

平成29年度第2回食の安全・安心推進横浜会議

日 時	平成29年12月21日（木） 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、森田委員、水谷委員、清水委員、松崎委員、小島委員 山谷委員、守分委員、今坂委員、西村委員
欠席者	山岸委員、勝委員、田邊委員
開催形態	公開（傍聴者なし）
議 題	1 会長、副会長選出 2 リスクコミュニケーション検討部会について 3 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について 4 平成29年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について 5 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて
決定事項	1 会長に中村委員、副会長に清水委員が選出された。 2 リスクコミュニケーション検討部会のメンバーが承認された。 3 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について意見交換が行われた。 4 平成29年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について報告された。 5 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて開催日程等が決定した。
【開会】 議 事 1	会長、副会長選出
○事務局	会長の選任までの間、進行を務めさせていただきます。 食の安全・安心推進横浜会議の運営要綱の第5条により、会長は委員の互選で選任します。 皆様から御推薦はございますか。
○松崎委員	引き続き、中村委員にお願いできればと思います。よろしく願いいたします。
○事務局	中村委員を会長にという御推薦が松崎委員からありました。皆さん、いかがでしょうか。 (拍手)
○事務局	それでは、中村委員に会長をお願いします。会長席にお移りいただき、御挨拶いただきます。 中村会長、よろしくお願いします。
○中村会長	御指名いただきまして、ありがとうございました。微力ながら、引き続きこの会議が発展し、横浜市民の安全が守られるように努めたいと思いますので、よろしく願いいたします。 先日、イタリア大使館から呼ばれ、とても面白い議論をしてきました。 この食事は健康にいいのか悪いのかということ以外に、この食事が地球環境に負担をかけない食事なのかという議論をヨーロッパ全体で始めているというのです。和食については、全くその議論がなく、健康によくて、食文化を伝承しているかという精神文化みたいな話で和食の良さというのが進んでいるのですが、ヨーロッパはもう完璧に軸足が環境と健康なのです。 環境に負担をかけている指標が今回わかったのですが、一つは生産されてから口に入るまでにCO2をどれだけ排出しているかというものと、水をどれだけ使っているかというものです。 つまり、温暖化の問題と水不足の問題が地球環境にとって一番重要で、それを食品ごと、流通

ごと、調理加工ごとに、全部数字を出しているのです。これからは、できるだけ環境に負担をかけないような食品選択をしなければいけないのだと。そうすると食の安心という中で、今までは健康に良いとか、食中毒の予防とかもあったのですが、もう一つ、ずっと人類が地球上で生きていける、地球に余り傷をつけない、環境負荷が少ない食事のあり方というのも安心の中に入っていくのかなということを改めて勉強させていただきました。

○事務局 ありがとうございます。早速ですが、同要綱第5条に従いまして、副会長の御指名をお願いいたします。

○中村会長 清水委員をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

○事務局 清水委員、お引き受けいただけますでしょうか。

○清水委員 はい。

○事務局 ありがとうございます。それでは、副会長を清水委員をお願いしたいと思います。清水委員、副会長の席へお移りいただき、御挨拶をお願いします。

○清水副会長 副会長という重責を、また担わせていただくことになりました。よろしく申し上げます。横浜市民の方々に対して少しずつですが、食の安全ということについて、シンポジウムや口コミなどでお話いただいているかなと思うのですが、これからも横浜市民の代表として、私たちはこの重責を担っているのだということを心に銘じながら、皆さんと一緒に食の安全を考えていきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○事務局 ここからは、中村会長に進行をお願いします。

議 事 2 リスクコミュニケーション検討部会について

○中村会長 改めて議事を進めていきたいと思っております。
「リスクコミュニケーション検討部会について」、事務局から御説明をお願いします。

○事務局 (資料2について説明)

○中村会長 御説明いただきましたが、御質問はありますか。ないですか。ないようですので、議事2を承認し、次に移ります。

議 事 3 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)について

○中村会長 「平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)について」、御説明をお願いします。

○事務局 (別添資料に沿って説明)

○中村会長 御質問はありますか。この調整中と書いてあるのは、まだデータが揃わないということですか。

○事務局	<p>検体数については、現時点では調整している最中で、計画策定時までには確定させていただいています。</p>
○水谷委員	<p>5 ページに、「自主衛生管理の推進が重要です」と書いてありますが、ここでいう基準とは何かということと、講習会を受講させてと書いてありますが、講習会を受講させてそれで終わりという話では何となく不安な感じがします。講習会を聞いたうえで、それをどう自分のものにし、どのように衛生管理に生かすのかいうところまでいかないと、聞いただけで終わっているのが実態ではないかと思うのです。</p>
○事務局	<p>食品衛生責任者は、自分が責任者となっている施設の衛生管理について、従業員に衛生教育を行うことになっています。店舗監視に行ったときには、講習会の内容が従業員に伝達できているかなど、研修の記録等を点検させていただくことも行っています。食品衛生責任者だけの知識が上がったとしても衛生管理は成り立ちませんので、そういった、社員教育についても徹底するように指導していきたいと思っています。</p> <p>自主衛生管理の基準については、横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例のなかに、食品の取り扱いや施設の衛生管理などに関する基準を定めておりまして、これをもとに私たちは、どのように取り扱っているのか確認しています。</p>
○山谷委員	<p>1 ページの、「主な事業の内容」などに、ノロウイルスの不顕性感染や、カンピロバクター、○157についての記載があり、「取扱方法等の啓発を行います」とあるのですが、どのぐらいの方がその講習会に参加して、その後ちゃんと事業所内で徹底できているのかということが気になります。実際に、事業者の方たちがどの程度ちゃんと受けとめているのかということが市民としては一番気になるところで、そのあたりはどうなのだろうかという疑問があります。</p>
○事務局	<p>食品衛生責任者全体の講習会受講率は約52%です。半分近くが受講されていないということが現状で、広報や通知はがきによる連絡などによって受講率を上げるようにしています。</p> <p>高齢者施設や保育所等の社会福祉施設については、毎年、立入指導をさせていただいて、毎回感染防止対策についてその都度お話をさせていただいています。さらに、講師を派遣して、講習会を個別にやるということもやらせていただいております。</p> <p>社会福祉施設だけではなく、居酒屋などでも共通した問題点として、スタッフの入れ替わりが非常に激しいということがあります。毎年、繰り返し啓発をしても、いざ監視に入ってみると伝わっていないなどのケースも見受けられます。チラシなどを使って、啓発し続けることが必要と考えていますが、では実際に、どれぐらいの従業員に講習会の内容が行き届いているかというのは、数字では測りづらいと思います。</p>
○山谷委員	<p>ありがとうございます。営業を行うには、食品衛生責任者の資格を取らなければならないと思うのですが、一度取得するとずっと有効という印象があるのですが、更新制度や、衛生講習を受けないと次にあげないというような、そういう制度はどうなのでしょう。</p>
○事務局	<p>食品衛生責任者の資格は、例えば、調理師免許や栄養士免許です。また、そのような免許をお持ちでない方は、食品衛生協会が行う食品衛生責任者の養成講習会を受講すれば、資格を取得でき、その資格は、その人個人の生涯にわたって有効です。食品衛生責任者は、お店ごと製造施設ごとに届け出ていただきますが、その責任者としての有効期限というのは、そのお店や製造施設の営業許可期限と連動しています。営業許可が更新されたら責任者も変更がない限り、更新する</p>

ということになります。

監視指導の際や更新手続きのときなどにお話しできるので、その都度受講してくださいという指導を行っています。

○松崎委員

おっしゃるような社会福祉施設では専用の調理場所があって、通常は専門に調理をされる方がいらっしゃると思いますが、ボランティア給食等のサービスを行っているところは、専門の調理員が固定されているわけではなく、場所も比較的公共の場所を利用しているところがほとんどではないかと思うのです。そういった場合の指導や点検はどのように行って、またそういった方たちにも講習を受講していただいたりしているのかどうか気になっていますのでお願いいたします。

○事務局

経験も含めてお話しさせていただくと、区の社会福祉協議会さんに取りまとめていただいた、ボランティア団体の代表がお集まりのところに講師として出かけていき、わかりやすいパンフレットなどを使って講習会を行ったり、1つのボランティア団体が調理している現場に伺い、ふき取り検査を行った結果を参考にしながら講習会をやらせていただいたり、いろいろなパターンがあります。それぞれ区の食品衛生係に行ってください、こういう講習会をやっていただきたいとか、こういう検査をやっていただきたいと御相談いただければ対応できると思います。

○松崎委員

もしも食中毒が発生しても、その原因が必ずしもそのボランティア給食の食材とか、やっているボランティアさんにあるわけではないこともあると思います。もしかしたら、その前に調理場を使った方たちのものが原因となっているかもしれず、原因の特定が難しいかと思いますが、そういうことも含めて皆さんに指導していただいているという理解でしょうか。

○事務局

専用の施設ではありませんから、前に使った方々から何らかの汚染を持ち越しているかもしれないし、冷蔵庫の中に何かが残っているかもしれないし、それを前提で説明させていただいておりますので、相談していただくのが一番いいと思います。専用施設でないリスクをわかった上で御説明できると思います。

○清水副会長

4ページの「路上販売弁当の点検」は、今年度から入れたということですが、弁当販売業者の数を把握するのはすごく難しいのではないですか。この販売業者や、製造場所等の点検はかなりの数になるのではと思うのですが、その辺はどのように把握しているのでしょうか。

○事務局

路上販売弁当の点検はかなり以前から着手しており、販売業者と製造場所の大半は、それぞれの区で大方把握しているのですが、毎年、若干の入れ替わりがありますので、一斉点検を行って事業者リストを更新します。路上販売弁当といえども表示義務がありますので、製造者を確認し、その製造所がある区的生活衛生課が立ち入り調査を行うことになります。

○海野委員

先ほど社会福祉施設のところで、わかりやすいパンフレットを使っている話があったのですが、どんなパンフレットですか。

○事務局

今回は、ノロウイルスの不顕性感染の危険性と対応についてというパンフレットを作成して配っています。青色のチラシです。

○海野委員

絵がたくさん使われていて、視覚に訴えるいい感じのものでしたね。調理現場は忙しく、リーダーが講習会を受けて、そこからまた従業員お一人お一人に伝えるというのが難しいということ

もあるでしょうから、わかりやすい、絵も入ったようなものを、給食施設に少し多目にお持ちいただき、配布してもらおうというのもとても有効な啓発手段だと思いました。

○事務局

区民生委員さんの会議や、ボランティアの会食会などをやっているところにおじゃまして啓発を実施しています。

○中村会長

ほかにございますか。なければ、この指導計画案を御承認ということでよろしいですね。

議 事 4

平成29年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について

○中村会長

「平成29年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について」、事務局から御報告をお願いいたします。

○事務局

(資料3に沿って説明)

○中村会長

大成功だったみたいですね。それでは、前部会長の中嶋委員から総評をお願いいたします。

○中嶋委員

御協力いただきました委員の方々に改めて感謝申し上げます。今回の議論の中で改めてわかったのですが、輸入食品というのは、農薬問題とか遺伝子組み換えとか添加物とか、それから、有害物質や有害細菌による食中毒の問題など全部絡んでいます。そういう観点からの質問もかなりありまして、それに的確に科学的な対応で答えることができたのは非常に良かったのではないかと思います。

第一部の御講演は、30分で話してもらおうということでしたので大分飛ばし飛ばしになってしまいましたが、非常に良い資料を森田さんに用意していただきました。そのため、講演や、第二部の意見交換会の始めに設定したパネリストの自己紹介のお話で、会場の方には大方、自分が知りたかったことや聞きたかったことは、わかっていたかと思えます。

また、輸入食品ですから、基本的には行政の仕組みをまず知らないといけないということなのですが、それもたくさんの資料の中に輸入食品は行政上、法律的にどういう扱いを受けて、どういう検査がなされて入ってくるのかということが細かく書いてありました。通常、こういった資料が一般の方の目に触れる機会はあまりないと思いますので、一般の方にとって、話を聞くだけよりも、資料として提供されたほうがいいのだなというのがよくわかりました。

事業者の方々からも、現地での調査、現地での検査とか、日本に持ってきてからの検疫所でのチェックや自治体の検査、あるいは自主検査によってチェックされて安全を確保しているので、製品に問題はないという話をされていたので、突拍子もない質問などはありませんでした。委員の水谷さんにも、消費者の立場、市民代表の立場で水谷さんにもお話しいただきました。

○中村会長

リスクコミュニケーションとしては非常に良かったのですね。

○中嶋委員

はい。ただ、パネリストの自己紹介含めての話で一時間以上消費してしまい、ちょっと長いなと感じていました。パネリストの主張はむしろ資料で提供し、自分はこういう立場で参加したということを持ってもらうだけで本当はよかったのかなと反省しています。

次回、このような意見交換会的なものを実施するシンポジウムであれば、意見交換そのものに多く時間を割くように工夫する必要があるなと感じました。

<p>○中村会長</p> <p>議 事 5</p> <p>○中村会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中村会長</p> <p>○中嶋委員</p> <p>○中村会長</p> <p>【閉会】</p>	<p>ありがとうございました。御意見はございますか。なければ、次の議題に移ります。</p> <p>平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて</p> <p>「平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて」、事務局から御説明をお願いいたします。</p> <p>(資料4に沿って説明)</p> <p>皆さん何かありますか。</p> <p>前の部会長としてですが、土曜日の午前中開催がというのが、より多くの人に来ていただくのに本当にいいのだろうかというのを結構時間をかけてお話をさせていただきました。このことは、もう一度実施した上で、さらに議論を詰めていきたいということでございます。</p> <p>ぜひ、平成30年度の部会でいいテーマと一緒に決めてほしいと思います。</p> <p>そうですね。では、詳細はリスクコミュニケーションの部会で検討をお願いするということでもいいですか。実は、これで本日予定されている議題は全て終了しました。何か皆さんから他に、御意見や御質問はありますか。</p> <p>他にないようでしたら、これで終了させていただきたいと思います。どうもありがとうございました。今期もよろしくお願いいたします。</p>
<p>資 料</p> <p>特記事項</p>	<p>1 食の安全・安心推進横浜会議委員名簿</p> <p>2 食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会委員名簿(案)</p> <p>3 「H29食の安全を考えるシンポジウム」に関するアンケート集計表</p> <p>4 平成30年度リスクコミュニケーション事業について</p> <p>別添 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)</p> <p>特記事項 なし</p>