

平成30年度第3回食の安全・安心推進横浜会議	
日 時	平成31年3月14日（木） 午後3時～午後4時30分
開催場所	関内駅前第二ビル 保健所会議室
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、小島委員、守分委員、勝委員、今坂委員、田邊委員
欠席者	山谷委員、西村委員
開催形態	公開（傍聴者なし）
議 題	1 平成31年度 横浜市食品衛生監視指導計画について 2 平成31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 平成31年度 横浜市食品衛生監視指導計画について確認した。 2 平成31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。
【開会】 議 事 1	<b>平成31年度 横浜市食品衛生監視指導計画について</b>
○中村会長	平成31年度の横浜市食品衛生監視指導計画について、事務局から報告をお願いします。
○事務局	（資料に沿って説明）
○中村会長	事務局からの御説明について、御意見、御質問等ありますか。
○清水副会長	市民からの質問や意見が随分増えてきているように思うのですが、事務局としてはどういふうに捉えていますか。
○事務局	私たちもホームページ等をはじめとする様々な媒体により、できるだけ広く周知し広く意見をいただこうと心がけています。市民の関心が高まっていることで意見が増えるのはいいことだと考えております。
○清水副会長	ありがとうございます。
○中嶋委員	HACCPのところの小規模事業者というのは、どういう定義になるのですか。
○事務局	営業や総務などの部門を除き、食品製造に係る従事者数が50名以下というのが目安になると思いますが、いずれにしても、今年6月の政令で示される予定です。
○中嶋委員	ありがとうございます。
議 事 2	<b>平成31年度 食の安全を考えるシンポジウムについて</b>
○中村会長	平成31年度の食の安全を考えるシンポジウムについて、2月27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、部会長からお願いいたします。
○中嶋委員	（部会での検討事項について資料1のとおり報告） 平成31年度は多岐にわたるテーマで総合的な食の安全を考えるシンポジウムにしたいという方向でまとまりました。詳細については6月の部会で議論したいと思っております。

○中村会長	<p>ありがとうございました。御意見ございますか。非常に広範囲な議論をしていただいたようですね。</p>
○海野委員	<p>今回のシンポジウムは土曜午後の開催ですので、「市のシンポジウムに子供と一緒に参加したい」という市民のご意見や、「家庭でできるフードディフェンスをテーマに」という検討部会案を勘案すると、内容は小学生が聞いても分かる身近なものにするのが良いと考えます。</p> <p>基調講演があった方が良いかという点については、事務局がおっしゃるように、私もないとちょっと難しいかなとは思いますが、今回はいきなりパネルディスカッションで始め、キーパーソンも1パネリストとして加わって長めに話していただくというのも新しい試みとしてありかと思えます。</p> <p>ハードルを低くすることで身近な所からHACCPを捉えることができ、その先に企業の衛生管理であるHACCPや食品防御を、来年や再来年のシンポジウムで市民と考えるという流れを作るのもいいのではないのでしょうか。</p>
○小島委員	<p>部会でもお話したのですが、小学生が自分たちで育てたじゃがいもを食べて、ソラニンの食中毒になったということがありましたが、子供たちは自分達が育てたものだから安全というイメージがあったと思うのです。そういうことは私たちの生活の中に沢山散らばっています。</p> <p>家庭菜園の野菜にハダニがついたから殺虫剤をまいたと皆さんおっしゃるのですが、それって農薬ですよと言うと、「えっ」と驚かれます。食品の安全について普段から心配しているものと、自分の生活の中で何気なく使っているものや食べているものが結びつかないということが私にもあることなので、そういうところに目がいくようにしたらいいなと思っています。</p>
○松崎委員	<p>資料でいただきましたシンポジウムに関するアンケート結果を改めて見ましたら、参加者の年齢層が50歳代以上の方で90%以上を占めています。また、参加回数を見ると63%以上の方が初めてとお答えいただいています。シンポジウムをこんなに毎年やっても、まだこんなに初めてという方が多いということに驚かされましたし、個別にいろいろなテーマでやってきたけれども、勉強で終わっていたことも多かったのかなと思いました。個別テーマであっても、それを身近な自分の生活にどのように役立てていただけるのか、どうしたら自分のこととして考えられるのかなと思ったときに、テーマを絞るのではなく、全般的に大きくやってみるのも今回1つの手だなと思いました。</p>
○森田委員	<p>私は、シンポジウム参加者の確保を毎年ヘルスメイトさんの動員に頼っているということがどうかと思っていたところがあって、できれば子育て世代などの主婦層の方たちに色々な話を聞いていただきたいと思いました。それにはどうすればいいのかということで、これまで土曜日の午前中に行っていたのを、働いている主婦の方々は午前中忙しいだろうと考え、この土曜日の午後という時間帯でやってみたいと思いました。</p> <p>テーマですが、HACCPは今、企業が一生懸命やったださっているところなのはわかるのですが、一般の主婦層にはほとんど浸透していないというところがあると思うので、身近な形で皆さんにわかっていたらいいような何かができないかと思っています。家庭の中にある、色々な食品安全について勉強するのに、この、フードディフェンスというテーマはとてもしっくりくると思いました。</p>
○水谷委員	<p>私としては、衛生というものに対する世の中の機運が上がり、HACCPのような科学的な根拠に基づく衛生管理というものを受け入れる風土というか、そういうものが家庭でも普及するようなシンポジウムであってほしいなと思いますので、今回のテーマには非常に賛成です。</p> <p>特に、我が家でできるという身近なところに落として、ハードルをぐっと下げておいて、きちっと説明する、そういうチャンスがやはり必要だろうと思うのです。温度の話や菌の話、手を洗うことがいかに大事かという話を振り返ると、それはHACCPで言っていることと同じだねという議論が出て、そういうお話に組み立ててもらえば非常にいいシンポジウムになるのではないかと思います。</p>

○守分委員	<p>私どもが依頼を受けて事業に行くときや多くの方に試食品をお出しするときには、食品衛生についての指導をかなり受けるのですけれども、夏祭りや、一般的なイベントでやっているものを見ていると、衛生管理がかなり怪しげなところもあります。ですから、食品の危険性というか、こういうふうにしたら食べると危険だよといったお話をいただけるといいと思います。</p> <p>もう一つ、情報提供というのでしょうか、基調講演とまでいかなかった、今日は来てよかった、いいことを教えてもらったねというものが1つでもあればいいなと思います。</p>
○山岸委員	<p>最近、子供食堂やボランティア給食という活動がなぜ出てきているのかなということを考えることがあり、家庭での食事の機会が減ってきているのではと思います。日常的に親御さんが作る食事に接する時間がないし、調理を手伝うこともしない。そのように育った人間は、じゃがいもの芽が毒だということを学習する機会がないのではないかと。だから、一番の基本となるのはやはり家庭での食事。今回のシンポジウムもそこに重点を置いて行われるようですので、家庭での食事がいかに大切かということが伝わっていけばいいかと思います。</p>
○中村会長	<p>全体的には、部会で御審議いただいた案に御賛同いただいたと解釈していいのでしょうか。これは、今まで盲点だったのかなと思いました。食の安全というのはどういうものか、全体を把握しながら、家庭の中でわかりやすく展開する知識を手に入れるというのは素晴らしい試みだろうと思いますので、この方向で進めてください。よろしくお願いします。</p>
<b>報告事項</b>	<b>平成30年 横浜市食中毒発生状況について</b>
○中村会長	平成30年に発生した食中毒の状況について、事務局からお願いします。
○事務局	(発生状況について報告)
○海野委員	<p>アニサキスが、どの魚種で多いかなど、年によって流行みたいなのがあるのでしょうか。また、それがなぜなのかということが何かわかっているならば、教えていただきたいのですが。</p>
○事務局	<p>アニサキス食中毒の原因食品として、サバが圧倒的に多いイメージではありますが、特にいつ、どの魚種がというのはわかっておりません。サバは、日本人が好んで食べる魚種のひとつで、シメサバなどは飲食店や家庭でも自家製として食べられています。生のサバを市場で買ったり、あるいは自分で釣ったりして調理するのですが、酢で処理しただけでは基本的にアニサキスは死なないことがあまり浸透しておらず、食中毒が減らない現状があります。</p> <p>最近では、有効な対策として凍結処理をお勧めしています。食中毒リスクを減らすために、一回冷凍して出荷したりするような食品事業者も増えてきています。</p> <p>寄生虫の寄生率でいえばタラなども多いのでしょうかけれども、基本的には生で食べることはほとんどないと思いますし、冷凍流通しているマグロでもほとんど食中毒事案はありません。</p> <p>そうしますと、やはり生で流通して生で食べる魚種で寄生虫の寄生率の高いものが、リスクが高い魚種と言えると思います。また、アニサキス食中毒統計で、サンマを原因とするものが秋口に少し上がることがあるのですが、サンマは生で食べられる時期が非常に限られているので、このような現象があると思われれます。</p>
○海野委員	ありがとうございます。
○清水副会長	<p>その他の病原大腸菌を原因とする食中毒の患者数が116人とすごく多いのですけれども、これは〇-157以外でということですか。</p>
○事務局	<p>そのとおりです。腸管出血性大腸菌ではない病原性大腸菌による、保育園での集団発生がありました。その原因物質でした。</p>
○清水副会長	その保育園の患者数はどのくらいですか。

<p>○事務局</p> <p>○清水副会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中村会長</p> <p>【閉会】</p>	<p>100名を少し超えています。</p> <p>では、この中のほとんどがその件でということですね。</p> <p>昨年発生した食中毒ではこの事案が一番大きく、それ以外では大規模食中毒は発生しませんでした。最近の傾向として、大規模な食中毒が減り、1件あたりの患者数が少ない食中毒が非常に増えていきますので、発生件数は増えていますが、患者数はここ10年をみてもそれほど多くないという状況です。</p> <p>本日の議事は全て終了しました。他に御意見はございませんか。なければ、終了したいと思います。今日はどうもありがとうございました。</p>
<p>資 料</p> <p>・</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31年度食の安全を考えるシンポジウムについて</p> <p>別添 平成31年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について</p> <p>特記事項 なし</p>