健係長	生での喫食はあまり多くはないので、回答が難しいのですが、寄生虫のリスクはないわけではないと思われます。
座長	他にございますか。
	(4) 各推進員から食品衛生に関する情報提供
座長	なければ、次の議題に進みます。 それでは、続きまして、皆様から情報提供をいただきたいと思います。これからの暑い季節に向けた食品衛生対策や推進員の皆様への質問などでも結構です。一言ずついただければと思います。それぞれは、順番に前の方からよろしくお願いたします。
後藤推進員	お疲れ様です。 当社では、例年の衛生管理活動として、従業員の衛生教育と、自主対応ということで衛生点検や食品検査を行っているのですが、それは継続している状況です。 また、先ほど、保健所長あいさつでごっくんリーダーという話がありましたが、いろいろな施設

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

	<p>を巡回して、監視していますが、特養などの現場も多くありまして、嚥下困難な方々はお茶を、ごっくんとは飲めないなので、とろみをつけて、提供するというをしています。提供都度料理を作って出すというのが原則としてあるのですが、そのお茶に対してもとろみをつけて提供しなくてはならず、都度都度、作っているのは大変というのがあります。施設側の都合で、作り置きをしているということがありました。昔は、なくなるまで飲んでいたということもあったようですが、調理側としては、できるだけ安全に提供したいということで、期限を区切りまして、期限は当社の判断で、根拠をとって、管理をしているわけですが、24時間までは、作り置きで提供して、それ以上の時間がたったら、回収して処分をするという管理を行っています。そのため、施設側の都合もあります。口に入るものは安全でなくてはならないということで、通常の手洗いとか器具類の洗浄・殺菌も大切ですが、引き渡してからの管理もきちんとしないと患者さんにご迷惑をかけてしまう、体調不良になってしまうため基準を作りながら管理をしている状況があります。</p>
<p>永野推進員</p>	<p>お疲れ様でございます。</p> <p>アレルギー表示について、輸入品であると、製造側に成分を確認してから、表示をつくるのですが、常に一定とは限らないので、表示の作成には苦慮します。特に、添加物は国によって、使用基準が変わるため、日本仕様で別につくこともあるのですが、その場合、成分が製造している国で流通しているものと違うことがあるため、表示の作成は難しいです。今後、法の改正が輸入食品についてもあるようなので、特にこれからも気を付けていく必要があると思われま。また、原料を単一で使っているところは問題ないのですが、チョコレートをとっていても、複合チョコレートを使用している場合、中に入っているものが、ものによって変わってきますので、そのあたりのチェックは大変かなと思われま。</p> <p>次に、これから問題になると思われるところなのですが、先月、東京都のHACCP講習会を受けてまいりました。法律の可決待ちですが、だいぶ遅れているということで、内容も、部分的に変わって、今後の動向が、はっきりわからないということでした。一緒に聞いていた人とも話をしていたのですが、申請する時に、HACCPの内容を出せばいいのかなと思ってのですが、どうも、今回の話では、既存の営業許可施設も、HACCP関係書類を出さなくてはならないというような話を伺ったものなので、これから大変になるのかなと感じました。他の品質管理の方に聞いたら、HACCP担当を入れているという話も聞きました。これから、国と都と保健所と食協などで、いろんなところから情報がくる中で、情報が錯綜するのが一番怖いかと感じています。小規模店舗が困らないようにする方法としては、営業許可申請と同じように、HACCP関係書類もチェックを入れたり、空欄を埋める方式にすればいいのではないかなと感じています。</p>
<p>徳永推進員</p>	<p>調理員の教育ということで、日常的に、残食とか食事を作って出し切れなかったものを廃棄するのですが、コスト的にはもったいないのですが、廃棄を徹底しています。また、病棟でも患者さんが手元に残しておいたものが、カビをはやしてしまうということがあるため、食品の廃棄は栄養管理室の職員だけではなく、看護師さんにも協力してもらって行う必要があります。給食委員会というのがあるのですが、そういったところで周知をしています。</p> <p>あとは、この時期は食中毒のことがありますので、感染委員会で行っている講習会で、食中毒に関する内容も実施しております。</p>
<p>斎藤推進員</p>	<p>情報提供ということで、1つはノロウイルスの関連で、冬から特に注意をしていますが、本人以外の家族の発症に関する申告も徹底している中、まだまだ特に幼児が保育園などでウイルス性の胃腸炎という言い方はしていますが、先月も今月も発生しています。お子さんが体調不良であるという申告を受けると、その調理従事者の出勤を一時的に止めて、検査をするのですが、今のところ、ほぼ100%親にもうつっているのですが、親は症状がないというのが結構多いです。夫婦で働いている方もおり、お子さんが発症してしますと、日中に、奥さんあてに保育園から連絡があります。</p>

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

齋藤推進員	<p>その時点で、旦那さんは、別居ではないですが、家には帰らず、他の実家などにいるようにしてもらい、検便などが陰性であったら、旦那さんだけ、継続して出勤するといった対応をすることがあります。突然2人欠員になると、困るのでこのような対策をここ2回ほどやっているような感じですよ。</p> <p>あと、新宿の本店だけなのですが、飲食店、バイキングで、お子さんが食事をとりに行っている時に吐いてしまって、大騒ぎになってしまったケースがありました。飲食の方はノロウイルスの処理キットを用意はしているのですが、実際に吐くことがあまりないため、実際に吐かれたときに迅速に動けるように、訓練が必要だという話が出ています。ただ、夏休みはお子さんが多いので、バイキングだと、食べ過ぎて吐くということも多いようで、それらの見極めができません。夏休みに入る前に、従業員を集めて、吐いてしまった時の対処の訓練が必要だと感じています。</p> <p>さらに、従業員教育として理解度テストを必ずやっていますが、理解度テストで、2割くらいが合格できないのですが、この2割に対しては、特にその後何もやらず、報告のみだったのですが、その人たちが現場に出ているということを考えると、その人たちを合格ラインまでもっていかなくてはならないということで、今年度は補講というか追試を行うことにしています。</p> <p>また、店舗の巡回を年2回、各店舗に行っていますが、今までは、店長や責任者と話したいということで、通知してから行っていました。少しレベルを上げるために、無告知で行くように予定を組んでいます。</p> <p>もう一つ、店舗製造の設備の部分で、営業許可は取っているが、手洗いの大きさや位置などが、どう考えても使いづらい店舗があります。それにより、手洗いがおろそかになったり、作業台代わりになってしまったりして、「なんのためにその設備が必要なのか」、「よく許可とれているな」、「使える設備にはなっていないな」と感じているため、そのあたりを今後少し変えていきたいと考えています。テナントですと、建物側との折り合いも必要になりますし、リニューアルするといった時でないと設備の改修は難しいのですが、最低限、そういうところは整えていきたいなというのは感じています。行政の方でも、営業許可については、本当に使えるものでなければ、サイズは合っても意味がなく、人が一人入れるか入れないかの隙間で手を洗わなくてはならないというのは問題だと思いますので、どんどん指導していかないと、衛生のレベルは上がらないのかなと感じています。</p>
倉田推進員	<p>冬にインフルエンザが大変流行りまして、従業員も電車の中で感染し、体調不良となったりすることがありました。これに限らずなんでもそうなのですが、体調が悪い時はまっさきに休むように言っております。インフルエンザの場合、約1週間ちょっと休ませて、種類によって変えています。</p> <p>また、来月、自治指導員を中心にした12名が商店会を三ブロックに分けて、簡易検査をします。指導員のうち2名がスタンプ検査を行うのですが、手と冷蔵庫、まな板、器具それらを調べて、残りの1~2名が厨房の中の衛生状況、清掃状態、整理整頓などをチェックします。あと、自主点検票を見て、毎日、記録がされているかを確認します。それが14時から始まり、その後、不備な点がなかったかどうかをミーティングで話をします。その1か月後くらいに、保健所から結果と講話をもらいます。場合によっては、再検査となるのですが、できるだけないようにしたいです。</p> <p>また、6月ですが、自治指導員を中心にした、ハイジアでの講習会がありますので、それにも数名参加予定です。</p>
反保推進員	<p>平成30年度計画の意見にも書いてありましたが、受動喫煙防止対策についてですが、これは、飲食店にとって非常に大きな問題でございまして、以前、国の方からは100㎡以下の飲食店は、喫煙は表示さえすればいいという状況で、新聞などに載っていたのですが、その後、東京都の条例で、1人でも従業員を雇用していれば、屋内は原則的には禁煙だという報道がなされました。これは、非常に難しい問題でございまして、家族経営でも、給料払っている場合は従業員になるのかと。そうすると、禁煙の対象になるのかと。また、忙しい時のみに雇っている場合も入るのかとか、非</p>

進 行 管 理 表

食品衛生推進会議

平成30年5月29日(火)

新宿区役所第二分庁舎 分館1階

反保推進員	<p>常に難しい問題になりまして、人を雇っているお店の方が多いので、対象になるのが飲食店の80%以上になると、それがすべて禁煙になるとなると、お客さんの増員が望めないなど、飲食店業界は反対運動をすべきではないのかと、そういう話が結構出ています。</p> <p>さらにもう一つ、食物アレルギーの問題。お客さんによっては、質問する方もいるかと思いますが、確認してみると問い合わせは思ったよりは少ないようです。しかし、飲食店では今後、食物アレルギーの勉強をしなくてはならないという時代になってくると思われます。</p>
唐沢推進員	<p>スーパー、コンビニ業界では、自店調理のものが増えてきまして、また、お客さんも中食が増えています。そういう風潮の中で、夏は、特に昆虫が大繁殖する季節で、例えば、夏に、あるコンビニのチェーンでは、おでんをやっているとショウジョウバエのようなコバエが入る可能性が大きく、また、セルフサービスの惣菜店でも、昆虫が入りやすい環境になるので、そういうところを注意しなくてはならないなと思います</p> <p>次に、食品衛生の大きな観点から見たことを申し上げますと、先ほど反保推進員からありました、受動喫煙の問題、アレルギーの問題、これらは被害状況をみると、非常に大きいわけで、そういう面からいうと、我々はもっと守備範囲を広げていかなくてはならないなと感じております。例えば受動喫煙におきましては、先進国はもとより、国連の加盟国が200か国ぐらいあるのではないかと思います。そのうち50か国では、屋内で飲食店に限らず、すべて禁煙ということがなされておまして、日本のような禁煙対策は、非常に恥ずかしいと思います。アレルギーにおいても、オリンピックを控えて、そういう知識を広げていくことが重要ではないかと思うのです。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>それぞれの立場でご情報をいただきありがとうございます。</p> <p>引き続き、それぞれのお立場から、食品衛生の推進活動を行っていただきますよう、ご協力をお願いいたします。</p> <p style="text-align: center;">(5) 食品衛生規制の見直しについて</p>
座長	<p>次に、食品保健係長より、食品衛生規制の見直しについて、情報提供いただきます。よろしく願いいたします。</p>
食品保健係長	<p><食品衛生規制の見直しについて></p>
座長	<p>ただいまのご説明について、推進員の皆様からのご質問等はございませんか。</p> <p>以上で議事は終了です。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した。</p>