

令和4年度第2回 食の安全・安心推進横浜会議 会議録	
日 時	令和4年 12月 7日 (水) 午前10 時00 分～午後12 時00 分
開催場所	市庁舎 18階 なみき 16・17 会議室
出席者	田崎会長、松崎副会長、吉川委員、林委員、日浅委員、大津委員、今井委員、齊藤委員、今坂委員、仲辻委員、横田委員 (順不同)
欠席者	向井委員、田邊委員、小島委員
開催形態	公開 (傍聴者 0 人)
議 題	1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画 (案) について 2 リスクコミュニケーション事業について
資 料	1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画 (案) 2 令和4年度 食の安全を考えるシンポジウム開催結果 (資料2-1) 3 令和5年度 食の安全を考えるシンポジウムについて (案) (資料2-2) 4 リスクコミュニケーション検討部会委員名簿 (資料2-3)
決定事項	1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画 (案) について確認した。 2 令和5年度食の安全を考えるシンポジウムの構成及び実施方法について事務局案が承認された。 また会場で開催する場合の日時と会場候補については、令和5年11月25日 (土) 横浜市社会福祉センターに決定し、今後のスケジュールについて確認した。
議 事	<p>議題1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画 (案) について</p> <p>事務局 資料1に沿って説明。 (質疑・意見)</p> <p>仲辻委員 1点目、鶏肉のカンピロバクターの話について、牛や豚は生食禁止だが、鶏の生食は法制化が難しいのか。 2点目、外国籍の方が経営されているようなお店や小さい店舗への HACCP の啓蒙をしていただきたい。 3点目、アニサキスの対策で、冷凍するのを薦めているが冷凍した場合は冷凍食品になるという見解をする保健所もある。冷凍食品だと冷凍食品を製造するための営業許可が必要となることはどう考えるか。</p> <p>事務局 1点目、鶏の生食についての法制化は各自治体から国へ要望等をあげているが、法制化への動きがない。引き続き本市も機会を見つけて、国へ働きかけていきたい。 2点目、ご指摘のとおり規模の小さいところや外国人事業者の施設への啓蒙は難しい。小規模な事業者に向けては手引書をさらに詳しく解説した補助資料を用意しており、外国人の事業者に向けては HACCP の各資料を英語や中国語等の言語で用意している。引き続きそういった資料を活用して小規模な事業者や外国人の事業者が HACCP に取り組んでもらえるよう取り組みを続けていく。 3点目、冷凍した状態のまま流通すると冷凍食品の分類になる可能性が高い。営業許可の考え方は昨年度大きく変わっており、整理されていないところ</p>

	<p>も多い。現状は所管する保健所の指示に従っていただきたい。</p>
仲辻委員	<p>冷凍技術もアニサキスの対策として冷凍する場合、現行少し厳しいところもあるので、現状を踏まえて配慮してほしい。</p>
事務局	<p>補足ですが、鶏の生食について、全国的にかなり昔から要望を上がっているが、九州地方等では食文化として定着しているところもあり、現実として規制するに至っていない。今後も継続して対応していきたい。</p> <p>外国語対応については、英語、中国語、韓国語はリーフレットを作成し、働きかけている。約5割の施設で HACCP の導入を確認しているが、今後は HACCP 導入率の低い業種など、業態分析をして取り組んでいきたい。</p> <p>アニサキス食中毒予防については冷凍もそうだが通電処理等についても聞いている。新たな知見については、今後も引き続き情報収集していく。</p>
大津委員	<p>食中毒対策について、先日横浜市内の特別養護老人ホームでウエルシュ菌による集団食中毒が発生したが、この給食事業者は HACCP に沿った衛生管理を行っていたのか。</p>
事務局	<p>衛生管理計画は立てていた。内容や運用について、今回の食中毒も踏まえより良いものになるように指導している。</p>
大津委員	<p>ウエルシュ菌食中毒発生件数が増加しているため、今まで以上に踏み込んだ指導をお願いしたい。</p>
松崎副会長	<p>1点目、「カンピロバクターの食中毒に注意」の動画はわかりやすく、言葉で説明するよりも効率的なので、活用してほしい。</p> <p>2点目、表紙の「中心部まで十分に加熱」「冷凍や加熱で死滅します」について、具体的な数値があるとよりわかりやすい。</p> <p>3点目、アフラトキシンについて、輸入食品のピーナッツ等に含まれているとのことだが、外国産のものは多くあり、気になっている。特に発がんリスクが高いと思うので詳しく書いてほしい。</p> <p>用語解説でまとめるのではなく、平易な言葉で本文中に記載して欲しいのと、用語が非常に多いので、数も含めて精査すべき。</p>
事務局	<p>いただいた意見については可能な範囲で対応させていただく。</p>
日浅委員	<p>令和4年の食品衛生監視指導計画と見比べてみたが、「指定成分等含有食品」が、令和5年度では削除されているが載せたほうが良いのでは。</p>
事務局	<p>検討させていただく。</p>
林委員	<p>チラシの配布を高齢者や地域のボランティアにターゲットを絞るとあるが、具体的にどのような場所、方法で配布していくのか。</p>
事務局	<p>各区の社会福祉施設協議会の事務局を通じて、子ども食堂や高齢者向け食事サービスを行っている団体や、地区センター等を中心とする予定。</p>
今井委員	<p>概要版のターゲットを子育て世代から高齢者や地域のボランティアへ変更したのは良いと思う。</p> <p>また消費者向けの動画がわかりやすかった。関心がない人でも耳に届くような仕組みができると、もっと多くの方に伝わるのでは。</p> <p>アニサキスは機械で見つけられるというニュースを見たが、その点について</p>

	<p>教えていただきたい。</p> <p>事務局 消費者向け動画は、YouTube で広告を流して約1か月で4万7千件視聴されている。あわせて横浜駅の商業施設ランドマークでも動画を掲出した。次年度もいろいろな媒体を使って、幅広く啓発をしていきたい。</p> <p>概要版のチラシはボランティアの方々へ配布し、ボランティアの方が運営をしている子育て世代の方が集まるような施設にも配布する。社会福祉協議会の方と意見交換をしながら、効果的に普及ができる場所を探していく。</p> <p>アニサキスの処理については通電処理等様々な技術が試みられている。各店舗を監視しながら情報収集をしていく。</p> <p>また、ブラックライトを使って確認することも進んでいるが、確実に確認できるわけではないなど課題もあるので、事業者とも協力し、効果的な方法を検証していきたい。</p>
仲辻委員	<p>ブラックライトについては当社でも導入している。やはり中の方は見えないので、対応に苦慮している。アニサキスは食中毒になるので、事業者としては気になるところであるが、法令的な部分の矛盾があると感じる。</p> <p>また冷凍食品、冷凍流通品等についての考え方は、事業者に任されているのか、お聞きしたい。</p>
事務局	<p>冷凍食品と冷凍流通品の線引きは難しい。消費者に販売する際の形態で判断するケースが一般的だが、個々のケースで異なる状態である。</p>
仲辻委員	<p>技術が進歩し、冷凍で提供して、一般消費者が解凍してもおいしく食べられる商品もあることを認識し、配慮いただけたらと考える。</p>
議題 2	リスクコミュニケーション事業について
事務局	<p>資料2-1に沿って説明 (登壇された講師、コーディネーター、パネリストから感想をいただく。 あわせて当日見学した委員からも感想をいただく。)</p>
事務局	資料2-2に沿って説明
田崎会長	<p>資料2-2の1シンポジウムの構成、および2実施方法について、多数決の結果、承認します。</p> <p>(質疑・意見)</p>
松崎副会長	資料2-2の3について、社会福祉センターのほうが参加しやすいのでは。
田崎会長	<p>では、日時と会場について11月25日での横浜市の社会福祉センターに決定とする。</p> <p>資料2-2の4について、テーマ等企画の決定については2月に行うリスクコミュニケーション検討部会にて検討していただく。</p>
事務局	<p>今年度の後期のリスクコミュニケーション検討部会の委員は資料2-3のとおりとなりますので、ご確認ください。</p>
閉会	