

平成29年度第1回食の安全・安心推進横浜会議

日 時	平成29年6月19日(月) 午後3時～午後4時30分
開催場所	松村ビル別館 502会議室
出席者	中村委員、中嶋委員、海野委員、山岸委員、森田委員、水谷委員、清水委員、松崎委員、山谷委員、南場委員、勝委員、平川委員、西村委員、田邊委員
欠席者	鳥越委員
開催形態	公開(傍聴者なし)
議 題	1 平成28年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 2 平成29年度食の安全を考えるシンポジウムについて 3 平成30年度リスクコミュニケーション事業について
決定事項	1 平成28年度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 平成29年度食の安全を考えるシンポジウムに関する部会報告が承認された。 3 平成30年度リスクコミュニケーション事業の概要に関する部会報告が承認された。
【開会】 議 事 1	(1) 平成28年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について
○事務局	(資料に沿って説明)
○清水副会長	7ページ4番エの「食品事件事故等の緊急時対応」では、緊急出動件数が27件とありますが、例年との比較などもう少し具体的をお願いします。
○事務局	前年の平成27年出動件数が28件ですのでほぼ例年並みです。食中毒などの食品事故が発生した場合は通常区の福祉保健センター生活衛生課が対応しますが、大規模発生や専門的知識が必要なときなどに、食品専門監視班を出動させて調査などを実施しています。昨年度は、メンチカツを原因とする事件等により何度か出動する機会がありました。
○山谷委員	加熱不十分なお肉に関する注意喚起チラシの配布対象を教えてください。また、「刻み海苔」によるノロウイルス食中毒に関する指導ですが、こちらは市内の事業者に対してどのような指導を行ったのかというところをお話してください。
○事務局	チラシは、前年度に配布したところにも繰り返し配布しています。「刻み海苔」に関する乾物業者へ指導については、製造状況を把握し切れていない部分もありましたので、立ち入りを行い、手洗い指導や、使い捨て手袋の使用についての指導をしました。
○山谷委員	実際に行かれて、指導されたということですね。チラシについては、「こういうところに張って、皆さんで共有してくださいね」など、有効に使用していただくこともあわせてご指導いただければと思います。
○水谷委員	肉の加熱不十分ということで、トンカツではなく、牛カツというのがありますが、中が真っ赤ですね。トンカツや鳥肉はピンクがかっているぐらいでもダメと言っているのに、牛肉はいいの

	<p>でしょうか。肉の種類によっていろいろあるとは思いますが、肉の加熱基準に関してご見解があれば教えてください。</p>
○事務局	<p>牛のレバーと、豚肉は内臓も含めて生食禁止です。鳥肉についても、カンピロバクター汚染が確認されていますので十分な加熱を指導しています。さらに、牛肉にはユッケなどの生食用牛肉について厳しい規格がありますし、ハンバーグや結着肉などは、やはり中心部までの十分な加熱が必要と啓発しています。</p>
○山岸委員	<p>「食物アレルギーによる健康被害の防止」ですが、小学校や保育園でアレルギーを持っている児童数はどのくらいですか。また、アレルギー物質検査検体数が記載されていますが、これは物質別の総数を数えているのですか。</p>
○事務局	<p>おおむね、3%と聞いています。また、検査検体数については検査用に収去した検体数を集計したものです</p>
○海野委員	<p>7ページに記載のある、アイスマルクから大腸菌群を検出というというのは、製造中の混入か販売中に入ったものかわかりますか。</p>
○事務局	<p>製造施設の一斉点検時に収去した検体ですので、製造時に何らかの原因があったものと思われるます。</p>
○海野委員	<p>8ページ上段に記載のある、「なお、中央卸売市場南部市場は平成27年3月に中央卸売市場としては廃止され・・・」の部分は、何が変わったのかがよくわからないので、消費者にわかりやすく記載していただけないかと思います。また、18ページに記載のある「E. coli」とありますが、これも消費者にわかりやすい表現としてください。</p>
○事務局	<p>南部市場は中央卸売市場ではなくなったのですが、食の一大流通拠点としての機能が残っています。中央卸売市場の廃止に伴って食品衛生検査所がなくなりましたが、監視指導や食品検査は本場の職員が行っています。また、「E. coli」は大腸菌ですが、ご指摘のとおりわかりやすい説明を記載します。</p>
○水谷委員	<p>4ページに記載のある「HACCP導入支援」について、具体的に何をしたのでしょうか。HACCPは小規模の食品工場には非常に不評です。非常に難しく、ややこしいとの評判です。横浜市ではそのような零細企業に対してどのような指導を行っているのかをお聞きしたい。</p>
○事務局	<p>国は、HACCPに関する食品衛生法の改正を平成30年に行う予定です。飲食店や自店舗のみで販売するような小規模の食品製造業者に適用する、いわゆるB基準についての考え方が、今回示されました。小規模事業者につきましては、まだまだ、HACCPについての理解も進んでいないところもありますので、現在は、チラシなどをお配りしながら、導入について啓発しているという段階です。</p>
○中嶋委員	<p>1ページに記載のあるカンピロバクターについて、60検体中36検体が陽性となっていますが、どのような施設から収去したものが、検出率が高いのですか。</p>

○事務局	収去先は飲食店や食肉販売店ですが、特に、どこの検出率が高いということはありません。
○中嶋委員	2ページに記載のある乾物業者74施設にノロウイルスに関する注意喚起をしたということで、指導の仕方が難しかったと思うのですが、どんな注意喚起をしたのですか。
○事務局	海苔という、食べ物自体が安全・安心だと思っているところが多かったので、事故の原因等を説明し、手洗いの重要性や従業員の体調管理の徹底などについて指導を行いました。
○中嶋委員	最終ページに記載のある違反食品の一覧について、ハウレンソウとズッキーニは、国産ですか輸入品でしたか。
○事務局	これはどちらも国産でした。
○中村会長	では、次の議題に移りたいと思います。
議 事 2	(2) 平成29年度食の安全を考えるシンポジウムについて
○中村会長	平成29年度食の安全を考えるシンポジウムについて、6月7日にリスクコミュニケーション検討部会が開かれましたので、部会長から報告をお願いいたします。
○中嶋委員	(部会での決定事項について報告)
○海野委員	第1部のところに「情報提供」というタイトルがついていますが、余りにもダイレクト過ぎるという気がして、違和感があるなと感じました。
○中村会長	情報提供では、次の講師という表現になじまないですね。「講演」でどうでしょう。
○西村委員	初めてこの会議に参加するので、シンポジウムの柱として、輸入食品をテーマに選ばれたもとのスタンスを教えていただけないでしょうか。
○中嶋委員	シンポジウムのテーマは、横浜会議委員の半数で運営するリスクコミュニケーション部会で検討します。輸入食品をやったらどうかという話も部会から出てきたもので、横浜市のアンケートでも、輸入食品に対する関心は結構上位に上がっているのです。また、輸入食品は何か危ないのではないかというのが一般的な認識で、逆に国産が本当に安全なのかということにもスポットをあて、今一度、振り返ることができる意見交換ができるのではないかとということで、輸入食品にターゲットを当ててシンポジウムをやってみようということになりました。
○事務局	意見交換のパネリストの方々ですが、フォーラムの森田様は輸入食品に対する漠とした不安や食に関するリスクの考え方などについて、科学的な視点から解説していただけたと思います。 毎日新聞の小島様は報道の方ですが、輸入食品に関する情報を伝える側のお立場として、どのような点に注意しているのか、消費者の不安とどう向き合っているのかなどということが聞きたいと先日の会議で話し合われましたので、お声をおかけしましたら、ご快諾いただきました。 食品事業者様にご参加いただくのは、輸入食品の使用や安全の確保についての考え方などをお尋ねしたいということチェーンストア協会様からご推薦いただいた方にご参加いただきます。

検疫所からは輸入食品の検査の状況についてのお話があると思いますし、横浜市からは輸入食品の監視指導に関する資料等をお示しすることになると思います。

消費者代表として本会議メンバーにもご登壇いただき、輸入食品に関する漠とした不安、不安の源となるものなどについて意見交換を行い、少しでも食の安心につながればということでこのシンポジウムを計画しました。

○中嶋委員

今日は、チェーンストア協会としてご登壇いただく予定の仲辻様がお見えです。量販店で販売される輸入食品は、基本的に商社経由で輸入しているケースが一番多いのではないかと思います。その商社部分も含めた輸入食品に対する取り組みをお話しいただき、消費者の方にわかってほしいという意図もありますのでよろしくお願いします。

○中村会長

監視指導計画実施結果の17ページに検査結果が示されていますが、このデータから輸入食品の違反割合など、シンポジウムに向かって何か根拠が示せるかと思いますがいかがでしょう。

○事務局

このデータは検査検体数のデータですが、輸入と国産の違いという見せ方はしていません。違反検体数となりますと横浜市だけではかなり小さい数字となりますし、先ほどのお話しでも農業の違反は2件とも国産であったりしますので、シンポジウムでお話しできるデータとなるか検討してみます。

○中嶋委員

輸入農産物の農業に限って言えば、検疫所でもチェックしているし、出国側でも確認しているでしょうから違反として引かかるのは非常にまれだと思います。

○中村会長

わかりました。次の議題に行きます。

議 事 3

(3) 平成30年度リスクコミュニケーション事業について

○中村会長

平成30年度リスクコミュニケーション事業について、部会長からご報告をお願いします。

○中嶋委員

(部会での決定事項について報告)

○中村会長

高齢者の問題ですが、食べ過ぎ問題から栄養失調問題に移行する時期が揺れに揺れています。今までは、メタボからフレイルへの切り替えは、65歳ぐらいからという意見がずっとあったのですが、最近は75歳ぐらいで変わるという説がかなり有力になっています。後期高齢者の年齢層とちょうどぴったりして、今までは60代からもう高齢者と言っていましたが、75歳から激変するというのが定着しそうです。だから、フレイル対策も75歳ぐらいからやってもいいのではないかと話になりつつあります。

また、食物アレルギーについての認識も急激に変化しましたね。食べさせたほうが良いという説になり始めましたが、ものすごい変わりようです。あのように今までの説が変わっても、浸透するのにすごく時間がかかりますよね。ほかにありますか。

○事務局

他県の話ですが、小学校の校外学習で児童がわき水を飲み、カンピロバクター食中毒になったという事件がありました。わき水が、鳥や野生鳥獣のふんで汚染されていたことが原因と思われるのですが、生水を飲ませること自体どうなのかという話です。毎年どこかの小学校などで発生する、ジャガイモによる食中毒などもですが、教育現場に食品衛生が伝わりにくい感覚があります。

○清水副会長	学校給食で牛乳から異臭、という話がありましたよね。
○事務局	あれは牧場によって、牛の食べる草のにおいが牛乳に移行することがあり、塩素臭というものではなかったと聞いています。
○中村会長	においの強い草を食べてしまったのでしょうか。
○事務局	牛乳は何年かに1回そのような話が出ます。
○清水副会長	2～3年前に神奈川県内でもそういう事例があり、割と少人数のお子さんが、いつもの牛乳と違うというふうなことで、検査したけれども別に問題はなく、牧草、乾いた草を食べていたのが、生の葉っぱを食べることで、においが変わったということだったのですが、今回は人数も多く、入院された方もいたと聞きました。
○中村会長	それでは、これで終わりたいと思います。どうもありがとうございました。
【閉会】	
資 料 特記事項	1 食の安全・安心推進横浜会議委員名簿 2 平成28年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 3 平成29年度食の安全を考えるシンポジウムについて 4 平成30年度リスクコミュニケーション事業について 特記事項 なし