

【足立区食の安全懇談会】会議概要

会 議 名	令和4年度 足立区食の安全懇談会		
事 務 局	足立保健所 生活衛生課		
開 催 年 月 日	令和5年2月9日（木）		
開 催 時 間	午後2時開会～午後3時30分閉会		
開 催 場 所	足立区リサイクルセンター あだち再生館 学習室		
出 席 者	委 員	食品事業者	早川 元康、千葉 武志、齊藤 実、 亀山 直樹（川嶋 隆平委員代理）
		消費者団体	正木 勝代
		公 募	荒木 孝信、鈴木 保彦
		区	水口 千寿
	オブザーバー	足立保健所生活衛生課衛生試験所 山宮 美鈴 主査	
		東京都市場衛生検査所足立出張所 山野 美代子 所長	
欠 席 者	委 員	消費者団体	瀧野 静江
会 議 次 第	別紙のとおり		
資 料	<ul style="list-style-type: none"> ・ 情報提供資料 <ul style="list-style-type: none"> 【生活衛生課 衛生試験所】 検査内容の紹介 【生活衛生課 食品保健係】 近年の食中毒発生状況 【東京都市場衛生検査所 足立出張所】 令和4年版事業ダイジェスト いちばの食品衛生（No92, 93, 94）（資料のみ） ・ 令和5年度足立区食品衛生監視指導計画（案） 		
そ の 他			

（審議結果）

●情報提供について委員との意見交換

【鈴木委員】

コロナ後に食中毒予防の観点で、何か特に注目していることがあれば教えていただきたい。

【事務局】

基本的には手洗いが一番大事である。

【水口委員】

ノロウイルスは食中毒以外にも感染症として広まるのが知られており、感染者の吐物・便から広まる。宴会、披露宴等、たくさんの方が集まる機会が増え、食中毒や感染症も増えるのではないかと危惧している。

【千葉委員】

焼き鳥を中心したメニューを提供する飲食店を営んでいる。店によっては、鶏刺し・鶏のレバ刺し等を堂々とメニューに書いて提供している。以前、法律での規制が難しいと聞いたが、東京都や足立区で指導要綱などを作って、鶏の生食用としての提供を禁止にすれば、食中毒が減ると思う。また、提供しているところがあれば注意して欲しい。

食品衛生協会では、検便でノロウイルスの検査を10月～12月に2回ずつ計6回、年間120名ぐらい検便検査を実施している。

【荒木委員】

鶏肉の生食用としての提供について、法律を超えて条例で規制というのは難しい。飲食店で提供するのは、危機感がないからではないかと思う。消費者も、食中毒で死ぬ事はあまりないので気にしないのかもしれない。自分は、カンピロバクターに感染したと思われた経験があるが、すごい悪寒とだるさで立っていられなくなった。死ぬことはないかもしれないが、ものすごく辛かった。

【事務局】

鶏肉の生食用としての提供について、足立区独自の規制は、荒木委員からお話いただいたように、法律を超えるような規制は難しい状況である。

保健所としてできるのは注意喚起と指導であるため、立ち入りの際に、肉の生食はリスクがあるということについてリーフレットを配布し、提供している店にはやめるよう指導している。根気よく指導した事により取扱をやめた

ケースも、少ないがある。消費者の方には、ホームページやTwitterなどを使って、情報提供している。年1回大学生に講義をする機会があり、リスクを説明の上、肉の生食は危険なのでやめまじょうと話している。

●令和5年度足立区食品衛生監視計画（案）について委員との意見交換

【正木委員】

検査員が研修に行ったという話があったが、是非色々の研修に参加して技術を深めてほしい。

キッチンカーで食品を提供する場合、消費期限などの表示の義務付けはないのか。

【事務局】

包装された食品については、表示を行うというルールが定められているが、例えばキッチンカーや店頭で盛り付ける惣菜などの対面販売は、客が疑問に思うことは、その場で店の人が説明できるので、表示を省略するという事もできる。

いつまでに食べてくださいとか、アレルギー要因となる物質を使っている場合は、その場で答えられるように努めてほしい。

【正木委員】

食品衛生に係る人材の養成で、許可更新の講習会は全員が出席しているわけではないと思う。欠席者に対して何か行っているか。

【事務局】

欠席することで罰則があるわけではない。立入る際に講習会や食品衛生に関する資料を渡し情報提供をしている。

【正木委員】

HACCPはすべての業者がやらなくてはならないとの話だったが、いつまでに導入する等の期限はあるのか。

【事務局】

期限はない。令和3年6月1日から全ての食品関係の施設で実施していただきとなっている。

【亀山代理】

我々は商品の安全・安心を守りながら販売している。安ければ良いと思っている方もいるが、安いだけでは安全・安心ではない。HACCPもき

ちんと取り組んでいて、ここは安心という所で買うのが一番ではないかと思う。

【齋藤委員】

菓子メーカーとして、食品は口から体に入るといふことで、お客様の命をお預かりしているという自覚で製造している。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理にも取り組み、衛生管理について毎日記録している。今後も HACCP の考え方に沿った衛生管理を全従業員に徹底していきたいと思う。

表示については食品衛生法、JAS 法、健康増進法、いろいろな法令に基づいていて、苦慮している。

【事務局】

食品の表示に関しては、食品衛生法と JAS 法、健康増進法 3 つに分かれていたものを 1 つにまとめたほうがいいといふことで食品表示法が出来た。

表示の方法は基本の形に加えて、食品によっては追加で必要な表示事項もある。事業者の方から相談を受けた際は、勉強しながら案内しているところもある。保健所の中では、食品衛生担当が衛生事項に関する部分を対応しているが、その他、栄養成分表示等の保健事項に関する部分は栄養担当が指導などを行っているので、相談があれば 2 つの係で対応している。

【荒木委員】

営業許可の申請時に HACCP について確認すると思うが、どのあたりまで確認しているのか。きちんと出来ていないと、許可は出ないと思うが、そのあたりの取り扱いをお聞きしたい。

【事務局】

新規の申請の時点では、実際に営業していないので、衛生管理計画がすべて揃っていないといけないとは言っていない。施設の基準をクリアしていれば営業許可を出さなければいけないので、HACCP が揃っていないから許可しないということではない。営業してみないと、衛生管理計画が的確なのか判断ができないので、営業を始める段階で作っていただき、実際に運用しながら、見直しするなど、事業者でやっていただきたいと考えている。

また更新の施設検査の際、衛生管理計画はどうなっているか確認することもある。