

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

衛生課長	ただいまより、令和元年第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。どうぞよろしくお願いいたします。 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	皆様こんにちは。大分寒くなってきてまして、インフルエンザなど流行が、今年は早く始まっているようですのでお気を付けてください。ワクチンなどの摂取をお勧めいたします。 早いもので、今年度第二回目の食品衛生推進会議ということで今年も残り少なくなっております。今年ちょっと振り返ってみますと、食中毒は、全国も、東京都も例年より少ない傾向のようです。件数的には少ない傾向にあるのですけれども、発生もしております。アニサキスが多い現状です。食中毒事件にはならない、カンピロバクターなども苦情として挙がっている件数はございます。やはり、ノロウイルスもございますし、なかなか、気は抜けないなと感じております。本日は恒例の監視指導計画素案を出させておいておりますが、また、色々、これを含めまして、皆様のご意見を頂きながら、推進員の皆様にご協力頂いて、今年も無事過ぎ、また、来年迎えられるといいなと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。
衛生課長	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阿左見様にお越しいただいております。阿左見所長から一言お願いいたします。
阿左見所長	皆さんこんにちは。ただいま、ご紹介させていただきました、東京都食品衛生協会 新宿総合事務所の阿左見でございます。日頃より、高橋所長を始めとする新宿区保健所の方、そして食品衛生推進員の皆様方におかれましては、私共東京都食品衛生協会の事業に対しまして多大なるご理解とご協力を賜りまして誠にありがとうございます。本日は第二回目の食品衛生推進会議ということで、私、オブザーバーという立場で出席させていただきます。本日はよろしくお願いいたします。
衛生課長	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。 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、高木委員がご欠席との連絡が入っております。11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。 また、同要領第8に基づき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すので、その場合はご発言の前に「公開希望しない」旨お伝えください。 次に、議事に入る前に資料の確認をさせていただきます。本日の資料は6種類です。 お手元の資料をご確認ください。 資料1 令和2年度新宿区食品衛生監視指導計画(素案)は、事前郵送させて頂いております。本日ご持参していらっしゃらなければ、お渡しいたしますのでお申し出ください。 資料1の、追加資料としまして、[意見用紙]と[令和2年度食品衛生監視指導計画策定までの予定]を机上配布させていただいております。 資料2 令和元年度新宿区食品衛生監視指導計画上半期実施状況でございます。 資料3 食品衛生カレンダー2020 資料4 図書館用レシートロール紙を活用したPR 資料5 広報新宿11.15号を配布させて頂いております。 不足のある方は、いらっしゃらないですか? 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、反保座長にお願い致しておりますので、反保座長、どうぞ、よろしくをお願いいたします。
座長	皆さん、こんにちは。私、新宿食協の会長を仰せつかっております、反保と申します。どうぞよろ

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

<p>座長</p>	<p>しくお願いいたします。第一回の推進会議の時は、私、親戚の方の葬儀で欠席いたしました。最後に来たのですが、皆さんが帰った後で、非常に御無礼いたしました。どうも、申し訳ございませんでした。さて、これからの進行は、私が務めさせていただきます。</p> <p>議事が円滑に進行しますように、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、令和2年度食品衛生監視指導計画(素案)の説明、そして、推進員の皆さんから情報提供でございます。どうぞよろしくお願いいたします。</p> <p>それでは、議事に入ります。始めに、来年度令和2年度の新宿区食品衛生監視指導計画についてです。今回の会議におきまして、推進員の皆様方からのご質問、ご意見をいただきたいと思っております。</p> <p>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>
<p>衛生課長</p>	<p>それでは、資料1の計画の素案につきまして、ご説明させていただきます。こちらは、素案してお示しをさせて頂いております、今日のご意見を伺って、文言をまとめさせて頂きたいと思っております。この計画について簡単にご説明いたしますと、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、中身としては、 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項 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 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 その他監視指導実施のために必要な事項 この、4点について、定めると規定されております。</p> <p>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ています。</p> <p>それでは、素案の内容についてご説明をいたします。</p> <p>目次の、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まで、及び用語解説という構成でございます。</p> <p>素案、1ページ、第1「目的」から第4「監視指導の実施体制及び他機関との連携協力」までは、区の組織、体制等に変更は無い為、今年度と計画の変更箇所はありません。</p> <p>次に、2ページ目をご覧ください。「第5 監視指導事業の実施体制」、「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」でございますけれども、こちらも変更はございません。</p> <p>次に3ページの方に移りまして、立入検査の年間件数でございますが、17,000件を予定しております。</p> <p>また、その下、食品等の検査でございますが、微生物検査については1000検体、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検査係で行います。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ページ目になります。「重点的監視指導事業」でございます。4つの項目を設けております。こちらの方は、区や都、国等の食中毒発生状況、食を取り巻く環境などを考慮して、考えておきまして、令和2年度におきましても、今年度に引き続き、 食肉の生食・加熱不足による食中毒対策 2番目として、ノロウイルスによる食中毒対策</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

3番目として、アニサキス寄生虫による食中毒対策

4番目として、輸入食品の安全確保

この4点として、「重点的監視指導事業」として計画を策定していきたいと考えております。

それぞれについて、ご説明させていただきます。まず、「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」についてです。

「ア」としまして、カンピロバクター食中毒対策についてです。

今年度、今日までのところ、区ではカンピロバクター食中毒は発生しておりませんが、都や国の食中毒発 751F 状況から区においても引き続き、監視指導等の徹底をしております。特に、鶏刺しや鶏レバー等の生又は生に近い加熱不十分な鶏肉料理の提供を控えるよう厳重に指導します。また、必要に応じ、鶏肉の収去検査を実施していきます。

他にも、区内の食肉販売や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。

次に、「イ」としまして、牛肝臓及び豚の食肉における生食禁止の徹底についてです。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、本年区内では発生はございません。O157などの腸管出血性大腸菌は、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ているところです。また、平成24年7月に牛肝臓、平成27年6月に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ているところです。これらについては、引き続き、基準等の遵守を指導し、特に、牛肝臓及び豚の食肉が生食等で提供されることがないように、指導を徹底していきます。

「ウ」、普及啓発でございます。

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、飲食店や食肉関係事業者への監視指導も大事ですが、区民や消費者に対しても、鶏肉等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について、普及啓発が必要だと考えております。区の広報やホームページなどを通じて、周知に取り組んでいくところでございます。

ただいまご説明いたしました、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、また、食肉類の生食、加熱不足による食中毒の低減を図って行きたいと考えております。

次に、同じく、5ページ「ノロウイルスによる食中毒対策」についてです。

今年、ノロウイルス食中毒の発生状況は、新宿区では3月に1件発生しております。その後、発生はございませんけれども、これからがピークを迎えることとなります。冬の食中毒、感染症の代表であるノロウイルスですが、全国では、夏の7月や8月などにも発生しているという状況がございますので、通年監視が必要だと考えております。

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、発生要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8割を占めるとの報告があることから、調理従事者の健康管理、衛生管理について、指導が重要と考えております。

特に、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、ホテル等につきましては、特に重点的に監視指導をしております。また、食品等事業者や区民に対しては、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」や区ホ

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

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の正しい手洗い、消毒方法、吐物処理方法等について、幅広く普及啓発を行っていきます。

続きまして、5ページ「(3) アニサキス等寄生虫による食中毒対策」についてです。本年、アニサキス食中毒が2件発生しております。アニサキスを始め、その他寄生虫を原因とする食中毒を防止するために、監視や講習会の際に食品等事業者に対し注意喚起を行うとともに予防法についての指導をしていく予定でございます。

続きまして、5ページ「(4) 輸入食品の安全確保」についてです。

日本はカロリーベース総合食料自給率およそ4割弱で推移しており、国内で消費される食料の多くを海外からの輸入に依存している状況です。また、TPPやFTAなど、今後、ますます食のグローバル化が進展し、食品等の輸入届出件数の増加が予想されます。

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っていきます。また、区内に流通する食品の表示適正化を図るため、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っていきます。

次に、重点的監視指導事業以外の、内容の変更箇所について確認をさせていただきたいと思っております。5ページ「3 監視指導事業」に係るところでございます。次の6ページをご覧ください。変更箇所といたしましては、(7) 適正な食品表示への対応 についてです。来年度4月1日から、食品表示法に基づく加工食品等の表示が新制度に完全移行されます。そこで、次年度では、区内で流通、販売される食品等は勿論ですが、特に、区内で製造、加工等される食品の表示について、新制度に基づき適切な表示が実施されるよう、監視、確認を強化してまいります。

続きまして、その下、新たな項目として追加したところをご説明します。

6ページ(8) 営業許可制度の見直し、営業届出制度創設への対応 についてです。

昨年食品衛生法の法改正がございました。令和3年6月から営業許可の業種区分が実態に応じて見直されます。また、HACCPに沿った衛生管理の制度化にとともないまして、許可業種以外の事業者も把握する必要があることから、営業届出制度が創設されます。そのため、区では新たに届出の対象となる施設の把握に努めるとともに、食品等事業者が新制度に基づく申請や届出を円滑に行えるよう、講習会や通常監視の機会を捉え、周知を行っていきます。

続きまして、7ページ(9) 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。来年度は、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の開催年になりますので、内容を一新し、全部改正させて頂きました。

続きまして、新たな項目になります。

7ページ(10) 行事における臨時業者に対する監視指導 についてです。

本年9月、要綱の方を改正しまして、行事において簡易な施設を設けて食品を提供する臨時営業について、従来からの営業形態に加えて、「短期固定型臨時営業」の規定が創設されました。そのため、従来型に加え、区内で開催されるスポーツや産業祭など地域振興等を目的とした行事において、この、「短期固定型臨時営業」が行われる可能性がございますので、適切に運用され、食品が衛生的に提供されるよう監視指導を実施してまいります。この、「短期固

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

衛生課長	<p>定型臨時営業」については、用語の解説のところに解説を入れさせていただきました。最終16ページに説明をさせて頂いておりますので、ご確認をいただきたいと思います。</p> <p>以上が、来年度の監視指導計画の内容についてのご説明になります。</p> <p>本日は、この素案について、皆様からご意見等を頂戴したいと思っております。</p> <p>ご意見をいただく前に、今後の、計画策定までの流れについてご説明させていただきます。</p> <p>「令和2年度新宿区食品衛生監視指導計画(素案)」の追加資料として、 「令和2年度食品衛生監視指導計画策定までの予定」を机上配布しておりますので、そちらをご覧ください。</p> <p>そちらに沿って、計画の方を進めさせていただきますので、よろしく願いいたします。</p> <p>予定表の方にもございますけれども、1月に計画(案)の方を策定し、皆さまへ、また、ご提示をするところがございます。本日のご意見以外に、今後、ご意見がございましたら、広報1月25日号及び区のホームページにて、皆様からご意見を募集する予定でございますので、その折にご意見をお寄せ頂きたいと思っております。よろしく願いいたします。</p> <p>最終的に、皆様から頂いたご意見等は区民等からのパブリックコメントとあわせて、ご意見等として取りあげ、取り扱わせていただきたいと思いますと考えております。</p> <p>最終的に意見をまとめて、最終的な計画の策定は3月下旬を予定しております。</p> <p>来年度の4月1日から実施と考えております。</p> <p>それでは、説明の方は以上となります。宜しく願いいたします。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>ただいまご説明のありました令和2年度新宿区食品衛生監視指導計画(素案)について、皆様方から、来年度の監視指導計画で盛り込んでいく内容について、ご質問、ご意見ございましたら、後藤推進員から、順番にお願いいたします。</p>
後藤推進員	<p>お疲れ様です。後藤です。今お話があった、短期のイベント、固定型臨時営業のという件で、創設されているのですが、私共の会社も、オリンピックに向けて、ラグビーワールドカップもそうだったのですが、裏方の仕事というか、スタッフのお弁当の提供とか、こういうイベントに、関わっていることが多くあります。</p> <p>その前からも、イベントをやる前には、どういうメニューでどういう場所とか、キッチンカーを使うなり、外でやるならどういう所でやるんだということを、社内でもきちんと管理をして、必ず保健所の方に、問い合わせをして指示を受けて実施しなさいと言ってます。</p> <p>大規模とか、気になる所は私たち品管がついて、確認をしているという状況があります。その中で、実施要綱を細かく見ていない部分もあって申し訳ないのですが、一番いつも気になるのが、そのキッチンカーの流し兼手洗場とか、トイレの手洗いについてですね。</p> <p>イベント開催側のスタッフとか、お客様と共有することが多くて、食品を作って調理しているものと混在してしまうところが多くあります。また、イベント側でも、手洗いという認識が低くて、石鹸とかそういう消毒のものとか、ノロの時期だったら、消毒液を置いたり、ということがありますが、手洗い場の共有のところはどうかならないのかなと、常々今に限らず思っているところです。そこを強化して見て頂きたいと考えます。</p> <p>これから、オリンピックに向けて競技場も完成して益々オープニングイベントにも携わりますし、オリンピックにかけて予選会とか色んな会場の支援という形で、色々食品に携わる仕事をする上で特に自分はそういう所が気になっています。</p> <p>何か、全国的に、オリンピックに限らず、共有する部分の施設の専用化の部分もきちんと見て頂けたらすごく助かるなと思います。自分たちが、トイレはどこを使うのかと、確認しにはいくのですが、</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

座長	残念なところが多くて、自分たちでペーパーとか、手洗いセットを置いておくと、他の人に使われてしまうので、持って行って、それで、洗いなさいとか、拭きなさいとか、というような事までやらないと出来ないような状況が多々あります。そういったこともチェックする上では、見て頂きたいなと思います。以上です。
三宅推進員	<p>座長 三宅さん、どうぞ。</p> <p>小田急百貨店の三宅でございます。よろしくお願ひいたします。順不同で申し訳ないのですが、単純な質問からご意見まで、5、6点あるので短めにお話させていただきます。</p> <p>まず、7ページの(11)なのですが、昨年度の(11)が従業員の国際化に関する点だったかと思うのですが、私共の店舗もそうなのですが、本当に外国人が増えております。店員食堂にいきますと、ここは日本じゃないの?と思うくらい外国の方が多くてということがあります。カットされてしまっているのですが、特に新宿区という所は、外国の方多いと思いますし、その中で飲食店に勤務されている方が非常に多いような印象があります。他とのバランスでカットされたのかもしてませんが、残しておいても良いのかなと思いましたが、その中で更にどういったことをやるかということが、難しいかと思うのですが、やはり普及啓発という教育になると思っていますので、新宿区だけで取り組むと言うよりは、東京都や国を巻き込むような何か、大々的な教育のツールを作るですとか、そういった動きになっていった方が良いのか感じます。そうでないと、先日も衛生講習会をやったのですが、厨房の写真が出てきて、直置きを平気でしておりました。文化が違うからということではないのですが、そういったことで、ちょっと危機感を覚えました。</p> <p>あと、もう一点、これは、HACCPがらみなんですけれども、いよいよと言われてきてまして、来年度大幅に色々な案が出て来るかと思うのですが、意外と今回HACCPに関しては薄いな感じの印象を受けました。其処ら辺は逆に、まだ、東京都の条例も出ていませんので、書けないのかとも思うのですが、其の辺りどうされるのか、気になりました。</p> <p>あと、細かいのですが、6ページの(7)適正な食品表示への対応の最後から2行目のところに、関係機関等と連携協力し適正表示の推進に努めます～という関係機関とは具体的にどちらなのかと、お伺い出来ればと思いました。</p> <p>あと、これも細かくて恐縮です。4ページの(1)食肉の生食加熱不足による食中毒対策の最後から3行目に普及啓発の中で広報や区ホームページふれあいトーク宅配便等を利用したというところの中に、細かいのですが、今、SNSは色々な手段がございますので、なんとなくホームページが古い雰囲気があります。もう少しいろんなツールをここに並べても良いのかなと思いましたが、以上です。</p>
奥住推進員	<p>座長 次の方どうぞ。</p> <p>ホテル小田急の奥住でございます。宜しくお願ひ致します。</p> <p>グループのホテル全体でHACCPの取り組みをかなり強めております。その中で今回の8番に当たる取引業者さんの中に、営業許可を持っていない業種の方々も勿論いらっしゃいます。そういう所も取引業者さんとして訪問させて頂いて安全な食材を調達出来るかどうかということ、見極めて行かなければいけないと感じております。なかなか、言葉が通じないと言うか、行政の指導も今まで入ってないし、自分たちが何をすれば良いかということ解らない。まだ、十分に基準みたいなものが出来て無いようで、今後届け出をする業者さんの方にも何かそういう衛生管理の基準みたいなものが、指導されていくような形になるのかどうかと、興味を持っております。もしそれがあれば、そういうものを目安にして、業者さんの方を訪問するというようなことが出来るのではと考えております。</p> <p>あと、先ほどのオリンピック絡みになるのですが、臨時の営業(10)短期固定型の臨時営業について。特にホテルが委託を受ける場合は、間に興業会社さんが入ってホテルは単に調理だけを受け持ちます。施設を用意したり、そういったことは全部興業主さんがやられるのですが、そこがどのよう</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議

令和元年11月21日(木) 14:00～

新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>な管理になっているのかということが明確でない場合と、こちらが望むような設備がそろっていない場合もあります。そういう時はやむを得ず自分たちでいろんなものを持ち込んだりしています。元の厨房があって、そこから、料理を持って行って最後に仕上げるようなそういうような場合も「短期固定型」に含まれるのでしょうか？それとも、「短期固定型」はあくまで、臨時厨房で完全に調理するということですか？その区分がよく理解出来て無くて、言葉の説明のところこそこらへんが追加出来るのであれば解かり易いのかなと思いました。以上でございます。</p>
衛生課長	<p>ここで、一回お答えさせていただきます。</p> <p>まず、4ページホームページのSNSのところですが、区ができるツールとしては、Twitterとか、区が使える媒体が決まっています、そういったものは幅広く使って行けるように工夫はして行きたいと思っております。ここでは、等の中に色々含めさせて頂いて、具体的にどういう風に使うかというところが、まだ決まってない所ですのでそこは検討させて頂きたいと考えております。</p> <p>関係機関等が何処にあたるかということと、先ほど、奥住推進員からご質問があった件は、のちほどお答えいたします。</p> <p>国際化のところですが、従業員の国際化ということがやっぱり問題になっていますが、先ほど三宅推進員がおっしゃる通りで、全体の、必要性のバランスから考えて、今回は削除させて頂きました。重要性としては、十分認識致しておりますので、また考えさせて頂きたいと思えます。</p> <p>HACCPにつきましては、東京都とか東京都食品衛生協会さんも、記録表を作ってお配りになったりとか色々していますので、そういった情報を見ながら、ここでは、この程度の記載ですが、重点事項ですのでしっかりやっていきたいと考えております。</p> <p>関係機関というのは、簡単に一言で言ってしまうと、別紙①を付けさせて頂いています。これ以外の所もあるかなと思いますが、必要に応じて色々な所と調整する必要があるというところで、関係機関、みたいな形にさせて頂いています。</p> <p>臨時の所は解り辛いのですが、どこまで行っても基本的には行事において、行事の定義は何かと言いますと、従来あります臨時営業の所に端を発しています。そこから、ラグビーですとか、ワールドカップ、オリンピックを見据えて、要綱を変えて行かなければ出来ないような事体が出てきたことから、「短期固定型」を創設させて頂きました。どこまで行っても、これは、固定店舗と言うよりは、テントみたいな所で、ある決められたエリアの行事に於いてという、監視を想定しているものです。</p> <p>あとは、HACCPが薄いということですが、新宿区全体を押しなべて見た時に、飲食店が主になるんですね。飲食店になりますと、HACCPの考え方を取り入れた～と形になって、これになりますと、国の方も、やらせるとか、やれよ、みたいな表現をされる自治体さんもあるようなところもあって、どちらかと言うと、ソフトランディングでとの、意向もあるので、このような表現になっております。</p> <p>営業許可制度の見直しや届け出制度に関しましても、はっきり申し上げまして、具体的などころが見えてこないということがあるのですが、出来るだけ、営業される方とか、新しく届け出される方が、速やかに理解出来てという形で行えるように監視員が説明なり、指導なり、助言なりという形で考えさせて頂いているところです。</p>
座長	<p>ありがとうございます。それでは、次の方どうぞ。</p>
永野推進員	<p>センチュリーの永野でございます。宜しくお願ひ致します。輸入のことをやっているのですこら辺の視点から言わせて頂きます。5番目の「輸入食品の安全確保」というのは、確かに今グローバル化になっておりまして、輸入している商品が沢山入っておりまして、一番問題になっているのが、表示です。確かに移行期間5年ありました。ですけれど、商品的な話でいうと、ずっと同じものを売っているのですしたらいいのですが、来年の4月から入る物というのは、また、イングレとか、原料とか、</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
 令和元年11月21日(木) 14:00～
 新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>別になってくるので、表示自体を変えなければならないです。一番ここで問題になる加工食品で言いますと、栄養成分表示です。この部分で、例えば海外で栄養成分表示しているものを全て日本にそのまま移行していいですよ、とか決まっているのであれば良いと思うのですが、検査法とか海外でやっているのが、合っているのか、幅は20%ございますが、そこがわからないのです。そうしますと、全てに関しまして、検査をかけなければならないと。わが社自体は、全て検査かけましようとして動いてはいます。金額的にいいですよ、1検体大変金額が高いです。2万位かかる物もあります。そういう風に検査にかけられる会社はよいのですが、小さい会社で代理店とかやっていると、それができるかどうかわからないのです。そのまま移行されて、陳列されてしまうのではないかと思います。その部分がある程度確立してもらおうのが、ここでいう安全確保なのかと思うのです。</p> <p>適正表示で、原料自体はある程度調べれば書けると思うのですが、栄養成分に関しましては、其処ら辺が、一番の問題になって来るかなと思います。それに基づいて、次の6ページの新しい表示の取り組みなんですけれども、今、色んな所で完全移行という言葉が流れているのですが、完全移行と言われてしまうと、陳列されているものが、全て新表示にならなければいけないのかと感ずることがあります。こちらとしては、驚いて消費者庁に確認させて頂きました。そこの方が言うには、業務用は全て完全に移行して下さい。ですけれど、3月31日に製造している物とか、輸入している物にあたって消費者に販売する物はまだ大丈夫です。4月1日以降からの物には表示を変えて下さい。ということは、混在するということだと思っております。後は、販売するお店によって、そういう風に言ってくるか、どうかの話だと思います。法律通りにいったら、それで良いのかなと、思っています。ですけれども、どれを見ても、最初のころは書いてあったのですが、あまり書いてあるところがなくなりました。そこら辺が保健所の方はどう思っているのか不安な要素でございます。特に栄養成分表示に関しては計算する人もいれば、2週間位検査にかかるということもあるので、この部分で、推進ぐらいにとどめておいたら良いかと思うのですが、これで、抜き取り検査しますよとか、そのようなお話があるのであれば、普及の仕方が変わってくるのかなと思っております。</p> <p>奥住推進員がおっしゃった営業許可制度についてですが、色んな説明を受けるのですが、はっきり見えない。どうなるというのがわかりません。全国の表示とかも見て、営業許可とか取ってますかと、チェックする事もやっているのですが、地方自治体によっては、東京では許可が必要なだけで、地方はいらぬみたいなのところが、多々見受けられます。これが、全国の法律で決まる訳なので、それが、新宿の方に入ってきてしまって、良いのかと、チェックまでしなければいけないのかと、全部が出来るかどうか、今、やっている仕事は出来ますが、他のところ、小さいお店とかも、出来るのかなと、思うことが多々あります。仕入れたりする時にまず、許可を確認しないと大分、温度差はあると思います。アンケートでもHACCPとりますか? HACCPに準じた衛生をやりますか? 最終的に該当ありませんと書くと、みんな、該当ありませんと書いてきて、全ての、許可取っているところは、該当あるはずなのに、その認識不足は否めないかなと思っております。以上です。</p>
座長	はい、ありがとうございます。次の方どうぞ。
徳永推進員	私も、今までご質問された内容と重なる所があるかと思うのですが、(8) HACCPについて。私が病院所属のもので、病院がどういう立ち位置で何をしていけば良いのかと、ちょっと明確でないところがあって、新宿区で何かそういった、こういう風に推進して下さいとかを、この素案とは違うところかもしれませんが、あれば教えて頂けたらと思います。後藤推進員がおっしゃっていた臨時営業のトイレは、何処の部署が担当するのかをお教え頂けたらと思います。自分でそういう所に行った時に不自由を感じることがあるので。以上です。
座長	衛生課長お願い致します。
衛生課長	新しい届け出制度についてですが、これは今各自治体でバラバラなところから、それを国が一本化

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議

令和元年11月21日(木) 14:00～

新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

しようとやっております、国の方もかなり混乱していると聞いております。私たちも全然分らない状況になっておまして、決まりましたらきちんと周知して、皆様のご意見も聞きながらなるべく漏れがないように、ご迷惑をかけないような形でやって行きたいと思っております。まだ、混乱してよく分からない状況です。

トイレの所は、建物のトイレについてまでは、私たちの範疇ではないのです。臨時営業は、先ほど、テントでと話しましたが、ラグビーの時に会場内に店が出る中でキッチンカーでもなく、お祭りの的屋さんとかでもない店がでた時に、水が引けないという問題が発生して、東京都が新設したものです。なので、テントの中については、要綱に沿った指導が出来ますけれども、其処を離れた本体の建物についてはどうしても、権限外になりますので、業者さんに、手洗いはちゃんとして下さいとか、そういう風なお話しかできません。そこについて、何処か指導権限がある所があるかということ、恐らくないのではないのでしょうか。

病院とか集団給食とか大規模な所は基本的に厚生労働省に確認すると、HACCPの考え方を取り入れた～よりは、大量調理施設衛生管理マニュアルの方が数段上を行っているのです、それに準じたような形、それに基づいた衛生管理をして頂いた上で、そこで、例えばHACCPの考え方というところで足りない部分があるのであれば、衛生管理計画みたいなものがきちんと出来ていないのであれば、作っていただくとか、そういうような対応で良いと言われたことがあります。

どこまで行っても今回の法改正というのは、新宿区でいうと殆ど飲食店が多いのですが、全ての、小さな施設に対してもHACCPの考え方を取り入れて頂いた上でそれで、動かしていくという所なので、既に動いている、その上を行っている大きな病院さんとか、企業の給食とか、そのようなところは、それを継続して下さいみたいな感じのところがあります。

今の東京都の営業許可の設備の基準でいうと、飲食店に対して、従事者用のトイレ、手洗いを設けなさい。お客さん用のトイレ、手洗いを設けなさいです。それは、共用でもいいですよ、になっているんですよ。もちろん、一般の飲食店の方が、衛生管理上当然従業員は従業員用があった方が良いでしょう。客は客用であった方が良いでしょう、という事であれば、そういう図面を引いて来るでしょう。例えば大規模な施設であれば、分けた方が良いでしょう、と、ご指導させていただきます。現状として、共用がOKとなっていますと、なかなか一般の飲食店であっても、多分皆さん何処か、飲食店利用されたら、自分が使用している所を、従業員の方が使われる、というような所もあるのかなと思います。それは、よく、現実的にノロウイルスの事とか考えると分けた方が良いでしょう、と言うのですが、営業との兼ね合いから、なかなか、トイレを分けると言うのは、今の段階でもやって頂けない現状です。今度、設備の基準は都の条例ではなくて、国の基準で行きますから、ここの所で考えるとまだいろんなことを言えません。ただ、営業許可に関して言うと、34業種あったのが32業種になりますよ、の情報は言えるくらいです。ともかく、こういう風にするんだと、一本の説明みたいものを頂けていないので、思い切ったことは、説明出来ません。

輸入食品に関わる栄養成分表示についてですが、保健事項は、新宿区では栄養士が担当している部分なので、私が発言すると、おかしくなるのですが、やっぱり全てにおいてお金をかけるということは出来ないと思います。理論値、計算値でいっても良いのではと思います。

座長

齋藤推進員どうぞ。

齋藤推進員

新宿高野の齋藤です。宜しく願い致します。殆ど、言われてしまっているので、被るのですが、(8) 営業許可で、奥住さんも永野さんも言われていたところです。7ページ目の、一番上、新たに届出の対象となる施設の把握に努め～、と書いてあるのですが、もともと、のりの加工品でノロウイルスの食中毒があった中で、のりの加工所は営業許可も必要ないところで、大きい事件になりました。

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>そもそも、許可も届出も無かったということは、どうやってこれから把握していくのかな？というのが、疑問です。それを、どうやって行くのかということが、質問として、一つです。</p> <p>あとは、言われてしまったのですが、あえて違うのだと、意見と言うよりも、食物アレルギーの件で、外国人の方が増えている中では、若干、日本の法律の部分のアレルギーの範囲と海外の方での違いというのがあります。</p> <p>あとは、店舗の方で販売員の方に注意しているのは、特に肉関係だと、豚肉とか、そういう物を聞かれた時に、必ず、宗教なのか？どうか？確認しろということをやっています。これは、衛生とは関係ないのかもしれませんが、どうしても、宗教上駄目だという人が問い合わせしてきているのか？アレルギーなのか？で大分感覚が違います。単に豚肉入っているか？と聞き方されると、ハラル認証だとか、其処ら辺の関係も広まってきているので、意識的にはうちでは、気を付けてやっております。食物アレルギー以外にも、そういうことがあることを、情報として入っていればと感じました。以上です。</p>
座長	ありがとうございます。山内さんどうぞ。
山内推進員	株式会社サンリツの山内と申します。先ほどから、数名の委員の方からも発表があったのですが、適正な食品表示の対策について～のところまでです。当社カフェの営業と共に、洋菓子の製造販売をしております。昨日も、推進員の講習会に参加させて頂きまして、講義を受けてきました。大変難しいなと感じております。当社の場合だと、加工食品に該当するものがあります。資料を読んでも、いまいち、ピンとこないところが多くあります。個別の具体例、当社の商品だったらどうなのか、という所を見て頂きながら、相談させていただければと感じております。そのため、先ほどの関係機関は何かというお話がありましたけれども、気軽に相談が出来る窓口があれば良いなと感じております。大手は対応済みという所が殆どでしょうが、中小企業はまだまだですので、是非、そういう窓口を案内して頂けたらなと思っております。以上です。
座長	ありがとうございました。それでは、水上さんどうぞ。
水上推進員	京王百貨店の水上です。HACCP、食品表示ですが、百貨店なものですから、短期催事という方々が多いです。駅弁大会に始まりまして、一週間とか、長くても二週間でいなくなってしまう方が多いです。そこの方々を対象にHACCPとか、新表示のチェックとかはかなり現実問題として難しそうだなということは、前々から思っております。簡単なHACCPにしましても、チェック表を渡してやってもらうことは出来るのですが、いろんな様式の紙を配ってやるというところまではなかなか現実としては、難しい気がしています。表示に関しても、今ですら実際間違っている所も多かったです。それから、そのお取引先が直ではなくて、どこからか、仕入れて来られる物もあります。それが、先が小さい所だったりすると全然駄目だったりします。そういったこともあるので、なかなか、全て同じレベルで出来ないなと感じています。常設の店舗と、短期催事みたいな所での、レベル差を鑑みて頂いて、ご指導頂けると有難いと思っております。
座長	ありがとうございました。浅野さんお願い致します。
浅野推進員	監視指導計画については、皆さん、色々、貴重な質問をして頂いて、私の方から言うことは何もありません。少し、今の状況から離れてしまうのですが、それぞれ皆さん大手とか、それぞれのお店の立場という形で質問ですけれども、私は、組合という立場からお話させて頂きたいのです。営業許可書の見直しのお話ではないのですが、毎年、全国の寿司商組合で、3月位に、厚労省で1時間位ディスカッションする場があるのです。毎年、同じような質問、悩みを言って、その都度課長が変わると又何にも変わらず3年位続いております。実は、今年言ったのは、非常に、どの組合も減少していま

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議

令和元年11月21日(木) 14:00～

新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>す。恐らく組合というものは、元気があって、そして、それを呼ぶ団体、並びに区や都や国というのが一体になってこういう行政を進めていくと思うんです。今、私の業界で言いますと、いわゆる回転寿司とか、大手のチェーン店というのは、非常にそれなりに頑張っていると思います。それから、ある程度一流店で修行して、それこそ、完全予約制で2、3万、カウンターだけというお店はそれなりの価値で予約が取れないという状態になってます。私共組合というのは、いわゆる昔ながらの、父ちゃん母ちゃん俵でやっているような、町場の寿司屋でして、その辺が両方におかれて非常に苦しくなっています。そこへもってきて、今年に入りまして、まず、キャッシュレスだ、HACCPだ、軽減税制に対応するレジを作れ、受動喫煙で禁煙場をどうしろと、お上の方から非常に私共に厳しい事が、次から次へときます。組合が非常に減っている中で赤字ではなくて、黒字閉店という状況が続いております。それは、なぜかと言うと、本当なら、あと、5年10年頑張れるんだけど、こんなに次から次へとうるさいこと言われて、とても、60、70代の店主で対応しきれない。少し早いけれど、早めに店をたたもうかと、あまり将来性がない状況になっております。その時に、お話ししたのは、よく、私共が町場で組合に入って下さいと、お願いした時に、どんなメリットがあるのと聞かれます。メリットは、確かに、細かいことを言えばいくらでもあります。例えば、新宿区の保険よりも、食協の保険の方がこんだけ安いとか。いろんなことを言えます。一番大きいのは、商売する限り営業許可書というのが、非常に大きな問題なのです。その時質問したのは、組合に入って頑張っている人は、今まで通り営業許可書は7年、組合に入っていない方は5年とか、大きな差別化をしてもらえないでしょうかと話をした時に、それは、国というレベルより、都とか、もっと小さいレベルで少しずつやって行けば、可能じゃないかと話されました。その辺を含めて考えてもらいたいことが1点です。</p> <p>あとは、HACCPですが、最初は、噂であまりいい印象がありませんでした。大変だな、難題という感じでした。段々、形が見えてくると、何となく今までやっているような、自主点検制度をもう少し細かくして、きちんとやれば良いのかなと。私共の小さな組合はそれで良いのかなと一応落ち着いております。毎年厚労省から寄付金を頂きまして全国で色んな冊子を作っております。オリンピックに向けての外国人向けのお店の対応ですとか、クレームが多いのでそういう時は如何したら良いのかとか。来年に向けては、食協がやっている、寿司屋にとってのHACCPというのを、小冊子を作ってみようかということで、厚労省の方とは2回位会議をして、作成しています。来年多分完成すると思いますので、お持ちしますので、一読して頂ければと思います。以上です。ありがとうございました。</p>
座長	ありがとうございます。
副座長	食協の唐澤です。まず、食品衛生法についてお尋ねします。これは、あくまでも、業者に対してであって、家庭などには関係ないのでしょうか？
課長	業者に対してです。
副座長	<p>私事で恐縮なのですが、最近、娘の家庭で食中毒があった訳です。その食中毒は何かというと、結局自分が悪いのですが、昨日作ったカレーを食べた訳です。多分ウェルシュ菌の食中毒だと思うんです。そういうのは、全然普通の人は知識が無い訳です。私も食協に関係するようになってから、初めて知りましてカレーなんて、色々スパイスが入っているから、腐らないのでは？とそう言う様な事しか思っておりませんでした。その辺もう少し家庭にまで及ぶようなことをやった方が良いのではないかと思います。まず、手始めに出来ることは、区報に保健所関係のコラムを設けて、そこに、そういう様な知識を入れていったら、良いんじゃないかと思うのですが。</p> <p>もう一つは、商売上のことなのですが、ここ近年、外人の従業員が増えました。やっぱり、その国の教育状態あるいは衛生状態がみんな違う訳です。だから、その辺が彼らは、汚いと思っていなくて</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>も、先進国では非常に不衛生だと。これも、昔私の店であったことなのですが、鶏の唐揚げですね。それを、作るのに、うっかりして、トングでつかんで油の中に入れる前に、落っことしまった訳です。だけど、それを平気で、揚げて使う訳です。なぜと聞いたら、中国人だったのですが、中国では、大抵、炒めたり、焼いたりするので大丈夫だと。そういう違いがあるので、外国人に対する教育というのを何とかお願い出来ないかと思っております。以上です。</p>
座長	課長、どうぞ。
衛生課長	<p>まとめてお答えさせていただきます。</p> <p>まず、新しい営業許可制度の所で、許可を取っていない施設をどういう風に把握するのか？私たちがもどしようかと思っている所です。まだ、全貌が見えてきていないので、やっぱり、それを見ながら、東京都ですとか、23区ですとか、みんな悩みは同じだと思います。そういった中で頑張っって模索して行きたいと思えます。</p> <p>アレルギーのところ、ハラルの問題もあるということで、それは、入れるか、どうかは、検討させていただきます。</p> <p>指導について頂きましたご意見は、この計画にということではなく、色々進めていく中で参考にさせていただきます。</p> <p>営業許可と組合の加入の関係なのですが、営業許可は、そういったことに関係ない基準で出さないと公平性に欠けるといふところがあると思っております。</p> <p>国際化については、先ほどの三宅推進員のご指摘にもありましたが、考えさせて頂きたいと思えます。</p> <p>家庭については、食品衛生法の指導取り締まりの対象ではないのですが、普及啓発の事業でやっております。ホームページですとか、区の広報で特集号を掲載したりとかしてやっております。あと、カレンダーも区民配布をしております。そういった中でやっていくということで、なかなか今までウエルシュ菌については、サラッと触れていることはあるんですが、それより前に、生肉食べないで下さいとかが重点的でそっちはやりやっていますところがあります。家庭での衛生の状況についても普及啓発は頑張っって行きたいと思えます。</p> <p>食品表示の窓口は、なかなか、一元化は難しいところがあっって、特に食品表示法に関して言えばなにかかもしれませんが、基本的にはそれ以外の食品そのものに係れば、食品表示法だけでない表示も出て来るので、それが、なかなか一元的にポンとご案内出来るかという風には難しい状況にあります。</p> <p>永野委員が発言された、4月1日から、完全施行というお話なんですけれども、委員がおっしゃられた、どこまでいっても、4月1日から作られた物になります。来年この計画に基づいて、我々が監視に行った時に、製造業ですから、その中でこれはいつ作られたものなのか、ロット管理が当然出来ていると思うので、そこで、来年度の4月1日以降作られた物については、きちんとその表示に 則っって行かないといけないという所で、こんな表現にさせていただきます。</p> <p>齋藤委員の方からの、アレルギーの所です。これは私共も載せるか、載せないかで、去年位から載せさせて頂いたんですけども、調理の現場に於いては、コンタミがどうしても難しいという所で、これ位の表現にさせて頂いて、併せてハラル等については、触れられない部分でありますから、そこは、考えませんでした。</p> <p>届出という所に関して、基本的に今まで把握してないもの等届出ると説明したところですが、例えばQ&A、解釈運用通知が出ていない中で、お話が出来ないんです。例えば東京都の許可を考えた時に、容器包装に入っているお肉を売るとも食肉販売業ですし、スーパーさんの所で、お肉を仕入れてカットして、とそういう所も食肉販売業なんです。それについては、あらかじめ容器包装に入っているような、衛生管理をそんなに求めないようなものについては、届出制にしようという動きにな</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>っています。ただ、どこまで行っても、スーパーさんのバックヤードみたいな所で普通に処理とか作業しているお肉は、普通のお肉屋さんと同じように許可をとって頂く形になると思います。ただ容器包装に入っている販売するだけの物は、食肉販売業ではなくて、届出施設というような感じになります。</p> <p>あと、食品の小分け業が出来ます。じゃあ刻みのりを小分けするのは、小分け業なのかというのは、今の段階では、言えないんです。ただどこかば焼きを小分けするのは、きっと、小分け業です。そういうQ&Aとか過去からあるので、その辺のところあまりうまくご説明出来ないのですが。以上です。また、何かあれば、後で、ご説明します。</p>
座長	<p>はい、ありがとうございました。</p> <p>皆様に、色々、ご意見、ご質問出して頂きました。</p> <p>令和2年度 新宿区食品衛生監視指導計画について、意見募集は2月上旬まで受け付けるそうですので、今後の、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ますようお願い申し上げます。</p> <p>次に、令和元年度上半期の監視報告です。衛生課長から説明お願いいたします。</p>
衛生課長	<p>では、資料2についてご説明をさせていただきます。こちらは、上半期の監視指導計画上の実施状況の速報値になっております。数値になっておりますので、資料記載の通りでございます。説明は省かせて頂きますけれども、不利益処分の所ですが、下から2番目の所です。食中毒が大体1年間で、例年10件弱おこっておる所が、今年、不利益処分2件という所です。その他に不利益処分していないアニサキス食中毒が1件ありました。それが、先ほど、唐澤委員の方からもあったご家庭でサバを食べたらアニサキスがいたという事件です。不利益処分というのは、事業者に対してしか行いませんので、家庭の場合食中毒の件数としては数えるのですが、不利益処分の件数には入れません。食中毒としては、3件ありました。販売禁止が2件です。食中毒がすごく少ないというのが、今年の特徴になっております。その他につきましては大体例年同じような形なので、資料の方でご確認頂ければと思います。説明は、以上になります。</p>
座長	<p>ありがとうございました。</p> <p>今、説明のありました、上半期の監視状況について、何かご質問がございますか？</p>
永野推進員	<p>販売禁止処分の指定外添加物は何に使われたものですか？</p>
衛生課長	<p>TBHQがビスケットで、イマザリルがグレープフルーツです。</p>
座長	<p>では、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。現在、実施していることや、今後、計画していることなどについてご発言いただきたいと思います。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。順番をお願いいたします。</p>
後藤推進員	<p>シダックス後藤です。ノロの時期になりましたので、全社的に例年通り営業店舗、食事を出す店舗だけではなく本社関係も含めて、ノロウイルスの研修を実施済みです。あとは、細かい店舗の落とし込みについては、12月中には全部終わらせるということで、確認をしている最中です。</p> <p>先ほどもお話しましたが、ラグビーワールドカップが終わりまして、今度国立競技場がオープンします。それに伴って売店業務とか、色々イベントが発生して、新宿区保健所さんに関連していると思うんですが、オリンピック絡みで色んな競技場の裏方の仕事というか、食事に携わる部分も少しずつ、受託しています。これから、本腰を入れてやっていかなければいけない部分もあって、あっという間</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
 令和元年11月21日(木) 14:00～
 新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>の一年になると思います。先ほどの手洗いの所もそうなんですけれども、私たちが直接営業を頂くのではなくて、興業者、イベントを企画している者、あとは、例えば、ラグビーワールドカップもそうなのですが、大元の競技委員会、本部みたいな所から指導を受けてやっています。事務局とか、イベント企画会社、それらに対しての指導をして頂きたいというお願いです。衛生意識が全くないイベント会社もあります。奥住委員が言っていたように、こちらも衛生の事を気にして、気にして、色んな事を考えて、こんな設備じゃあ出来ないと思って、持ち込んだり、工夫したりと衛生的に出そうと頑張っているんですけども、全く意識がない所いくらお話しても全然意味が解らないという状態になってしまいます。企画をする上で食事と出すという事であればやはりそういった所も、手洗いだけじゃあないんですけども、設備だったりとか、最低限の条件の中で、何を食べていただけでは無く、食べる為には、設備だったり、条件が整っていないと、なかなか、難しい所があるので、そういった所も含めて注意して頂きたいなということのお願いです。その、一つがトイレです。近々でいうと、トランポリンの大会とか、空手とか、スポーツ関係のイベントを受け持つことが多くて、あと、選手のメニューだったりとか、合宿に帯同したりとかもやっております。栄養の方もやっていますが、栄養だけじゃあなくて、選手だったり、お客様だったり安全に食事を出さなければいけないということをもまず優先して私たちやっております。解らないなりに、私たちが生きているうちにオリンピック1回かな?いつかまた来るかな?とか言いながら、ラグビーワールドカップも一生に一回?とか、また来るかな?とか言いながら、今までの経験を活かしながら安全な食事を出さなければいけないということでやっております。保健所の方と協力しながら、私たちも安全な食事を出したい、提供したいと思っておりますので、また、ご相談なりご協力をお願いすると思っておりますので、宜しくお願い致します。</p>
<p>座長</p>	<p>三宅委員どうぞ。</p>
<p>三宅推進員</p>	<p>私の方からは、新宿の店舗ではないのですが、去年が〇157の保菌者が従業員から5名出て凄く驚いていたのですが、去年に続きまして、夏に実は1名従業員から検出されました。具合も本人は悪くなっていて、新宿ではないのですが、保健所の指示に従いました。去年は実は保健所の指示が無く、自主的に5名もでたので、焦って、百貨店として対応して、就業自粛させてということがありました。今年は、「広域的な食中毒事案への対応」が発表になった後だったので、保健所の方の動きが早くて保健所のご指示に従って全て進めさせて頂いて、1人以上に感染者が増えず、事なきを得たということがありました。従業員検便で大腸菌関係の陽性があがってくるのは、2年連続続いたということが焦りました。広がったらどうしよう。皆さんそんなに無いかと思えますけれども、大腸菌関係は普通の食中毒以上に注意が必要と思っております。</p>
<p>座長</p>	<p>どうぞ、次の方。</p>
<p>奥住推進員</p>	<p>私は、この一年自社のホテルは後輩に完全に任せて、同じグループのハイヤットホテル6社ほど、一年かけて民間のHACCP認証を取るサポートをしてきました。それが、4社完了して、2社は更にまだ取り組み続けているという状態です。ホテルは中を見れば洋食の店もあれば、中国料理もあれば、お寿司さんもあれば、和食もあればと小さい店舗の寄せ集めみたいな所です。その中で、こういう取り組みをやってみて、何が何でも全部HACCPで管理しなければいけない訳じゃないという事が、関係者は良く解りました。HACCPをやったことによって、一般衛生管理だけでも十分大丈夫だとか、そういう事が解ったということが、大きなメリットです。それと、同時に、今まであまりしっかりと文書化されていなかったような、例えば、お客様からのアレルギーへの対応手順ですとか、そういう物を、よりきっちりと、誰でも、間違えずに、同じ様に出来るようにして行こうとか。あとは、安全な原料を極力納品できるように業者さんとの関係であったり、訪問ですね。こっちの方が結構しっかり進むようになったので、いわゆるHACCPで、しっかりとモニターして記録する事がどんどん</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>人大変になっていくというような、現場が抱いていたイメージは結論として大分薄れまして、総合的に見れば取り組むことには凄く意義があったと感じております。以上になります。</p>
座長	<p>はい、次の方どうぞ。</p>
永野推進員	<p>私も、先ほど大分言いましたが、輸入で言いますと、フランスからの輸入加工品チョコレートをやっております。来年の1月1日からフランスでは日本で許可されております酸化チタンの白い色が使えなくなるそうです。今回入ってくるものに関しては、日本は許可しているので、別に使っても構わないのですけれども。今後、フランスで使われることは来年から無くなると思います。もし白い色がありましたら、ちょっと何を使っているかは、気を付けて頂いた方がよろしいかなと思います。でも、まだ、今年に関しては皆さん使って入れています。以上です。</p>
座長	<p>次の方どうぞ。</p>
徳永推進員	<p>食品衛生の取り組みは、先ほどもお話がありました、ノロウイルスがこれからという時期なので、うちのスタッフのスクリーニング目的でウイルス検査をする予定になっております。あと、もう一つは今回HACCPの件で再来年の6月位にうちが今取っている東京都の自主管理認証制度が中止になる予定であると言われました。それに代わるものが何か、区とか身近な所でないかなと質問させて頂いた次第なんですけれども。その、延長が出来なくなってしまうのが今不安材料になっていて、今後の衛生管理をどういう風にしていくかということが、課題になっております。以上です。</p>
座長	<p>齋藤さん、どうぞ。</p>
齋藤推進員	<p>自分の方からは、自社の方で、毎年この時期10月位から、従業員等で体調悪い方については、連絡もらって、ノロウイルスの検査だとか、対応を年間通してやっております。去年は10月から11月で11件位、全員がノロ陽性ではないのですが、対応しました。今年は、まだ、3件位なので、ちょっと、スタートが遅いのかどうか判らないのですが、そういう状態です。うち店舗は飲食と物販があります。飲食の方が全然少なく、物販のお店の方が多いんですけれども、そういった体調不良が起こるのが飲食の従業員がかなり多いです。大体、6、7割が飲食です。原因は単なる衛生意識が飲食の方が低いと言われればそれまでなんですけれども、ちょっと判らないのですが、そういう状況です。今年も気を付けて行きたいと思います。</p> <p>あと、HACCPの制度化については、たまたま、小田急さんと京王さんの方には、説明会には行っていないのですが、各百貨店さんで制度化もひっくるめて、テナント向けの説明会というのがありました。それに全部行っているんですけれども、基本的な所では、奥住さんも言われていましたが、特に大きな違いは今までとないよと、ただ、百貨店さんのチェック表みたいなものが、若干、HACCP仕様になって、最後に全部OKでした、「丸」、みたいなものです。食協さんのカレンダーみたいな、イメージなので、基本的には、個人的な考えから言うと特に何も衛生レベル上がるような所はないというような感想でした。</p> <p>うちに関しては、せっかくやるのであれば、どうしても、衛生意識を向上させたいというところで、以前もお話した、うちの場合は、FSSCグローバルマーケティングプログラムを取り組んで6月に本店だけ認証を受けるという事で進めて今勉強中構築中なんです。その中で、やっぱり、飲食の方については、どうしても、要求事項があつて、記録に残さなければいけないという所の、苦手意識ということがかなり多くて。今自分の方としては、今簡単にインターネットで、ノートいわゆるオリジナルの物を作れるということで、業務ノートみたいな、朝礼ノートみたいな物に、全ての要求事項の記録として必要な事項をカスタマイズして入れたの作って、ノート一冊でどうですかと、言うような所で、飲食の方も納得頂いてやり進めようかなという形にしました。帳票、帳票というと、面倒臭いと</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>いうイメージがあるのでけれども、いや、朝礼ノートですよ、みたいな事で進めると意外と上手く、トントントンと行くんじゃないかなと、今のところの印象です。</p> <p>あと、会社の方でこれから取り組もうとしているところが、表示についても、衛生についても、段々、年々厳しくなっているので、問題が発生しないように取り締まる、品質管理だとか、品質保証の部門が強化されるんですけども、結構、限界があって、川上の方できっちりやらないとということで、一応今、衛生に関しては厨房の設計から、例えば手洗いの位置であったり、水圧であったりというところで、従業員がちゃんと出来るような、環境をまず、整えないとということで、遅ればせながら、そういう所に取り組んでいます。</p> <p>あとは、広報担当者が、勝手に、景品表示法に引っ掛かるようなものであるとか、産地が明確になっていないものを、産地を謳ってしまったりとかの危険があるので、今月、公正取引協議会に講師をお願いして景品表示法の勉強会を何回かに分けて、広報担当者とか、普段、教育されていないような方たち向けにやっています。川上の所で、何とかそういう意識を挙げてもらいたいと、そういうことで自分たちも楽になると言う様な考えで、進めています。以上です。</p>
座長	山内さんお願い致します。
山内推進員	<p>今力を入れているのは、検便と異物混入対策です。</p> <p>検便は、従業員の入れ替わりが最近激しいので、毎月確実に全員をやるようにしています。現在の所、陽性が出る人は一人もいないのですが、暫くは、続けていこうと思っています。</p> <p>異物混入対策ですが、実際に原材料の包装の一部混入してしまうという事がありましたので、このチェックを厳しくやっているところです。それから、あと、設備の改修を一部行ったのがありますが、台風15号19号の時ですが、普段の雨なら漏ってこないところだったのですが、さすがに、あの台風では、ダクトを通じて雨漏りする所がありまして、調理施設内で、若干の雨漏り、排水の逆流ということがあったので、こういうことが、起きないように対策を講じました。以上です。</p>
座長	水上さん、どうぞ。
水上推進員	<p>私共の方は、ノロウイルス対策がシーズンですので、11月から3月までを特別期間としております。従業員の調理従事者にノロの検査をすることと、手洗いを各フロアのお手洗いは自分たちのフロアを使いましょうと決めました。本当はレストランの人たち専用があると良いのですが、そういう訳にはいかないで、せめて、フロアで分けようということで、20日からそれを始めています。なるべくきっちり守って欲しいなと思ってます。</p> <p>あとは、催事がそろそろシーズンとなりますので、催事の所の会場と食品の会場に、ノロキットを用意し、お客様とか、吐かれた時に一時緊急対応用の物を置いています。それは、サテライト店とか離れた所も対象にしています。なるべく使わなくて済むように、出来れば、直接触れるなど言っているのですが、どうしようもない時はそれを使えと。そうじゃなければ、専用の掃除の人を呼んでくれという話はしております。</p> <p>それから、HACCPに関しては、今年度何回か現場の従業員向けのテナントさんの店長向けとか、厨房の方向けに研修をしまして、ただ、まだ、なかなか、終わりのところまで行っていないんですけども。どんな帳票があって、どういう風にチェックの項目を洗いだすんだよとか、実は皆さんの日頃やっていることとそんなにかわりないんだよと。グループワークを交えて、こんな風にやるんだという実践を今年度やっているところです。それを、もう少し形を整えて実際に指導してやってみるとい事が来年度かなと思っております。</p> <p>老朽化の問題は、うちもそうですので、しょうがないというところがあります。気温が暑いせいなのか、この夏とか秋もそうなんですが、防虫防鼠と申しますか、生き物関係が結構増える傾向にあります。結構秋口でも、飛ぶ虫が結構います。うちも駅からそのまま入って来る入口がありますので、</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議

令和元年11月21日(木) 14:00～

新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>なかなかそこが悩ましい所です。全部容器包装に入っていればいいですけども、そうでもないものもありまして、その辺は捕虫器を増やしたりとか、ファン付き防虫器というものをさり気無いものを増やしてみたりとかしていますけれども、ちょっと苦慮しているような状況です。以上です。</p>
座長	<p>浅野さん、どうぞ。</p>
浅野推進員	<p>先ほど言いましたけれども、来年の三月を目途に、全国の組合に入っている寿司店に1店30冊ずつ「寿司店におけるHACCP」の、ノウハウ本を作る予定でございます。</p> <p>それから、あと1点ちょっと、また、雑談の様になってしまうのですが、数十年前に寿司ブームになりまして、寿司は素晴らしい。ヘルシーだという形で世界にお寿司が広まっていきました。実はちゃんとした文化、寿司技術がなくて非常に間違っただけで、どんどんやっているそういう外国の寿司店が増えました。逆に寿司という素晴らしいものが非常に危ない怖い食べ物だと、食中毒が随分でてしまいましたので。これは何とかしなくてはならないということで。皆さんテレビで見たことありますか？外国のお寿司屋さんで、適当なことをやっているお店に、覆面被ったおじさんが来て、実はぱっとやると名人だと、その名人の方なのですが、千葉の風戸さんという方が、「国際寿司知識認証協会」というのを立ち上げました。それに、国にも援助して頂きまして、各国で寿司に対する技術や歴史や衛生面の指導とか、毎年各都市で寿司技術コンクールをしています。ついこの間も、大きいイベントでテレビとかにも取り上げてもらいました。外人の方も一生懸命頑張っているという面でも、寿司を広めると共に衛生面を頑張っていて、組合を挙げてより頑張っていきたいなと思っております。今年一年は皆さんにご報告するようなことはないのですが、そんな形で日々頑張っております。以上です。</p>
座長	<p>はい、ありがとうございました。それでは、ここで総合的にご説明の内容について皆様ご質問がございましたら伺いますので、どうぞ、仰って下さい。</p>
座長	<p>ご質問が無いようですから、次の議事に移ります。保健所からの報告です。衛生課長お願い致します。</p>
衛生課長	<p>それでは、今年度の保健所の活動についてお知らせいたします。</p> <p>7月30日(火)に、新宿駅西口広場イベントコーナーにおいて、食品衛生協会と協働で食品衛生フェアを開催いたしました。暑い中、推進員の皆様にもお手伝いいただき、誠にありがとうございました。当日は、猛暑の中、多くの方に来場いただきました。会場では、手洗いチェッカーによる手洗い実験やATP実験、食品衛生クイズ、輪投げゲームを実施し、食品衛生について学んでいただきました。また、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たところ、44%と低いデータでした。一緒に調査いたしましたサルモネラ属菌(80%)、ノロウイルス(75%)やアニサキス(75%)などに比べ低い結果となりました。引き続き、区民への啓発活動に力を入れていきます。</p> <p>次に、出版物についてです。</p> <p>お手元にもお配りいたしましたが2020年版の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。浅野推進員・後藤推進員・三宅推進員には、カレンダー作成にご協力頂きまして、誠にありがとうございました。本年度は、4000部(食協と合わせて7000部)を作成し、11月18日(月)から衛生課窓口・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で配布しております。カレンダーにつきましては、推進活動に必要な方はお申し出ください。ご用意させていただきます。</p> <p>また、ノロウイルスの流行期に合わせ、11月は、図書館貸出レシートの裏面を使用して手洗い啓発を実施しております。</p>

議事概要

令和元年度第2回食品衛生推進会議
令和元年11月21日(木) 14:00～
新宿区役所第二分庁舎分館 1階会議室

	<p>次に、広報新宿11月15日号に、新宿あわわの漫画でノロウイルスの注意喚起を行いました。 また、11月13日(水)、集団給食施設対象講習会を東京都食品衛生協会 北村隆志先生をお呼びして牛込笹塚区民ホールで実施いたしました。 昨日、11月20日(水)に消費者を対象とした講演会を行いました。会場は新宿文化センター小ホールで、国立医薬品食品衛生研究所 畝山智香子先生をお招きして、食品安全の考え方をわかりやすく解説いただきました。 以上のような活動をさせていただきました。報告は以上です。</p>
座長	<p>ありがとうございました。 保健所からの報告について、質問はございますか。</p>
衛生課長	<p>では、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。 では、進行を衛生課長にお返しいたします。</p> <p>皆様、長い時間活発にご意見頂きましてありがとうございました。計画に対しての、ご意見は、今日、なかなか、十分にお答え出来なかった所もございますが、案に仕上げるときに参考にさせていただきます。 終わりに、事務連絡をさせていただきます。 1つ目は、食品衛生推進員講習会のご案内です。 新宿区食品衛生推進員設置要綱第5条には推進員の責務として、「講習会を受講し、その職務を遂行するために必要な知識・技術等の習得に努めなければならない」と規定されています。 既に皆様方へは案内が届いているかと思いますが、11月20日(水)は食品衛生センターで、11月28日(木)は立川グランドホテルで第二回食品衛生推進員講習会が開催されます。この講習会では、最新の食品衛生情報を聞くことができますので、お忙しいところ恐縮ですが、どちらか1回、ぜひご出席の程、よろしく願いいたします。 次に、推進員活動費についてです。 今年度につきましても、1年間の推進員活動費を口座振込にてお支払させていただきます。2月ごろに「推進員活動報告書」及び「口座振込依頼書」の提出について、御依頼文を送付させていただきます。報告書等の提出をもって、4月に活動費の振り込み手続きを行いますので、宜しくお願い致します。 事務連絡は、以上となります。 それでは、本日の議題はこれで全て終了させていただきました。長い時間本当にどうもありがとうございました。</p>