

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議
令和元年 5 月 20 日（月）
新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

1 開会	<p>【1 開会】</p>
衛生課長	<p>ではお時間になりましたので、平成 31 年度新宿区食品衛生推進会議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。よろしくお願いいたします。</p>
2 委嘱式	<p>【2 食品衛生推進員 委嘱式】</p>
衛生課長	<p>保健所長の高橋よりご挨拶を申し上げます。</p>
(1)保健所長挨拶	<p><保健所長挨拶></p>
衛生課長	<p>まず、31 年度の食品衛生推進員の委嘱式を行わせて頂きたいと思います。この委嘱につきましては新宿区の方で社会的な信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と識見を有する皆様を「食品衛生推進員」として委嘱させて頂いております。今回は皆様方 12 名の方を委嘱させて頂きまして任期は 2 年となっております。それでは 12 名の皆様の私の方から順番にご紹介させていただきます。</p>
	<p>新宿区食品衛生協会会長 反保耕二様でございます。本日は所用で少し遅れていらっしゃるということでございます。 同じく食品衛生協会副会長 唐澤吉治様でございます。 副会長 浅野哲也様でございます。 副会長 高木久幸様でございます。 副会長 水上多佳子様でございます。 副会長 山内一広様でございます。 シダックス株式会社 品質管理・アレルギー対策室課長代理 後藤登代子様でございます。 株式会社小田急百貨店 営業統括部 品質管理担当統括マネージャー 三宅尚子様でございます。三宅様は本日欠席でご連絡頂いております。 株式会社ホテル小田急食品衛生アドバイザー 奥住嘉朗様でございます。 食品衛生コンサルタント 永野真由美様でございます。 JCHO 東京山手メディカルセンター 栄養管理室長 徳永圭子様でございます。 株式会社新宿高野品質管理室室長 斎藤勝臣様でございます。 以上の皆様になりますのでどうぞよろしくお願いいたします。</p>
(2)委嘱状の交付	
衛生課長	<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「食品衛生推進員手帳」とともに配布してございますので、ご確認をお願いいたします。それでは、保健所長が皆様のところへ参りますので、そのままお席でお待ち下さい。</p>
保健所長	<p><委 嘱 状 の 交 付></p>
3 推進会議	<p>【3 平成 31 年度 第 1 回新宿区食品衛生推進会議】</p>
衛生課長	<p>続きまして、ただいまより、平成 31 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状況についてご報告いたします。本日は、三宅推進員がご欠席ですが、半数以上の推進員の皆様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 条により、本会議が成立いたしますことをご報告申し上げます。</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日 (月)

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

	<p>また、同要領第 8 条に基づき、本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。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お伝えください。</p>
(1) 座長選出	<p>【(1) 座長副座長選出】</p>
衛生課長	<p>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いたします。</p> <p>座長・副座長の選出は、要領に基づき推進員の皆様が互選することになっております。なお、今回選出された座長・副座長につきましては、2 年間その職をやって頂く形で考えております。どなたか、推薦していただける方はいらっしゃいますでしょうか。</p>
永野推進員	<p>遅れてこれられるということですが、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反保会長を推薦いたします。また、副座長には、唐澤推進員を推薦いたします。</p>
衛生課長	<p>ありがとうございます。ただいま、座長には反保推進員、副座長には唐澤推進員を、という推薦のお声がかかりました。皆様、いかがでしょうか。反保推進員につきましては遅れていらっしゃるということですので、このお二人にお願いをしてよろしいでしょうか。</p> <p>< 拍手 ></p>
衛生課長	<p>ありがとうございます。それでは反保推進員がいらっしゃるまで、唐澤推進員の方に座長代理をお願いしたいと思いますけど、唐澤推進員よろしいでしょうか。よろしく願いいたします。では、唐澤推進員は、お手数ですが座長席の方へお移り下さい。</p>
衛生課長	<p>以後の進行につきましては、唐澤推進員をお願いいたします。</p> <p>座長、よろしく願いいたします。</p>
座長	<p>本来は、座長の反保さんがご挨拶すべきところですが、先ほど衛生課長がおっしゃったように座長の反保さんは遅れて来るそうですので、その間私が代わりに務めさせていただきます。</p>
(2) 自己紹介	<p>【(2) 新宿区食品衛生推進員自己紹介】</p>
座長	<p>それでは、早速次に移りたいと思います。</p> <p>今回、高木様、水上様、山内様の 3 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 分程度でお願いします。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。よろしく願いいたします。</p>
後藤推進員	<p>シダックスの後藤と申します。お世話になっております。私の方は、シダックスというとカラオケが表立ってあるのですが、カラオケは下火になりまして。本来給食がメインでして社員食堂とか、病院の給食とか学校給食、ありとあらゆる給食の方を運営しております。その中で品質管理・アレルギー対策室ということで、会社のルールがありまして、その通りに今日も行っているかと監視役ですね。現場をぐるぐる回って監査をしているような立場の仕事になっております。私が本社関係で、全国に 30 名近く同じような仕事をしている者がおりますのでその方の指導役ということと、あと同行巡回をしてその方々がちゃんと点検をしているかという OJT を兼ねながら、全国巡回をしている仕事に携わっています。これから HACCP ということで色々ルールが変わって来ると思うのですが、この会で勉強して、解らないことは聞いたり、皆さんのお知恵を拝借させて頂きたいと、どうぞよろしくお願い致します。</p>
奥住推進員	<p>皆さんこんにちは。ホテル小田急の奥住と申します。昨年夏に定年になりまして、囑託としてそのまま</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日 (月)

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

	<p>残っております。食品衛生アドバイザーとして、丁度辞めるタイミングの頃に、それまで取得していた ISO22000 から FSSC22000 という認証に切り替えて建物全体で食品安全の管理をするという体制に丁度切り替わったところでございます。引き続き後任のサポートをして行きたいと考えております。どうぞよろしくお願い申し上げます。</p>
永野推進員	<p>皆様こんにちは永野と申します。元々は伊勢丹の品質管理の方をやっておりまして、皆さんご存知の方もいらっしゃると思いますが、今年から個人的に食品衛生のコンサルタントを始めまして、今やっているのが、輸入食品の方の表示がらみのこと。もう一点、通販とかのショップに出す基準とかそういうことを決める形のようなものを頼まれてやっております。よろしくお願い申し上げます。</p>
徳永推進員	<p>東京山手メディカルセンター栄養管理室長徳永と申します。よろしくお願い申し上げます。うちの病院は東日本で 20 病院位あるのですが、これから 2 年間こちらで勉強させて頂いた情報を病院グループ内で共有できたらいいなと考えております。これからもよろしくお願い申し上げます。</p>
斎藤推進員	<p>新宿高野の斎藤と申します。普段は府中の方に工場があるのですが、そちらに席は置いてあります。基本的に仕事としては、自社工場であったり、委託している部分があるのでその工場の監査であったり、あとは店舗が百貨店さんの中にほとんど入っているんですけど、30 店舗位あるので、そちらの衛生の部分を見ているかたちです。前回は推進員をやらせて頂いたのですが、推進員をやっている限りは自社の方で問題が起きないように、特に気を付けてやって行きたいと思っております。よろしくお願い申し上げます。</p>
山内推進員	<p>株式会社サンリツの山内と申します。よろしくお願い申し上げます。普段は総務を担当しております。弊社は元々パチンコのホールをやっている会社でございまして、飲食を始めたのが 10 年前前です。元々パチンコ店の中にあった喫茶コーナー、これを 10 年前に独立した店舗として始めるようになったのがきっかけです。まだまだ、新米で判らないことも多いですので、勉強させて頂きたいと思っております。よろしくお願い申し上げます。</p>
水上推進員	<p>株式会社京王百貨店品質管理水上と申します。今年初めてで、どういうことをやるか、判らないのですが、日頃、私どもの新宿店と聖蹟桜ヶ丘店とサテライト店がいくつかあるのですが、品質管理の方は食に限らず他のことも全部やっています。食に特化できないのですが、とは言え、一番比重は重いと思っております。</p> <p>弊社は、駅弁大会をやっておりますので、非常にその辺は神経使っておるところでございます。勉強させて頂ければと思います。よろしくお願い申し上げます。</p>
高木推進員	<p>こんにちは。高木と申します。新宿四谷料飲組合の会長として 120 店舗位を統括しております。現場の方でやっております。ここで勉強させて頂いて、小さなお店沢山ございますので、そちらに知識が充分行き渡るように、これからも、よろしくお願い申し上げます。</p>
浅野推進員	<p>皆さん、こんにちは。新宿食品衛生協会副会長の浅野と申します。私、神楽坂の毘沙門天の裏で戦後からずっと寿司店をやっておりましたが、諸般の事情で、もう 8 年になります、ちょっと、お休みをしております。その間に色々商売をしていてなかなか、こういう協会等に参加できなかったもので、今まで分頭張れとということで、やらせて頂いております。今、全国と東京都の寿司組合の専務理事、並びに地元の神楽坂の料飲組合の組合長もやらせて頂いております。現場を離れておりますが、皆様方と最先端の勉強をさせて頂いて、少しでも組合員に情報を持っていければ良いと思っております。よろしくお願い申し上げます。</p>
唐澤推進員	<p>唐澤と申します。私は、32、3 年間コンビニを 2 店舗経営しておりましたが、三年前、年なので、コンビニから足を洗いました。また、食品衛生に関しては、20 数年間、色々食品衛生関係に首を突っ込んで、今は新宿食品衛生協会の副会長をやっております。よろしくお願い申し上げます。</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日 (月)

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

<p>座長 (3) オブザーバー挨拶</p>	<p>ありがとうございました。皆さん、任期の 2 年間、よろしくお願ひします。 【(3) 東京食品新宿総合事務所 所長挨拶】</p>
<p>座長</p>	<p>それでは、本日は、オブザーバーとして、東京食品新宿総合事務所の阿左見所長にお越しいただいております。それでは、阿左見所長より一言ご挨拶をお願ひいたします。</p>
<p>阿左見所長</p>	<p>< 新宿総合事務所長 ご挨拶 ></p>
<p>座長</p>	<p>阿左見所長、ありがとうございました。</p>
<p>(4) 議事 ① 推進員制度 ② 活動計画</p>	<p>【(4) 議事 ①新宿区食品衛生推進員制度及び②平成 31 年度 新宿区食品衛生推進員活動計画】</p>
<p>座長</p>	<p>それでは、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説明をお願ひいたします。</p>
<p>衛生課長</p>	<p>それでは、まず、ご説明の前に、本日配布した資料の確認をさせていただきます。お手元の資料をご確認ください。資料 1 から資料 3 でございます。 【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でございます。 次に、【資料 2】平成 31 年度 新宿区食品衛生推進員活動計画 次に、【資料 3】新宿区食品衛生監視指導計画です。①平成 30 年度 監視指導計画の実施結果、②平成 31 年度 監視指導計画、③平成 31 年度 監視指導計画案についての募集結果について以上になります。</p> <p>それでは、初めに新宿区食品衛生推進員制度について説明いたします。【資料 1-①～④】をご覧ください。 新宿区食品衛生推進制度及び会議は【資料 1-②～④】の要綱等に基づき実施しております。 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。 推進員の主な職務は、「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」でございます。皆様には、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ひいたします。どうぞよろしくお願ひいたします。</p> <p>続いて、今年度の推進員活動計画について、ご説明いたします。【資料 2】をご覧ください。 今年度皆様にお願ひしたい活動は表の通りです。特に、◎印の推進会議と推進員講習会につきましては、極力ご出席をお願ひいたします。以上、ご協力の程よろしくお願ひいたします。 それでは、推進員制度についての説明は以上になります。</p> <p>皆様の方でご質問がありましたら、お受けいたしますのでいかがでしょうか。</p> <p>よろしければ、次の説明の方に入らせて頂きます。よろしいでしょうか。</p>
<p>(4) 議事 ③ 監視指導計画</p>	<p>【(4) 議事 ③新宿区監視指導計画】</p>
<p>衛生課長</p>	<p>【資料 3-①】平成 30 年度新宿区監視指導計画 実施結果の説明に入らせて頂きたいと思ひます。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。 【資料 3-①】をご覧ください。</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議
令和元年 5 月 20 日 (月)
新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

衛生課長	<p>こちらは、実施結果の速報値となっておりますので、資料の方でご確認を頂きたいと思っております。</p> <p>次に、【資料 3-②】平成 31 年度 新宿区監視指導計画、【資料 3-③】平成 31 年度新宿区食品衛生監視指導計画案に対する意見募集結果についてご説明をいたします。</p> <p>まずこの計画ですけれども、食品衛生法第 24 条に基づき、区長は毎年度「食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）」を策定し、公表することが定められています。これに基づき、平成 31 年度においても、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、重点的に実施する監視指導事項等を定め、効率的かつ効果的な監視指導を実施し、区民の食生活の安全確保を目的に本計画を策定しました。</p> <p>計画の実施期間は、平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日までとなっております。本計画は、内容は 16 ページ、表紙、目次含め、全 18 ページとなっております。構成は、本文が 9 ページまで、第 1 の「目的」から第 9 の「食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上」の 9 項目から成り立っています。</p> <p>次に後ろの方に別紙が付いています。別紙①が「監視指導の実施体制及び各機関との連携体制」となっております。別紙②が「食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた衛生管理」となっております。別紙③が「監視対象施設の重要度別監視回数」でございます。別紙④が「監視及び衛生教育年間予定表」でございます。別紙⑤が「収去検査年間予定表」でございます。そして、最後に「用語解説」を付けております。では、平成 31 年度の計画について、重点的監視指導事業についてご説明いたしますので、4 ページ中ほどをご覧ください。</p> <p>第一に、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌対策としての、「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」 第二に、「ノロウイルスによる食中毒対策」とし、平成 31 年度は、都及び区内においてアニサキスによる食中毒が増加していることから、 第三に、「アニサキス等寄生虫による食中毒対策」を重点に加えました。 そして、第四番目といたしまして、「輸入食品の安全確保」といたしまして、これらの 4 点を、重点的監視指導事業、といたしました。</p> <p>それぞれの重点的監視指導事業について簡単にご説明いたします。</p> <p>まず、1 番目の、食肉の生食、加熱不足による食中毒対策についてですけれども、まず、焼肉屋や焼き鳥屋、居酒屋を中心に、監視時に鶏肉の生食及び加熱不十分なメニューの提供の把握に努め、台帳管理を行い、継続的な指導や収去等を実施いたします。また、牛の肝臓や豚の食肉(内臓含む)提供禁止の徹底をいたします。食肉を生又は加熱不足で食べると、食中毒の危険性が高いことを普及啓発していきます。こちらにつきましては、食べる方のほうにも、啓発が必要ということで取り組んでまいります。</p> <p>次に、ノロウイルスによる食中毒対策です。 大規模な食中毒となりやすい給食施設、弁当製造施設、ホテル等の大量調理施設、また、子供や高齢者等の抵抗力の弱い集団が利用する保育園や学校、高齢者福祉施設の監視指導を重点的に行っていきます。 次に、アニサキス等(寄生虫)による食中毒対策です。 患者数は少ないですけれども、件数は全国的に増加しています。お刺身などの魚介類の生食に起因しており、魚介類の生食という食文化を有する日本においては、この対策は急務となっております。事業者や区民、消費者の方たちへの注意喚起や、冷凍保存、これは、マイナス 20℃で 24 時間以上で保管をしますとこのアニサキスは、死ぬと言われておりますので、死んだアニサキスをお召し上がりになっても、アニサ</p>
------	---

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議
令和元年 5 月 20 日（月）
新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

	<p>キスの食中毒にはならないということで、この保管方法などを徹底して、指導、普及啓発をしていきます。</p> <p>次に、輸入食品の安全確保です。 海外や検疫所の情報等を踏まえ、添加物検査を中心に、輸入食品の安全確保を推進していきます。 また、昨年、6 月に食品衛生法が改正されたことにより、 「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（厚生労働省及び消費者庁告示）の一部が改正されました。</p> <p>平成 31 年度の計画では、計画 2 ページ 2 他機関との連携協力において、指針の改正を踏まえた内容に変更しています。</p> <p>次に、6 ページ 3 監視指導事業の（7）についてです。（7）につきましては、「適正な食品表示への対策」になりますけれども、食品表示法に基づく、加工食品等に対する新表示への経過措置期間が終了いたしますので、内容表現の一部見直しをおこないました。</p> <p>同じく、（8）です。「東京オリンピック・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。こちらにつきましては、新国立競技場に対する監視指導に関し、一部、内容の修正を行っております。</p> <p>他に、（10）食品等事業者への食物アレルギー対策 また、（11）従業員が外国人の場合の国際化に伴う監視指導について、記載をさせて頂いております。</p> <p>次に、8 ページについてご説明いたします。 8 ページの 4 のところですが、HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応です。 こちらにつきましても、食品衛生法の改正に基づき、内容や表現の方の一部見直しを行っております。 以上が今回の計画の主な内容となっております。</p> <p>続きまして、食品衛生監視指導計画案に対する意見募集結果についてご説明をいたします。 こちらの方は、法律の方で広く意見を求めることとなっておりますので、平成 31 年 1 月 25 日から 2 月 8 日までの期間、区民向けに意見を募集しました。寄せられたご意見は 9 件ございまして、そのご意見に対する区の考え方を資料 3-③のとおりまとめておりまして、こちらにも計画と一緒に現在公表をしております。また、皆様の中からもご意見を頂いた方がいらっしゃいます。どうもご協力頂き、ありがとうございます。</p> <p>なお、今回寄せられたご意見の中には、計画に反映させる内容のものは特にはございませんでしたけれども、今後の計画策定の参考にさせて頂きたいと思っております。</p> <p>また、この計画の周知についてでございますけれども、3 月 25 日の広報しんじゅくでまず公表いたしまして、併せてホームページにおいて、計画を策定したことをお知らせしております。また、衛生課の窓口や、区政情報課及び区政情報センターにおいても「計画本文」と「意見募集結果」を閲覧、配布をしております。このようにして、区民の皆さまに広く周知しているところです。</p> <p>なお、食品等事業者の方たちへも、講習会や新宿区食品衛生協会等を通じ周知いたしております。</p> <p>なお、本日、HACCP 関連資料の参考として、2019 食品衛生管理ファイル と HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 3 冊子 を机上配布させて頂いておりますので、後ほどご確認下さい。</p>
衛生課長	<p>それでは、資料 3 につきましてものご説明は以上となります。 こちらについて、ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。</p>
座長	<p>なにか、ご質問ございますか。 それでは、無いようですので、次に移りたいと思います。</p>
(4) 議事 ④ 情報提供	<p>【(4) 議事 ④各推進員から食品衛生に関する情報提供】</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日 (月)

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

座長	<p>皆様は様々な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、情報提供をいただきたいと思います。それでは、順番に、1人2~3分程度お話をお願いいたします。</p> <p>それでは、後藤様よりお願いいたします。</p>
後藤推進員	<p>後藤です。よろしくお願いいたします。先ほどお話したように、給食が中心で衛生の方の管理をしております。衛生だけではなく、品質管理室ですので、様々なお客様に対してのサービスそういったものを行っているのですが、衛生が中心になっております。</p> <p>あと、部署の名前にあるようにアレルギーの食事提供に対応している、施設もありますので、それに対しての会社のルール、あとお客様、行政、施設側のルールと併せて、基本は私たちのルールに沿った提供をしていただくという形で交渉して、食事を提供しているという形になったおります。</p> <p>もちろん衛生管理については、先ほど言ったとおりに会社のルール通りに営業店の方で衛生ルールを守る食事を提供しているかというようなチェックを推進員担当として定期的に巡回しているという状況であります。</p> <p>基本的な衛生の教育の部分で店舗の店長や従業員の方は定期的に教育をしているのですが、店舗開発でお店を開拓してくれる方たちがなかなか色んなものを拾ってきて、ルールがあるのに、ルールじゃないようなお客様との約束事をしてしまって、色々な食事提供をしなくてはならないような状況が多々ございました。ここ3年位、営業開発の方たちにもきちんと衛生の勉強をしてもらわないと困るなということで、基本的な手洗いから、あと一般的な衛生管理と会社の独自のルールというものがございまして、そちらの方を、あたりまえですけども、最低年1回、担当者全員に私たちの部署が教育をしております。少しずつでも、会社のルールや衛生で困った時には私たちの部署に聞いて対応すれば良いんだということが、少しずつ認知されて来まして、質問が挙がってきて、現場が困って営業しないように、何とか、やっているという状況です。</p> <p>まだまだ、営業開発の方はやはり件数を取らないと。自分の点数にならないので、その辺の、品質管理に聞かれるとまずいということを解りつつも、契約を取って来るという状況がありましたので、そういった所も強化しながら、現場だけの教育ではなくて、営業開発の方々の教育にも強化を入れています。</p> <p>あと、アレルギーのルールも社内的には決まっているのですが、やはりお客様もアレルギーの知識がまだまだ不足しているところもありますし、病院の先生方も色んな方々がおりますので、病院の先生がアレルギーだと言ってしまうと、アレルギーの通りに食事を出さなければいけないという、言われるとおりに出さなければいけないという、まだまだ、そういう状況になっております。</p> <p>そういったところも、病院の先生を選びながら、提案をしながら、施設側に解って頂く、施設の担当者に解って頂くように施設の方々の教育も含めてできる限り、現場が困らないような体制で応援していくという形を最近では進めてやっております。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p>
奥住推進員	<p>私共は、ハイアットホテルとして、新宿には、ハイアットリージェンシーとパークハイアットとあります。他にも、国内にはホテルが沢山あるのですが HACCP の制度化に向けて比較的私共のホテルが同じグループの中では、取り組みが早かったものですから、どういう風に取り組んで行けば良いのかという中で助言を求められるケースが非常に多くなってきております。</p> <p>特に外資の本部がございまして、そこから、日本の法律と関係なく認証を取得しなさいという指示が来ておまして、基本的には何らかの国際認証を目指すという形で動いております。ただその流れの中で色々お手伝いすると様々な手順ですとか先ほどもお話がありましたアレルギーの対応ですとか、そういう細かなところの手順が実際にははっきりと文書化されず、決まってない中でオペレーションが日々行われているケースが非常に多々見られています。</p> <p>HACCP の取り組みを皮切りにして、様々な周辺の手順の見直しあるいは整理、こういったことを今年1年はグループ全体として進んで行く方向でございまして、以上でございまして。</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日 (月)

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

<p>永野推進員</p>	<p>私の方は、HACCP も見極めて行かなければいけないところもあるのですが、今困っていますのが、新表示への切り替えです。皆さんのところも、実施されているところもあるとは思いますが、一番今困ってま すのが、カロリーの栄養表示と一緒にやらなければいけないことです。 栄養表示自体が輸入ですと、自国でやっているところと全くやっていないところがある。それを信じて いいのか。日本のやり方、分析の仕方も変わっているわけなので、今までの栄養成分表示自体がもしかし たら違うみたいなのも言っています。 新しい分析、一番安く、一番早くやって頂けるところを調べているのですが、一番高いところは、1 検体について2~3万円です。ルーチン的にずっと売るのでしたらそれで良いのですが、これがイベン ト的に1週間単位で売るのでとか、そういったものをどういう風に処理していくかというが、今、問 題になっております。 また、日にちもかかるものですから、例えば中小企業の方は栄養成分表示をしなくても良いというよう な取り決めはあるのですが、逆に大きい企業が販売する場合は、それはそれでやらなければいけないと話 になっておりますので、結論としては結局いろんなところで販売する物にあたっては、新表示で栄養成分 表記をしなければならないと。 そうかと言って、分析しなくても計算式で良いと言われましても、その計算式が合っているのかどうか を、また計算しなければならないみたいなの、確認をしなくてはならないとなるとまた大変です。そうしま すと、やはり、1検体ずつ検査した方が楽ですし、正確さも取れます。今困りながら、徐々に動いており ます。</p>
<p>徳永推進員</p>	<p>私の所は、病院ですので、病院の中の衛生管理というところで、現在、東京都食品衛生自主管理認証制 度を取って、毎年、確認・更新しております。今年度、HACCP という考え方を取り入れた衛生管理を少し ずつ加えて行かなければいけないのかなと、取り組み・計画中です。実際に出来るのは、来年度になるか と思います。そこに、変えて行こうと考えております。</p>
<p>斎藤推進員</p>	<p>うちの方では、先ほど話しました工場の部分とあと店舗ではケーキの製造・惣菜・飲食があります。 先程から言っている HACCP の部分ですが、入っている百貨店さんの中で一番早いところは、1年前に完 了させろというところがあります。 うちとしては、FSSC なんですけれども、グローバルマーケティングプログラムというものがあるので すが、今月5月社内の方でプレゼンしてOKになりました。それに挑戦するという事で了解を得たので、 来月6月から来年5月まで、全店舗やっていきます。基本的には、認証取る、取らないとは別なので、本 店の方だけ、本店ビルとして認証を取得するという事を6月に目標をおいてやるという事で決まりました。 私もグローバルマーケティングプログラムに関しましては、初めてなので、途中途中、推進員の中でも 情報提供出来れば良いかと思ってます。元々、JFS という日本の規格とかでも ISO とかと同じように、日 本の規格が立ち上がっているのですが、このカテゴリーに飲食店はないということで、そっちは諦めて、 小規模とかそういうところでも、ステップアップを踏んでやっていけるプログラムになっているので、そ れを使ってみようという事になりました。日本ではまだあまり始まってないようなことを言っていたの で、これの情報提供がこちらで出来れば良いかと思ってますのでよろしくお願ひいたします。</p>
<p>山内推進員</p>	<p>私共のところでは、飲食店の規模が小さいので、HACCP そのものを導入していくということは、ハード ルがとても高いのですが、食品衛生協会がこの春に頂いたこの、『食品衛生管理ファイル』これを活用し て、今、会社の仕組みを作っています。 まずは、これに乗っ取って、沿ってやって行くといくことをやっております。それから、先日保健所で 頂いたこちらの手引書、当社、カフェの他に、ジェラートの製造並びに洋菓子の製造もやっているのです けれども、『小規模な菓子製造事業所向きの手引書』これを今は活用して、社内向けのものを整備してい るところです。 後は、アレルギー対策ですね。アレルギーの表示、しなければいけないということで、少しずつやって いるのですが、まだ、全商品に対応出来ていないので、これも、きちんと進めていくということに、取り</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日 (月)

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

<p>水上推進員</p>	<p>組んでいます。以上です。</p> <p>私共のところは、百貨店なので、色々なお取引先が入っているということで、HACCP に関してレベルがそれぞれ、本部から指示が来るところもあれば、何もないところもあります。</p> <p>HACCP に行く前に衛生管理としては、弊社は 20 年近く早朝厨房点検というのをやっています。抜き打ちで朝 6 時にいきなり厨房を見て回ります。まだ、誰も来ていないときです。そうしないと、その状況が解らないのでということをやっています。</p> <p>それが、新宿の食品と聖蹟桜ヶ丘とレストランです。前は月一やると、月 3 回になるので、結構ハードです。やっている中で、厨房点検表とか、記録の付け方も今までも見ていたのですが、HACCP が近くなるより、そちらの記録の方もチェックを少しやっというと思っております。</p> <p>なかなか狭い厨房が多くて、やることもお取引先によってまちまちなので、どういう風にやっというたらいいかなと、今年ちょっと、HACCP に向けて、少しずつ、本気を出す年にはしています。模索をしながらの状況なので皆様のお知恵を拝借出来ればと思います。よろしくお願いたします。</p>
<p>高木推進員</p>	<p>当組合は、小さなお店から何百人までのお店とか、イタリア、中華、和食、多種多様なお店が広い範囲に散らばっております。</p> <p>私とか、自治指導員数名だけでは、指導しきれない状況であるのは確かです。ですので、食品衛生協会の自治指導員指導会とか、そういう手立てしかありません。</p> <p>また、こういう『食品衛生管理ファイル』そういうものを、配るだけしか手がありませんので、なかなか隅々まで指導するのは、難しい状況です。ですので、もう少し個人店の意識を高めるためにはどうしたらいいかということ、日々役員で話し合っているところではありますが、難しい状況なのは、確かに、変わらない状態であります。これからも努力して行こうとは思っていますので宜しくお願い致します。</p>
<p>浅野推進員</p>	<p>今高木さんが、おっしゃったように、私共、東京都寿司組合もほぼ個人店です。食品衛生のことでなく、雑談・余談として聞いていただきたいのです。</p> <p>チェーン店とか、非常に大きな回転寿司とかは、非常に繁盛しております。それから、予約制で行くと、三万円くらいとるようなお店もそこそこ繁盛しております。</p> <p>ただ、私たちの組合を支えているところの、ご夫婦・息子さんでやっているような昔ながらの町場のお寿司屋さんというのは、非常に大変な状態です。毎年、私共組合も 50 店舗位減っております。それも、廃業その他いろんな事情があります。中々、大変な状況です。</p> <p>もちろん、基本には食品衛生というのは、大事なことですが、非常にこれから、年寄りが多い飲食店には、キャッシュレス化、カードにしるとか、お国の方から色んなことを言ってきます。非常に、今回の話としても要求ばかり多くて、今度は軽減税率になって、計算が難しいとか、非常に大変な状態であります。</p> <p>なんとか、各店現金が出て、食品衛生協会の発展にも繋がってくると思いますので、その辺のところを考えながらやっています。</p> <p>実はもっと余談になりますが、先日厚労省に、1 年に 1 回、お話をする機会がございました。正直言って毎年、同じようなことを陳情して、課長さんが変わるとまた、次の年も同じようなことを陳情してと、何一つ進歩がない状況なので、このままですと、5 年後は大丈夫で、10 年後東京都寿司組合は無くなってしまいます。</p> <p>私共が無くなると、困るのは、保健所さん含めて皆さん方、例えば自治指導員等で、ほとんど機能しなくなります。極論なんですけど、組合に入って頑張っているところは、入っていないところよりも、営業許可を 2 年なり 3 年ちょっとのばしてくれとか、明らかに、メリットになるというものがないと、なかなか組合員は増えませんが、そういう話もしてきました。なかなか、現状厳しいですけども、一つ一つ衛生管理を気を付けて情報を提供しながら、皆さんのお話を聞きながら生かしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いたします。</p>
<p>座長</p>	<p>皆様どうもありがとうございました。皆様の発言につきまして、何かご質問がございますでしょうか。もしなければ、これにて議事を終了したいと思います。</p> <p>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。</p>

食品衛生推進会議議事録

平成 31 年度第 1 回食品衛生推進会議

令和元年 5 月 20 日（月）

新宿区役所第二分庁舎 3 階休憩室

<p>4 閉会</p> <p>衛生課長</p>	<p>今年度の推進活動も、積極的に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> <p>【4 閉会】</p> <p>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。 今後とも、皆様のご協力をお願いいたしまして、本日の推進会議を終了させていただきます。 推進員の皆様、阿左見所長、ご出席ありがとうございました。</p>
-------------------------	--