

令和3年度第1回 食の安全・安心推進横浜会議録	
日 時	令和3年6月24日(木) 午後3時30分～4時30分
開催場所	市庁舎18階 なみき16・17会議室
出席者	中村会長、清水部会長、中嶋委員、海野委員、山岸委員、森田委員、水谷委員、小島委員、古野委員、今井委員、仲辻委員、今坂委員
欠席者	横田委員、田邊委員
開催形態	公開(傍聴者0人)
議 題	1 令和2年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 2 令和3年度 食の安全を考えるシンポジウムについて 3 令和4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2年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果(案) 2 令和3年度食の安全を考えるシンポジウム(案)
決 定 事 項	1 令和2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3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4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>議題1 令和2年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について</p> <p>事務局 資料1に沿って説明</p> <p>森田委員 肉の低温調理のお話に関連して質問があります。牛肉は生でも大丈夫という認識がありますが、ローストビーフの中が赤い状態も危険なのですか。</p> <p>事務局 肉の調理は温度と時間が大切で、75℃1分間以上であれば細菌が死にますがそれより低い温度であれば、長時間加熱が必要です。実際に中心温度を測り、データを取りながら十分加熱できているかどうかを検証しないと、低い温度帯ではなかなか安全な食品にはなりません。</p> <p>海野委員 1ページ目の(2)の横浜スタジアムで実施した「with コロナにおける大規模イベントの開催ガイドライン策定に向けた技術実証(神奈川モデル)」について、どういう目的で横浜でやろうと思ったのですか。</p> <p>事務局 国の事業で、大規模会場で感染防止対策を図っていれば感染が増えないというのを検証することが決まり、その対象として横浜が選ばれました。そのため周辺の飲食店を1,300件ほどリストアップして、感染防止対策の啓発の周知を行いました。</p> <p>仲辻委員 コロナ禍でテイクアウトやデリバリーの需要が増えていますが、調理後の時間制限や温度管理などのルールはどうなっているのですか。</p> <p>事務局 テイクアウトやデリバリーでは、消費期限が比較的短いようなものを調理、販売します。事業者には温度管理に留意した運搬方法やお客さんになるべく早く召し上がるように伝えるよう指導しています。テイ</p>

古野委員	クアウトやデリバリーで扱う食品はその場で食べることを前提としている食品が多いので、より厳格な衛生管理が必要です。
事務局	お店の外で売っているテイクアウト商品は店で作ってから何時間以内なら販売できるといったルールはないのですか。
山岸委員	消費期限は調理中の衛生状態や保管条件で変わるので調理した事業者が適切に設定するものです。路上で売られているお弁当については調理施設への立ち入りや販売場所を巡回し、取扱いや期限表示について確認をしています。
事務局	食物アレルギーの表示義務がある7品目以外の表示推奨されている物質で、実際にアレルギーを起こした事例というのは、結構あるのですか。
事務局	アレルギーについては国が全国的にデータを集めていて、発症事例数が少なくても重症度が高い物質は推奨品目に追加され、最近ではアーモンドが追加されました。全国的にアレルギーの事案があれば国へ報告する仕組みになっていますが横浜市では、アレルギーの事故が頻発しているということはありません。
議題2	令和3年度の食の安全を考えるシンポジウムについて
部会長	資料2に沿って説明
事務局	テーマは、食品表示のうち原料・原産地と栄養成分表示を中心に考えております。
議題3	令和4年度リスクコミュニケーション事業について
事務局	令和3年度はすべてオンライン形式で行う予定なので、オンライン形式で実際に行った状況を踏まえて、次回、12月の会議でご意見を頂戴したいと考えています。
	議題2、3ともに質問、異議なし。
閉会	