

平成30年度第1回食の安全・安心推進横浜会議

日 時	平成30年6月18日（月） 午後3時～午後5時
開催場所	松村ビル別館 502号室
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、小島委員、守分委員、今坂委員、勝委員、西村委員、田邊委員
欠席者	なし
開催形態	公開（傍聴者なし）
議 題	1 平成29年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 別添 2 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて 資料1 3 平成31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29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30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 平成31年度 リスクコミュニケーション事業について確認した。
【開会】 議 事 1	平成29年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について
○中村会長	平成29年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について、事務局からお願いいたします。
○事務局	（資料に沿って説明）
○中村会長	ありがとうございました。御質問、御意見はございますか。
○勝委員	食品の抜き取り検査で、カンピロバクターが54%検出されたというのは恐ろしい数字ですが、これは、8,000の立入施設数のうち4,000施設でこういう状況なのか。 鶏肉は処理場経由で入ってくるものと、冷凍で海外から入ってくるものとありますが、割合がわかるのかどうか。 カンピロバクター対策としては、加熱が有効ということは聞いていますが、他に、何か対策的なものがあるかどうか、この3点をお聞かせください。
○事務局	鶏肉の検査結果は収去した50検体の結果であって、店舗における検出率ではなく、調理前の鶏肉に、どれぐらい菌が付着しているかを調べるための検査です。対策に関しては、カンピロバクターは熱に弱い菌ですから、十分に火を通せば防ぐことはできると考えております。 国産品と輸入品の割合ですが、輸入が7検体で国産が43検体となります。カンピロバクターの陽性率の比較では、輸入品が7検体中4検体で国産が23検体から検出されています。
○中嶋委員	50検体の収去先の内訳ですが、監視した施設で食肉の取扱いがあった施設や生食させている実績がある施設から収去したのですか。
○事務局	収去先は、主にスーパーなどの販売店です。
○中嶋委員	そうすると、焼肉屋や居酒屋に行くルートとは違うルートになりますね。
○事務局	処理業など、卸をやっているところからも収去していますので、最終的には飲食店などに行くものも検査しています。
○中嶋委員	サルモネラの検出率が76%ですが、去年はこれほど高くなかったと思いますが。

- 事務局 去年も、60検体中37検体で62%検出されているので、カンピロバクターだけでなく、サルモネラも、かなり高い検出率です。
- 中嶋委員 サルモネラの型別は調べているのですか。
- 事務局 ティフィムリウムやエンテリティディスなどの型別を調べています。
- 中村会長 他都市もそうなのですか。横浜が特に高いというわけではないということでしょうか。
- 事務局 他都市のデータは手元にありませんが、横浜においては例年、同じような状況です。全国的にもあまり変わらないかと思います。
- 中村会長 今はもう、鶏肉は半数ぐらいが菌に汚染されているとの前提で考えるということですね。
- 事務局 そうですね。私達も、飲食店や消費者の方にはそのような前提で啓発をしています。例えば、鶏肉の約60%にはカンピロバクターがついています、とはっきりチラシに書き、「加熱をしましょう」という啓発を行っています。
- 山岸委員 冷凍とチルドでも差はあるかと思いますが、どうなっているのですか。
- 事務局 輸入品は冷凍品が多いのですが、それでも検出されています。差はあまりないと思います。
- 中嶋委員 サルモネラとカンピロバクターの汚染濃度はどのくらいですか？
- 事務局 定量的検査ではないので菌量は不明です。検出か不検出かというところです。
- 中嶋委員 菌量もある意味では大事なところですね。
- 事務局 カンピロバクターについては少ない菌量で発症しますので、検出された時点で気をつけるように啓発しています。
- 海野委員 対策について、確かに加熱はその主たるものだと思いますが、私が小さい頃、鶏肉は水で一度洗ったほうが良いと言われたことがあります。また、鶏肉は細胞が柔らかくて薄いから、肉の中まで菌が入っているという話も聞きました。これだけ汚染された肉が出回っているのでは、外側についている菌を水で少しでも落としてから加熱したほうが良いのでしょうか。
- 事務局 鶏肉や釜揚げしらすを水で洗う方々は一定数いらっしゃいます。水で流すことによって、菌量がある程度落ちるとするのは想像に難くないと思いますが、水溶性タンパクやうまみ成分まで落としてしまっていることをどう考えるかですね。
- 水谷委員 4ページの対象施設数が何をもちて決まったのか、1ページに戻ると社会福祉関連施設等の支援結果のところ、高齢者施設数・児童施設数が出ていますが、これは全体からみたらどのくらいの割合なのか、足りないのか、十分という認識なのか、自己評価をしていただきたいです。
- 事務局 対象施設数は、許可営業と報告営業を合計した数になります。コンビニエンスストアのように一つの施設で複数の許可等を持っているケースもございしますが、要は許可の数という形で考えていただければと思います。
- 水谷委員 そうすると、まだ見ていないところが幾つかあるということでしょうか？
- 事務局 そうですね。29年度は26,000施設ほど見ていない施設があったということです。

○水谷委員	去年、回れなかった施設を今年優先的に見るということはできないのですか。
○事務局	監視対象施設は、見て回る重要度・緊急度で分類したランクにより決めています。前年度に食中毒を起こしたところや、広域に流通する食品を製造する営業などを優先的に回っています。食中毒を起こすリスクの高低を考慮しながら監視計画を立てて回っていますので、今年、回らなかったから来年必ず行くというものではありません。
○水谷委員	ずっと見ないままということもあり得るということですか。
○事務局	営業許可業種については5年から8年のスパンで許可の更新がありますので、そのタイミングには必ず施設は立ち入ることになります。危害度によって監視対象施設を選定しますので、強弱をつけているということです。
○水谷委員	今、危害がないと思っていても、将来、危害が出てくるケースもあるので、そこは抜き打ち的に見ていただかないと何となく安心できないという感じがします。社会福祉関連施設等の支援結果についてはいかがでしょうか。
○事務局	社会福祉関連施設については、実際に立ち入った施設と情報提供などの啓発を行った施設数を足しますと5,844施設になります。全対象施設数が5,992施設ですので、ほぼ全ての施設に対して何らかの衛生的な支援は行えたと考えています。実際に立ち入り対象とするかどうかは、危害度で考えており、大規模な高齢者施設は毎年必ず立ち入りを行っています。食事を提供する施設については、少なくとも2年に一度は立ち入ることとしています。 啓発対象施設は、例えば、調理を行わない施設やお茶菓子を出すだけのような施設、あるいはコーヒーを出す程度の施設ですが、そのような施設には、情報提供による啓発を行っています。
○水谷委員	ほぼ、全て見ていると評価していいのですね。そういうことを監視指導結果に書いていただくと私達も安心なのです。もちろん100%を求めているわけではありませんが、ちゃんと行政の目が行き届いているという話を伝えてもらいたいと思います。
○清水福会長	今のところの関連で、その他食事提供施設として病院、小学校、ホテル、宴会場等立入検査が692件で啓発が3件というのがありますが、この3件の意味合いといいますか、どういう理由で啓発だけで済んだということなのか教えてください。
○事務局	この3件が立入検査ではない理由については、手元に資料がございません。
○山谷委員	自主衛生管理の推進のHACCP導入支援というところで、現時点で横浜市での導入割合と、中小の事業者に対する導入支援はどのように行うかという2点についてお聞かせください。
○事務局	現時点でHACCPを導入している施設は、いわゆる大規模製造業であり、市内でも10施設から20施設程度です。 小規模事業者などに対する導入に向けた支援ですが、国も課題と考えていて、業界団体に手引書を作成させ、厚労省が確認したものをホームページにアップするというをやっています。横浜市でも、そういった手法を参考としながら事業者指導を行う予定です。
○水谷委員	横浜市が、サンプルを作成して事業者さんに渡しているという話も聞いていますが、問題は、それをどうやって収集し、評価するのかその辺が見えないのです。今後、もっと細かい衛生管理項目などが出てくると思いますが、そのようなデータを集めるのか、集めないのか、どのように行政が進めていくのかを教えてください。
○事務局	改正法は公布しましたが、詳細については厚生労働省令等で定めまるとなっています。今後、省令等の発出状況や、他自治体の状況等を勘案しながら進め方について考えていく予定です。

○水谷委員	それでは、いつになるかわからないということですか。
○事務局	<p>そうですね。省令等が示される時期も不明である現状で、横浜市としてどうしていくというのを打ち出すのはなかなか難しいと思っています。</p> <p>食品衛生法改正によるHACCPの制度化は、施行までが2年と経過措置が1年ということで合わせると3年間の猶予期間がございます。逆に、3年間で市内すべての事業者にはHACCPを導入していただくこととなりますので、事業者団体などの力もお借りしながら推進していくこととなります。導入確認作業については、やはり各お店に伺って実際にお店が作っている計画を確認させていただくようになるのではと考えています。</p>
○水谷委員	<p>そのような膨大なデータ収集作業について、私が接触している企業では、例えばIoTなどの新しい技術をもって、収集データを自動的に書類化する方法等を考えているようです。そういうものを使えば省力化と迅速化は達成できるかもわからない。それに対して検討していませんか。</p>
○事務局	当然、そういったことも検討したいと考えています。
○松崎委員	<p>私もHACCP導入施設を見にいったことがあり、素晴らしいと思うのですが、HACCP導入が目的になってはいけないのではないかと思います。そもそも食の安全性を高めるためであれば、HACCPそのものではなくても、これに準ずるようなものでも、ちゃんと行うことのほうが大事で、強行することで小さなところが廃業に追い込まれてしまうことがないようにしてほしいと思います。どんなところでも安心して食事や買い物ができたりすることが一番ですので、今後、もう少し緩やかな体制を考えていただきたいと思います。</p>
○中嶋委員	<p>私も松崎委員の意見と全く同じです。過去の事例に全く同じことがあります。以前、雪印乳業がHACCPの導入後に、患者一万数千人という食中毒事件を起こしてしまいましたが、これはまさしく、形骸化したHACCPという意味合いが実証された事例でした。</p> <p>HACCPによる衛生管理を進めていくと、HACCPというのはこういうもので、こうでなければいけないというシーンが出てくるのですが、それを導入することにより小さな飲食店とか小さなメーカーさんにはコストがすごくかかるわけです。その辺を、どうやってカバーするかが行政の手腕だと思うのです。ぜひ、そういう努力をしていただきたいと同時に、この会議でも、どんどん意見を、消費者の立場、あるいは専門のお立場から発言していただいて、横浜市独自のやり方ができるような何かが出てきたらいいなと思います。</p>
○中村会長	ありがとうございます。では、この件はこれで終わりにしたいと思います。
議 事 2	平成30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30年度の食の安全を考えるシンポジウムについて、6月6日に部会が開かれましたので、部会長から御報告をお願いしたいと思います。
○清水副会長	<p>(部会について報告)</p> <p>何か補足することがあれば、事務局からお願いします。</p>
○事務局	(資料1について補足)
○中村会長	御意見はございますか。
○松崎委員	<p>検討部会の皆さんが検討してくださったこのチラシ案ですが、第一印象では、魚にひそむとかりスクという言葉が前面に出過ぎていて、魚は大丈夫なのかと、かえって若い人たちに心配されないかと思いました。</p> <p>若い方々にもっと興味を持ってもらえるよう、ツイッター発信による広報を行うのであれば、</p>

	若い方々が行ってみようと思ったださるようなチラシがいいなと思いました。 また、シンポジウムの進め方は、いろいろな方たちが次から次へと登壇するよりは去年のようなやり方もいいかなと思いました。
○中嶋委員	この基調講演の中身、あるいは想定される質問の中に魚毒は入っていますか。魚毒は、食の安全そのもので命に関わるものですので、魚毒に関してもぜひ触れていただきたいと思います。
○事務局	魚のハザードアナリシスのところで全ての危害については触れていただく予定になっていますので、改めてまたお願いしておきます。タイトルはどうされますか？
○清水福会長	初めの事務局案は、魚にひそむ衛生リスクと書かれたのですけれども、それでは衛生リスクというリスクがあるのかと思ってしまうというので、衛生面のリスクと変えていただきました。 こういうふうに書いてあると、どういう話なのか、魚にもリスクがあるのだろうかなどわかってくださるのかなと私は受けとめていましたので、これでいいかと思います。
○森田委員	私も、魚食にリスクがあるということを知っていただくためには良いかと思います。
○海野委員	タイトルの副題と第1部の題目が同じでリスクを連想する文言が狭い紙面に2つあるのもどうかと思ったので、手塚先生に題目を考えていただくのはどうでしょうか。
○事務局	第1部講演の仮題は、もう一度、講師の方と御相談させていただきます。
○水谷委員	養殖魚や餌の問題とかあるので、そういうものにも触れていただけることを希望します。
○事務局	この横浜会議で出た話として、養殖魚の餌の話も含め、養殖魚を取り巻く問題についてもお話しただけでないかというお願いはしています。
○中村会長	この件はこれでいいですか。
議 事 3	平成31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31年度のリスクコミュニケーション事業について、部会長からお話をいただけますか。
○清水福会長	(部会について報告)
○中村会長	事務局から補足はありますか。
○事務局	今年のシンポジウムでアンケート調査をさせていただきますので、それも見ていただきながら決定いただければと思います。
○中村会長	現段階で御意見はありますか。特になければ次に行きます。
報告事項	食品衛生法の改正について
○中村会長	報告事項などが事務局からありましたら、お願いいたします。
○事務局	(資料に沿って報告)
○中村会長	ポジティブリスト制度とは何ですか。
○事務局	決められたもの以外は違反として扱うという考えかたです。今は、違反になるものが決まっています。リスト化されているのですが、今度は、こういうものを認めますというものがリスト化され

<p>○清水福会長</p> <p>○中村会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中村会長</p> <p>【閉会】</p>	<p>て、それ以外は違反という考え方です。今回の法改正では、食品の容器・包装の材料についてポジティブリスト化します。</p> <p>オランダでは相当前から、学校給食に使う容器とか持ち帰り用の容器はこれで作りなさいというのが決まっていたのです。日本はそうではなかったのですが、ポジティブリスト制がやっとなって出てくるようになったということですね。</p> <p>業界としてはやりやすくなるのでしょうか。</p> <p>現在、国は業界団体、特に容器・包装の原材料をつくるメーカーとヒアリングをやっているとの話がございました。リスト化により、その材料しか使われなくなりますから、安全性というか、信頼性は高まるのかなとは思いますが。</p> <p>そうですね。ほかにございますか。 なければ、これで終わりたいと思います。本日はどうもありがとうございました。</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 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>3 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要</p> <p>別添 平成29年度横浜市食品衛生監視指導計画結果について</p> <p>特記事項 なし</p>