

【足立区食の安全懇談会】会議概要

会 議 名	令和5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6年2月7日（水）		
開 催 時 間	午後2時開会～午後3時30分閉会		
開 催 場 所	エルソフィア 第二学習室		
出 席 者	委 員	食品事業者	早川 元康、齊藤 実
		消費者団体	瀧野 静江、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 藤沼 麻子 主査	
		東京都市場衛生検査所足立出張所 下村 澄人 所長	
欠 席 者	委 員	食品事業者	千葉 武志、川嶋 隆平
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 食品監視係】 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5年版事業ダイジェスト いちばの食品衛生（No95、96、97、98） ・ 令和6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

【齋藤委員】

食中毒の発生状況でウイルスとあったが、詳しく教えて欲しい。

【事務局】

ほとんどがノロウイルスで、まれにロタウイルス等が原因になることがある。

【鈴木委員】

最近SDGsなど食品ロスの啓発が盛んだが、家庭における食品の保存期間について新しい判断方法などはあるか。

【事務局】

新たな判断基準はないが、消費期限や賞味期限を目安にして下さい。自身で調理した場合、臭いがおかしい場合は明らかに腐敗しているので捨てて欲しい。基本は直ちに食べていただきたいが、再加熱する事でリスクは低減できる。食中毒菌の場合は臭いで判断できないため、保健所では推奨しない。

【正木委員】

有毒魚の件で年に数件発生し、いずれ国で基準を定めるという事であったが、大事が起きないと着手しない印象がある。こういった会での提案で禁止にできないか。

鶏肉の生食も禁止になっていないので、保健所から国に申し入れできないか。

【下村所長】

一般に流通し、全国的に喫食されている魚種で事件数の少ないものについては、消費地で規制をしたくても、根拠がないと生産地からクレームをつけられてしまう。数年に一度の事例では、規制が難しい。データを蓄積している状況である。

【事務局】

鶏肉の生食に関する規制については、自治体から国へ申し入れを行っている。規制はないが、監視時に提供の事実が判明した際は、カンピロバクター食中毒のリスクを説明し、提供を控えるよう指導を行っている。

●令和6年度足立区食品衛生監視指導計画（案）について委員との意見交換

【齋藤委員】

消費者も表示に敏感になっており、細心の注意を払っている。法改正がある度に包材を印刷しなおすのは大変なので、プリンター式のもので対応することを検討している。表示については食品衛生法、健康増進法、JAS法に分かれているため、保健所一か所で指導して欲しい。

【事務局】

元々表示については、3つの法律に分かれていた。これらを一本化し食品表示法ができたが、分野ごとの指導になっているのが実態である。足立保健所では衛生事項については食品衛生担当部署、栄養成分表示については、同じ施設内にいる栄養士が担当しているため、2つの内容については一か所で対応が可能である。JAS法については、東京都や農林水産省の担当窓口を案内している。

【荒木委員】

HACCPについて、区内の事業者における導入状況の客観的な数字があれば教えて欲しい。また、HACCPに特化した講習会の実施状況、各講習会への事業者の参加状況を知りたい。

【早川委員】

足立区食品衛生協会では、2月14日にHACCPに特化した講習会を実施する。今回は事業者が多い地区を対象としているので、多数の参加を見込んでいる。過去に3回実施予定があったが、コロナで中止になった経緯がある。食品衛生協会では、HACCPの記録についてカレンダー形式でチェックするものを全ての会員に配布している。

【事務局】

HACCPの導入状況の数値の集計は行っていないが、原則すべての事業者が導入することになっている。しかしながら、全ての事業者がスムーズに導入できているわけではないのが現状である。許可更新や監視などで立ち入りした際に資料を配布し、アドバイスをを行っている。保健所では簡単な計画表を作成し、事業者へ提供することで、取り組みやすい方法を提案している。

【正木委員】

説明の中で区の方針がしっかりしていることが判ったが、どこでも人員不足が言われており、計画通りに実行できるのか心配である。食

品衛生監視員の資質向上のところで、講習会に出席とあるが、是非実施して欲しい。事業者が法改正により苦勞している事や、保健所でHACCPについて指導している事が判った。事業者が新たな制度に対応できずに倒産することがあると思うので、最初は緩やかな形でやっていただきたい。

【事務局】

食品衛生監視員の資質向上については、東京都や国で監視員向けの講習会を行っているのので、これらに参加し新しい知識を習得し、それを持ち帰り他の職員に周知する事を令和6年度も引き続き行っていく。

HACCPを実施していないから直ちに罰則ということは行っていない。事業者になるべく負担をかけないように、取り組みやすい方法を提案している。しかし、事業者が自ら作成した計画に基づく衛生管理を実行せずに事故が起こった場合は、厳しく指導を行っている。

【事務局】

職員の人員確保をしっかりと行い、計画に基づき、食品衛生に係る区民の安全・安心を守っていく。