

## 令和4年度第1回 江東区食品衛生推進会議会議録

1 日時 令和4年5月16日(月) 午後2時 開会 午後3時 閉会

2 場所 江東区役所6階第61・62会議室

3 出席者(食品衛生推進員) <>は欠席

(1) 座 長 本間 修 (有限会社本間製菓店)

副 座 長 永瀬 守 (深川みの家本店)

石井 宏怡 (豊田屋)

玉井 勝利 (有限会社菊水酒場)

新倉 幸雄 (株式会社新倉)

<鹿山 正 (養老乃瀧豊洲駅前店) >

齋藤 豊 (株式会社藤屋)

樋口 定嗣 (高龍軒)

石田 朝男 (有限会社いなりや)

市原 達朗 (株式会社有倉商店)

<片山 伸江 (江東区地域活動栄養士会) >

鎌倉 貴広 (鹿島東京開発株式会社)

(2) 事務局

北村 淳子 (保健所長)

伊藤 丈彦 (生活衛生課長)

元橋 良 (食品衛生第二係長)

大野 瞳 主事

有馬 菜津美 主事

栗山 拓磨 主事

#### 4 議題

- (1) 令和3年度江東区食品衛生監視指導結果について
- (2) 令和4年度江東区食品衛生監視指導計画について
- (3) 新型コロナウイルス感染症の影響による事業の変更について
- (4) 食中毒発生状況

#### 5 配布資料

- ・資料1 令和3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4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4年度江東区食品衛生監視指導計画
- ・資料3 新型コロナウイルス感染症の影響による事業の変更について
- ・資料4 食中毒発生状況
- ・参考資料1 令和4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）

午後2時 開会

◎開会

○食品衛生第二係長 お待たせしております。定刻でございますので、ただいまより令和4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。本日はご多忙の中、また足元が悪い中、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元橋と申し上げます。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。お手元の資料の確認をお願いいたします。上から、会議次第、席次表、推進員名簿、資料1：令和3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4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4年の高等部食品衛生監視指導計画、資料3：新型コロナウイルス感染症の影響による事業の変更について、資料4：食中毒発生状況、参考資料1：令和4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、最後に参考資料2：江東区食品衛生推進会議要項抜粋となっております。資料の足りないものはありますでしょうか。足りない資料がありましたらお知らせください、職員が対応いたします。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出席を要件としております。本日その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。日頃より江東区の食品衛生、保健衛生にご理解とご協力賜りありがとうございます。新型コロナウイルス感染症も既にもう2年経ちまして、東京都では百数十万人が既にかかり、今や都民は10人に1人がコロナ感染症にかかったということになります。まだまだ終息にも見通しが立っておらず、厳しい状況で今日も皆様方には検温をしていただき、またこの部屋の換気もさせていただいているところでございます。そうこうしているうち、世界の方

ではウクライナやロシアの国際情勢が悪くなり、そういった影響から食料品の原材料や原油等が格差上がってきて、いろいろな影響が日々起こっているような状況でございます。さて食品衛生に関しましては、平成30年に改正食品衛生法が段階的に施行されまして、昨年6月に完全施行に至っているところでございます。私どもといたしましても、皆様のご協力の元に、またこういったことがスムーズに今後もできるよう、努めて参ります。今後も食の安心・安全を心がけ、皆様のご協力をいただいきたいと思っております。最後に皆様方のご商売繁盛とご健勝を祈って、ご挨拶とさせていただきます。

---

### ◎推進員紹介

○食品衛生第二係長 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が進行を務めさせていただきます。課長、よろしく申し上げます。

○生活衛生課長 生活課長の伊藤と申します。本日は、足元が悪い中、本会議にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。以降、着座にて失礼させていただきます。では次第に従いまして、まず推進委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い、名前をお呼びいたしますので、お手数料はございますが、お名前が呼ばれました推進員の方はご起立いただきますようお願いいたします。

まず初めに、本間推進でございます。

○本間推進員 本間です。よろしく申し上げます。

○生活衛生課長 石井推進員です。

○石井推進員 石井です。よろしく申し上げます。

○生活衛生課長 玉井推進員です。

○玉井推進員 玉井です。よろしく申し上げます。

○生活衛生課長 新倉推進員です。

○新倉推進員 新倉です。よろしく申し上げます。

○生活衛生課長 鹿山推進員からは、本日欠席とのご連絡をいただいております。永瀬推進員です。

○永瀬推進員 永瀬です。よろしく申し上げます。

○生活衛生課長 樋口推進員です。

- 樋口推進員 樋口です。よろしくお願いいたします。
  - 生活衛生課長 石田推進員です。
  - 石田推進員 石田です。よろしくお願いいたします。
  - 生活衛生課長 齋藤推進員です。
  - 齋藤推進員 齋藤です。よろしくお願いいたします。
  - 生活衛生課長 市原推進員です。
  - 市原推進員 市原でございます。よろしくお願いいたします。
  - 生活衛生課長 片山推進員は欠席ということでご連絡いただいております。最後に、鎌倉推進員です。
  - 鎌倉推進員 鎌倉でございます。よろしくお願いいたします。
  - 生活衛生課長 以上の方々が、本年度の食品衛生推進員です。
- 

#### ◎職員紹介

- 生活衛生課長 引き続きまして、保健所の事務局の職員を紹介させていただきます。今ご挨拶いただきました保健所長の北村でございます。
- 保健所長 よろしくお願いいたします。
- 生活衛生課長 事務局を務めますのは、まず生活衛生課食品衛生第二係の元橋係長でございます。
- 元橋係長 元橋です。よろしくお願いいたします。
- 生活衛生課長 同じく食品衛生第二係の有馬でございます。
- 有馬主事 有馬です。よろしくお願いいたします。
- 生活衛生課長 食の安全係の栗山主事でございます。
- 栗山主事 よろしくお願いいたします。
- 生活衛生課長 食品衛生第一係の大野主任でございます。
- 大野主任 大野です。よろしくお願いいたします。
- 生活衛生課長 それでは本日はこのメンバーで進めさせていただきます。よろしくお願いいたします。

---

### ◎座長及び副座長の選任

○生活衛生課長 続きまして、座長、副座長の選任に移りたいと存じます。参考資料2としてお配りしてあると思いますが、要綱によりますと、推進員の互選によって座長、副座長を定めるとしております。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、ご異議はございませんでしょうか。よろしいですか。それではご異議がないようですので、座長には本間推進員を、副座長には永瀬推進員を、お願いしたいと思います。それでは、本間推進員におかれましては、座長席に、永瀬推進員におかれましては副座長席にご移動いただきますようお願いいたします。本間推進員におかれましては、引き続き議事の進行をお願いしたいと思います。それでは、よろしくをお願いいたします。

---

### ◎座長挨拶

○座長 座長推薦にあたりまして一言ご挨拶申し上げます。ただいまご指名にあずかりました本間です。皆様、業務ご多忙の中、お集まりいただきありがとうございます。また、新型コロナウイルス感染症につきましては、先行きが見えず、皆様も不安な気持ちが大いかと思いますが、少しずつ制限が緩和され日常生活が戻りつつあります。食品業界におきましても、厳しい環境ではありますが、HACCPに沿った衛生管理が求められるなど、食品衛生の分野が大きく変わってきております。推進員の皆様は最新の食品衛生の情報や保健所の監視内容に対する関心も高いと思います。本日は食品衛生監視指導計画や食中毒発生状況などについて説明がいただけるとのことですので、いろいろなご意見を伺えればと思っていますので、どうぞご協力のほど、よろしくお願いいたします。

---

### ◎議事

○座長 それでは、議事の方に進みたいと思います。議事進行は座ってさせていただきます。

まず初めに（1）令和3年度江東区触診監視指導結果について事務局よりご説明をお

願いたします。

○生活衛生課長 生活衛生課長でございます。最初の議題に入る前に、北村保健所長は本日、公務が入っておりますので、これで退席させていただきます。

○保健所長 皆様、失礼いたします。

○生活衛生課長 それでは、資料1に基づきまして、議題(1)令和3年度江東区食品衛生監視指導結果について説明させていただきます。資料1をお手元にご用意ください。まず食品衛生関係施設および監視件数です。施設・監視数が記載してある通り、許可を要する施設は8,037施設、許可を要しない届出施設が3,093施設、延べ監視件数が5,060件となっております。この許可を要する施設と届出施設ですが、今年の6月に法令の改正が施行されまして、許可の制度が変わり、新しく届出制度というのができたため、改正前と改正後の食品衛生法の施設が混在している状況で算定しております。ですから前年度比がいずれも減っているのですが、実態は施設数に大きな変化がないとお考えいただければと思います。延べ監視件数は、新型コロナウイルスの関係で一斉検査の中止がありますので、大幅に減少しております。

2番目の収去検査についてです。細菌検査は204検体で、前年度比が110検体減、化学検査は39検体で、前年度比24検体減です。細菌検査は、施設から食材などをいただいてきて、その中に含まれる細菌の数を調べるという検査です。化学検査につきましては、主に食品添加物の検査です。細菌検査204検体、化学検査39検体ということで、通常ですとコロナ前の細菌検査は600検体前後でしたが、大幅に減少しております。化学検査も平成29年度、30年度は200検体程度行っておりますので、大幅に減少しております。今後、新型コロナウイルスの感染の状況に応じて、徐々に元の監視体制に戻していければと考えております。不適率は細菌検査1.0%、化学検査0%となっております。

3番目、現場簡易検査の結果ですけど、この細菌検査というのは、スタンプスプレッド法というものを使い、食品や食材、作業する方の手を拭き取って、その拭き取ったものに、特定の細菌が増える培地に塗り、そこに出てくるコロニーの数を調べています。化学検査は、主に水道水の遊離残留塩素の濃度を調べる検査です。簡易検査につきましては、収去検査と比べますと正確さに欠けるのですが、その場で結果が簡単に出ることと、事業者の方が、視覚的に施設の汚染の状況が把握できるというメリットもあ

ります。細菌検査は、42施設、276検体、化学検査は33施設、33検体と、こちらでも大幅に減少しております。中止になった事業計画につきましては後ほど、事務局の方から、(3)新型コロナウイルス感染症の影響による事業の変更について、ということで詳細な説明がございますので、そちらを参考にいただければと思います。

次に4番目、区民等への情報提供および啓発ということで、食品衛生講習会を18回、これは人が集まる形なので回数は減らしていますが、今年度から徐々に講習会を増やしていきます。講習会18回で480名の参加です。次に、食品衛生ニュースというものを年3回、発行しています。その中で比較的新しいものを持ってきました。これを年間3回発行し、学校とか、保育園児童館、福祉施設に配布しています。合計3000枚です。ホームページにバックナンバーを集めて掲載しておりますので、ご関心のある方はご覧いただければと思います。その他、区民への情報提供としては、区報への食中毒予防啓発記事の掲載を年に1回行っております。

次、2ページ目に参ります。保健所に寄せられた苦情です。苦情につきましては、下に一覧表があります。年間で162件となっております。有症苦情、異物混入、食品の取扱い、この3件で約半数を締めます。例年同じような傾向です。有症苦情につきましては、食事をして健康被害が生じたというもので、食中毒までは至らないものです。保健所に問い合わせが入り、調査に入ったというケースです。それが35件です。異物混入は、食品中に虫、髪の毛などが入っていたというもので、27件、昨年度ございました。食品の取扱いは、お店が汚かった、食品の取扱いが不衛生だったというものです。その他、施設の設備が不備である、異味・異臭した、表示が不適などを含めて年間162件の苦情いただいております。

次に、違反・不良食品です。違反・不良商品というのは、事例数としては27検体で、他の自治体が発見しまして、その原因施設は江東区内にあった場合、必要に応じて調査するというものです。代表的なものに、輸入のキヌサヤから基準を超える農薬を検出したという事例がございました。

7番目ですが、江東区が独自に実施している事業で、市販される輸入品の残留農薬の検査を行っております。10検体検査しまして、そのうち1検体から乾燥いちじくより、クロフェンテジンという農薬が検出されたという事例がございます。このような場合、製造所を所管する自治体に情報提供をさせていただいております。次にアレルギーの関



係ですが、市販食品のアレルギー物質の検査です。アレルギー物質の表示につきましては、卵、乳、小麦を含む7品目の表示が義務となっています。その他21品目について、表示を推奨された食材があります。実際に食品を買い上げて、これらが含まれているか検査をしました。昨年度は菓子類を10検体検査して表示にない物質は不検出でした。検出されて表示がなかったという場合は事業者には指導しているのですが、今回は適正な表示がされていたという確認がなされています。

8番目、食中毒の発生状況・対策なのですが、食中毒発生状況につきましては、後ほど議題(4)で、東京都、江東区の食中毒発生の状況の詳細な説明がございます。ここでは概略だけご説明させていただきます。令和3年度に、江東区内で発生した食中毒の数は9件です。具体的にはアニサキスという寄生虫が7件、カンピロバクターが1件、ウエルシュ菌が1件でございました。都内でも食中毒発生件数の上位を占めているのは、寄生虫、カンピロバクター、ノロウイルスです。保健所では食中毒を予防するために、施設の監視指導や普及啓発を引き続き実施しているところでございます。

東京都食品安全条例に基づいて事業者が行った自主回収というのが8件ございまして、具体的には、サンドイッチに表示の貼付が漏れていた、フリーズドライ食品にシリカゲル、これは乾燥剤ですが、これが混入していた疑いがあったという、そういう事例がございました。昨年度、監視指導結果については、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。ただいまのご説明について何かご質問があればお受けしたいと思います。よろしいですか。なければ次に2番目の令和4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 引き続き、資料2-1に基づきまして、説明させていただきます。資料2-1をお手元にご用意いただければと思います。

食品監視指導計画につきましては、食品衛生法第24条によりまして、都道府県知事、保健所を設置する区や市の長は、毎年定めることが法令上求められております。まず目的ですが、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、食生活の安全を確保することです。実施期間は、今年の4月1日から令和5年3月31日まででございます。監視指導の実施体制ですが、江東区保健所が東京都、厚生労働省をはじめとした関係省庁と連携して実施していきます。

次に、監視指導の具体的な実施内容でございます。食品衛生法、食品表示法、関係法

令の遵守、製造販売流通などの各段階における衛生管理の徹底を図るため、1から7の7つの事業を実施いたします。このうち(1)の食中毒対策事業、(2)の違反食品・輸入食品等に関する事業、(3)適正な食品表示に関する事業、に関するこの三つの事業につきましては、区民生活への影響が非常に大きいため、重点監視事業として実施いたします。また(4)の豊洲市場に関する事業につきましては、豊洲市場はこれから大規模な施設、千客万来施設というのが令和5年冬の完成を目指しているということは、公表されているところですが、それまでの豊洲市場につきましては、その施設ができるまでは臨時や仮設の短期的なイベントが継続的に、実施されています。それに伴い、事故が生じないように、集中的な監視を行って参ります。また、(5)ですが、昨年6月に改正食品衛生法が施行されたことに伴い、従来の営業許可の業種が変更されるとともに、食品営業の届出制度というものが新設されました。昨年度に引き続き、食品関係の事業者の方々が、新しい制度にスムーズに対応できるよう、十分な周知とか案内を行ってまいります。次に(6)区の独自事業です。先ほどの監視指導の結果でもお話した、保育園の食材や市販食品のアレルギー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、引き続き行ってまいります。また、区民を対象にした食の安全セミナーというものを実施してまいります。

次、2ページ目の中段ですが、立入り検査と食品等の検査です。立入り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、高齢者福祉施設など、事故が発生しますと、非常に影響が大きい施設は重点的に監視を行うとともに、弁当や仕出しなどの大量に食品を製造する施設、また多くの食品を販売する大規模な食品販売施設は重点的に立入り検査を行っていかうと考えております。また、食品の検査につきましては、国内に流通する食品の安全性を確保するため区内で製造された、また販売された食品を中心に、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。その他につきましては、検査体制の整備や、次3ページ目に参りまして、緊急に安全、安全確保が必要とされる場合に不利益処分の実施とそれに伴う違反の向上、食品取扱事業者による自主的な衛生管理の推進、食品衛生に関する人材育成と事業者の資質の向上、そして事業者・消費者に情報提供を通じて、リスクコミュニケーションの推進を図ってまいります。

最後に、本制度は意見募集を行いました。周知方法、意見募集期間、意見の提出方法、

提出先につきましては、記載の通りです。公表いたしました計画の全文が資料2-2です。資料として添付してございますが、内容も多いですので、後ほどご確認いただければと思います。また、意見募集の結果につきましては、参考資料の1に詳細に記載してございます。具体的には、16人の方からご意見をいただいております。意見の内訳は、参考資料1に示してございますが、主な内容といたしましては、HACCPや食中毒の防止など衛生管理の強化というものや、消費者への情報発信などリスクコミュニケーションの充実、その他新型コロナウイルス感染症への対応などの意見をいただいております。結果として本計画を、大きく変更させるような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て事業者への監視を行い、引き続き食の安全を守り、区民に安全を提供してまいります。

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。ただいまの事務局の説明に対して、何か皆さんご質問ありますか。よろしいでしょうか。それでは次に、3番目の新型コロナウイルス感染症の影響による事業の変更について事務局よりご説明をお願いいたします。

○食品衛生第二係長 資料3をご覧ください。新型コロナウイルス感染症の影響による事業の変更について、という資料です。

タイトルにもある通り、新型コロナウイルスの影響によって事業の変更がありました。新型コロナウイルス感染症患者の急増に伴い、感染症の対応を優先したためです。保健予防課感染症対策係というところが、新型コロナウイルス感染者の患者対応を行っていますが、こちらの人手がどうしても足りなくなってしまったので、生活衛生課もその手伝いをするようになりまして、事業が一部中止または変更となりました。中止となった主な事業は、一斉検査のうち、集団給食と保育園給食を中止いたしました。衛生講習会のうち、更新講習会は全部中止をして、業態別講習会の一部が中止となりました。

次に、内容を変更した事業ですけれども、一斉検査のうち、学校給食と福祉・病院施設については事業を縮小して行いました。また東京2020オリンピック・パラリンピックの開催に伴い、監視がかなり多くなる予定でしたが、無観客開催のために、観客のための飲食施設が一切稼働しなかったため、かなり縮小して行われました。次に、食品衛生街頭相談は区民まつりに合わせて行う予定でしたが、区民まつりが中止されたので、街頭相談も中止となりました。そのため、食品衛生協会組合員の店舗で、食中毒予防啓

発資料を配布するという別の事業に差し替えて行っております。次は、消費者懇談会についてですけれども、集合形式の懇談会を予定していたのですが、この形式は中止して個別の相談を受け付けるといった、消費者相談のような形で開催させていただきました。

次に、その他、食品衛生以外の業務となっておりますけれども、新型コロナウイルスの対応業務として、生活衛生課の職員も、患者の健康観察などの業務を行っております。

以上となります。

○座長 はい、ありがとうございました。ただいまの説明について何かご質問があればお受けいたします。よろしいでしょうか。

では続いて4番目の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。

○食品衛生第二係長 それでは、資料4をご覧ください。昨年の食中毒発生状況についてご説明いたします。東京都の食中毒発生状況（2021年）、件数としては83件、これは前年比で31件の減です。患者数は610名で、前年比で2,749名の減となっております。どちらも大幅な減少となっておりますが、外食の機会が減っていること、一昨年には千人を超える大規模な食中毒があったため、一昨年が特別多かったとお考えください。

次、主な原因物質の内訳ですけれども、1位がアニサキスで42件、2位がカンピロバクターで19件、3位がノロウイルスで8件、4位がウエルシュ菌で4件となっております。近年はアニサキスが非常に多くなっておりまして、続いてカンピロバクター、ノロウイルスというものも比較的多い食中毒となっております。

主な原因食品といたしましては、アニサキスがシメサバ、アジ、イワシ等の刺身や寿司、特に冷凍するとアニサキスは予防できますので、生の鮮魚介類が原因となっております。カンピロバクターについては、加熱不十分な鶏肉料理が主な原因となっております。ここ10年ぐらいだと思っておりますが、都内で半生または完全に生の鶏肉がよく出されるようになりまして、それが主な原因となっております。ノロウイルスについては、飲食店の食事・弁当等が原因の食品ですけれども、人の手からうつることが多いので、原因食品の特徴は特にありません。人の手を介して作られた商品であれば何でもありうるという状態になっております。ウエルシュ菌については、集団給食施設の食事が非常に多くなっておりまして、一度に大量調理をする食品などで、冷却に時間がかかりすぎてしまう食品が原因となることが多いです。そのため、患者数も何百人とか何千人といっ

た大規模な食中毒になることがあります。

次のページお願いいたします。2枚目は食中毒発生状況の江東区のもので、事件数としましては9件で、患者数は81名でした。前年比で件数として1件の増で、患者数は73名の増となっております。原因物質の内訳ですけれども、アニサキスが7件、ウエルシュ菌が1件、カンピロバクターが1件となっております。(3)に具体的な時期と原因施設、原因食品、原因物質が書かれておりますが、6月にあったウエルシュ菌の食中毒で患者数が70名ほどいたため、前年比で患者が73名増となっております。ほとんどアニサキスでして、新鮮な魚介類が出回るようになって、それを生で食べるが多くなったのが原因と考えられます。以上です。

○座長 はい、ありがとうございました。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。はい、どうぞ。

○齋藤推進員 (3)の原因物質、ノロウイルスのところで、人の手を介して、ということをおっしゃっていましたが、食中毒とか事故を起こすのは、直接、素手でやっているのか、例えばニトリルみたいな衛生手袋をしていても出てしまうのか。器具、容器等を介してとか、二次汚染的なものか。原因的に、人の手ってというのは、どんな状況で行われているのですか。

○生活衛生課長 ノロウイルス、人の手ってあるんですけど、具体的には、感染した人で。一時期は生ガキとかが、原因食品と言われていたのですが、今はそれだけじゃなくて、食べて具合が悪くなった人が、ノロウイルスの保菌者が、調理従事したり、施設で嘔吐したり、その嘔吐の処理がまずかったりとか、あとはそれに触った人が手指の消毒不十分なまま、調理やったりとか、そういうケースが比較的多いという印象がします。保菌者が、自分が保菌者と知らないで調理従事してしまうケースは多いです。

○齋藤推進員 それは衛生的な処置をして、調理している方も含めてですか。

○生活衛生課長 ノロウイルスは難しいのは、消毒の方法です。コロナウイルスについてはアルコールスプレーで行っていますよね。ノロウイルスの特性として、ノロウイルスはアルコールに効きません。だから、コロナウイルスとノロウイルスの性質は違うので、一般のアルコール除菌とかそういう方法では効かない。次亜塩素酸で消毒しないと駄目なので、その消毒の方法の難しさとかも、対策を難しくしているという印象はあります。

○齋藤推進員 それじゃ、最近、アルコールの市販のもので、ノロウイルス対応というア

ルコール剤とか、結構出回っているのですが、あまり信憑性ないってことですか。

○生活衛生課長 アルコールにプラスして何か添加している可能性ありますが、通常のアルコールは効きません。

○齋藤推進員 ということは、メーカーが推奨しているような、そういった消毒剤はあまり当てにならず、次亜塩素酸に例えば30秒つけるとか、そういった対応をしているところは大丈夫ですね。

○生活衛生課長 おそらく、ノロウイルスに効果があるっていうのは、メーカーなりに、アルコールだけじゃなくて他の効果があるというものも加えてあると思います。一般的に、純粋なアルコールですと効果はないといわれています。

○齋藤推進員 了解しました。

○座長 よろしいですか。他にご質問がある方はおられますか。

○石井推進員 江東区の6月にウエルシュ菌、給食で食中毒になったとありますね。これの原因は、どういうものでしたか。

○生活衛生課長 6月の集団給食、これは公表されています。病院と老人福祉施設が一体化されたところの集団給食です。食品・食材の調査をしました結果、前日に、すまし汁みたいなものを寸胴で作って、冷蔵庫で保管して翌日に出しました。急冷すればいいんですけど、ウエルシュ菌は、じわじわ温度差が下がると、その間に増殖してしまうという性質があります。

○石井推進員 100度でも死滅しないってということですか。

○生活衛生課長 芽胞という殻をつくり、他の菌が100度で死んでしまう。ウエルシュ菌は殻を作って生き残るので、他の菌が駆逐されたところにウエルシュ菌が周り他の菌にいませんので、増えやすい状況になっているという形です。この6月の事例ですと、前日にすまし汁を作って、それを小分けして、出すときに温めればいいんですけど、小分けしないで寸胴鍋のまま冷蔵庫に放冷しておいて、その間にウエルシュ菌が増えてしまったのではないかと推測されます。ウエルシュ菌については、そういう状況を考えると、煮込み料理、カレー、シチューとかそういうものが多いという状況にあります。

○石井推進員 前日のものを食べる場合は、100度で何分か加熱すれば殺菌できますか。

○生活衛生課長 一番有効なのは、もう作ったら小分けした方がいいと思います。

○石井推進員 冷まし方ですね。

○生活衛生課長 鍋のままじゃなくて、タッパーなりに小分けして、それで保管します。ウエルシュ菌が増えやすい温度帯を長く保持しているのは危険です。急冷してしまえば増殖はしにくいですので、増えなければ大丈夫です。増える時間帯をなるべく短くして、食べるときはよく攪拌して全体が高温になるようにしていただくしかないですね。一番は作ったらすぐ小分けすることだと思います。

---

### ◎意見交換

○座長 はい、よろしいですか。他にどなたかいらっしゃいますか。それでは他に質問がないようでしたら続きまして8番目の、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全般のことについて、何かご質問、ご意見がございましたら、お受けいたします。どうでしょうか、意見交換以外でも、保健所に対するご質問等あれば、お受けいたします。はいどうぞ。

○市原推進員 去年の6月から法律変わって、八百屋関係が登録するようになりましたね。

○生活衛生課長 そうですね。

○市原推進員 保健所の登録関係が、どういう状況か、わかれば教えてもらえますか。

○食品衛生第二係長 野菜果物販売業としては、登録数は77件となっております。

○市原推進員 江東区で、ですか。

○食品衛生第二係長 江東区です。因みにHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしているのが、そのうちの22件となっております。

○生活衛生課長 実際の八百屋の数調べると、現状、少ないかもしれません。自主的な届出制度なので、事業者の自主性によるところが多いんですけど、区といたしましても、積極的にこの制度を普及啓発し、なるべく正確なものを把握していこうと思います。

○市原推進員 ありがとうございます。

○座長 はい、他にどなたかご意見ございますか。それでは、私の方から一つだけお聞きしたいんですけども、豊洲市場周辺でのイベントの実施が予想されているとありますが、実際にイベントが増えてきているのかということと、これからコロナが終息したときに、そのイベントのことにに関して保健所がどういう対応をしていくのか。事前に許可申請ではないけどイベントの申請が出ると思いますが、そのときに保健所がどういうこ

とを指示されるかをお聞きしたいです。

○生活衛生課長 イベント等の状況とそれに対する保健所の指導ということですが、実際にイベントは今年度に入って増えてきています。そういう資料はありませんが、国際展示場はオリンピックで使えなかったんですけど、もう今は、通常通り使えるようになっていますので、一般のイベントも増えております。特に臨海部の方は、大規模商業施設もできて、短期的なイベント等は昨年度と比べると徐々に増えてきているのは事実でございます。ただ、イベントに関して保健所の指導といたしましては、イベントは、どうしても、固定のちゃんとした施設じゃないんですよ。臨時で作るようなところなんで水回りとか、あと従業員が、従業員もその専門家というか通常調理されてないアルバイトとか、そういう方のケースもありますので、どうしても衛生面で手薄になるという傾向があります。保健所といたしましては、例えば試飲とか試食とか、食品販売の届け出に関しては、職員の中でそういう指導のマニュアルを作ってそれに沿って、事業者に対して、簡易な施設でできる衛生管理について、マニュアルを作って継続的指導を行っているところでございます。今年度、例えば、ゴールデンウィークに臨海部で肉フェスという、大きめのイベントでしたが、大きな事故もなく今年度は終わったので良かったと思います。以上です。

○座長 はい、ありがとうございます。他、皆さん何かご意見ないでしょうか。それでは他にご意見がないようですので、私はこの辺で座長をおりまして、司会に会議の進行を戻させていただきます。皆様本当にありがとうございました。

---

### ◎事務連絡

○食品衛生第二係長 本間推進員、ありがとうございました。

それではここからは私が進めさせていただきます。それでは事務局からの事務連絡でございます。事務連絡ですが、2点ございます。

まず1点目ですが、例年開催している食品衛生推進講習会についてです。まだ第1回目の日程がこちらにも来ておりませんので、いつになるかというはまだはっきりしないんですが、例年ですと7月に第1回を開催されておりますので、6月頃にご案内が、皆



様のところに発送されると思いますので、できるだけご参加いただきますようお願いいたします。昨年はこのコロナの影響もあって、集まっての講習会という形式ではなくて、書面または Web での受講という形だったのですが、今年度は、どちらの形になるかまだそれもわかりません。なるべく参加いただければと思います。よろしくお願いいたします。

次に 2 点目ですが、食品衛生街頭相談についてです。昨年度は区民まつりに合わせて行う予定でしたが、コロナの影響で区民まつり自体が中止となって実施できませんでした。今年度も区民まつりに合わせて行う予定となっておりますが、区民まつりの開催がまだ正式には発表されておられませんので、未定という形になっております。正式に決定されましたら推進員の皆様にご案内させていただきますので、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。

何かご質問とかありますでしょうか。

○齋藤推進員 講習会ですが、Web が非常に良かったです。非常に便利で、聞き逃したときに、非常に活用できました。こういう意見を主催者にあげることはできるんですか。

○食品衛生第二係長 主催の方に、Web が好評であったという意見をあげることはできませんが、決定自体はどうなるかは、なんとも言えないところです。意見としては挙げさせていただきたいと思います。ありがとうございます。

他に何かありますでしょうか。よろしいでしょうか。

ご質問がないようですので、本日の議題が全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お礼申し上げます。ありがとうございます。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。長時間に渡りましてありがとうございました。