

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3 - 2 1	第 1 1 期第 3 回 墨田区食品衛生推進会議		
開催日時	平成 3 1 年 2 月 2 1 日 (木) 午後 2 時から午後 4 時まで			
開催場所	区役所 3 1 会議室			
出席者数	1 6 名 【委 員】河西紀道 (座長)、平賀浩士 (副座長)、大橋行、坪谷正人、 鈴木健志、高橋香菜子、保永のぞみ、松崎達郎、徳弘健、杉江澄江、 鈴木睦雄、鈴木初代 【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長、係員 2 名			
会議の公開 (傍聴)	公開(傍聴できる) 部分公開(部分傍聴できる) 非公開(傍聴できない)	傍聴者数	0 人	
議 題	1 あいさつ 河西 座長 2 報告事項 (1) 推進員の変更について (資料 1) (2) 平成 3 0 年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について (資料 2) (3) 2 0 1 9 年版カレンダー式自主点検表の作成について (資料 3) 3 議題 (1) 平成 3 1 年度墨田区食品衛生監視指導計画について (別添資料) (2) 平成 3 1 年度食品表示法・健康増進法第 3 1 条執行対策等の事業計画について (資料 4) (3) 食品衛生かるたの活用について (資料 5) (4) 平成 3 1 年度食品衛生推進会議活動計画について (資料 6) 4 情報提供 (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 (資料 7) (2) 推進員からの情報提供 (資料 8)			
配 付 資 料	1 第 1 1 期墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表、墨田区食品衛生推進員設置要綱 2 平成 3 0 年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について 3 2 0 1 9 年版カレンダー式自主点検表の作成について 4 平成 3 1 年度食品表示法・健康増進法第 3 1 条執行対策等年間事業計画一覧 (案) 5 食品事業者向け食品衛生かるたの活用について 6 平成 3 1 年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 (案) 7 2 0 1 9 年東京都食中毒発生状況 (速報値) (2 0 1 9 年 1 月 3 1 日現在) 8 推進員からの情報提供、墨田区食品衛生推進員活動報告書 別添 平成 3 1 年度墨田区食品衛生監視指導計画 (案)、食品衛生かるたアンケート			

会議概要

1 あいさつ

座長から開催にあたっての挨拶があった。

2 報告事項

(1) 推進員の変更について

推進員2名の変更について事務局が説明し、新たに委嘱した保永委員、杉江委員から挨拶があった。

【主な意見等】

特になし

(2) 平成30年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

食肉等の取扱施設監視指導において注意指導を行った件数が2件あるが、どういった内容で指導しているのか。

鶏刺し等を提供している施設について、食品衛生法では禁止されてはいないが、食中毒のリスクが高いため提供の中止を求める指導を行っている。(事務局)

食品の収去検査でシュークリームから大腸菌群が検出され、不良となっているが食品衛生法違反ではなく、措置基準なのか。

そのとおり。直ちに食中毒等の影響はないと考えるが、保健所の措置基準には適合していないため事業者に改善を指導した。(事務局)

食中毒予防講習会を行いとなっているが、通常保健所が行っている衛生講習会のことか。

そのとおり。(事務局)

(3) 2019年版カレンダー式自主点検表の作成について

事務局が概要を説明し、作成した点検表を委員に回覧した。

【主な意見等】

配布場所等で「一斉検査での立ち入り検査時等」とあるが、資料2の「歳末一斉事業」で立ち入った施設で食品衛生協会未加入の施設には配布したということか。

そのとおり。協会未加入の施設を中心に配布した。(事務局)

3 議題

(1) 平成31年度墨田区食品衛生監視指導計画について

事務局が計画案について平成30年度からの変更点、追加事項を中心に概要を説明した。

なお、計画案6ページ下から5行目「会場となる」と記載した部分について、「会場となる予定」と訂正することとなった。

【主な意見等】

特になし

(2) 平成31年度食品表示法・健康増進法第31条執行対策等の事業計画について

事務局が事業計画一覧の案について概要を説明した。

【主な意見等】

和生菓子組合で栄養成分表示に対応したパソコンのソフトを開発したが、材料等を全部手入力で打ち込むので、意外と手間で大変である。また、表示全体が大きくなってしまいうので、包装紙をどうするか各店舗の悩みどころでもある。

平成31年6月に消費者向け食品表示講習会とあるが、集客できそうか。
食育フェスと同時にやることで、少しでも多くの集客を図る。(事務局)

(3) 食品衛生かるたの活用について

事業者向けに作成したかるたについて、委員の方々にかるたの体験をして頂いた。また、終了後アンケートを記載してもらい、体験した感想などを頂いた。

【主な感想等】

小学校、中学校などで食育のツールとして楽しみながら学べると思う。

職場のイベントでも使用してみたい。また、絵札から読み札の文言を逆に当てるのも良いと思う。

区内大規模事業者の新卒者研修のツールなどに活用してもらうのはどうか。

区主催でかるた大会を実行してみるのはどうか。小学生、中学生、大人の部に分けて、区の名品を賞品として出すなども良いのでは。

簡単なものからやや難しいものもあり、勉強になると思う。

食中毒の予防に役立つと思う。

販売するのであれば、1,000円未満で子供でも買って欲しいと思える金額にして欲しい。

読み札の言葉が難しく、大人用だと感じた。

内容が食品衛生にピッタリ合致していて良い。

類似している絵札が複数あり、わかりづらいのがあった。(同意見2件)

(4) 平成31年度食品衛生推進会議活動計画について

事務局が活動計画案について説明した。

【主な意見等】

特になし

4 情報提供

(1) 東京都及び墨田区内の食中毒発生状況

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

(2) 推進員からの情報提供

墨田区食品衛生推進員活動報告書について、各委員からの報告を受けた。

【主な報告】

平成30年12月29日、自分の店で落語家の忘年会をやった際に、鶏の生食の危険性について普及啓発を行った。

平成30年10月から1月にかけて、太平料理飲食業組合の役員会で新しい自主点検表(HACCP、ハサップ)の記載方法などに関する話をした。

自分の店に来る常連客から、豚肉の内臓をボイルしないで生で出している店が近くに有ると聞いた。店の名前は言えないとのこと、墨田区の店はガツを、台東区(浅草)の店はコブクロを出しているらしい。また、自分は「厨房に持ち込んだ食品で、洗えるものは生で食べられるが、洗えないものは生では食べられない」と思って衛生管理に注意している。

自分の店に来た外国人客が海外版のアレルギーのシートを持ってきたが、日本語訳が不十分で「小麦粉が嫌いです」と書いてあり、アレルギーなのか、好き嫌い食べられないのかが良く解らなかった。東京都等が作成したアレルギーシートもあるが、本当にニュアンスが伝わっているのか不安な部分もある。

所属会社では、最近取引先からH A C C Pの導入やI S Oなどの規格を取り入れているかのアンケートがぞくぞくと寄せられている。そのため、国内規格であるJ F S Bの取得に向けて現在準備中である。

平成30年12月26日、職場の栄養管理委員会で感染性胃腸炎患者の食事対応についてマニュアルを配布し、再度の確認を行った。

最近、幕張メッセと東京ビックサイトで行われた展示会に参加したが、スーパーの事業者はH A C C Pよりも軽減税率の対応がかなり大変のようだった。また、H A C C Pに必要な記録を付けるためのパソコン、スマートフォン用のアプリなども多く展示されていた。

平成31年2月1日、東京都主催のアレルギー講習会に出席し、関係知識の向上に努めた。また、継続的に区内のコンビニ等で表示を確認しているが、一部おにぎりの表示で印字のかすれや製造者の部分を読めない商品があった。

平成31年11月7日、「加工食品の安全と情報」という題名のセミナーに参加した。以前週刊誌で加工食品が危険であるといった記事がシリーズ化して掲載されていたが、そういった情報が掲載された際のメーカーの対応方法等を学ぶ内容であった。

平成30年1月から2月にかけて、所属団体の組合員にセレウス菌やウエルシユ菌について学習してもらったり、食品の取扱いに関する注意喚起を行った。

平成30年12月11日、主催する料理教室で東京都が実施した食品衛生推進員講習会の資料を参加者に一部配布した。平成31年1月8日、平成31年度墨田区食品監視指導計画の概要とパブリックコメント意見募集の用紙を同料理教室の参加者に配布した。

平成30年10月19日、所属団体の会議で保健所の冊子「身近にある有毒植物」を配布した。

会議の概要は、以上である。

所 管 課

福祉保健部保健衛生担当生活衛生課 食品衛生係（内線3588）