

令和4年度 第1回 食の安全・安心推進横浜会議 会議録	
日 時	令和4年6月17日（金） 10:00～12:00
開催場所	市庁舎 18階 みなと4、5会議室
出席者	田崎委員、向井委員、吉川委員、林委員、日浅委員、大津委員、松崎委員、小島委員、今井委員、齊藤委員、今坂委員、仲辻委員
欠席者	田邊委員、横田委員
開催形態	公開（傍聴者 0人）
議 題	1 委員の委嘱について 2 令和3年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 3 令和4年度食の安全を考えるシンポジウムについて 4 令和5年度リスクコミュニケーション事業について
資 料	1 令和3年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果（案） 2 令和4年度食の安全を考えるシンポジウム(案)
決定事項	1 令和3年度の横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について確認した。 2 令和4年度 食の安全を考えるシンポジウムについて部会検討内容が承認された。 3 令和5年度リスクコミュニケーション事業について確認した。
議 事	<p><u>議題1 委員の委嘱について</u></p> <p>事務局 今年度、委員の委嘱があり、横浜市食生活等改善推進員協議会、副会長の齊藤悦子（さいとうえつこ）委員が本日初めてとなりますので、一言ご挨拶をお願いいたします。</p> <p>齊藤委員 よろしくをお願いいたします。</p> <p><u>議題2 令和3年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について</u></p> <p>事務局 資料1に沿って説明</p> <p>松崎委員 HACCPの実施について32,229件の指導をした結果、18,825の施設で取り組みが確認されたとあるが、残りの施設はどのようなになっているのか。</p> <p>事務局 HACCPの実施状況の確認については、実施した結果をハガキやホームページで報告していただき、確認を進めています。</p> <p>また今年度は、店舗への立ち入り検査の中でも確認を進めており、ファミレス、コンビニ、チェーン展開しているお店はエリアを管轄している事業所に直接連絡して、HACCP等の状況について確認しております。</p> <p>吉川委員 昨年の立ち入り検査の対象数は約78,000件で、今年度の計画は約48,000件なのはなぜか。</p> <p>またHACCPの対象は、どのような施設なのか。</p> <p>事務局 昨年度6月の法改正によって、業種が整理されました。例えばコンビニエンスストアは、今まで許可を4つ取っていたものが、飲食店の1許可に整理されました。実際の施設が減ったわけではなくて、取得している許可の数が</p>

	<p>統合整理されて減った数と理解していただければと思います。</p> <p>HACCPは基本的に全ての業者さんが対象となっていますが、例えば缶詰しか売っていないなど、食品衛生上のリスクが低い営業はHACCPの対象から除外となります。</p>
仲辻委員 事務局	<p>HACCPが導入できていないような施設はあるのか。</p> <p>昨年の6月以降は法令上HACCPの導入が義務付けられています。行政が導入状況を確認できていない施設が約28,000施設あるため、連絡を取って確認し、衛生管理計画作成の指導しております。</p>
林委員 事務局	<p>食中毒等の被害状況データは、どのような確認をしているか。</p> <p>医師からの届出や、患者さんやお店から報告をいただき、調査を行なった結果、食品と体調不良との因果関係が発見されたものが食中毒として判断されます。</p> <p>しかし、食中毒と判断するには、まず患者さんの御協力が必要で、また時間が経つと証拠が十分に揃わないケースもあります。調査をした結果、行政として食中毒事件と断定した数がこの発生件数です。</p>
向井委員 事務局	<p>1ページ目の「テイクアウト・デリバリー施設の調査結果」の「立入検査実施施設数1,114施設」は、どのように選定したのか。</p> <p>立入検査等の中で「テイクアウト・デリバリーをやっているかと聞き取りをし、対象だった所を計上しています。</p> <p>また、横浜市経済局で行っている「テイク&デリバリー横浜」の施設は、優先的に回っています。</p>
向井委員 事務局	<p>これまで店舗営業しかしていなかった所がデリバリーを行う時は、届出や許可など必要なのか。</p> <p>飲食店の許可を持っている施設が、お弁当屋のような対面販売をやるのであれば、飲食店許可の範疇なので新しい許可を取る必要はありません。</p>
日浅委員 事務局	<p>テイクアウトで、調理と配送する業者が違う場合、配送する業者に対する衛生管理の教育はどうしているのか。</p> <p>現状では配送を担う事業者には食品衛生法上の規制はありません。</p> <p>今年度の監視指導計画策定時も市民の方から同様のご意見をいただき、行政としても今後の課題ということで捉えておりますので、周辺自治体と調整をしながら今後、検討していきます。</p>
仲辻委員 事務局	<p>1ページの「テイクアウト、デリバリー施設の調査結果」の「提供品目の不備」の16件は具体的にどのようなものか。</p> <p>また、2ページ目の「カンピロバクターの検査結果」で、鶏肉の約40%が陽性ということについて、鶏肉の生食に法的な罰則はないと認識しているのですが、横浜市として何らかの罰則や、生食は駄目という指導はしているのでしょうか。</p> <p>1ページ目の提供品目の不備については、寿司のように元々生ものを扱う</p>

	<p>想定のお弁当ではなく、加熱が必要にもかかわらず、十分加熱されていないお弁当等です。</p> <p>2 ページ目の鶏の生食については、今のところ法律では規制がありません。</p> <p>しかし、鶏の生食は食中毒のリスクが非常に高く、実際に食中毒につながっていることもありますので、横浜市では、確認次第提供を中止するよう指導を続けています。</p> <p>また過去に鳥刺しや肉の刺身を出していた飲食店等については、普通の飲食店よりも重点的に確認して、指導しております。</p> <p>議題 3 令和 4 年度 食の安全を考えるシンポジウムについて</p> <p>会長 5 月 31 日のリスクコミュニケーション検討部会について、部会長からご報告をお願いします。</p> <p>部会長 資料 2 に沿って説明</p> <p>事務局 テーマについては、テイクアウト・デリバリー、キャンプ、バーベキュー等での食中毒、手洗い、アルコール消毒、をテーマに基調講演していただければというご意見が出ました。</p> <p>市内食品関係事業者はコンビニ向けの弁当を製造している事業者と、ハムやソーセージを作っている食肉製品製造業者を選定しております。</p> <p>林委員 別紙「令和 3 年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果」の「3 今後のスケジュール」で、概要版を作成するとあるが、シンポジウムで得た家庭での食中毒予防に関することも入れたらどうか。</p> <p>事務局 検討したいと思います。</p> <p>議題 3 令和 5 年度リスクコミュニケーション事業について</p> <p>事務局 令和 5 年度のリスクコミュニケーション事業については、今年度のシンポジウムは会場で行うとともに、動画をオンライン配信すると考えている為、その状況を踏まえ 12 月の会議でまたご意見を頂戴したいと考えております。</p> <p>閉会</p>
--	---