

会議の概要(議事録)

会議の名称	(番号) 3－21	第14期第6回 食品衛生推進会議		
開催日時	令和8年2月4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 3階301会議室			
出席者数	14人【委員】森八一、大橋行、鈴木健志、日野伸之、平賀浩士、 滝沢彰良、宮本真一、増井孝至、芹田規久江、鈴木初代 【事務局】食品衛生係長、係員3名			
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 事務局職員の変更について（資料1） 3 食品衛生推進員からの報告 4 議題 (1) 令和8年度墨田区食品衛生監視指導計画（案）について（資料2） (2) 令和8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3） (3) 令和8年度消費者向け普及啓発事業について（資料4） (4) 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について（資料5） 5 報告事項 (1) 令和7年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料6） 6 情報提供 (1) 東京都内の食中毒発生状況（資料7） (2) 区内施設における苦情事例について（資料8）			
配 付 資 料	1 第14期墨田区食品衛生推進員名簿 2 令和8年度墨田区食品衛生監視指導計画（案） 3 令和8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 4 令和8年度消費者向け普及啓発事業 5 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 6 令和7年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果 7 東京都内の食中毒発生状況 8 区内施設における苦情事例			
会 議 概 要	1 副座長あいさつ 副座長からあいさつがあった。 2 事務局職員の変更について（資料1） 事務局が概要を説明した。 【主な意見等】 特になし 3 食品衛生推進員からの報告 ・ 11月、食品衛生推進員講習会に参加した。この内容について、病院内の栄養			

管理科スタッフ19名に内容を共有した。

- ・ 2月8日の日曜日、両国中学校でお菓子教室を行う。その際に手洗いについて指導を行う予定である。
- ・ 組合員に対し、手洗いや感染症に関する注意喚起を行った。
- ・ 12月初旬、甘味組合の会合で、製造した押し餅にカビが生えてしまった場合の対応について話し合ったが、結論がでなかった。
- ・ 10月、食品衛生指導員全国大会に出席、HACCPを含めた食品衛生に関する発表を聞いた。資料を持参したので、参考にしたい方は、後ほどご覧ください。11月、12月は講習会の活動をした。12月は、錦糸町の料飲組合の巡回指導を行い、HACCPや食品衛生について、確認を行った。1月は、錦糸町の店舗の巡回指導を実施した。
- ・ 食品衛生に関する研修を社員に対して実施した。毎月、厚生労働省から出ている食中毒速報のデータを加工し、関係者に情報配信した。
- ・ コロナやインフルエンザが流行する時期ではあるので、掲示物による感染症予防の啓発活動を実施した。
- ・ 月1回食品の各テナントの厨房に設備担当と、グリストラップの巡回を実施している。世の中が変化し、日本語が通じない店舗が出てきている。価値観が異なるため、私達が標準だと思っているレベルと、行き違いが生じている。建物内の地下にある汚水槽が今までに見たことがないほど、汚れていた。店舗の巡回の際に、徹底的にグリストラップの確認を行ったところ、著しく汚れている店舗があった。実際の写真を店に見せ、11月から指導を行い、12月の点検時には少しきれいになったが、グリストラップの横やフタも汚いことを指摘し、1月の点検時には、非常に改善された。改善に3か月かかったが、ここまで熱量をもって改善に取り組めたのは、この店舗に問題があると思い、ピンポイントでマークしながら、行った結果、ここまで改善された。引き続き、衛生面で足りていないところや、今のところ事件は発生していないが、今回の資料にもある、異物混入でクレームになっている事例も出ているので、対応や指導改善を進めていきたい。
- ・ 月に1回、実施している男の料理教室で調理前や調理中に、少ない時間ではあるが、手洗いのこと、生肉、生魚の取り扱いのこと、まな板の取り扱いのことなど、衛生に関する話を実施した。皆さん真面目に取り組んで頂いているが、気を抜くと自分のやり方に戻ってしまうので、同じことの繰り返しにはなるが、何度も話をしていきたいと思う。生活衛生課で作成してもらった、パンフレットやリーフレットの配布し、啓発を行った。
- ・ 11月の食品衛生講習会に参加し、新たに勉強することができた。年に1回でも講習会に参加できるのは、大変良いことだと思った。普段の家庭での生活の中での手洗いや感染予防について、会員同士で気をつけるように話しをしている。

→ (副座長)

グリストラップの清掃は、店が閉まってからか。

→ (委員)

基本は、閉店後行い、きれいな状態で翌日の朝の営業を迎えるように言っているが、シフトによって、朝行わないといけない店もあり、汚い水のまま、一晩置いてしまうと、菌が増えてしまうので、悩みの種である。

→（副座長）

一回にかかる時間はどれくらいか。

→（委員）

15分から20分程度かかる。小さいところであれば、10分程度で終わるが、トラップが大きいと、残渣を取り、清掃を行っていくと、20分から30分程度かかってしまうこともある。

→（副座長）

コミュニケーションを取って行っていないと難しい部分もあると思う。また、結果を教えていただけると良いと思う。

→（事務局）

先ほど、委員から話があったが、保健所では、消費者向けにHACCP、手洗い、お肉の食中毒予防などチラシを何種類か用意している。講習会やお話を頂く機会があれば、お渡しすることが可能である。本日も、会場に数種類用意しているので、啓発でご利用いただけるようであれば、お持ち帰りください。

→（委員）

先ほどのグリストラップの点検は、保健所では、関係ないのか。保健所の立ち入りはないのか。

→（委員）

自主的に行っている。着任して3か月になるが、保健所の立ち入りは受けていない。新しいお店がオープンする時の営業開始時には、保健所の立ち入りはして頂いている。

→（委員）

それは考えものではないか。開業後に問題があって、管理側で行うのはどうか。

→（委員）

誘致したのは、管理側にあり、自分達の責任のもとに行うべきと思う。保健所に頼るのは、その次であると思う。

→（事務局）

年に1～2回程度、一般の方から、お店から臭いがする、グリストラップの清掃が不十分ではないかといった申し出を受けることがある。その場合は、お店に立ち入り、清掃状況やグリストラップを含め、管理状況を確認することはある。特に何もなく、グリストラップをみるといったことない。

4 議題

(1) 令和8年度墨田区食品衛生監視指導計画（案）について（資料2）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（副座長）

パブリックコメントはQRコードからも回答が可能であるので、推進員の皆さまは2月13日まで回答頂けますようよろしくお願いいたします。指導計画案の概要について、見やすく分かりやすいなと思った。ありがとうございます。

9ページに、特に近年、飲食店向けの手引書に「振り返り」の実施が追加されたとあ

るが、具体的に教えていただきたい。

→（事務局）

国の手引書が改定され、毎月定期的に見直すためのチェック項目が必要となり、墨田区においても、毎月チェックできる項目を加えた。それ以前はそういったチェック項目がなかったので、以前の様式を使っている方を含め、指導している。

→（副座長）

同じページの食品衛生に関する調査研究活動の中の日常業務に関連した調査研究を行います、とあるがどういったことを行っているのか。

→（事務局）

係内で、研修等に参加した際に研修を実施し、その中で事例や新しい知識を共有している。検査室があるため、検査技術の継承ということで、自主検査を実施している。今年度は、アレルギーの検査などで、課題を持ち、取り組んでいる。実際にどの程度洗えば、アレルギー物質が落ちるかなど、職員間で考え、課題に取り組んでいるようなこともしている。

→（委員）

今回の変更点について、新旧表のようなもので、資料と一緒に公表をしているか。

→（事務局）

監視指導計画は毎年、作っている形なので、変更点について、お示ししていない。

(2) 令和8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3）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（副座長）

食品衛生推進員講習会議が、5月13日の水曜日、10月14日の水曜日、2月10日の水曜に開催されますので、委員の皆さまは予定を入れておいてください。引継ぎされてバトンを渡す際にもこの日程はお伝えください。6月の食育イベントは、墨田区役所をメインに開催していたが、今年は工事のため、こちら（すみだ保健子育て総合センター）の多目的ホールになるので、よろしくお願いします。

(3) 令和8年度消費者向け普及啓発事業について（資料4）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（副座長）

テナント内の店舗でこのステッカーを掲示しているところをみたことがあるか。

→（委員）

当テナントで、掲示しているところはみたことがない。

→（副座長）

どのようにしたら、入手できるのか。

→（事務局）

窓口には計画表と記録表を持ってきていただくか、監視員が回っている際に確認し、渡すこともある。組合によっては、まとめてもってきてもらい、確認し、交付することもある。ご相談いただければと思う。

→（委員）

HACCPは日本語に直すと何と言えよいか。事業者なので、ハザードなんとかで、ハサップと覚えたが、消費者には何のことかわからないと思う。計画的に、自分達の衛生管理を考え、実行に移すためには何をするのかだとか、それを少し細かい言葉にして、親しみやすい言葉にした方が、理解してもらうことに、なかなか行きつかないのではないかな。

→（事務局）

まず、読めない方が多い。また、日本語にしても長くなってしまう。簡単に説明できるようなものもない状況である。読み方が難しく、分かりやすい日本語がないというのも普及につながらない一つではあると思う。

→（副座長）

HACCPの名称について、過去の推進会議でも何回か議論されているところではあるが、なかなか難しいところもあり、行政の方が普及啓発として、チラシやクリアファイル、ステッカー、ポケットティッシュといったものを作成し、地域の皆さまに配布している。急に広がらないかもしれないが、少しずつ活動することによって、じわじわ浸透していければ、良いと思う。難しい言葉でもあるので、継続的な活動を推進員の皆さまと一緒にしていければいいと思う。

→（委員）

啓発事業のQRコードを読んでみたが、すごく難しい内容であった。事業者向けのQRコードであると思う。消費者向けで行っているのか。

→（事務局）

事業者向けのHACCPのページとなっている。

→（委員）

消費者向けはないのか。HACCP自体もわかっていないのに、その説明だとわからないのではないかな。

→（事務局）

消費者向けのチラシなどは用意していて、イベント等で配布をしている。資料の一部では、家庭用のHACCPが記載されたチラシの一部にこのリンクをはっているものもある。内容は精査し、必要であれば変えていく。

→（委員）

講習会の中で、HACCPについてはどれくらい入っているものなのか。

→（事務局）

講習会は月1回程度実施しており、すべての講習会でHACCPについて、話している。難しい内容ではあるので、書き方を含め、お肉であればカンピロバクターなど細菌のリスクについてもわかりやすく説明しているところではある。

→（委員）

HACCPについて、学ぶ機会があり、そういった場を提供はしているが、伝わらないか、講習会に来てくれる人が少ないのか。普及しないのはどこが原因なのか。

→（事務局）

保健所で情報発信を行い、検査の際などでも説明している。より一層周知できるように、今後も係内で検討していきたい。課題の一つであると認識している。

- (4) 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について（資料5）
事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（委員）

令和８年度は推進員の交代の時期であると思うが、推進員の募集はどのような形で行うか。

→（事務局）

現在、いらっしゃる方は継続でお願いできればと思う。ご所属の団体で、変更がある場合は、個別にご相談をお願いいたします。

→（副座長）

再度のアナウンスにはなるが、推進会議の日程は再度抑えておいていただきますようお願いいたします。

５ 報告事項

(1) 令和７年度食品衛生歳末一斉事業の実施結果について（資料６）

事務局が概要を説明した。

【主な意見等】

→（副座長）

ふぐの取り扱い軒数のところで、立ち入り軒数６２軒で注意指導を行った軒数が４軒となっている。どういった注意指導になるのか。

→（事務局）

ふぐを取り扱う施設では、ふぐの認証制度があり、認証書を施設に掲示することが義務付けられている。今回指導を行った施設では、認証書を掲示せずに、しまい込んでいた施設等に、掲示を行うように指導を実施した。

→（副座長）

不適正な処理を行ったというふうにとらえていた。

→（副座長）

食品表示検査の中で、品目数７６３品目の中で、不適切な表示０品目というところで、日々の行政の方々の取組みの結果が重なったものと思われる。ありがとうございます。

→（委員）

一斉事業の実施結果というところで、軒数を書いては頂いているが、推進員として、指導の内容の中身が大事だと思うので、最初から具体的な指導事項について記載いただいた方が、推進員の役に立つと思う。

→（副座長）

今後、事務局で作成する資料でもご配慮をお願いいたします。

６ 情報提供

(1) 東京都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】

特になし

(2) 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】 →（委員） 事例1について、店で同じようなことをいわれたことがあり、引き続き提供するの は、良いことか。異物混入が見つかって、他の客に提供している点について、どのよ うにとらえたらよいか。 →（事務局） 本当に一つだけの混入であることが確認されているのであれば、問題ないと思わ れるが、複数あるのではあれば、問題であると思う。 →（委員） 今回の例では、どのように説明したのか。引き続き提供したことについて、指導は 行っていないのか。 →（事務局） その点については指導を行っていない。 →（委員） 品物に異物が混入し、お客様から回収した方がいいと言われたことがあるが、回収 した方がよいのか、絶対に1つだけ混入しているという確証はない。 →（事務局） 事業者さんの責任のもとに提供しているものなので、確証が得られないのであれ ば、回収すべきであると考え。今回の事例のように、破片が取れたものと残ったも のとので、完全に一致して、それ以外に混入していることが考えられない状況であれ ば、提供禁止とまでは言えない。もし、他に散らばった破片があり、混入している可 能性があるのであれば、やはり提供を控えるべきではあると考える。 →（委員） こういった場合は、お店側で厨房にもどり、確認して、1つしか混入していないと 分かればよいというか。 →（事務局） これしかないということをしっかり確認いただきたい。 →（委員） 指導事項があるか、その後何日か後、1、2か月後に再確認はされるのか。 →（事務局） ケースバイケースにはなるが、たまたまその時になってしまったのか、今回のよう に継続的に汚染される可能性があれば、やはり、しばらくした後定期的に立ち入り をして、改善を確認する必要があるものと認識している。 →（副座長） 事例1はその時限りのことであると思われるが、事例2は定期的に確認をしていた きたいという消費者側からの視点である。 →（事務局） 事例2については、今年に入り、まだ再確認が行えていない状況である。 会議の概要は、以上である。
所 管 課	保健衛生部生活衛生課 食品衛生係 (03-5608-6043)