

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3-21	第15期第1回 食品衛生推進会議	
開催日時	令和8年5月13日(水) 午後2時から午後4時まで		
開催場所	すみだ保健子育て総合センター 301会議室		
出席者数	20人【委員】森八一、大橋行、荒牧君江、鈴木健志、日野伸之、 高橋香菜子、平賀浩士、滝沢彰良、渡部真由美、星野誠、増井孝至、 芹田規久江、鈴木初代、 【事務局】保健衛生部長、生活衛生課長、食品衛生係長、係員3名、 係員見学者1名		
会議の公開 (傍聴)	公開(傍聴できる)	傍聴者数	0人
議 題	1 委嘱状交付 (1) 区長あいさつ (2) 食品衛生推進員の紹介 (3) 区・保健所事務局職員の紹介 (4) 食品衛生推進員の役割 2 座長及び副座長の選任 3 活動報告 4 議題 (1) 令和8年度食品衛生推進会議の活動計画について (2) 令和8年度普及啓発関係事業について 5 報告事項 (1) 令和7年度食品衛生推進会議の開催状況について (2) 令和7年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について (3) 令和8年度墨田区食品衛生監視指導計画について 6 情報提供 (1) 東京都内及び墨田区内の食中毒発生状況 (2) 「食品表示基準について」の一部改正について (3) 区内施設における苦情事例について		
配付資料	1 第15期 墨田区食品衛生推進員名簿、令和8年度事務局職員名簿 2 食品衛生推進員の役割 3 令和8年度食品衛生推進会議の開催及び活動事業等の計画 4 令和8年度普及啓発関係事業について 5 令和8年度食の安全に関する情報提供及び普及啓発事業スケジュール 6 令和7年度食品衛生推進会議 開催状況(第14期第4回～第6回) 7 令和7年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況 8 令和8年度墨田区食品衛生監視指導計画 9 令和8年東京都の食中毒発生状況 10 墨田区内で起きた食中毒事件について(令和8年3月) 11 「食品表示基準について」の一部改正について 12 区内施設における苦情事例について		

会議概要

1 委嘱状の交付

(1) 区長あいさつ

区長から委嘱に当たっての挨拶があり、委嘱状が机上配付された。

(2) 食品衛生推進員の紹介

事務局が紹介し、推進員から一言ずつ挨拶があった。

(3) 区・保健所事務局職員の紹介

令和8年度の事務局職員について紹介を行った。

2 座長及び副座長の選任

座長には森八一氏を、副座長には平賀浩士氏を選出した。

3 活動報告

- ・ 5月10日業平にある、コトマチラボでお菓子教室の講師をした。参加者15名程に対して、手洗いのやり方、手洗いを行ってから、食事を行うように周知した。
- ・ 今年度新しく入職したスタッフが3名いる。集団給食の厨房業務を1か月経験してもらい、流れが分かってきたタイミングで栄養部門における医療安全の取り組みということで先週末から本日にかけて、食品衛生に関することなどを入職者3名に話をした。
- ・ カンピロバクターに関することで、新鮮だからといって菌がないというわけではない、中まで火を通して食べましょうといった趣旨のポスターを自社の店舗に掲示している。
- ・ 新入社員が入ったため、新入社員に向け実際に現場に入る際の特に個人衛生などを中心に、気を付けるべきことについて研修を実施した。
- ・ 毎月の活動にはなるが、日々の食品の回収の状況を確認して、関係者に送付し、注意喚起を図っている。また、アレルギーについて、追加になる法律が変わっているため、その対応について、行っている状況である。
- ・ 今回から新任となった。前任と建物がかわり、従業員が多くいる事業所に在籍している。活動内容は、ほとんど一緒であるが、事業者内の掲示物による手洗いの励行と食中毒予防の注意喚起、冷蔵庫の保管物の管理徹底ということで、冷蔵庫に入れる際にはしっかりと氏名を表示するといった、ルールの徹底を実施した。
- ・ 毎月、定期的に厨房点検を実施している。その中の衛生面で一番心配しているのは、グリストラップである。水回りの環境で、防虫防鼠に合わせて、自分たちで最初に何ができるのかということで、清潔な環境でお客様に食を提供することを考えている。一度点検した際に、非常にひどい臭いがしたテナントがあった。扱う品目にバナナがあり、バナナは時間を置くと黒くなるが、グリストラップが真っ黒で臭いがあり、チョウバエいわゆるコバエの発生が見受けられる状況であった。そのテナントの社長とやり取りをし、約一か月半かけて、改善した。このテナントは、社長が他の店舗も担当しており、この店舗にはほとんど来ていなかった。店員が毎日夜に閉店したら掃除をしてその写真を撮り、撮った写真を社長に送り、社長から翌日の朝にその写真を送ってもらうことを一か月半、繰り返した。その結果、グリストラップの水が澄み、1槽も2槽もきれいになり、チョウバエの幼虫の発生もなくなった。我々が衛生面で考えていたとしても、階層が下がるほど、衛生の意識の下がっているように感じた。直近で5月の上旬に点検に入ったが現状は維持できていた。このまま続けながら、安全な食の提供に繋げていきたい。

- ・ 男性向けの料理教室の講師をしている。毎月、両面のプリントのレシピを作成している。紙面が空いているところに、少しでも分かりやすく書けたら良いと思い、「出来上がった料理は出来るだけ教室で召し上がっていただき、やむを得ずお持ち帰りされるときには、各自の責任でお願いします。保冷剤などを利用し、当日中にお召し上がりください。」たくさん伝えたいことがあるが、紙面の都合でこういった文言になっている。もう少し紙面が空いているときには、冷蔵庫の中を清潔にしましょうということで、「毎日使う冷蔵庫は、肉や魚のドリップ、こぼれた調味料の汚れ、野菜のくずなどで意外と汚れています。カビや雑菌、悪臭の原因にもなります。冷蔵庫は汚れたら、すぐに拭くことが大切です。それでも少しずつ汚れが溜まっていくので、時々は丁寧に掃除しましょう。」難しいことをいっても、ストーンと落ちないので、優しい言葉で書くように努力している。毎月の調理実習では、調理がメインになり、衛生管理に細かく行き届かないこともあるが、その都度、手洗いや手袋の使い方など時間の許す限り、話すようにしている。
- ・ 会合等を利用し、衛生に関するパンフレット、その他関係グッズ等を普及啓発として配布していけたらよいと思う。今回行われる、すみだ食育フェスの中で情報を発信していきたいと思う。
- ・ 食品衛生協会で指導員部長をしている。指導部長会があり、今年度の新規事業の進め方、教育事業の進め方について、説明を受けた。これを受け、食品衛生の会議や講習会があり、錦糸町の料飲組合の巡回指導を実施した。その中で、HACCPと手洗いについて説明を行った。
- ・ 甘味組合の会合があり、お客様からのクレームで、昔は当たり前だったことが、今の時代ではダメになっていることが多々ある。柏餅の葉が餅についてしまっただけで、もの凄い剣幕でお客様から怒られた。謝罪はしたが、（事業者側の）意識をどう変えていくかが組合として問題になっている。
- ・ 組合員は、スナックや居酒屋が多く、衛生管理はやっていて、皆さんそれぞれきれいにやっている店舗が多い。
- ・ きれいにしている店舗でも、食中毒が起こることが不思議である。営業許可の更新の検査以外で保健所がくることはないし、聞かない。墨田区で起こった食中毒について、きかせてほしい。

→（委員）

4月に保健所が突然来て、商品の抜き取り検査があり、細菌検査を実施してくれた。保健所として活動して頂いていると思う。

4 議題

- (1) 令和8年度食品衛生推進会議の活動計画について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（委員）

10月3、4日で行われる、すみだまつりについて、食品衛生協会も今年からテントを出して、うちわを配り、手洗いの指導をする予定である。

- (2) 令和8年度普及啓発関係事業について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→ (委員)

HACCPが義務化されて5年が経過し、この会議の中でも議論されることがあるが、認知度が高くない部分はどうしてもある。講習会等で、参加者にアンケートは取っているか。取っているようであれば、その中でHACCPの認知度的な設問があると良いのではないかと思う。

→ (事務局)

アンケートは講習会ごとには取ってはいない。8月の食中毒予防キャンペーンの時に、事業者向けではないが一般向けにアンケートは実施している。

→ (委員)

せっかく講習会をされているので、アンケートを取り、それを次に活かす取り組みはされていると思うが、HACCPの認知度が今ひとつ疑問であるので、今後広めていけると良いと思う。

→ (委員)

事業者向けの啓発について、事業者向けの衛生管理ファイルは、食品衛生協会に所属する店舗には、必ず配布しているが、協会に所属していない店舗については、どのような扱いになっているのか。

→ (事務局)

講習会等で配っている。また、監視に行った際にも実施していない店舗については、配布している。

→ (委員)

やはり、現場で配り、アンケートを実施していくほか、ないのではと思う。

→ (事務局)

郵送費のゆとりがあった際には、何千部と、飲食店に郵送したこともあるが、郵送費がかさむため、全店舗への配送となると難しい現状にある。

→ (委員)

年に3～4回、講習会に出席している。組合に入っている方は、管理ファイルに○×をつけることで、HACCPをやっていることになるので、みんな一生懸命やっている。年配の方の中にはめんどくさいという方もいて、自治指導員が指導して、みんなやっていて、○がついている。組合に入っていない人はどうしているのか。

講習会に出ていない人は、管理ファイルをどうしていいのかわからない。講習会がどれだけ大事か、保健所の方からも言われているが、講習会も減っているので、講習会をもう少し実施してほしい。

→ (委員)

組合員はHACCPを認識してやっている方が多い。いい意味でHACCPの癖がついている。組合に入っていない店舗にはどうしているのか。

→ (事務局)

年に1回は講習会に出席して欲しいので、組合に入っていない店舗についても、ハガキで講習会の案内を送付している。講習会に来ない店舗については、どうしても更新の手続きや監視の際くらいしか機会がないのが現状である。

→ (委員)

組合員がどんどん減っている。昔は2月にリバーサイドホールで開催している食品衛生実務講習会に皆来ていて、600名は参加していたが、今年は、80名程度になってしまった。衛生管理の指導を徹底してほしい。講習会に来なくても、許可がもらえることがわからない。以前、営業許可をもって、お金を払っているからと、許可書を取りに行かない人がいた。今でもそういったことはあるのか。

→ (事務局)

時々そういった方もいらっしゃるが、皆さん許可書を取りに来ている。

→ (委員)

自宅の住所の記載が不要で、店の名前と住所の記載だけで良いのではないかと。保健所の判断ではあるが、許可書があるのにしまったままでいいのは、違うと思う。すぐにわかるように、許可書を貼っておくことが理想だと思う。

→ (事務局)

許可書に営業者の住所の記載はあるが、許可書の掲示の義務はない。

5 報告事項について

- (1) 令和7年度食品衛生推進会議の開催状況について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

- (2) 令和7年度食品表示法・健康増進法第65条に係る対応状況について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→ (委員)

衛生事項と保健事項では、どのような分け方をしているか。

→ (事務局)

衛生事項というと、賞味期限や消費期限といった期限表示、アレルギーの表示、添加物の表示となっている。保健事項は、エネルギーや炭水化物などの栄養成分表示となっている。

→ (委員)

詰め合わせ食品の事例は、大変助かります。

- (3) 令和8年度墨田区食品衛生監視指導計画について
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

特になし

6 情報提供

- (1) 東京都内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

	<p>(2) 「食品表示基準について」の一部改正について（資料1 1） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし</p> <p>(3) 区内施設における苦情事例について（資料1 2） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし</p> <p>7 その他 食品衛生推進員の役割について（資料2） 事務局が概要を説明した。</p> <hr/> <p style="text-align: center;">会議の概要は、以上である。</p>
所 管 課	保健衛生部生活衛生課 食品衛生係（電話：03-5608-6943）