

## 令和8年度第1回 江東区食品衛生推進会議会議録

1 日時 令和8年5月12日(火) 午後2時35分開会 午後3時10分閉会

2 場所 江東区保健所 4階 会議室

### 3 出席者

#### (1) 食品衛生推進員 (<>は欠席)

座長 本間 修 (有限会社本間製菓店)

副座長 玉井 勝利 (有限会社菊水酒場)

<石田 朝男 (有限会社いなりや) >

永瀬 守 (深川みの家本店)

新倉 幸雄 (株式会社新倉)

鹿山 正 (養老乃瀧豊洲駅前店)

平澤 清 (モンレーヴ)

齋藤 豊 (株式会社藤屋)

塚越 孔三 (株式会社有倉商店)

<井上 朋子 (鹿島東京開発株式会社) >

<米澤 須美 (江東区地域活動栄養士会) >

磯貝 達裕 (株式会社人形町今半フーズプラント)

<三嶋 勉 (株式会社東京會館) >

#### (2) 事務局

北村 淳子 (保健所長)

伊藤 丈彦 (生活衛生課長)

川田 雄大 (食品衛生担当係長)

玉城 友梨香 (食品衛生第一係)

### 4 議題

(1) 令和7年度江東区食品衛生監視指導結果について

(2) 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画について

(3) 食中毒発生状況

### 5 配布資料

- ・資料1 令和7年度江東区食品衛生監視指導結果について
- ・資料2-1 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画について
- ・資料2-2 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画
- ・資料3 食中毒発生状況
- ・参考資料1 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画(案)への意見募集の結果について
- ・参考資料2 江東区食品衛生推進会議要綱(抜粋)

## ◎開会

○食品衛生担当係長 お待たせしております。定刻過ぎておりますので、ただいまより令和8年度第1回江東区食品衛生推進会議を始めさせていただきたいと思っております。本日は多忙の中、ご出席いただきありがとうございます。私は、座長選任までの間、進行を務めさせていただきます、保健所生活衛生課の川田と申します。なお、本日は、議事録の作成のため録音させていただいておりますのでご承知をおきください。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず、本日の配付資料の確認でございます。

会議次第

推進員名簿

資料1 令和7年度江東区食品衛生監視指導結果について

資料2-1 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画（概要）

資料2-2 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画

資料3 食中毒発生状況

参考資料1 令和8年度江東区食品衛生監視指導計画（案）への意見募集の結果について

参考資料2 江東区食品衛生推進会議要綱（抜粋）

以上でございます。

机上に置かせていただいておりますが、足りない資料がありましたらお知らせください。よろしいでしょうか。では、進めさせていただきます。それでは、初めに、本会議の成立は、推進会議の設置要綱第6条により推進員の半数以上の方の出席を要件としております。本日、4名の方が欠席となっておりますが、半数以上という要件を満たしていることをご報告させていただきます。では、次第に従いまして、最初に、北村保健所長よりご挨拶申し上げます。

---

## ◎保健所長挨拶

○保健所長 皆様こんにちは、江東区保健所長の北村でございます。本日はお忙しいところお集まりいただきありがとうございます。また、皆様には日頃から江東区の保健衛生行政にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。このところニュースでは国際情勢の不安を背景に食料価格がものすごく上がりまして、またサービス業におけるところでは、人手不足の話がよくメディアで取り上げられているところでございます。また、令和6年の12月からは外食産業における食べ残しを減らしましょうというところで、食べ残しを持ち帰る促進ガイドラインを作成されたなど、飲食業界においてはとてもいろいろなところで変化が出てきているところでございます。保健所におきましても、一斉検査や衛生講習会などを実施してまいりまして、この食品営業関係施設の衛生管理の向上、これにつきまして、引き続きお手伝いさせていただければと思います。ま

た、江東区の健康推進計画という大きな柱がございまして、食育も大事な項目になっており、その中における食品表示相談とか食の安全ってというのはとても大切なことで、啓発を続けているところでございます。皆様のご協力を賜り、今後もこういった取り組みを推進してまいりたいと思います。最後に、皆様のご健勝とご商売繁盛を願ひまして、私の挨拶としていただきます。本日はよろしくお願ひいたします。

○食品衛生担当係長 所長ありがとうございました。ではここからは、生活衛生課長より進行を務めさせていただきます。よろしくお願ひします。

○生活衛生課長 昨年と引き続き、生活衛生課長をしております伊藤と申します。本日はよろしくお願ひいたします。これ以降は着座にて失礼いたします。それでは次第に従ひまして、推進員の皆様をご紹介させていただきます。ご紹介はお手元に配布の推進委員名簿に従ひ、お名前をお呼びいたしますので、お手数をおかけしますが、お名前をお呼びされた推進員の方はお立ちいただきますようお願ひいたします。まずは始めに本間推進員でございます。

○本間推進員 本間です。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 次に玉井推進委員でございます。

○玉井推進員 玉井です。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 新倉推進委員でございます。

○新倉推進員 新倉です。よろしくお願ひします。

○生活衛生課長 鹿山推進員でございます。

○鹿山推進員 鹿山です。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 永瀬推進員でございます。

○永瀬推進員 永瀬です。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 平澤推進員でございます。

○平澤推進員 平澤です。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 齋藤推進員でございます。

○齋藤推進員 齋藤です。よろしくお願ひします。

○生活衛生課長 なお、井上推進委員から今日欠席ということで、事前にお知らせをいただいております。次に塚越推進員でございます。

○塚越推進員 塚越でございます。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 次に磯貝推進員でございます。

○磯貝推進員 磯貝でございます。よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 以上の皆様が今年度の食品衛生推進員でございます。引き続きまして、保健所の職員を紹介させていただきます。保健所長の北村でございます。

○保健所長 よろしくお願ひします。

○生活衛生課長 そして事務局を務めますのは、食品衛生担当係長の川田でございます。

○食品衛生担当係長 よろしくお願ひいたします。

○生活衛生課長 もう1名、食品衛生第一係の玉城主事でございます。

○玉城主事 よろしくお願いいいたします。

○生活衛生課長 以上で本日の議事を進行させていただきます。どうぞよろしくお願いいいたします。

それでは座長、副座長の選任に移りたいと存じます。要綱によりますと推進員の互選によってこれを定めるとなっております。ご意見がなければ事務局の方で事前をお願いをいたしました、本間推進員を座長に、永瀬推進員を副座長にお願いしたいと思いますがご異存はないでしょうか。

ご異存ないようですので、本間推進員におかれましては座長席へ、永瀬推進員におかれましては副座長席へご移動ください。それでは本間推進員におかれましては今後議事の進行をお願いしたいと思います。よろしくお願いいいたします。それでは、議事の進行にあたりまして、一言、ご挨拶いただければと思います。

---

## ◎議事

○本間推進員（座長） よろしくお願いいいたします。はいただいまご紹介いただきました食品衛生協会の本間でございます。今日の座長を務めさせていただきますので、皆さんよろしくお願いいいたします。早速ですがお手元の会議次第に沿って議事を進めさせていただきます。1番目、令和7年度江東区食品衛生監視指導結果について事務局よりご説明をお願いいたします。

○生活衛生課長 それでは資料1をお願いいたします。令和7年度食品衛生監視指導結果についてです。これ以降着座にて失礼いたします。まず1. 食品衛生監視指導数及び監視件数についてです。現在、許可を要する施設が7,579施設、許可を要しない施設が5,215施設、延べ監視票件数が5,739件となっております。なお、令和3年6月の食品衛生法改正の影響で、現在は旧法と新法の許可が混在しておりますが、区内の施設に大幅な増加減少はございません。次に、2. 収去検査の結果でございます。収去検査は食品衛生法第28条に基づき、お店から食品を無償でいただいて、含まれる細菌や添加物等の検査を行うものでございます。細菌検査は224検体、化学検査は65検体を収去し、不適率は細菌検査、化学検査とも0%でございました。不適となった施設が生じた場合には取り扱いの改善を指導するとともに、再度検査を行う行い改善を確認しているところでございます。次に3. 現場簡易検査の結果でございます。現場簡易検査は精密性という点では収去検査には劣りますが、検査結果が短時間で視覚的にわかるというメリットがございます。細菌検査はスタンプスプレッド法といって無菌状態のスタンプを食品、調理器具、調理従事者の手指等を拭き取り、特定の細菌が生育する培地に塗りつけて培養し、生じたコロニーの数により汚染の指標を判断するものでございます。また、ATP法というホタルの発光の原理を応用した新たな検査手法を徐々に導入しているところでございます。化学

検査につきましては、主に調理場の水道水が塩素により適切に消毒されているかをDPDという試薬で測定しております。結果は細菌検査が403施設、1,169検体、化学検査が258施設、400検体でございました。収去検査、現場簡易検査とも、新型コロナウイルス感染症の発生以降、検査体制を縮小しておりましたが、徐々にコロナ前の水準に戻りつつございます。次に4. 区民等への情報提供及び普及啓発でございます。リスクコミュニケーションの手段として事業者及び区民向けの食品衛生講習会を44回実施するとともに、食品衛生ニュースを4回発行いたしました。また、夏季の食中毒の多発期や冬季のノロウイルス発生の時期に合わせ、年2回区報の関連記事が掲載を行ってまいりました。次のページにまいります。5. 保健所に寄せられた苦情でございます。寄せられた苦情の総数は150件、そのうちですね、主なものが有症苦情、異物混入、施設設備の不良、食品の取り扱い不良でありまして、この4つで111件、全体の74%を占めております。次の6. 違反不良食品は他自治体で販売された本区の事業者による製造販売品に関する違反や苦情について、関係自治体から本区に調査依頼があったもので昨年度は26件ございました。次に7. 本区の独自事業といたしまして、輸入品の残留農薬検査や、市販食品中のアレルギー物質の検査を実施いたしました。いずれも、違反品は確認されておられません。次に8. 食中毒発生状況と対策についてでございます。令和7年度に、区内で発生した食中毒は8件で、内訳はアニサキスによるものが4件、カンピロバクターによるものが1件、ノロウイルスによるものが3件となっております。詳細は後程議題(3)にて、こちらは暦年の数値でございますが説明させていただきます。アニサキスにつきましては販売店や飲食店において魚介類に寄生した線虫の除去が不十分なもの又は加熱をしないで提供されたこと、カンピロバクターについては細菌が付着した食肉の加熱が不十分なままの提供されたこと、ノロウイルスについてはウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝の提供や多くが感染した人が調理しウイルスに汚染された食品が提供されたこと等が主な原因となっております。引き続き食中毒発生の予防のため、監視指導と普及啓発を実施してまいります。3ページ目にまいります。最後に9. 自主回収についてでございます。これは食品衛生法の改正に伴い、事業者が食品リコール情報の行政への報告が義務づけられたことに対応するものでございます。昨年度は着手報告が16件、終了報告が18件ございました。この件数の違いは、年度の終わり頃に着手報告が来て、終了報告が次年度に終わったとか、そういう事情で着手報告と終了報告の件数があな若干異なっております。本資料に関する私からの説明は以上でございます。

○座長 ありがとうございます。ただいまの説明について、何かご質問ございませんでしょうか。よろしいですか。続いて、2番目の令和7年度江東区食品衛生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。

○生活衛生課長 それでは資料2-1をお願いいたします。まず、1. 趣旨ですが、

食品衛生監視指導計画につきましては、区が食品の安全性を確保するにあたり、監視指導等の取り組みを重点的、効果的かつ効率的に実施するために、食品衛生法第24条により、都道府県知事や保健所を設置する区や市の長に毎年度定めることが求められております。2. 本計画の目的は、区民の健康を守るために食品衛生法に基づいた監視を実施して、食生活の安全性を確保することです。3. 実施期間は令和8年4月1日から令和9年3月31日までです。次に4. 監視指導の実施体制等です。江東区では東京都、厚生労働省等と連携して実施いたします。次に5. 監視指導の実施内容です。食品衛生法、食品表示法等の関係法令の遵守、製造販売流通等の各段階における衛生管理の徹底を図るため、(1)から(5)の5つの取り組みを行います。このうち(1)食中毒対策、違反食品・輸入食品等に係る事業、適正な食品表示に関する事業の3つの取り組みを、区民生活への影響が特に大きいため、重点監視指導として実施いたします。次のページにまいりまして、(2)豊洲市場周辺及びイベントにおける衛生対策につきましては、豊洲市場の飲食店について東京都と連携して監視指導を行うとともに、一昨年2月に開業いたしました豊洲千客万来は今後とも多数の来場者が予想されるため監視指導を継続いたします。また、コロナ禍で一時中断されておりました臨時や仮設の短期的イベントが臨海部を始め区内各地で継続的に予定されておりますので、集中的な監視指導を行ってまいります。また、(3)食品衛生法の改正に伴う営業許可・営業届出の制度に関する取組みですが、令和3年6月に改正食品衛生法が施行されたことに伴い、従来の食品許可業種が変更されるとともに食品届出制度が新設されました。それに伴い、昨年度に引き続き食品関係業者が新しい制度にスムーズに対応できるよう、十分な周知案内を行ってまいります。次の(4)独自事業につきましては、区内で製造流通する市販食品中のアレルギー物質の検査を実施するとともに、事業者へ適正表示に関する指導を行ってまいります。(5)その他の監視指導では、食肉の安全対策、路上や公園等の営業に対する衛生対策、夏季・歳末一斉検査等を実施いたします。次に、6. 立入検査及び食品等の検査です。立入検査につきましては、大量調理施設、集団給食施設、学校、保育園、高齢者福祉施設等、事故発生の影響が大きい施設は重点的に監視するとともに、大量に弁当や仕出し等の食品を製造する施設、多くの食品を販売する大規模な食品販売施設等を対象に立ち入り検査を行います。また、食品の検査につきましては、区内に流通する食品の安全性を確保するため、区内で製造及び販売される食品等を中心にこれまでの違反状況や食品の特性を考慮しながら検査を実施してまいります。最後に7から10についてですが、緊急に安全確保が必要とされる場合の不利益処分の実施とそれに伴う違反の公表、食品等取扱い事業者による自主的な衛生管理の推進、食品衛生に係る人材育成と資質の向上、そして事業者・消費者への情報提供を通じてリスクコミュニケーションの推進を図ってまいります。なお、本計画については、意見募集を行っており

ます。結果につきましては参考資料1がございますので詳細はそちらをご覧ください。また、公表いたしました計画の全文は資料2-2として添付いたしましたので後程ご確認ください。意見募集結果は概略を申し上げますと7人の方からご意見をいただきました。主な内容といたしましては、飲食店や食品販売店の衛生対策や指導の強化、食品表示の指導の強化、講演や研修等、リスクコミュニケーションの充実、区内飲食店の衛生のレベルアップ等でございます。結果として計画を大きく変更させるご意見はございませんでしたが、本区といたしましては、いただいたご意見を踏まえ、計画の実行に向け、事業者へ監視指導を行い引き続き食の安全を守り、区民へ安心安全を提供してまいります。説明は以上でございます。

○座長 ありがとうございます。何か内容についてご質問はございますでしょうか。はい、どうぞ。

○齋藤推進員 食品中のアレルギー物質検査はどれぐらいの性能があるのですか。精度というのは、どれぐらい検出できるものですか。

○生活衛生課長 登録検査機関に出しておりますので、精度管理をしっかりとしたところに出しております。一番困るのは、アレルギー物質が検出されたのに表示がないという事例です。例えば、実際に食品に小麦が含まれているのに、表示に小麦という表示がないという場合、それが一番問題です。そういったことがないかというのを確認しています。近年では大きな違反は確認されておりません。

○齋藤推進員 複合原材料が入っている場合、どれぐらいで検出するのか。

○生活衛生課長 キットを使用している検査機関は精度管理されているので、検出値は人の体調に変化が出る下限値以下にはなっているはずですが、一般的な検査の方法として、最初スクリーニング検査を行って、食品の採取重量が1グラムあたりアレルギーの物質8品目由来のタンパク質が10マイクログラム以上を陽性としています。検査の結果が陽性で、その上表示がなされなかった場合に確認検査を行って、さらに検出されたという場合は、指導を行うという形です。一応、国の食品アレルギー物質を含む食品の検査方法についてという平成22年に出されました通知に基づいて、検査を依頼しているという形です。繰り返しますが、スクリーニングを行い、さらに確定検査で陽性を確定させています。そして基準値の一つの目安として、先ほど申し上げたように、食品摂取量1グラムあたり10マイクログラムというのが1つの基準になっていると考えております。

○座長 はい、ありがとうございました。他に何かご質問ございますか。はい、どうぞ。

○磯貝推進員 人形町今半フーズプラントの磯貝でございます。ご説明ありがとうございます。この監視計画中、リスクコミュニケーションの関係で食品衛生ニュースを年4回発行されておりますが、特に内容的が非常に分かりやすく、簡潔に書かれておりますので、調理現場の社員向けの研修に使用したり、あるいは、

外国人現場担当者に少し日本語で付け加えたりして、活用させていただいていますので、引き続き同ニュースだよりの情報提供お願いしたいと思います。ありがとうございました。

○生活衛生課長 ありがとうございます。先ほどアレルギーの件で1点漏れたのですが、年間の検査数について、例年10検体から15検体ぐらいを買い上げて検査しています。令和5年度に1件、アレルギー物質が検出されたケースがありますが、表示がないものは、令和3年からないという形です。

○座長 他に何かご質問ございますか。ただいまの説明についてご質問がなければ、次に3番目の議題に移りたいと思います。3番目が食中毒発生状況について、事務局よりご説明をお願いします。

○食品衛生担当係長 それでは、資料3をご覧ください。食中毒発生状況と書かれているものになります。2025年の東京都の食中毒発生状況になります。2025年1月から12月までの集計をしたものになりますので、資料1の監視指導結果と少し違う数字が出てくるとも思いますので、その点にご留意ください。それではまず東京都の事件数及び患者数です。2025年の事件数は134件でした。2024年が114件でしたので20件の減となりました。患者数は1,308人で、その前の年が1,536人ですので、228人の減となっております。続きまして、(2)の主な原因物質の内訳ですけれども、ページ下部の円グラフとあわせてご覧ください。1位がノロウイルスとなりまして47件、2位がアニサキスの41件で前年比の20%増、3位がカンピロバクターで27件、4位がウエルシュ菌で7件となっております。こちらの2つは昨年その前の年とさほど変わりません。近年はアニサキスが食中毒の要因として第1位が続いておりましたが、一昨年よりノロウイルスが1位となっております。コロナの体制が落ち着き、会食の機会が増加した影響かと思われます。続きまして、(3)主な原因食品になりますが、ノロウイルスの原因食品としては飲食店の食事、生カキ等となっております。以前は生カキからの感染が多かったのですが、最近はウイルスに感染した人から調理品を介して食べた人にうつる食中毒が増えております。次にアニサキスの原因食品ですが、しめサバ、アジ・イワシ等の刺身が主な原因となっております。次にカンピロバクターですが、加熱不十分な鶏肉料理が原因となっております。鶏刺し等も原因となりますが、法律では禁止はされておられませんので、提供する店舗が見受けられます。次にウエルシュ菌ですが、飲食店の食事や弁当が原因となっております。1度加熱した後に保存状態が悪かったり、もう一度加熱するが不十分だったりして起こることが多い食中毒です。次に2ページ目進みまして、こちらは江東区の食中毒発生状況となります。事件数は8件となりまして、その前の年と同数でしたが、患者数は87人と前の年は42人でしたので、大幅増となっております。次の(2)にあります原因物質の内訳をご覧ください。8件の食中毒のうち4件はアニサキスの食中毒でした。カンピロバクターは1件です。3件あった

ノロウイルスの食中毒の患者数が80人でしたので、こちらの要因によって患者数は大幅増となっているところではあります。そして(3)になりますが、それぞれの原因施設と原因食品です。アニサキスについては3件が3件とも原因施設も原因食品も不明となっております。それ以外の原因食品や原因施設が判明した飲食店については必要な行政処分をしております。説明は以上となります。

○座長 ありがとうございます。ただいまの説明で何かご意見ご質問ございますか。よろしいですか。それでは質問がないようですので、続きまして意見交換に移りたいと思います。

保健所の業務や食品衛生の全般のことについて、ご意見ございませんでしょうか。それでは、私から1つ、保健所に寄せられた苦情の内容に変化があったのか教えてもらえますでしょうか。例年同程度の件数があると聞いていますが、コロナ禍が終わった後の状況はいかがですか。

○生活衛生課長 資料1を見ていただきたいと思います。毎年同様の傾向です。増減はありますが大体150件前後です。内容としましても、先ほど説明したとおり、主に有症苦情、施設設備の不良、食品の取扱不良、異物混入のこの4つです。異物混入は、例えば食品に髪の毛が入っていた、虫が入っていた等の疑いも含めてです。次は食品の取り扱いです。調理従事者が不衛生な状況で取り扱っていた等です。最近、視覚的に調理を見せながらやるという形態が結構増えてきています。それによって食品の取り扱いが見る人によっては不適切という指摘を受けるところです。あとは施設設備の不良というものです。一番多いのは有症苦情です。飲食店で食べて具合が悪くなったので、食中毒ではないかという疑いで、保健所に連絡いただくというケースが多いです。ただ調べてみると、その飲食店が原因かは最終的に不明だったということもあります。例えば、先ほどのアニサキスが原因不明というのも、特定の飲食店で食べたことによって、具合が悪くなり、そのお店じゃないかということで連絡が来るのですが、実は他の複数のお店でも食べていた場合があり、原因の特定まで至らないということになります。4つのカテゴリーで7割8割ぐらいを占めているというところでございます。

○座長 ありがとうございます。他に皆さん何かご意見、ご質問ないでしょうか。

○永瀬推進員 はい。食品持ち帰りの件で、私、飲食店の組合の方をやっております。実は組合員の方からすごく問い合わせが多いです。持ち帰りを推奨しているけど、出すのは結構心配だと、実際どうなのか、とよく聞かれるのです。もともと外に持ち帰らせるための調理ではなかったりするので、それを持ち帰り推奨みたいになってくるとリスクが高まっているのではないかという風に、私自身も思っていますので、保健所の方の方からご意見いただければなと思います。

○生活衛生課長 はい。先ほどの保健所長のご挨拶の中にはあったと思うのですが、国の方は、食品のロスを減らすという観点で、持ち帰りを推進する動きはあるので、消費者庁もガイドラインを出していたと思います。持ち帰りの飲食店事

業者に対するガイドラインです。なので、事業者の理解がないと持ち帰りは進まない制度です。ただ食品衛生の観点からは、トレードオフのところがあります。まず持ち帰る食品は選ぶと、少なくとも腐敗しやすい食品とか、温度管理が必要なものというのは、持ち帰りとしては不適切だということです。あくまでもお店の責任じゃなくて、お客さんの責任であると、お客さんに注意するようにと、書いてあったと思います。詳細につきましては、関心あるようでしたら、ガイドライン自体が国のホームページでも公表されています。講習会や総会等の場で、必要でしたら、資料をお持ちしてお話ししてもいいかと思っています。とにかく持ち帰る食材を選ぶ、あとはお客さんの責任というのはご理解していた上でやっていただければと思います。その内容はガイドラインに入っていた記憶があります。

○磯貝推進員 持ち帰りガイドラインの取扱いに関して、弊社レストラン部門内でも話題になっております。具体的には食品ロス推進と食品危害防止をどう両立させるかです。特にガイドライン中で、1つ目はお客様が持ち帰る食材をどう選定するか、2つ目は持ち帰る食材をお客様自らの手で容器包装に詰めていただくことが失礼にならないかが話題となっております。

○座長 ありがとうございます。他に何かご意見、ご質問ございますでしょうか。それではご意見が無いようですので、私はこの辺で座長を降りまして、司会に会議の進行を戻させていただきます。皆さま、ご協力ありがとうございました。

---

### ◎事務連絡

○食品衛生担当係長 本間推進員、永瀬推進員どうもありがとうございました。それではここからは私の方で進めさせていただきたいと思います。事務局から事務連絡ですが、3点ございます。1点目が本会議の議事録についてです。会議終了後議事録を作成させていただき、江東区のホームページで公開を予定しております。公開前に皆様に内容をご確認いただくために議事録等を送付させていただきますので、内容に間違いや不足等がありましたらご指摘いただきますようお願いいたします。2点目です。例年開催している食品衛生推進員の講習会についてです。本講習会は年2回開催されており、例年ですと7月と2月に開催されております。今年も開催案内が委託先の食品衛生協会から各推進委員の皆様宛に案内が発送される予定です。なるべくご参加されるようお願いいたします。3点目、食品衛生街頭相談についてです。例年、推進員の皆様にご協力いただいているところですが、今年度も区民まつりの2日目、10月18日、日曜日に行う予定となっております。改めて皆様にご案内させていただきますので、お時間のある方はご協力のほどよろしくお願いいたします。事務連絡は以上となります。

今の事務連絡についてご質問やご意見等はございますでしょうか。それではご

質問がないようですので、本日の議題はすべて終了いたしました。皆様のご協力のもと、滞りなく会議が終了しましたことを御礼申し上げます。これをもちまして本日の会議を閉会とさせていただきます。