

令和3年度第2回 食の安全・安心推進横浜会議録	
日 時	令和3年12月16日(木) 午前10時～午前12時
開催場所	市庁舎18階 みなと4・5会議室
出席者	田崎委員、向井委員、吉川委員、林委員、日浅委員、大津委員、松崎委員、小島委員、古野委員、横田委員、今坂委員、仲辻委員、田邊委員
欠席者	今井委員
開催形態	公開(傍聴者0人)
議 題	1 会長、副会長の選出について 2 令和4年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)について 3 令和4年度リスクコミュニケーション事業(案)について
決定事項	1 会長は田崎委員、副会長は松崎委員に決定した。 2 令和4年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)について確認した。 3 令和4年度リスクコミュニケーション事業(案)について確認した。
議 事	<p><u>議題1 会長、副会長の選出について</u></p> <p>(事務局) 食の安全・安心推進横浜会議運営要綱第5条に基づいて会長は委員の互選で選任となりますが、皆さまからご推薦等ございますか。</p> <p>(小島委員) 前期でも学識経験者の先生が会長でしたので、今期も田崎先生に会長をお願いしたいです。</p> <p>(事務局) 田崎委員を会長にとご推薦がありましたがいかがでしょうか。</p> <p>(委員一同) 拍手で承認</p> <p><u>田崎委員が会長に就任</u></p> <p>(事務局) 同じく要綱第5条に従い、田崎会長から副会長のご指名をお願いします。</p> <p>(会長) 平成15年に食品安全基本法が制定され、その年に横浜市ではこの会議の前身ともいふべき「食の安全懇話会」が設置されたと伺っています。副会長は、この懇話会設置当初から深く関わりのある横浜市消費者団体連合会選出の委員の方がふさわしいと考えますので、代表幹事の松崎委員に副会長をお願いします。</p> <p><u>松崎委員が副会長に就任</u></p> <p><u>議題2 令和4年度横浜市食品衛生監視指導計画(案)について</u></p> <p>(事務局) 資料2に沿って説明。</p> <p>(小島委員) 中学校給食が始まり、市民は非常に期待しているので、小学校給食だけではなくお弁当形式の中学校給食の食材についても放射性物質等の検査をしていただきたい。</p> <p>(事務局) 放射性物質の検査については、小学校給食は食材の調達を食育財</p>

	<p>団で一括して行っており、市場の流通形態と異なる調達をしているので、放射性物質の検査をしています。</p> <p>一方、中学校給食については、民間の業者に委託をしているお弁当形式で、食材は、いわゆる市場流通品を使っています。市場流通品についての放射性物質検査の必要性については教育委員会と議論をし、検討してきます。</p> <p>アレルギーについても、今後、検査が必要であれば検討していきます。</p> <p>(林委員) 夏祭りや餅つき大会、こども食堂等での食品提供にも HACCP が適応されるのか。</p> <p>また、容器包装について、ポジティブリスト制度の品目の根拠となっているものは何か。</p> <p>(事務局) HACCP は、営業にあたるものが対象となっています。</p> <p>夏祭りなどの地域活動での食品提供は営業にあたらないが、行事開催の届出をうける際に HACCP の要素を含んだ食中毒予防の対応策についてお伝えしています。</p> <p>容器包装のポジティブリストは国の法律で、合成樹脂製と決められています。</p> <p>(大津委員) 小学校給食は、納入業者も含め、HACCP をきちんと履行しているのか。そのチェック体制はあるのか。</p> <p>(事務局) 小学校給食用物資の納入業者へは、毎年立入調査を行い、HACCP についても確認しております。</p> <p>給食については、従前から「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」よりも高いレベルの「大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生管理」が行われています。</p> <p>(仲辻委員) 衛生規範等々が廃止されたことにより監視指導に影響することはないのか。</p> <p>またノロウイルスにはアルコールが効かないという啓発は行っているのか。</p> <p>テイクアウトの商品について、表示・期限が不要というのは、どうなっていくのか。</p> <p>(事務局) 衛生規範につきましては、通知自体は廃止となっていますが、抜取り検査を継続し旧衛生規範の基準を参考にしながら、その検査結果を用いて施設の HACCP プランを考慮しながら指導しています。</p> <p>ノロウイルス対策については、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒などを、施設を所管する関係部局などを通じて啓発しています。手洗いについてもコロナの予防とも共通していますので、横浜市の広報等で広く周知しています。</p>
--	--

	<p>テイクアウトの製品に関する表示については、食品表示基準 Q&A に記載があるとおり、当日にその日の販売見込量をあらかじめ容器包装に入れておく場合、または製造者自身がお客様のところに配送する場合は、表示は不要です。デリバリーだけを専門に行う事業者が配達する場合は、表示が必要です。</p> <p>(古野委員) 町内会、こども食堂などの活動で食品を扱う時のマニュアルはあるか。</p> <p>(事務局) 行事における食品提供の要領を策定し、指導しています。相談は区の生活衛生課で受付けています。</p> <p>(副会長) 18区での小規模事業者の HACCP の取り組みを具体的に教えてほしい。また、デリバリー業者の衛生管理についてどのような指導をしているのか、食肉に対する衛生管理については低温調理の説明があったが、注意点等の情報を事業者や市民へどのように伝えるか、情報伝達を強化していただきたい。監視指導については、庁内での関係部署との連絡が重要だと思うが、庁内連絡会の実情についてお聞きしたい。</p> <p>(事務局) 小規模事業者の HACCP の取り組みについては、コロナ禍においてもチェーン店以外の全ての飲食店に対して、書き込むだけで手引書の通りの衛生管理ができる補助資料を配布し、質問等の返信に郵便等を使うことで指導を進めてまいりました。飲食店以外につきましては、業種ごと組合の会合等講習会を行い、計画書を作成するという支援を続けています。</p> <p>デリバリー業者への指導については、今後の課題と考えていますが、現時点では製造施設に対して、製造時の細菌数をなるべく抑えるようにと指導しています。</p> <p>食肉の低温調理については温度が下がれば、長い時間加熱をする必要があり、表面温度ではなくて、中心までしっかり加熱できているかを事業者へ指導をしています。昨年チラシも作り、周知をすすめています。</p> <p>庁内の関係部署とは日頃から連絡を密にしていますが、庁内連絡会として、毎年会議を行っています。コロナ禍のもとでは書面開催などで実施しながら、食品衛生についての情報共有を行っています。</p> <p>(田邊委員) 横浜市食品衛生協会では横浜市とともに法施行の2年前から小規模飲食店に対して HACCP について取り組んでいます。</p> <p>議題3 令和4年度リスクコミュニケーション事業(案)について</p> <p>(事務局) 資料3に沿って説明。</p>
--	--

(副会長)	シンポジウムの会場は、今まで桜木町、関内周辺でしたがなぜ今回は違うのですか。
(事務局)	例年、利用している会場が抽選や工事の影響で予約できず、比較的駅から近い港南区と磯子区の公会堂を選びました。
(会長)	その他、ご意見等なければ、リスクコミュニケーションの検討部会をはじめ、事務局から提案していただいた内容でご承認でよいですか。
	令和4年度リスクコミュニケーション事業（案）について異議なし
<u>その他</u>	
(大津委員)	社会貢献としてフードバンクやフードドライブについて伺うが、これらはHACCPの対象なのか。
(事務局)	基本的に賞味期限が長い缶詰などを扱う場合は、営業も含めてHACCP対象外となります。
(大津委員)	社会貢献の活動であっても食中毒の事故が起きたら大変なので、管理方法に懸念があるような場合は控えることも大事ではないか。
(事務局)	議題3で説明させていただいたリスクコミュニケーション検討部会については、ご了承いただけたということですので、部会の委員の皆さまには、2月の会議のご案内を差し上げますので、どうぞよろしく願いいたします。
閉会	