

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3 - 2 1	第 1 3 期第 6 回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和 6 年 2 月 7 日 (水) 午後 2 時から午後 4 時まで			
開催場所	区役所 1 2 2 会議室			
出席者数	1 5 人【委員】河西紀道、森八一、大橋行、佐伯信郎、鈴木健志、平賀浩士、滝沢彰良、 渡部真由美、志藤浩和、鈴木睦雄、鈴木初代 【事務局】生活衛生課長、食品衛生係長及び主査、係員 1 人			
会議の公開 (傍聴)	公開(傍聴できる)	傍聴者数	0 人	
議 題	1 座長あいさつ 2 報告事項 推進員の変更について 令和 5 年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について 3 議題 令和 6 年度墨田区食品衛生監視指導計画について 令和 6 年度食品表示法・健康増進法第 6 5 条執行対策等年間事業計画について 令和 6 年度消費者向け普及啓発事業について 令和 6 年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画について 4 情報提供 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 区内施設における苦情事例について 5 食品衛生推進員からの報告			
配 付 資 料	1 第 1 3 期墨田区食品衛生推進員名簿 新旧表 2 令和 5 年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について 3 令和 6 年度墨田区食品衛生監視指導計画(案) 4 令和 6 年度食品表示法・健康増進法第 6 5 条執行対策等年間事業計画一覧(案) 5 令和 6 年度消費者向け普及啓発事業について 6 令和 6 年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 7 東京都の食中毒発生状況 8 区内施設における苦情事例について			
会 議 概 要	1 座長あいさつ 座長からあいさつがあった。 2 報告事項 推進員の変更について(資料 1) 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし 令和 5 年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について(資料 2) 事務局が概要を説明した。			

【主な意見等】

収去検査におせちは対象になっていないのか。

過去には対象としていたことがあったが、現在は墨田区内の販売店で製造しているものが対象となっている。特に年末はお刺身などの生鮮食品を購入する人が多くなる。刺身は販売店で切ってパック詰めにしているところもあるため、そういったものを中心に検査を行っている。

3 議題

令和6年度墨田区食品衛生監視指導計画について（資料3）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

・パブリックコメントは毎年どれぐらいの意見が来るものなのか。

毎年推進会議の方以外からだと、1~2件ぐらいになる。

・「すみだこ」の普及具合はどうか。

区民全員に周知されているというわけではないが、時々すみだこ知っているよ、というようなお話や、中には、新しいグッズを欲しいと窓口いらっしゃる方もいるので、それなりに普及してきていると思っている。

・指導計画の中の HACCP についての説明が、一般の人に対して非常に寄り添った表現になっている。この内容を一般の人が手元で HACCP の内容が確認できるような小冊子とかを作ってもらってはできないのか。

今後の検討課題として係内で共有する。

・HACCP のステッカーは監視の際などに配っているのか？

配っている。また、前回の会議でステッカーが小さいという意見もあったので、倍ぐらいの大きさのものを新しく作ろうと計画しているので、もし大きい方欲しいとか、そういった声あれば、配っていく。

・なぜ法律の規制の対象に鶏肉はないのか。

基本的に規制はかからない。しかし、牛の場合は大きな事件が起きて、亡くなった方が多数出てしまったため、規制をかけることになった。

鶏の場合は、現状、亡くなるまでの大きな事件は起きていないことから、国としても規制をかけていないと考えている。

現場の監視をしている立場としては、生での提供が禁止となれば事業者に対しても強く指導ができ、事故もなくなり、監視もやりやすくなるのではと思っている。

令和6年度食品表示法・健康増進法第65条執行対策等年間事業計画について（資料4）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

令和6年度消費者向け普及啓発事業について（資料5）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

・家庭内の HACCP に関しては、先ほども話題に出た小冊子の検討をしてもらいたい。
了承した。

・X(旧 Twitter)や Facebook の現在もやっている、こういうのはどの程度の人が見ているのかすぐわかるものなのか？

直ちには出てこないが、わかるはずである。

令和 6 年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画について(資料 6)事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

食育フェスティバルの内容は面白いことをやっているのに、人がなかなか集まっていないように見える。何か人が集まるような方策を考えられないのか。

中心となっている保健計画課だけではなくて、生活衛生課も保健衛生担当の一員として何とか盛り上げようと取り組んでいく。

4 情報提供

東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況(資料 7)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

昨年 11 月に発生したマフィンの事件はカウントされているのか？

マフィンから一般細菌数がすごく多く出ているという情報があったが、食中毒の原因菌については検出されていないことから、食中毒事件として断定にはいたっていない。そのため資料には反映されてない。

上野の牡蠣フェスについてはどうなのか？

こちらは食中毒事件として処理されているが、この資料は速報値なので、まだ反映がされていないかもしれない。

区内施設における苦情事例について(資料 8)

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

・本事例の和菓子屋さんについては HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいるという解釈で間違いないか。

点検表である程度取り組んでいるようだが、完璧ではなく、改善の余地があるという話を担当から聞いている。

・苦情全てに対応していたらキリがないのではないか。また、事業者がすべて悪いような形で立ち入りするのはいかがなものか。

事業者のほうで、自衛されているところが増えている現状も把握しており、事業者がすべて悪いと判断しているわけではなく、両者の話を聞いたうえで、適切な対応をしている。

5 食品衛生推進員からの報告

食品衛生講習会の内容を職場内で広めた。

カキの食中毒発生を受けて、病院食提供の職場として 2 枚貝の摂取タイミングについて改め周知した。

地震時などの緊急時における病院内での食事対応について再確認を行った。

区内の中学校でお菓子教室を行う予定があるため、そこで手洗いの指導をする予定である。

スカイツリーの中で実施予定のイベントについて、運営、出店のやり方について、相談に乗った。

学校でノロウイルスが流行っているという話を聞いたため、店の従業員や、組合員に対して、ノロウイルスの予防対策について周知した。

高齢者支援センターなどにて、HACCPの周知を行った。

サバやアジをおろしてアニサキスが出てくると、お客さんに見せてアニサキスの説明や、目視確認していることを周知している、

各テナントに対して月1回、衛生検査を行っている。

厨房の衛生管理状況、或いは清掃状況、そういったものを開店前にチェックして、不備があったら都度指摘を行い、修正を促すという形で行っている。

また、半年に1回になるが、外部の検査機関に委託して、厨房を持っているテナントに対して同様の検査を行っている。検査の内容としては厨房内の目視検査ということで、先ほどと同様の衛生、清掃条件等のチェックになるが、これに点数をつけることになっている。項目の重要性によって点数の配分があるが、100点満点に対して減点法で評価する。70点を切ると、修正を促して、再検査を行っている。

もう一つは細菌検査として、食材を持ち帰ってもらい、検査をしてもらう。細菌等が含まれていないかというような検査を、半年1回やらせていただくことで、各テナントの衛生状況というものを維持していくというような取り組みをしている。

11月から1月末まで店舗にノロウイルス食中毒予防強化期間のポスターを掲示した。

社内向けの表示の勉強会を行った。

食品の事業者に対して、衛生啓発を行った。

会議の進め方について

資料の内容についての説明及び意見の時間が長く、活動報告及び情報交換の時間が短いように感じる。これでは会議を開催している意義がないのではないかと。

会議の進め方について、次の会議に向けて検討を行う。

【事務局】

おせち料理の収去の件に関して

区内で製造を行っているものをターゲットにしているため、流通しているものの検査は行っていない。しかし、表示に関する適正検査に関しては適宜行っていくべきだと考える。

HACCPの小冊子に関して

A4の用紙の真ん中に切れ込みを入れて、折りたたむと本みたいなものができる。過去には、それを作ると手洗いのやり方の小冊子みたいになるものを作ったことはある。そのため、それをHACCPの内容で作れないか考えてみる。

会議の概要は、以上である。

所 管 課

保健衛生担当生活衛生課 食品衛生係(内線3588)