会議録

新宿区食品衛生推進会議
令和４年６月２９日（水）
新宿区役所６階　第３委員会室

衛生課長	ただいまより、令和４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松浦と申します。 どうぞよろしくお願いいたします。 まず始めに保健所長の寺西よりご挨拶を申し上げます。
所長挨拶	新宿区保健所長の寺西です。 わざわざ、ご足労ありがとうございました。今週早々にもう梅雨があけてしまいまして、いきなりすごい暑さで電力のひっ迫まで起こっているというところでございます。 熱中症というのは真夏よりも梅雨明けの方が危ないと言われております。今年は尚更のことで、食中毒等も同じような感じになる可能性もあるので本当にご注意下さい。 私、「健康の為に水を飲もう」という国の会議に参加させてもらっております。そこでは、たとえば、コップ一杯の水を朝起きたら飲むとか、寝る前に時間を決めて、きっちり飲んでおかないと、足りなくなるというような啓発をしております。だけど、その代わりに私は、ビールや酒を沢山飲んでいるから大丈夫とおっしゃる方がいらっしゃいますが、これは、飲んだ以上に出て行ってしまいますので、逆効果ということですので、ご注意下さい。 さて、新型コロナですけれども、食品衛生協会の総会が久しぶりに開かれた連休明けの頃は、もうこれで制約もなくなって十分に活躍の場が広がるかなと思っておりましたら、先々週辺りからちょっと雲行きが怪しくなってきまして、徐々に徐々に勢いを得て増えているかなと、これは、私たちの感じでは、新しい系統株と言いますか、変異株ではなくて、置き換わりつつあるときに少し増えるのです。４月の初めはそうでした。それかなと、今期待しているのですが、非常に注意をして頂かなければならない。ただ、入院するような人は本当に少なくなりました。皆さん、しっかりワクチンを打たれていることや、一定暴露を受けている、慣れてきている、状況です。ただ、ワクチンを３回打った方でも、打った後２か月位してかかっている人がいますね。危険な行為をされる方とか。だから本当に今、注意のしどころですので、よろしくお願いしたいと思います。 もう一点一週間前に報道があったのですけれども、立川市の小学校でインフルエンザの集団感染があって学年閉鎖したというのです。三年ぶりの話です。今、南半球は冬ですけれども、オーストラリアで現在三年ぶりの大流行が起こっています。私たちはインフルエンザにかからなかったので、病院にも行かなくて、案外健康になったという人もいたのですが、今年こそは、危

	なそうで、感染症の話題というのは、今年一年、ずっと繰り返されるのかもしれません。 　食中毒そのものではなくても、職員やお客様の体調管理とか、今後も十分検討して頂きたいと思います。無理をなさらない範囲で、食品衛生推進員活動をお願いしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。
衛生課長	また、本日は、オブザーバーとして、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渡邊様にお越しいただいております。それでは、渡邊所長より一言ご挨拶をお願いいたします。
渡邊所長	ただいまご紹介頂きました　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の渡邊と申します。今年度第一回目の新宿区食品衛生推進会議にてオブザーバーとして出席をさせて頂きます。 　どうぞよろしくお願いいたします。 　日頃より新宿区保健所の寺西所長をはじめ、諸先生方、並びに推進員の皆様方におかれましては、私共食品衛生協会の諸事業に、格別なるご支援ご協力を賜りましたことを厚く御礼申し上げます。私共食品衛生協会といたしましても、新宿区保健所並びに推進員の皆様方と連携を密にいたしまして、食品衛生思想の普及向上に努めて参りたいと思いますので何卒よろしくお願い申し上げまして、簡単ではございますが、挨拶とさせて頂きます。本日はよろしくお願いいたします。
衛生課長	渡邊所長ありがとうございました。 　続きまして、食品衛生推進員 12 名の皆様をご紹介させて頂きます。
衛生課長	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いただいています。昨年 4 月に、皆様方１２名を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した。 　それでは、皆様をご紹介させて頂きます。 新宿区食品衛生協会　会長　　反保　耕二　様 同副会長、唐澤吉治様、唐澤様はまだご到着されておりません。 同副会長、浅野哲也様、同常任理事、髙木久幸様、同常任理事、村上健二様、同常任理事、山内一広様

会議録

新宿区食品衛生推進会議
令和４年６月２９日（水）
新宿区役所６階　第３委員会室

	シダックス㈱品質管理室・アレルギー対策室　後藤登代子様 ㈱小田急百貨店営業統括部、三宅尚子様 食品衛生アドバイザー、永野真由美様、㈱新宿高野品質管理室長、齋藤勝臣様、東京山手メディカルセンター、栄養管理室長遠藤さゆり様、食品衛生アドバイザー、奥住嘉朗様。 本日こちらにご出席頂いておりますのは、現在、１１名でいらっしゃいます。「新宿区食品衛生推進会議設置要領」第６条により、半数以上の１１名の方がご出席頂いておりますので、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。 それでは議題に入らせて頂きます。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頂きます。 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。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。
永野推進員	はい、座長には、長年食品衛生協会の役職を務められて、経験が豊富でいらっしゃる新宿区食品衛生協会会長の反保会長を推薦したいと思います。また、現在、今、まだ、いらしてませんが、副座長には、同様に長年、食品衛生協会副会長を務められている唐澤推進員を推薦したいと思います。
衛生課長	ただいま、永野推進員から、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。 ＜拍手＞ ありがとうございます。複数のご賛同頂きましたので、反保推進員と唐澤推進員は、お手数ですがよろしくお願いいたします。 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、反保座長にお願いいたします。 それでは、反保座長、よろしくお願いいたします。
反保座長	皆様こんにちは。新宿区食協会長の反保でございます。食中毒防止には皆様方の食に対する意識と知識の向上が、何よりも大切だと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

会議録

新宿区食品衛生推進会議
令和４年６月２９日（水）
新宿区役所６階　第３委員会室

	それでは、ここで議事進行に入るわけですが、私、反保が務めさせていただきます。議事の円滑な進行に皆様ご協力くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。 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。衛生課長お願いいたします。
衛生課長	それでは、資料の確認をさせて頂きます。 まず、次第が１枚ございます。片面一枚です。続きまして、 資料１「令和４年度新宿区食品衛生推進員活動計画」 資料２－①令和３年度新宿区食品衛生監視指導計画の実施結果 資料２－②令和４年度新宿区食品衛生監視指導計画 資料２－③令和４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 資料３－①新宿区食品衛生推進員制度の概要 資料３－②新宿区食品衛生推進員設置要綱 資料３－③新宿区食品衛生推進員設置要綱施行基準 資料３－④新宿区食品衛生推進会議設置要領 以上、９資料になります。 また、その他に参考パンフレットを配布させていただいております。 新宿区あわわのクリアファイルは、厚生労働省が進めております「家庭でできる食中毒予防の６つのポイント」を普及啓発するために昨年度作成いたしました。 また、ファイルの中は、５点リーフレットが入っております。 「食中毒予防&手洗い」 「きほんの洗浄・消毒手洗い」 「新人のための食品衛生」 「たいせつな衛生管理の記録」 「食品衛生管理ファイル　衛生管理計画と記録表」 クリアファイルとリーフレット５点です。 資料の説明は以上です。
反保座長	お手元の資料をご確認いただき、不足等がございましたら、お知らせください。 ございますか？ それでは、議事に入らせていただきます。 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

	の皆様へ説明をよろしくお願いいたします。衛生課長よろしくお願いいたします。
衛生課長	資料１の令和４年度新宿区食品衛生推進員活動計画をご覧ください。 今年度、推進員の皆様にお願いする活動は、この表のとおりです。保健所が実施する普及啓発事業にご協力頂くとともに、営業者や関係団体からの相談助言などの活動をお願い致します。年２回行われるこちらの表の丸印の推進会議と推進員講習会については、是非、ご出席お願いいたします。 今年度も皆様のご協力をよろしくお願いいたします。
反保座長	はい、ありがとうございました。ただいまの説明について、推進員の皆様から、ご質問はありませんか。 ないようでしたら、続けさせて頂きます。 では、今年度も資料１「令和４年度食品衛生推進員活動計画」の内容に基づいて活動し、できるかぎり保健所事業への協力を行っていきたいと思っております。 では、議事を続けます。 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、推進員から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、事務局より説明をお願いいたします。 衛生課長お願いいたします。
衛生課長	それでは資料２をご確認ください。 令和３年度新宿区食品衛生監視指導計画の結果及び令和４年度新宿区食品衛生監視指導計画についてご説明させて頂きます。資料２の①をご覧ください。こちらが令和３年度の実施結果でございます。数値の細かい御説明はいたしませんけれども、実績が大きく減っているものにつきましては、昨年度の新型コロナウイルス感染症による影響と、また、改正食品衛生法が施行されたことによる統計の取り方の区分の変更などによるものの変化でございます。 続きまして資料２の②令和４年度新宿区食品衛生監視指導計画をご覧ください。 本計画は、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」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、令和４年度においても、地域の実状に応じて、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いたしました。 計画の実施期間は、令和４年４月１日から令和５年３月３１日までです。 本計画の構成は、本文第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項目となっております。 10 ページ目以降に資料として、別紙①が「監視指導の実施体制及び各機関との連携体制」 別紙②「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」 別紙③「監視対象施設の重要度別監視回数」 別紙④「監視及び衛生教育年間予定表」 別紙⑤「収去検査年間予定表」 最後に「用語解説」をつけています。 計画の内容について簡単にご説明させて頂きます。 まず、４ページ中ほど、　重点的監視指導事業　をご覧ください。それぞれの、重点的監視事業について、簡単にご説明いたします。 まず、⑴近年多発している「食肉の生食、加熱不足による食中毒対策」については、カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌対策として、鶏肉等を生や加熱不足の状態で提供する飲食店に対して監視指導を行います。生食用牛肉や牛肝臓、豚肉等の規格基準の順守についての監視指導を行います。シカやイノシシ等の野生鳥獣についても、腸管出血性大腸菌、Ｅ型肝炎、寄生虫等の病原体を保有しているおそれがあり、生や加熱不足で食べることは食中毒のリスクがあるため、食中毒の危険性、予防に対する普及啓発していきます。 ⑵「ノロウイルスによる食中毒対策」については、大規模な食中毒となりやすい給食施設、弁当調製施設、ホテル等の大量調理施設の監視指導を行います。小児・高齢者等の抵抗力の弱い集団が利用する保育園、学校、高齢者福祉施設の監視指導を行います。 ⑶「アニサキス等、寄生虫による食中毒対策」については、加工や調理の際の予防に対する注意喚起、普及啓発を行います。アニサキス等、寄生虫による食中毒は患者数は少ないものの、件数は全国的に増加しています。刺身等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対策は急務です。事業者及び区民等消費者への注意喚起、冷凍保管の徹底など予防法について指導、普及啓発をしていきます。 ⑷「輸入食品の安全確保」については、区内流通状況、海外情報等を踏ま

	え添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等の収去検査等を実施します。 ⑸「HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応について」です。 食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、きめ細かい監視指導を実施します。 その他に、３監視指導事業については、６ページをご覧ください。 ⑺「適正な食品表示への対策」として、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し、平成 31 年４月１日から、加工食品、添加物に対する表示は新基準へ移行しているため、特に製造業者へ対して監視指導の対応を強化します。 また、⑻「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設への対応」としては、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たため、食品等事業者が新制度に基づく申請や届出を円滑に行なえるよう周知するとともに、監視指導を実施します。 ⑼「行事における臨時営業に対する監視指導」については、各種事業において、食品が衛生的に提供されるよう監視指導を行い衛生管理の向上を図ります。 ⑽「食品等事業者への食物アレルギー対策」については、食品の製造・調理に際し、使用原材料に係る点検や確認の徹底を指導します。ピクトグラムを活用したパンフレットの配布などにより、飲食店における食物アレルギー対策を推進します。 ⑾「従業員の国際化に伴う監視指導」については、日本とは習慣や文化が異なる外国人経営者や従業員に対して、施設の衛生的な維持管理や食品の衛生的な取扱い等について指導を行い、衛生意識の向上の、定着を図ります。 以上が計画の主な内容です。 続きまして、「令和４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」です。 ６件の意見が寄せられました。そのうち今回の計画に反映させたもの２件、今後の取組の参考とするもの１件などがありました。資料２の③をご覧頂ければと思います。寄せられた意見に対する区の考え方を資料２の③の２ページにとりまとめ計画と共に公表いたしました。令和４年３月２５日より、広報新宿（3 月 25 日号）と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います。また、衛生課、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、配布し、区民の皆さまに周知しております。なお、食品等事業者の方へも、講習会や新宿区食品衛生協会等を通じ周知いたします。 以上で、令和３年度食品衛生監視指導計画の結果及び令和４年度の計画に

	ついて説明させて頂きました。
反保座長	ありがとうございました。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、皆様方のご意見等ございましたら、どうぞ、発言をお願いいたします。なにか、ございませんか？ それでは、ないようですので、次の議題に続けさせて頂きたいと思います。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、ここで皆様からも各店舗や各会社で取り組んでいらっしゃる食品衛生対策について情報提供をいただきたいと思います。 アレルギー対策や、これからの暑い季節に向けた食品衛生対策など、何でもかまいませんので、一言ずつ、おひとりづつお聞きしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。浅野推進員からお願いいたします。
浅野推進員	まず、久しぶりにこの会議ができまして、正直言って過去２年間はコロナ禍でございましたので、営業をまともな形でやれてないような状況の方が多かったのが現状です。あまり、ここでお話するようなことは無いのですが、一つはハサップが開始しているということでなかなか皆さん戸惑いがありました。新宿区食品衛生協会から配布されました食品管理ファイルというものを、一つの元として、少しづつハサップに慣れていってもらいたいということを、地元の料飲組合で、説明しております。 あとは、全国の寿司連といたしましては、厚労省の方から、毎年、資金援助がありますので、そのお金を元手にして、「お寿司屋さんのためのハサップ」というものを、作ったのです。これが、思ったよりも大変でして、２，３回厚労省に参りまして、学者の先生と色々、喧々諤々という形で、自分たちが思っていたよりも、ちょっと時間がかかってしまいました。一応、そのファイル、本が出来ました。来年度辺りはそれを元に実際に、どういう形にするのかという行動編という第２部を考えてはおります。 そんなところで、今まで、なかなか、動きがとれないので、あまりお話することが出来ませんけど、これから、猛暑ですから、食中毒は特に、今年は、今まで以上に、気を付けなければいけないな、と思っております。私からは以上です。ありがとうございました。
反保座長	ありがとうございました。続いて高木推進員、何でも、構いませんので、お願いいたします。
高木推進員	やはり、コロナ禍で、当組合でもハサップがずいぶん盛り上がってきたと

	ころでしたが、コロナ禍で、随分会うことも出来ず、皆さんに周知することが出来なくて、盛り上がって行かなかったことが、残念でなりません。そのことと、今、一番言われているアニサキスの問題です。そのことをみんなに周知するようにしているところでございます。以上です。
反保座長	村上推進員どうぞ。
村上推進員	西口の商店街の村上と言います。よろしくお願いいたします。 西口でハサップのファイルを去年渡しまして、本当でしたら、5月いっぱいで回収して、それをまた新しいのに変えるという作業をしなければならないのですが、未だできていません。食協の担当者と打ち合わせながらやっております。食中毒に関しましては、今、非常に敏感でして、特に生の魚を使っている業者には、アニサキスによる中毒を注意しています。それから、あと、食中毒に注意するように皆さんに周知している段階でございます。
反保座長	はい、ありがとうございました。続きまして、山内推進員お願いいたします。
山内推進員	当社での取り組みになります。当社では、洋菓子の製造販売、それからカフェの営業をやっております。衛生の基本の徹底ですね。手洗いとか、清掃、洗浄、消毒、それから検便、異物混入対策のための整理整頓することの基本の徹底ですね。それから、この時期特にということですと、乳製品を沢山使っていますので、特に、ジェラートやアイスクリームのこれらの機器の洗浄をきちんとやって、細菌汚染防止に取り組んでおります。以上です。
反保座長	はい、ありがとうございました。奥住推進員お願いいたします。
奥住推進員	私の方では、定年前に所属しておりましたハイアットリージェンシー東京ホテル小田急そのグループのアレルギー対策を2年ほど行っております。これまでは、主にお客様からリクエスト頂いて提供時に間違えなく正しい情報を提供するという中で、レシピの管理ですね。そのお料理にどういうものが使われているかという、レシピの管理をしっかり構築するというところを、進めていました。2020 年のコーデックスのハサップの改定以降です。提供時だけではなくて、食材の受け入れ、特に原材料の企画書ですとか、それから、原材料を保管する時のアレルギーの交差接触を起こさないように、洗浄前と洗浄後の、いかに区分してきっちり管理できるか。あるいは、下処理の

	段階での洗浄・除菌ですね。これをきっちりと行う。というあたりを加えて、食材の受け入れから、提供まで、一連の流れの中でアレルギーへの対応のレベルを上げていこうという取り組みを続けてまいりました。ここにきて、コロナも少し治まってきて、やっとお客様が戻ってきましたので、これから、段々その成果が見えるんじゃあないかなと考えております。以上になります。
反保座長	はい、ありがとうございました。後藤推進員お願いいたします。
後藤推進員	シダックスの後藤と申します。お疲れ様です。私どもは、食事にまつわるいろんな業態を持っております。実際このコロナ禍の中で、一番大変だったのは、コントラクト部といって、事業所の食堂とか、そういったところの部門に関しては、休業という形で、仕事がなくなったという期間が大分長く続いた所もありました。それに対しての、モチベーションの上げ方とか、そういった部分でちょっと、苦労したかなと思います。 あと、病院給食とか、学校給食もやっておりますので、そちらの方は年中無休とか、学校は当初は休校とか、多々ありましたが、一部解禁されて、その後は、学校ごとの単位で食事の提供を継続的に行っているという状況がありました。やはり、提供するために、いろんな消毒や、いろんな衛生関係の行為が増えまして、非常に従業員の方々が疲れ切ってしまいました。病院は特に356日ということになりますので、事業所とか、施設によっても、従業員がいなくなり、どうしたらいいのか解らない状態で、食事を出すので精一杯の形で、やっているところもありました。 今は、大分落ち着きまして、当社の方で問題があったのは、消耗品等・薬剤等の供給が、店舗が非常に多いものですから、そこが、なかなか集まらなくて、購買も現場も苦労して日々の運営を行っていた状況がありました。 コロナが開けまして、今の状況で言いますと、私も全国巡回をして、衛生指導をしていたのですけれども、2年近く巡回が出来なく、県を越えていけないですとか、条件がそれぞれありましたので、やっと５月から巡回出来る様になりまして、動き出したという実感で、仕事をしております。 あとは、コロナ禍でも絶対継続をしなければいけないかなという所は、教育でした。集まって研修が出来ませんでしたので、ツールとか、Ｗｅｂで研修を継続させておりました。ただ、急なものですからネット環境とか、そういったものが整わない部分がありましたので、そこを、どうやって、ネット環境がないところに対してどうやって行くかということの課題もありながら、なんとか、やっていました。私もほとんど在宅なのですが、勤務形態も

	ほぼ変わりまして、その中でどうやって現場従業員とコミュニケーションを取っていくのか、あと部署のみんなとコミュニケーションを取りながら、業務をやっていくのかということを、まだまだ、模索しながらやっているような状況です。前の状況に戻るということは、勤務形態とか、そういうことはないと思います。みんなが集まれないが、集まらなくても出来るということが解りましたので、Ｗｅｂや、無駄な経費をかけないという部分で、何が、一番良いのかということを考えながらやっております。衛生部門は継続して、消えないように、当たり前ですが、継続が大事ですので、店舗でやっている者が一番苦労しているのですけれども、そこの、バックアップということで、会社としてどういう風な体制をとって、どういう費用をとってという形でやっていくのかということが、考えさせられた２年間というような状況でした。 　幸い、食中毒がらみの大きなことはありませんでしたが、コロナの陽性者の対応とか、そのための従業員の確保とか、非常に大変でした。連絡体制は前から整っていたので、その発症状況とか、そういったものは、把握できる体制ではいました。しかし、まず、従業員がいなくなる。後、家族が陽性になると、その従業員も、特に学校などは、一緒に休んで下さいということで、非常に管理が厳しいこともあったので、従業員の方々には、本当に苦労させたなということがありました。事故を起こしてはいけないということで、私たちの部署は対応しておりますが、それ以上に、いろんな事を考えさせられた２年間でした。やっと動けるようになりましたので、２年間行ってない状況でどんな形になっていったのかな、という現場の確認を含めてより良い環境を整えて行きたいなと思うこの頃です。以上です。
反保座長	はい、ありがとうございました。続きまして、三宅推進員お願いいたします。
三宅推進員	三宅でございます。コロナ禍ということで、特別な２年半くらいだったと思うのですが。 　まず、食品衛生の話題で一番残念だったことは、2021 年の 6 月に、食品衛生法改正の７項目が全てそこで終わるというところで、大きな柱のハサップと営業許可届出等が無事施行されましたが、なかなか、私共のお取引先まで、徹底させることがやはり難しく、その際に、保健所の力もお借りしたかったのですが、保健所の皆様がそれどころではない、という状態が続いていらっしゃいましたので、こちらとしても、自力でなんとかしなければいけないという状況がありました。特別なときだったのですけれども、食品衛生上

	の大きな２項目の周知徹底等が心もとなかったことが、残念でなりません。
反保座長	はい、ありがとうございました。永野推進員お願いいたします。
永野推進員	私は、輸入食品の方の業種のお手伝いをさせていただいております。コロナの時はすごく大変でした。それと、今後はもっと大変になるというので、会社の方は大変です。戦争がまだずうっと続いているために、物資が、元々は航空便で入っているものが、陸内がだめで、船便に変えているところが、各業種ですごく多いのです。船便自体が、みんなが取り合いになって、それも大変みたいで。航空便でしたら、通関するのに２週間位なところ、船便だと運ぶだけで一か月位かかります。そうすると、チョコレートですとか、お菓子が、今までの冷蔵では運べないのです。いま、ちょっと考えているのが、冷凍で運ぶことです。もともとやっていらっしゃる会社もあるみたいなのですが、量が多いものですから、冷凍便で運ぶと冷凍したものを、今度解凍しなければならなく、解凍方法が問題になりまして、解凍の時に変な解凍の仕方をすると、中に結露が出てしまって、チョコレートなど、特にそうなのですけれど、カビが生えてしまう。そういう、危険性があるので、対策とかも今後考えていかなければならないと思っております。戦争がいつまで続くか解らないので、どこで、切り替えていくかというのが、中々大変かなと思っております。 また、このコロナですけれども、先ほども所長さんがおっしゃったみたいに、人が今たくさん出て来ていて、私もこの前まで、そのままかなと思っていたら、また、増えていると、もっとまた増えたらどうなっていくのだろうと、そこら辺は大変心配しております。以上です。
反保座長	はい、ありがとうございました。続きまして、齋藤推進員お願いいたします。
齋藤推進員	新宿高野の齋藤です。私の方からは、コロナの方は皆さん同様に、会社でも私の部署が、従業員の対応をしていました。今年２月がピークでした。対応するのに、個人情報の絡みもあったので、人数を絞ってやっていたら、通常業務がパンクした感じになって、他の部門の応援をもらって、何とか、乗り切った形だったので、それは、それで大変でした。 食品衛生に関しては、特にコロナで、お客様の感度が、大分、食品衛生に関しても変わってきたというのが、すごい、わかりました。うちは、店舗で、お客さんが見えるガラス張りの所で、ケーキを作ったりという店舗が結構多

	いのです。通常だと、お子様とかとケーキを作っている所を見ているということがあるのです。苦情というか、意見という形で寄せられた中で、ハサップの対応で、作業をやりながらチェックするという所で、そのお客様は、本当かどうか、わからないのですが、従業員が何かボールペンでチェックした後にそのままイチゴを乗せていたという所を見られて、衛生的じゃない。ボールペン使ったら毎回毎回手を洗うんじゃあないですかとのご指摘でした。衛生度を結構ガラス張りの所で見ているというお客さんの声が何件かありました。当然衛生の面に関しては、真摯に受け止めてうちの方でも、徹底し、衛生教育ということでやらなければいけないなと、ここ１～２年は多かったなというところです。 　先ほど、後藤推進員の方からもありましたが、やはり、衛生教育、集合教育がなかなか出来ない。あと、Ｗｅｂの環境もなかなか各店舗で揃っていない。新人の教育だとか、受け入れ時の教育ということで、紙で、簡単に出来るものを用意していたのですが、なかなか新しい若い方たちの感覚というものは、人によってかなり差があって、マニュアルで載ってないよとか、それは聞いてないからやりませんとか、いろいろな方がいらっしゃいます。うちの方では、Ｗｅｂ環境を揃えられないということもあるので、社内的なビデオを１回の講習の時に撮っておいて、各店舗で必ず全員見るようにするのですけれども、一度に一緒に見ないでも出来るように、履歴が残るような形で全員が必ず見ると、そういうものにシフトしていってます。まだまだ、模索中なのですけれども、そういう教育の方法を今後も続けていこうかという形になっています。 　あと、ハサップの話に関しては、前回この場でも話しましたが、当社の方は、ＦＳＳＣ Development Program を採用していて、店舗の方ではそれを使ってやるということで、ハサップの考え方を取り入れた、ハサップに基づく衛生管理ということで、一段階上に上げたような形でやってはいたのです。営業許可の更新の時に、新宿店だけではないのですが、必ず保健所の先生が立ち会って現地を見られるときに、ハサップの方はどうですか？と必ず聞かれます。聞かれたときに、私が立ち会ってないときに、どうしても、説明が出来なかったことが、何件かありました。せっかく、やってることはやっているのですが、うまく説明が出来ないということは、自分たちもあまり理解が、まだまだ出来ていないということになります。ちょっと、恥ずかしいことがありました。もう２年実施しているので、再度見直しをかけて、衛生教育だけではなくて、ハサップの教育というのもやっていかないと、せっかく、自分たちがやっていることが、こういうことに繋がっているんだよということが上手く説明出来ないという結果だったので、そこら辺が今後の課

	題なのかなというところです。 　あと、アレルギーの件で言うと、くるみが、今度、義務の表示のなるということです。義務表示となると、食品の表示の組換えだとかいうようなところの、作業もまた出てきそうなので、それに対しても速やかに対応出来るようにやっていきたいと思っております。以上です。
反保座長	はい、ありがとうございました。続きまして遠藤推進員お願いいたします。
遠藤推進員	私の施設は病院です。 　体調の自己申告の大切さというところと、私共の施設は直営給食ですので職員が感染してしまうと、そこで、もう、シフトが組めなくなってしまう状態になってしまいます。病院ですので、迅速な検査ができますので、先ずは、有症状が解った人は、早めに検査する。それから後、休める体制というものを作る。それから後は、別に関連して、食中毒の方も配慮しておかなければいけないですので、迅速な検便の実施です。体調不良があった時、コロナを疑うのですけれども、実はノロウイルスだったということもありましたので、検査体制というのはコロナだけではなくて、食中毒に対しても、迅速に行えるように制度化したことがこの２年間です。多くいろんな事がありましたけれども、皆さんの話で色々わかりました。 　私がこの２年で取り組んだのは、安全な食事提供と、それから職員がきちんと仕事を続けて安心して食事を提供できるような体制をつくることを行いました。以上です。
反保座長	ありがとうございました。 　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。 　次に、保健所からの事務連絡がございます。衛生課長お願いいたします。
衛生課長	皆様、長時間にわたり、ありがとうございます。コロナ禍における、皆様の工夫して来られた点、ご苦労された点など、興味深く伺せていただきました。また、ハサップに基づく衛生管理への取組や食中毒予防あるいはその対応などもご報告いただき大変学ばさせて頂きました。ありがとうございました。 　最後に事務局より、４点　事務連絡をさせていただきます。 　１点目でございます。今年度の推進活動の謝礼についてです。

会議録

新宿区食品衛生推進会議
令和４年６月２９日（水）
新宿区役所６階　第３委員会室

	昨年に引き続き、今年度分の謝礼につきましても、年度末までの活動終了後に口座払いにてお支払させていただきます。ご了承の程、よろしくお願いいたします。なお、振込先に変更等ございました際にはご連絡をお願いいたします。また、令和３年度分の謝礼につきましては、ご指定の口座に振込みが完了しておりますので、ご確認のほどよろしくお願い致します。 ２点目でございますが、今年度の推進員講習会についてです。 冒頭の、推進員活動計画でもお伝えいたしましたが、今年度も年２回の講習会を開催いたします。第１回　推進員講習会につきましては、７月１５日から３１日で、Ｗｅｂまたは書面での参加となっております。２回目は半年後を予定しております。開催にあたりましては、東京都食品衛生協会より開催案内が届きますので、お忙しいと存じますが、ご参加をよろしくお願いいたします。 ３点目でございますが、次回の推進会議についてです。次回の推進会議は11 月中頃を予定しておりますので、ご出席のほど、宜しくお願いいたします。 ４点目でございますけれども、本日配布させていただきました、新宿あわわのクリアファイルおよび中に入っておりますパンフレットにつきましては、それぞれの職場や地域の食品衛生向上の際に、お役立ていただければと思います。その他に必要がございましたら、お声掛けいただければ、ご用意させていただきますので、よろしくお願いいたします。 事務連絡は以上となりますけれども、ご質問とかございませんでしょうか。では、今後とも、皆様のご協力をよろしくお願いいたします。 本日の推進会議は、こちらで、終了させていただきます。推進員の皆様、渡邊所長、本日はご出席頂き、ありがとうございました。