

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

1 開 会	
衛生課長	<p>ただいまより平成 31 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稲川でございます。よろしくお願いいたします。</p> <p>開会にあたりまして、新宿区保健所長の高橋より、ご挨拶を申し上げます。</p>
保健所長	<p>皆様こんにちは。新宿区保健所長の高橋でございます。いつも大変お世話になっております。本日は、大変お忙しい中、会議に出席いただきまして、ありがとうございます。</p> <p>今年も残るところ、1 か月半を切ったところで、いろいろお忙しいところと存じますけれども、今年一年振り返ってみますと、それほど大きな食中毒事件は発生しておりませんが、ゼロになるというわけにもいかないといったところです。</p> <p>本日、午前中、国の方の食品の営業許可に関する検討委員会というものに出席してきましたが、15 年ぶりに食品衛生法が改正されるということで、今、その規制の内容の見直しを進められているということでございます。販売形態などの多様化により、許可業種が合わなくなったり、重複して許可をとらなくてはいけないといった問題があるということで見直しがされています。また、HACCP についても、今後本格的に導入されていると思われます。このことから、食品衛生にかかる問題、オリンピックも含みまして、大きく変わるところにきているのかなと思っております。</p> <p>これまで以上に、気を引きしめて、職員一同取り組んでまいりたいと思いますので、ご指導のほどよろしくお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>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瀧田様にお越しいただいております。瀧田所長から一言お願いいたします。</p>
瀧田所長	<p>ご紹介いただきました、新宿総合事務所の瀧田でございます。日頃から、保健所の高橋所長をはじめ、諸先生方ならびに推進員のみなさまにおかれましては、わたくしども、食品衛生協会に対しまして、ご理解、ご協力を賜り、まことにありがとうございます。また、推進員の皆様におかれましては、食品業界のリーダーといたしまして、消費者の皆様へ安全な食を提供し、食品衛生の向上にご尽力をいただき、まことにありがとうございます。重ねてお礼を申し上げる次第でございます。</p> <p>また、来週の 11 月 26 日には、立川グランドホテル、また、28 日には、食品衛生センターで推進員の講習会がございますが、ご出席を予定されている方は、大変お手数ではございますが、当日は、よろしくお申し込み申し上げます。</p> <p>先ほど、高橋所長よりお話がありましたように、今年も残り 1 か月余りとなり、年末に向けまして、大変忙しい日が続くかと思われま。また、気温もずいぶんと下がって、寒くなってまいりましたので、皆さん体調管理には十分に留意されまして、お過ごしいただきますよう、お願い申し上げます、わたくしのご挨拶にかえさせていただきます。</p> <p>本日は最後まで、よろしくお願いいたします。</p>
衛生課長	<p>ありがとうございました。</p> <p>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いたします。</p> <p>新宿区食品衛生推進会議設置要領第 6 に基づき、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、三宅委員と斎藤委員がご欠席との連絡が入っておりますが、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>また、同要領第 8 に基づき本会議及び会議概要は原則公開となります。</p> <p>それでは、議事に入る前に資料の確認をいたします。本日の資料は 7 種類です。</p> <p>お手元の資料をご確認ください。</p> <p>・平成 31 年度新宿区食品衛生監視指導計画（案）</p>

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長	<ul style="list-style-type: none">・平成 31 年度食品衛生監視指導計画策定までの予定・意見用紙・月刊 HACCP2017 年 1 月号 「厨房現場における HACCP の導入・構築・維持管理のポイント」・食品衛生カレンダー2018・手洗い啓発用ステッカー・食物アレルギー講習会案内（チラシ） <p>以上になりますが、おそろいでしょうか。 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。 それでは、座長、よろしくをお願いいたします。</p>
座長	<p>ただいま、ご指名いただきました松川でございます。よろしくをお願いいたします。 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。 今回の主な議題は、</p> <ul style="list-style-type: none">①平成 31 年度食品衛生監視指導計画（案）の説明②奥住推進員からの「HACCP の導入・構築・維持管理のポイント」に関する説明 <p>となっております。 今回の会議では、推進員おひとりおひとりから情報提供はいただきませんが、ご提供いただける情報がございましたら、次第の（3）にて、挙手制とさせていただきますが、ぜひお話しいただきたいと思っております。</p> <h2>2 議事</h2> <h3>（1）平成 31 年度（2019 年度）新宿区食品衛生監視指導計画について</h3>
座長	<p>それでは、議事に入ります。 始めは来年度、平成 31 年度（2019 年度）の新宿区食品衛生監視指導計画についてです。 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>
衛生課長	<p>それでは、机上に配布しております平成 31 年度の監視指導計画（案）をご覧ください。 皆様もよくご存じのことかと思いますが、食品衛生監視指導計画は、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。また、計画の中で、次の事項について定めることとなっております。</p> <ul style="list-style-type: none">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4 その他監視指導実施のために必要な事項 <p>この 4 点を定めることとなっております。 新宿区では毎年度、これらの事項を踏まえ、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、食に対する安全、安心の確保、推進に努めています。 それでは、内容についてご説明をいたします。</p> <p>まず、目次です。 第 1 の「目的」にはじまり、第 9 の「食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上」までと、別紙①から別紙⑤、及び「用語解説」という構成でございます。 1 ページの第 1 「目的」から 2 ページの第 5 「試験検査の実施体制」までは、区の組織、体制等に変</p>

議事概要

平成30年度第2回食品衛生推進会議
平成30年11月19日(月)14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館1階会議室

衛生課長	<p>更には無い為、今年度と計画の変更箇所はありません。</p> <p>次に2ページ目にまいります。</p> <p>「第6 監視指導事業の実施内容」の「1 監視指導の実施に関する基本方針」についてですが、こちらの変更はございません。</p> <p>立入予定件数については、3ページの方に記載してございます。</p> <p>年間17,000件の立入件数を予定しております。</p> <p>また、その下、(2)「食品等の検査」でございますが、微生物検査については1,000検体を予定しております。また、理化学検査については300検体、遺伝子組換え食品については10検体を年間の収去検体として実施を予定しています。なお、検査機関としましては、微生物検査は新宿区保健所、理化学検査と遺伝子組換え食品の検査については登録検査機関にて行う予定です。</p> <p>続いて、4ページの方をご覧ください。</p> <p>「重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項」でございます。</p> <p>平成31年度では、「2 重点的監視指導事業」で4つの項目を設けています。</p> <p>今年度の計画にございました、</p> <ul style="list-style-type: none">・食肉の生食・加熱不足による食中毒対策・ノロウイルスによる食中毒対策・輸入食品の安全確保 <p>の3つに加え、「アニサキス等寄生虫による食中毒対策」を加えた4項目といたしました。</p> <p>魚介類の生食が原因と推定されるアニサキス、クドア等の寄生虫による食中毒はここ数年、全国的に、増加の傾向にあります。本年においても、新宿区でもアニサキスによる食中毒は3件発生しております。東京都においても、10月末現在において、69件発生しており、昨年東京都全体のアニサキス食中毒の発生件数である45件を、大幅に上回っております。このような状況を受け、次年度の計画において、重点的監視指導事業といたしました。</p> <p>監視や衛生講習会の機会を捉え、食品等事業者に対し一層の注意喚起を行うとともに、予防法の普及啓発を行います。また、広報や区ホームページを活用し、区民への普及啓発を図ってまいります。</p> <p>それでは、4ページ「重点的監視指導事業」の(1)「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」についてです。</p> <p>本年、原因食品に食肉の関与が推定される食中毒事案は1件発生しております。昨年の4件に比べ減少してきており、安堵しておりますが、都や国の発生状況は予断を許すものではなく、次年度も引き続き、「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」について、重点監視指導事業として継続してまいります。</p> <p>カンピロバクター食中毒対策として、鶏の生レバーや鶏たたきなど、鶏肉の生又は加熱不十分な料理が提供されることのないよう監視し、「鶏刺しやたたき」、「鶏レバー」等について、提供を控えるよう厳重に指導してまいります。また、必要に応じ、鶏肉の収去検査を実施することで指導へと役立ててまいります。他にも、区内の食肉販売、及び食肉処理業者に対し、「生食用」の表示がない鶏肉を飲食店等に販売する際には、生食はできない、十分に加熱して提供する旨を食肉関係事業者一斉検査の際に、指導を徹底いたします。</p> <p>昨年は、そうざい店等における腸管出血性大腸菌による広域散発事例の食中毒、また、本年5月にはサンチュが原因食品と推定される事案、また大手のハンバーガーチェーンによる食中毒の発生など、昨年、今年と、腸管出血性大腸菌食中毒の広域的な事案が発生しています。</p> <p>区においても、本年8月、腸管出血性大腸菌O157及びカンピロバクターの2つの病因物質に汚染された食品を提供したことによる食中毒が発生しています。</p>
------	--

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長

O157 などにつきましては、牛などの家畜の腸管に存在していることから、食肉類については、厚生労働省が平成 23 年 10 月に生食用牛肉の規格基準を制定しました。平成 24 年 7 月には牛肝臓、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ました。

これらについては、引き続き、基準等の遵守を指導し、特に、牛の肝臓及び豚の食肉が生食等で提供することないよう指導を徹底いたします。

カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策として、飲食店や食肉に関係事業者への監視指導は勿論、区民や消費者に対しても、鶏肉等の食肉を生又は加熱不十分な状態で食べることで、食中毒発生のリスクが高くなることを伝え、広報や区ホームページなどを活用し、情報提供を継続的に行うことで、食肉類に起因する食中毒の未然防止に努めてまいります。

計画案のア、イ、ウを総合的に取り組むことで、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒など、食肉類の生食、加熱不足による食中毒の低減を図っていきます。

次に、5 ページ「(2) ノロウイルスによる食中毒対策」についてです。

区内の平成 30 年ノロウイルス食中毒の発生状況は、2 月に 1 件発生し、その後、8 月に 1 件の、計 2 件発生いたしました。冬の食中毒、感染症の代表であるノロウイルスについては、今年のように、8 月にも発生していることは珍しいことではありますが、このような事例がございましたので、ノロウイルス食中毒については通年で注意が必要だと思っております。

ノロウイルスの感染症や食中毒は、ノロウイルスの遺伝子型の変異や新型が出現することで大流行、集団発生が危惧されています。また、昨年の「刻み海苔」を原因とするノロウイルス食中毒に代表されるように、発生原因はノロウイルスに感染した調理従事者からの汚染による食中毒事例が多発しています。本年 8 月に区内で発生したノロウイルス食中毒も飲食店の従事者からの汚染によるものと推察されています。食中毒が発生した場合に大規模化しやすい給食施設、弁当調製施設、ホテル等の大量調理施設や小児・高齢者等抵抗力の弱い年齢層が利用する保育園や高齢者福祉施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

また、食品等事業者や区民に対し、毎年、新宿区食品衛生協会と共同で作成している「食品衛生カレンダー」やホームページに掲載の「食品衛生 Web 講座」などを活用し、ノロウイルス対策として正しい手洗い、消毒方法、吐物処理方法等について、幅広く普及啓発を行います。

続きまして、同じく 5 ページの「(3) アニサキス等寄生虫による食中毒対策」についてですが、こちらについては、先程、ご説明いたしましたので割愛させていただきます。

続きまして、「(4) 輸入食品の安全確保」でございます。

我が国のカロリーベース総合食料自給率は、およそ 4 割で推移しており、国内で消費される食料の多くを外国からの輸入に依存しています。新聞などでは、TPP については、12 月 30 日に協定が発効するとの報道もありました。TPP の実現により、今後、ますます、食のグローバル化の進展が予想され、食品等の輸入届出件数も年々、増加を続けています。

区内に流通する輸入食品に対し食品添加物等の検査を実施し、輸入食品の安全確保を図ります。また、区内に流通する食品の表示の適正化を図るために、輸入者や販売業者に対し、食品表示法に基づいた適正な表示を徹底するよう監視指導を行います。

次に、重点的監視指導事業以外の、内容の変更箇所やご確認をさせていただきたい部分についてご説明をさせていただきます。

6 ページをご覧ください。

「3 監視指導事業」の「(7) 適正な食品表示への対策」についてです。

平成 27 年 4 月 1 日に施行された食品表示法では、「加工食品」、「添加物」に対する旧基準の表示方

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長	<p>法が認められている、いわゆる、経過措置期間が、平成 32 年（2020 年）3 月 31 日に終了します。そこで、次年度の計画案では、食品等製造施設に対し、新基準への対応を強化し、指導してまいります。</p> <p>続きまして、7 ページをご覧ください。</p> <p>「(8) 東京 2020 オリンピックパラリンピック競技大会に向けての監視指導」についてです。</p> <p>新たに竣工される国立競技場については、その外観が、はっきりそれとわかるほど建設が進んでまいりました。ニュースなどでも報道されているところです。設計段階から衛生面について指導してきているところですが、2019 年 11 月に完成予定と聞いております。完成後におきましても、引き続き、食品等の取扱いについて、監視指導を行い、衛生の確保を図ってまいります。</p> <p>次に、「(10) 食品等事業者への食物アレルギー対策」についてです。</p> <p>女性の社会進出の増加や高齢単身世帯の増加など、世帯構造の変化を背景に、外食や中食への需要が増加しています。また、国際化に伴う外国人観光客の増加が見込まれています。</p> <p>飲食店等の外食、弁当仕出し等中食への食物アレルギー対策をより推進する為、ピクトグラム等を活用したパンフレットの配布や、原材料の点検、確認を指導してまいります。</p> <p>続きまして、「(11) 従業員や営業者の国際化に伴う監視指導」についてです。</p> <p>韓流ブームで大久保、百人町地区は特に有名になりましたが、区内全域で、飲食店等の従業員や営業者の国際化が進んでいます。海外との習慣の違い等による営業方法及び衛生管理に対する近隣からの相談も多くなっています。これらの従業員や営業者に対し、施設の衛生管理や食品等の取扱いについて指導を行い、衛生意識の向上と定着を図ります。</p> <p>以上、計画の中核である、「第 6 監視指導事業の実施内容」について、ご説明させていただきました。</p> <p>次に、8 ページをご覧ください。</p> <p>「第 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進」に係る、「4 HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応」についてです。</p> <p>皆様もご承知のとおり、本年 6 月に、食品衛生法が 15 年ぶりに大改正されました。我が国の食品の安全性向上に関する多数の項目が盛り込まれたものですが、特に、飲食店等を営業される皆さまに関係が深いものが、この、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」と、「営業許可制度の見直し」に関する部分かと存じます。</p> <p>今回、制度化された HACCP に沿った衛生管理では、原則としてすべての食品事業者は法律の公布の約 2 年後から HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくこととなります。詳細な施行日は、今後、政令で規定されますが、最大で 1 年間の猶予が設けられています。取り組み内容は、事業者の規模や事業内容などに応じて 2 つに分かれます。大規模な事業者には HACCP の国際的なガイドラインに基づく衛生管理が適用されます。一方で、小規模事業者の範囲は今後、政令で規定されますが、小規模事業者、隣接店舗での小売販売のみを目的とした製造業等、提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種、例えば、飲食店やそうざいの製造業などは、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行うことが可能となります。新宿区では、事業者の多くが、こちらの「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に該当する事業者と考えております。</p> <p>事業者の皆様が、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が無理なく導入できるよう、周知や制度への理解、実情に即した支援を行ってまいります。</p> <p>来年度の監視指導計画の内容については、以上でございます。</p> <p>毎年、ここで、皆様からご意見をいただくところがございますけれども、本日は時間の関係から、計画（案）とともにお配りいたしました、「意見用紙」にて、ご意見をいただきたいと思っておりますので、</p>
------	---

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長	<p>よろしくお願いたします。</p> <p>最後に、計画策定までの予定についてご説明させていただきます。</p> <p>意見用紙にて頂いた推進員の皆さまからのご意見を参考にしながら、計画（案）を再考し、最終的に確定したものを 1 月に皆様方へ送付いたします。</p> <p>この、計画（案）については、1 月 25 日号広報で周知し、区民の皆様からのご意見をいただきます。また、推進員の皆様からのご意見をいただきたいと考えております。</p> <p>最終的に、皆様からのご意見を反映させまして、3 月下旬に確定することを予定しておりますので、宜しくお願いたします。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいま説明のありました平成 31 年度（2019 年度）新宿区食品衛生監視指導計画について、皆様の方から何か質問はございますでしょうか。質問のある方は挙手をお願いします。</p> <p>特にないようでございますので、それでは、平成 31 年度（2019 年度）新宿区食品衛生監視指導計画について、十分にお読みいただきいただきまして、ご意見等は、配布されております意見用紙にご記入の上、FAXにてお送りください。</p> <p>（2）食品衛生に関する推進員からの情報提供</p>
座長	<p>では、次の議事に移ります。</p> <p>平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆様は HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくことが盛り込まれました。</p> <p>本日は、2004 年に民間の HACCP 認証を取得され、さらに ISO や FSSC の取得を行い、自主衛生管理体制の強化に取り組んでおられますハイアットリージェンジー東京の取り組みについて、ご説明いただきたいと思います。</p> <p>奥住推進員よろしくお願いたします。</p>
奥住推進員	<p>講演＜厨房現場における HACCP の導入・構築・維持管理のポイント＞</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ここで、質疑応答の時間をとりたいと思います。</p> <p>ご説明の内容について、質問等ございましたら、挙手をお願いします。</p>
奥住委員	<p>＜質疑・応答＞</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>本日、ご説明いただきました内容は、今後の HACCP に沿った衛生管理の参考にさせていただきたいと思っております。</p> <p>次に、推進員の皆様より、食品衛生に関する情報提供をいただきたいと思います。</p> <p>冒頭でもお話しさせていただきましたとおり、今回は挙手制とさせていただきます。</p> <p>保健所に対する質問でもかまいません。何か、ございませんでしょうか？</p>
永野推進員	<p>永野です。</p> <p>栄養表示も、2020 年 4 月 1 日まで猶予期間ですが、それ以降は加工食品のすべてに熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、及び食塩相当量の表示が義務付けられています。このことで、以前から不思議に思っていたのですが、栄養表示は 2 つの出し方があり、原料の量で算出する方法と、現在、機械が良くなっていますので、その食品を全部機械にいれると、算出していく方法があります。それを表示</p>

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

永野推進員	<p>上、どのように見分けるのかなと気になっていました。そのことで、先日、国立健康栄養研究所のたけまえ先生の講演を聞く機会がありまして、初めて分かったことがありましたので、報告させていただきます。</p> <p>5 品目の栄養成分の囲いの下に、「推定値」や「この表示の値は目安です」というのが書いてあるのがあるそうです。これは、計算式で出した栄養表示成分ということのようです。そういうことが書いてないものに関しては、全部、機械が計算して出しているとのこと。</p> <p>いままで、保健所から収去されたことがなかったのが、わからなかったのですが、今後、栄養表示の部分と整合性を合わせるための収去というのを国で行うそうです。その時に、例えば、機械で算出しているものに関しては、実際に機械にかけ、その結果と合っているかどうかを合わせるそうです。それに合っていなければ、表示違反になると言うことです。計算式で出したものに関しては、機械にかけることはなく、算出根拠となるデータを提出し、間違いがなければ、表示違反にならないという話でした。</p> <p>今後の話のようですが、国で決めている計算式というのが、すでに変わっているかもしれないのですが、変わるそうです。そこで、現在、変わっていない計算の仕方を出しているところだと、2020 年以降、また変えなくてはならないというお話をうけました。また、公定検査機関の方の許容差の範囲についても話がありまして、5 品目に関しては、-20%～20%であれば許容範囲であるとのこと。あまり逸脱することはないと思いますが、このようなお話がありましたので、皆様にお知らせいたします。</p>
座長	<p>ありがとうございます。 他にありませんでしょうか。 特にないようであれば、次の議事に移ります。保健所からの情報提供です。</p>
	<h3>4 保健所からの報告</h3>
衛生課長	<p>それでは、保健所の様々な事業についての報告をさせていただきます。</p> <p>だいぶ前にはなりますが、8 月 8 日（水）に、新宿駅西口広場イベントコーナーにおいて、食品衛生協会と共同で食品衛生フェアを開催いたしました。皆様方には暑い中、お手伝いいただき、ありがとうございました。</p> <p>台風が来ておりましたので、いつもに比べると参加者は少なかったのですが、その中でも好評をいただきました。当日、来場者へ実施いたしましたアンケートから、食品衛生監視指導計画でも重点項目としておりますカンピロバクターの認知度を調査しましたところ、52.5%でした。一緒に調査いたしましたノロウイルスについては、96.1%、サルモネラ属菌が85.1%、腸管出血性大腸菌が60.4%などとなっております。カンピロバクターの認知度が低いことがわかりましたので、引き続き、区民への啓発活動に力を入れていきたいと思っております。</p> <p>次に、出版物についてのご案内になります。</p> <p>本日、お手元にもお配りいたしました。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。三宅推進員と後藤推進員には、大変ご協力いただきましてありがとうございました。</p> <p>作成部数ですが、3,800部でございます。新宿区食品衛生協会と合わせまして、6,800部を作成しております。11月19日から衛生課窓口と、特別出張所、保健センター、区役所本庁舎内の区政情報センター等で配布しております。</p> <p>また、手洗い啓発用ステッカーを作成いたしました。こちらも、窓口で配布する他、講習会などでも配布しております。</p> <p>両方とも、数に余裕がございますので、推進活動に必要な方はお申し出いただければ、ご用意させていただきますので、よろしく願いいたします。</p> <p>最後に、今後の活動についてお知らせいたします。</p>

議事概要

平成 30 年度第 2 回食品衛生推進会議
平成 30 年 11 月 19 日（月）14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1 階会議室

衛生課長	<p>明日になりますが、11 月 20 日（火）に消費者を対象とした講演会を行います。新宿文化センターの小ホールで、宇宙食についてというテーマで、JAXA から講師をお招きして、解説いただきます。</p> <p>また、12 月 6 日（木）に集団給食施設対象の講習会を外部講師をお呼びして牛込笹塚区民ホールで実施する予定です。</p> <p>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>ただいまの報告について、皆様から質問はございませんでしょうか。</p> <p>特になければ、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>