

令和元年度第1回食の安全・安心推進横浜会議	
日 時	令和元年6月18日(火) 午後3時～午後5時
開催場所	関内中央ビル10階会議室
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、今坂委員、横田委員、西村委員、田邊委員
欠席者	山谷委員
開催形態	公開(傍聴者なし)
議 題	1 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 2 令和元年度食の安全を考えるシンポジウムについて 3 令和2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30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 シンポジウムの実施概要及びチラシの内容について確認した。 3 令和2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30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30年度の横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について、事務局から説明してください。
○事務局	<p>昨年度、平成30年度の横浜市食品衛生監視指導計画の実施結果について説明をさせていただきます。何度かご説明はしておりますが、そもそもこの横浜市の食品衛生監視指導計画というのは食品衛生法で定められておりまして、毎年度、皆様のご意見を伺いながら計画を立てているところです。また食品衛生法では、前年度実施した結果については6月30日までに公表することとなっております、このたび、30年度の結果をまとめたという次第でございます。</p> <p>平成30年度は、社会福祉施設等の食中毒予防、それから腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター食中毒の発生防止、HACCP導入支援、食物アレルギーによる健康被害防止、食品の適正表示の推進の5点を重点事業として実施いたしました。これから、重点事業を中心に説明をさせていただきます。</p> <p>まず、1ページ目になります。重点事業ですが、まず1つ目、社会福祉施設等の食中毒予防になります。これは、昨年度、29年度から引き続き継続している事業になります。高齢者施設、保育園などの社会福祉施設、それから病院、小学校、ホテル、宴会場等、大量に調理を行っている食事の提供施設につきまして、ノロウイルスを中心</p>

とした食中毒を未然に防ぐために、食品の取り扱いなどについて立入検査の実施を行ったものでございます。下の表に、実施結果ということで件数をまとめさせていただいております。対象となる施設は、社会福祉施設が5526件、その他の食事提供施設としまして、病院、小学校、ホテル、宴会場などを合わせて733施設ございまして、合計で6259施設の対象施設がございましたが、このうち、2037施設につきましては監視員が立ち入りを行いまして、残り4135施設につきましては、講習会だとかチラシを送ったりということで啓発を行っております。6259施設中6172施設について支援を行わせていただきました。

続きまして、2番、腸管出血性大腸菌（O157等）及びカンピロバクター食中毒の発生防止になります。近年、肉の生食や加熱不十分な焼き鳥などが原因として疑われるカンピロバクターによる食中毒が多く発生している状況でございます。そのため、肉を取り扱う施設に対して重点的に監視を行ったというものになります。

また、焼き肉チェーン店での腸管出血性大腸菌O157による広域的な食中毒というのが平成30年は発生いたしました。本市にも対象施設がございましたが、系列施設に向けて緊急点検等を行って、被害の拡大防止を行いました。まず、(1)の食肉取扱施設の監視指導についてとなります。肉を取り扱う施設に立ち入りを行いまして、牛レバーや豚肉が生食用として提供されていないことを確認いたしました。

また、飲食店、特に焼き鳥屋さんとか居酒屋さんとか、鳥料理を提供する飲食店につきましては、十分な加熱、二次汚染防止について指導等を行いました。施設については、次のページの表をごらんください。肉の取り扱いがある施設につきましては、8467件立ち入りを行っております。また、かつて生食用の食肉の提供実績のあった施設につきましては、301施設、立ち入りを行っております。合計8768施設について立ち入りを行い、先ほど言ったような生レバーを出していないかとか、十分な肉の加熱について指導等を行っているところです。

また、(2) 抜取検査の結果についてですが、こちらは下の表に検査の結果ということで載せております。腸管出血性大腸菌につきましては、牛28検体、豚32検体、合計60検体の検査を行って、いずれも腸管出血性大腸菌は検出されておられません。また、29年度に総菜を原因とするO157の広域的な食中毒が発生したことを受けて、非加熱でそのまま食べる野菜・サラダにつきまして抜取検査42検体を行いました。こちらも腸管出血性大腸菌の検出はございませんでした。また、カンピロバクターの検査も行っておりまして、肉につきまして、牛肉、豚肉、鳥肉の検査を行いました。牛肉、豚肉からはカンピロバクターは検出されておられませんけれども、鳥肉50検体中半分の25検体からカンピロバクターが検出されております。カンピロバクターにつきましては、このように鳥肉に多く付着しておりますので、今後も引き続き飲食店等の指導は行っていきたいと考えております。

また、消費者への啓発ということで、講習会等でカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒予防について講習会を行いました。また、横浜会議でもご紹介させ

ていただきましたが、カンピロバクター食中毒予防対策につきまして、アニメーションの動画を昨年度作成しております。インターネット上でも公開しておりますが、各区役所の電子掲示板や市営バスの運転手さんの後ろのところのモニターに車内映像広告として放映を行いました。四角囲みでこちらの動画についてご紹介させていただいております。

続きまして、3ページ目、HACCPの導入支援の事業でございます。昨年6月に食品衛生法が改正されました。これに伴って、HACCPに沿った衛生管理というのが食品等事業者に対して求められております。円滑に食品等事業者のHACCPの導入が進むように、チラシの配布、それから、講習会等で衛生管理計画の作成方法などについて説明を行っております。

また、食品関係団体と協力をしながら、衛生管理計画作成モデル事業というのも実施いたしました。この衛生管理計画作成モデル事業につきましては、下の四角囲みの一番下のところに注釈ということでご紹介をさせていただいております。食品関係団体の中でHACCPを理解して活躍されている方と保健所職員が協力をしながら、地域のHACCP導入推進を進めていくという事業となっております。食品関係団体と行政が、HACCP導入の流れとか助言方法を共有することで、このモデル店だけではなくほかの施設に対しても円滑なHACCP導入につなげるという事業になっております。下の表のところにチラシの配布枚数等ございますが、1万8832枚チラシを配っております。横に白黒で紹介しているチラシを、講習会とか窓口等で配布をさせていただきました。HACCPは、大規模な工場等で既にHACCPを導入している施設につきましては、現場検証や抜取検査、ふきとり検査等を行って、衛生管理の検証が効果的に行えるように支援等を行っております。

続きまして4ページ目、食物アレルギーによる健康被害の防止の事業になります。給食施設で調理しているアレルゲンの除去食を対象に抜取検査を実施いたしました。下の表に書いてございますが、給食施設は116検体、抜き取りを行いまして、陽性はございませんでした。この給食施設というのは、小学校、保育園になります。また、市内で製造されている食品、インターネットで販売されている食品につきましても抜取検査を行いました。下の46というのが製造施設から抜取検査を行った結果になっております。ここに(1)とございますが、市内の製造施設で製造された生めんから、原材料で使われていなかった卵が検出されたということで、この製造工場につきましてはアレルゲン混入防止対策ということで指導を行っております。

5番目が、食品の適正表示の推進事業でございます。平成27年に食品表示法が改正されまして、その新基準について食品等事業者、消費者の方に啓発するためにチラシを配布しております。こちらは1909枚という数字になっておりますが、配布を行いました。また、市内の食品販売店等、立ち入りを行いまして、1646件の表示違反を発見いたしました。違反の内訳につきましては、下の表をごらんください。一番上が期限表示やアレルゲン表が欠落していたという、衛生事項の違反になります。こちらが64

件ございました。真ん中が、栄養成分表示等の保健事項の違反になります。こちらが70件になっております。一番下の1512件と多いものが、名称であったり原産地表示といった品質事項の違反ということになっております。本文にも記載しておりましたが、この品質事項の違反ですけれども、野菜や果物、魚などを取り扱う小売店、小規模なお店で、原産地表示の不適正表示が多く見られたという状況でございます。

今後も引き続き、食品表示が担う消費者への情報提供の重要性を説明していきながら、適正表示の徹底について、このような規模の小さい小売店につきましても指導を継続していこうと考えております。重点事業については以上になります。

続いて5ページ目、立入検査、抜取検査の結果ということで、記載をさせていただいております。立入検査につきましては、監視計画の中で立入計画というのを策定しております。この立入計画は下の表にございますが、AからEのランクを決めておまして、そのランクに応じて、年間に立ち入る回数の目標というのを定めております。食中毒を起こしたような施設になりましたら年間4回ということになっておりますし、町場の飲食店とかパン屋さんとか、そういったところだと年に1回を目標としているところで、例えば容器や包装に入ったお菓子とか食品とか、そういったものしか扱わないような販売店につきましては、実情に応じて対応しているところでございます。横浜市内7万7387件の施設がございまして、平成30年度は5万1086件の施設について立ち入りを行ったという状況でございます。2番のところで、食品などの検査についても記載をさせていただいております。抜取検査についても、監視計画の中で計画を立ててございまして、その計画に基づいて市内で製造される食品や流通、販売されている食品について抜取検査を行っております。平成30年度は4222件、検査を行いまして、違反、いわゆる食品衛生法の違反になったものは22件、割合でいくと0.5%という状況になっております。

その下に不良検体数とありますが、これは法律では特に定めはないのですが、大体、市内の製造業でこういった不良検体が挙がることが多いので、汚染原因の特定や再発防止について、立ち入りを行って指導を行っております。

違反の詳細ですが、17ページをごらんください。17ページに違反、不良の内訳を記載させていただきました。違反に大きい小さいは余りないのですが、大きい違反としましては、市内で製造されたアイスマルクについて、食品衛生法で規格が決まっています、規格では大腸菌群が検出されてはならないとなっているのですけれども、こちらは大腸菌群が見つかったということで、製造者に対して当該品の回収、廃棄を指示しております。あと、2番目が養殖ヒラメになりますが、使用が認められていない合成抗菌剤が検出されたという事例がございました。こちらは、養殖業者が他都市だったということで、管轄の自治体に通報いたしまして、指導を依頼したという事例になります。

本文に戻っていただいて、6ページ目になります。3番の放射性物質検査による食品の安全確保ということで、市内で流通されている加工食品、それから本場市場に流

通している魚や野菜、あとは市内でとれる野菜や果物、魚介類に対して検査を行っております。右の表で数について計上させていただいておりますが、これらの数につきましては329検体、検査を行っております。また、教育委員会と連携しながら、小学校で提供される牛乳や米などにつきまして354検体、検査を行っております。あわせて、食肉市場で屠畜される全ての牛、1万911頭につきましても放射線の検査を行っております。いずれも基準値を超える検体はございませんでした。

続いて、食品専門監視班、市場食品衛生検査所の監視指導結果ということで、ご紹介をさせていただいております。

食品専門監視班というのは、大規模な工場などを中心に監視指導を行っている班になっております。(1)の右側の表に、実施結果について書かせていただいておりますが、対象となる施設が416施設ございますけれども、そのうち385施設について監視指導というのを、昨年度は実施しております。また、昨年、ラグビー関係のイベント、横浜マラソン等がございましたので、そういったイベントの衛生点検、それから、普通の町場のスーパー等につきましても立入検査、抜取検査等を行いますので、その検査につきまして、945件行ったという実績になっております。あと、専門監視班では抜取検査や先行調査ということで、食品衛生に関する調査等を行っております。

続いて、7ページの(2)です。市場食品衛生検査所の監視指導結果ということでご紹介させていただいております。横浜市には、神奈川区に本場市場、鶴見区に食肉市場がございますが、それぞれ食品衛生検査所というのがあります。アの中央卸売市場本場食品衛生検査所では、競りの前、早朝の取引前に市場の中の監視を行いまして、事前に市場から違反食品等が流通することを食いとめるために早朝監視というのを行っております。あとは、金沢区にありました南部市場の跡地につきましても、こちらの本場市場の衛生検査所が出張して、監視や抜取検査というものを行っております。イの食肉衛生検査所になりますが、食肉衛生検査所ではと畜場法という法律に基づいて、搬入される全ての牛や豚について屠畜の検査を行っております。あわせて、BSE対策ということで、牛の特定部位が除去されていることや、屠畜前にBSEが疑われる牛がないかどうかということも確認を行っております。

続いて8ページになります。消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及びリスクコミュニケーションの推進ということになっております。まず、監視計画を作成する基礎データとして、食の安全に関するアンケート調査というのを7月から11月に実施しました。5646人の回答がございまして、関心が高いものということで、やはり食中毒、ノロウイルスといったものが挙げられております。

また、2番目、消費者、食品等事業者との意見交換ということで、シンポジウム等の実施状況について挙げさせていただいております。昨年11月17日に開催させていただきました「魚と日本人」のシンポジウムにつきましても、こちらのほうで紹介をさせていただいております。参加者は210人という結果でした。

続いて、9ページの(2)になりますが、食の安全・安心推進横浜会議ということ

で、監視結果の中でもこちらの会議につきましては紹介をさせていただいているという状況でございます。あと、3番で、消費者、食品等事業者への情報提供ということで、講習会の実施状況について掲載をさせていただいております。食品衛生の講習会につきましては548回開催させていただいて、あと各区と食品衛生協会のほうで食中毒予防キャンペーンというのを開催させていただきました。延べ5万1010人の参加がございました。

続いて10ページ目です。ウェブページやパンフレットによる情報提供ということで紹介をさせていただいております。チラシ、パンフレットにつきましてはかなり量がございましたので、ウェブページで紹介をしておりますということで、こちらのほうで紹介のページを1つつくらせていただいております。(4)は、規模の大きい食中毒、それから軽微ではない、重大な違反につきましては、報道機関に公表を行って注意喚起を行っております。平成30年度は食中毒関係で9件、違反の関係で4件、それから今年度の監視計画の公表ということで、合計14件の報道発表を行いました。

続いて、11ページ目になります。食中毒などの健康被害発生時の対応ということになっております。食中毒の発生状況につきましては、真ん中の左側の表に書いてございます。平成30年度は、発生件数53件、患者数347人と大変多い件数となっております。中でもカンピロバクターを原因とする食中毒が相変わらず多くて、年間22件が起こっております。これは全部の事件の42%を占めているという状況になっております。患者数につきましては、その他の病原大腸菌による食中毒が116人ということで最も多いのですが、これは保育園による集団発生があったためということでございます。

先ほども言いましたが、カンピロバクターの食中毒につきましては、加熱不十分な鳥肉が原因で起こるというケースが大変多くございます。ですので、そういった原因が疑われる場合は食品衛生監視員がお店のほうに立ち入りを行いまして、中心温度計を用いた調理実験をお店の方と行っております。その中で、鳥肉の中心部が75度、1分になるように指導を行って、再発防止を図っております。先ほども肉のところでは言いましたが、平成30年度は外食のチェーンレストランによる腸管出血性大腸菌、それから腸炎ビブリオによる食中毒が発生いたしました。市内でも関連施設がございましたので、関係自治体と連携して、調査、情報交換を行って、迅速に各店が使用していた共通の食材とか、原因と推定された広域的な食事について特定、調査等を行いまして、被害の拡大防止を図ったという事例になっております。

続いて、12ページになりますが、こちらは食品に関する届出、相談等の対応ということになっております。真ん中の表に件数が書いてございますが、平成30年度は786件の食品に関するお届けがございました。大体例年どおりの数字かなというところで、一番多いのは有症と書いてございますが、下に米印で注釈を書かせていただきましたけれども、市民の方が健康被害があったという届出のうち、食品や施設、原因菌などが特定できず、食中毒と判断しなかったものということで、こちらが454件で一番

多い届出の件数となっております。そのほか、異物混入やお店の不衛生ということで、件数としては多い順番という形になっております。続いて13ページになります。監視計画を進めていく上での連携体制ということになっております。1番は庁内の連携体制ということで、市役所内の連携体制ということになっております。例えば、小学校を所管する教育委員会だったり、保育園とかを所管することも青少年局とか、そういった他局と連携を図り、会議等で情報交換等を行いながら連携を図っているという状況になっております。2番目が他都市、市外です。他都市や厚生労働省との連携ということで、関連する会議等について書かせていただいております。続いて、14ページにつきましては、食品衛生部局ではなく農林水産部局との連携について書かせていただいております。3番目が検査の信頼性の確保ということで、記載をさせていただいております。本市で実施する検査につきましては、G L P——試験検査に関する業務管理基準に基づいて実施をしているということで、こちらで検査の信頼性の確保を図っております。四角囲みの中にG L Pについて紹介をさせていただきました。G L Pというものは、食品の検査の信頼性を確保するもののシステムということで、検査部門から独立している信頼性確保部門が内部監査を実施すること、それから定期的な外部機関による検査の精度管理調査を受けるといったことが決められているということになっております。

最後です。自主衛生管理の推進ということで、行政からではなくてお店の自主的な衛生管理を促すということを行っております。(1)は食品衛生協会との連携を行っているということです。食品衛生協会と連携を図りながら、お店の衛生点検等を行っております。2番目が優良施設です。衛生管理等がきちんできている優れた施設につきましては、秀級施設や表彰といったものを行うことによって、より自主衛生管理を進めていただくということになっております。下の表に、それぞれの表彰施設について、施設の数を紹介させていただいております。秀級施設が513施設ございますが、こちらはヨコハマWEBの中で紹介させていただいております。2番目は食品等事業者などへの情報提供ということで、講習会等を行いました。233回、事業者に対して講習を行って、2万952人の受講があったという実績になっております。

最後に17ページ目です。こちらに、今年度から新しく「今後の取組みにあたって」ということで、監視結果の概略というか、こういうことがありましたということで簡単に書かせていただいております。5つの重点事業を挙げて取り組みましたが、特にカンピロバクターの食中毒が多かったということで、中まで火が通っていない焼き鳥やとりわさなどを提供している飲食店について十分な加熱や重点的な指導を行いましたということで、行政の指導について最初に書かせていただいております。あわせて、市民の皆様には注意を促すアニメーションを公開していますのでぜひごらんくださいということで、消費者への呼びかけを行わせていただいております。また、以降にH A C C Pに沿った衛生管理が制度化されたということで、さらなる自主衛生管理が求められるという中で、事業者の皆様積極的にH A C C P導入について呼びかけ

	<p>を行っております。</p> <p>最後に、令和元年度も食品衛生監視指導計画について、「肉を原因とする食中毒対策」、それから「HACCP導入の推進」、「社会福祉施設等の食品衛生対策」、「食品の適正表示の推進」について、引き続き行っていきますという紹介とあわせて、今年度はラグビーワールドカップ2019日本大会などの国際イベントが開催されるということで、これらの大規模イベントにおける食品衛生対策についても重点的に行ってまいりますということで、今年度の監視指導計画についても簡単にご紹介させていただいているという内容になってございます。</p> <p>以上、駆け足になってしまいましたが、監視指導の結果についてご説明させていただきました。</p>
○中村会長	ご質問、ご意見はございますか。
○清水副会長	4ページの適正表示の推進というところで、小売店等で、1500件ほど表示の欠落があるというのですが、これは消費者も小売店などで原産地はどこですかとか、表示がないものについては何かアプローチすることが必要なと思います。そういった提言を最後に何か一言入れていただけるといいかなと思うのですが。
○事務局	「今後の取組みにあたって」というところですかね。
○清水副会長	そうですね。市が検査しているから大丈夫というのではなくて、もう一歩進んで消費者が小売店などで表示についてお店の人に聞いてもらおうと、お店側も表示について意識すると思うのです。1500件も表示の欠落があるので、そういった市民の力も必要だと思うので最後の「今後の取組みにあたって」で何か一言入れていただきたいと思えます。
○事務局	わかりました。検討させていただきます。市民の方にも今後、市民向けの講習会とか、先ほど言ったキャンペーン等もございますので、そういった中で原産地表示についても啓発を行っていききたいと思います。
○清水副会長	よろしくをお願いします。
○中村会長	ほかにございますか。どうぞ。
○水谷委員	11ページの原因施設において鶏肉の中心温度をはかって調理実験を行ったというのは全ての施設でやるのですか。こういうことをやったというご報告でしょうか。
○事務局	加熱不十分な焼き鳥等が原因と疑われる食中毒を起こした施設、もしくは食中毒と断定まではできなくても、それが原因で体調不良を起こしたのではないかというような施設につきまして、こういう調理実験を行いましたというご紹介です。
○水谷委員	店側はこのような実験についてどのような反応なのですか？ また今後もこのような調理実験を行うのですか？
○事務局	原因施設での調理実験については、感覚的に焼いているものを実際に温度をはかることによって、ふだんやっている調理方法でどのぐらい温度が上がっているかを認識してもらおうという効果が得られています。また、1回食中毒の事件を起こすとその後も重点監視施設になりますので、その後の監視施設でも適宜継続した指導を行って

<p>○水谷委員 ○事務局</p>	<p>ます。 全体の一部分ですか。</p>
<p>○水谷委員 ○事務局</p>	<p>実際には事故を起こしたり、疑われている施設について。あとは、日常の監視の中でもそういうことを実施している区とかもあります。</p>
<p>○水谷委員 ○事務局</p>	<p>そうなのですか。ありがとうございます。</p>
<p>○中村会長 ○海野委員</p>	<p>補足しますと、今、お話ししたとおり、食中毒と断定すると原因施設に対して営業禁止処分を行うケースが多くあります。処分の後、お店の中を消毒したり改善したりしていただく一環で、今、申し上げた加熱の温度の条件を、焼き鳥だったらいろいろな種類の焼き鳥を焼いて、中心温度をそれぞれはかりながら、1施設1時間から2時間ぐらいかけてやります。それを全部の施設というのはなかなかできないのですが、先ほど申しましたとおり、食中毒の原因施設についてはそれを、基本的にはお店の営業禁止から再開までに必ずやるようにしていますので、食中毒を起こした22件のうちほとんどの施設はそういったことをやった上で再開をさせているということでございます。</p>
<p>○中村会長 ○海野委員</p>	<p>ほかにございますか。どうぞ。</p>
<p>○事務局</p>	<p>6ページの4番のウにおいて、主な調査として、ヒスタミン汚染の実態調査と、しらすなどの過酸化水素の残留試験という記述がありますが、しらすに過酸化水素が残留している可能性があるということを、今初めて知りました。これは、私たち消費者が食べるときに、生食と書いてあっても、一応水で洗ったほうがいいということでしょうか。また、ヒスタミン汚染というのは、マグロか何かの古くなったものに出てくるヒスタミンのことをおっしゃっているのでしょうか。</p>
<p>○事務局</p>	<p>まず、先ほどのしらすの話なのですが量販店で広域的に流通するしらすを、昨年と今年度検査しているのですが、過酸化水素の検出例は今のところありません。またヒスタミンの汚染調査ですが、どちらかというとヒスチジンというたんぱくをいっぱい含んでいる青魚が多いです。ヒスチジンが腐敗菌によって汚染されて、しばらく時間がたつとヒスタミンというものに変性してしまい、そのヒスタミンを食べたことによって、人が発疹などのアレルギー様の症状を起こしてしまうため、継続的に検査を行っているのですが、今のところヒスタミンが高濃度に検出されたという事例は1件もございません。</p>
<p>○中村会長 ○山岸委員</p>	<p>ありがとうございます。ほかにございますか。どうぞ。</p>
<p>○事務局</p>	<p>チラシ配布と書かれていますけれども、何種類ぐらいでどのぐらいの部数を1年間で配っているのでしょうか。</p> <p>種類はすぐにはわからないのですが、例えば焼鳥屋さんとか、肉を扱うところにはそういったテーマに沿ったチラシを持っていきますし、刺身を出すところであればアニサキス予防であったりとか、そういったものをご用意します。消費者の方向けですと、今日お配りしているようなものを講習会に配ったりと、目的や対象になる方に合わせて各種いろいろなチラシを配っています。</p>

○中村会長	ありがとうございます。ほかにございますか。
○事務局	4 ページの、アレルギー検査で、生めんの中から卵が検出されたというのは、原因はわかったのですか。
○事務局	これについては、前提条件として、ラーメン屋さんに卸しているめん製造工場です。原因としては、製造の切りかえが頻繁で、同じ製造ラインで卵ありのめんを作ったり卵なしのめんを作ったりしていたことによって、卵が卵なしのめんの方に混入してしまったという状況でした。卵あり、卵なしで製造ラインを分けていただくことと、器具の洗浄消毒を指導し、さらに改善確認も行っております。改善確認した結果、卵がアレルギーのキットからは検出されていないので、指導がうまくいった事例の一つではないかと考えております。
○中村会長	ありがとうございます。ほかにございますか。
○中嶋委員	今のお話の中で、「卵が検出された」でいいのですか。
○中村会長	表現方法ですか。
	卵たんぱくが検出されたのでしょうから、卵成分と表現したほうがいいかもしれませんね。
○事務局	ありがとうございます。
○中嶋委員	4 ページ目の適正表示のところに違反が発見されたと書いてありますが、違反食品は、改善指導や、自治体へ通報しましたとあるのですけれども、この改善指導というのは具体的にどうされたのですか。
○事務局	違反が発見された場合、製造所や、本社を所管する自治体が基本的な措置権限を持っているので、そちらに情報提供を、横浜市内であれば我々のほうから直接調査と指導を行っていきます。表示が間違っている、欠落している内容を、現行の食品表示基準をもとにきちんと表示をしていただいて、改善していただくというのが一連の流れになります。
○中嶋委員	それで、違反食品はどうなるのですか。
○事務局	流通している違反食品は、健康被害に該当するようなものであれば事業者の判断によって自主回収されるものもありますし、行政の判断によって回収命令がかかるようなものもありますし、内容によって対応は変わってくるかと思えます。
○中嶋委員	表示違反をしている食品だから、原則流通できないわけですよね。
○事務局	適正表示をしていただいた後に販売するように指導しています。
○中嶋委員	その回収指示もしくは回収命令というのは、健康被害の有無によって決めるのですか。
○事務局	迅速性が必要なものについては、命令、行政処分もございますし、事業者が、消費者に影響が大きいものだと自主回収されるものもあります。
○事務局	補足すると、消費期限が短いものは既に消費されてしまった、食べられてしまった可能性が高いのですが、長いものについては売っている先に、1 回戻してもらって表示を張り直すとか、正しい表示をつくり直してお店で張っていただくとか、そういっ

○中嶋委員	<p>たことを指導して適正な表示になるように対応しています。</p> <p>昔は表示違反も回収が結構多かったのですけれども。他の法令でいくと、例えば農林水産省の原産地表示云々だと全て回収させていますものね。そういう意味では、他の法令との関係も検討されてはどうですか。例えば、旧薬事法の健康食品も、表示上の問題などがあれば即回収させていますし、農林水産省の法令も、原産地表示とか生産者表示の違反が見つければ、まず自主回収をやって、応じなければ回収命令を出しています。ものは問題ないのに表示が間違っているというだけでも回収をやっているのです、食品衛生法の表示も、食品には問題がないのだけれども法的には違反であるということを見ると、ある程度厳しく対処したほうがいいのではないかなと思うのです。もちろん、改善指導という中にその部分が入っているのはよくわかるのですが、単なる注意喚起だけではと思います。それから、製造者のある自治体がどう判断されたかというのが重要だと思うのですが、どういう措置をとったか返事が来るのですか。</p>
○事務局	<p>改善が終わった後にどういう形で指導されたのか、改善されたのかという報告をいただくようにしています。</p>
○中嶋委員	<p>報告は来ているわけですね。</p>
○事務局	<p>はい。</p>
○中村会長	<p>ありがとうございました。</p>
○水谷委員	<p>A IとかI o T等の技術が進んでいるのにもかかわらず、それを取り入れて検査の合理化とか情報の取りまとめをしていないのかを消費者として聞いてみたいです。今後そういうことをして、コストを少しでも抑えながら、税金の負担を減らしながら成果を上げていくというスタンスでやっていただくことが希望です。</p>
○中村会長	<p>最先端技術を取り入れた検査方法とか、検討されているのですか。</p>
○中嶋委員	<p>今のことについて、非常にいい発想でいい提案だと思うのですが、食品衛生法というのは法律に基づいて検査方法が決まっているので、市だけで勝手にやるというわけにはいかないのですが、ぜひ横浜市さんにはA Iの導入で効率化を図れるよう検討を進めて、全国初の何かをやってほしいと思います。</p>
○事務局	<p>ご意見ありがとうございます。そういった視点も大切にしながら今後いろいろ進めていきたいと思うのですが、今、中嶋委員からもございましたとおり、食品の検査は公定法というのがあって、決められた方法で検査をして、それで白か黒かを判断して、黒であれば違反として回収とかの対応をするという流れになりますので、それから外れた検査でやること自体がなかなか難しいというのが現状としてございます。ただ、例えば食中毒の検査では遺伝子による検査がだんだん主流になってきて、より迅速に細かいところまで検査をするというのが、特に腸管出血性O157で主流になってきています。その検査結果をもってほかの自治体との検査結果を結合して、広域的な食中毒の対応をするのがスタンダードになってきている時代でございます。これはどちらかというとコストダウンというよりはコストがかかる話なのですが、やはり市</p>

<p>○中村会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中村会長</p>	<p>民の皆様の安全を確保していく上では必要なものとして考えています。新しい技術を入れていきながら、また検査体制も考えていきたいと思っております。</p> <p>研究所と連携していかないといけないですよ。ある意味で新しい技術の研究テーマですからね。</p> <p>そうですね。</p> <p>行政だけで済むというわけにもいかない。でも、大切な視点だから、前向きに検討して行ってください。</p>
<p>議事 2</p> <p>○中村会長</p> <p>○中嶋委員</p>	<p>令和元年度 食の安全を考えるシンポジウムについて</p> <p>令和元年度、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、部会長からご報告をお願いいたします。</p> <p>6月7日の部会の結果についてご報告申し上げます。資料1をごらんください。日時、場所は令和元年11月16日土曜日、13時30分から16時。場所は昨年度と同じ横浜市社会福祉センターです。シンポジウムのテーマなのですが、部会では当初、フードディフェンスという議論もしたのですが、フードディフェンスというのはいわゆる食品安全とか食品テロを意識したように捉えられているので、横浜市の主催ということを考えれば、そぐわないため今回使わないようにしようということになりました。そこで議論した結果、我が家で役に立つような食品安全という内容のもの、食品安全を一般的に網羅するような内容にしたいということで、検討した結果、「わが家で安心・安全な食卓を！「食の安全」なるほど情報」というシンポジウムテーマを提案させていただきました。それから、開催の方式ですが、当初は意見交換、フリーディスカッションを主体にしようということで議論をしたのですが、結局、何か指標的なものがあったほうがいだろうということで、一般社団法人のFOOCOMの森田さんに30分くらい講演をいただき、崎陽軒さん、地元のメーカーさんでありHACCPに力を入れていらっしゃるので、「のぞいてみよう！シウマイ弁当の裏側」という講演をお願いしようとなりました。それから最後に、中区の食品衛生協会の会長がHACCPを積極的に飲食店の方に指導をされており、飲食店のHACCPの導入というのは、家庭で使える手法にもつながるので、どのようにやっているのかをお話いただこうと思っております。時間が少ないですから、1時間以内におさめて残りは意見交換あるいはパネルディスカッションで、具体的に添加物、残留農薬、遺伝子組み換え、輸入食品、食中毒、これに対応するような議論を中心にしていこうということになりました。もう一つは、市民からの質問を事務局でまとめた上で、意見交換の主要なテーマにして、それをもとに意見交換、ディスカッションを深めていってはどうかということですね。パネリストに関しては、先ほどお話した情報提供者3名、市民代表の森田さん、もう一人長年経験の深い私も参加させていただくことになりました。あと、食品衛生課長と、松崎さんにコーディネーターをお願いして進めようということですね。</p>

	<p>2枚目にチラシ案があります。「わが家で安全・安心な食卓を！「食の安全」なるほど情報」、これはまだ仮題ですので、きょうこの後ご議論いただいて、このテーマがいいのか、ほかにもっといいテーマはないのかという話をしていただきたいと思います。その副題が、「添加物や輸入食品って、なんだか不安。最近耳にした「HACCP」って何？ 家族を食中毒から守るにはどうすればいいんだろう？ そんな方にぜひ聞いてほしい。今日の買い物から実践したくなる食品表示の読み方や気になる添加物の話。食品工場や街の飲食店の衛生管理方法には家庭で真似できるヒントがあるかも……食の安全にまつわるあれこれ、お話しします！」という内容です。もう一枚めくっていただくと、「あなたにもできる！ 危害要因抽出マニュアル」というのがあります。HACCPの危害と分析に必要な危害要因にどんなものがあるのか肉、魚介類にはこんな危害要因、危害度がありますというものです。これも具体的に議論する中で非常に役に立つので当日配布資料としてお配りしたいと考えております。もう一つのカラー刷りの「食材にひそむ食中毒のリスクを学ぼう」も配布する資料として用意したいと思っております。食品衛生法の改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化というのも、これはちょっと難しいかなという気はするのですが、こういった資料が当日あると、家庭でできるHACCPの取り組みというのによりご理解をいただけるのではないかと思います。部会で議論した後、事務局に資料を用意していただきました。委員の皆様のご意見をお伺いしたいと思います。</p>
○事務局	<p>補足です。HACCPに関する資料で、もう一つ、「危害要因分析とは」というカレーをつくる工程の資料があります。例えば家庭でカレーをつくるときはこういう作り方をするけれども、それぞれの工程ではこういった危害があるということをお話すれば、飲食店のHACCPから家庭でも活用できる情報、知識が得られるのではないかとということで、これも参考でつけさせていただきました。</p>
○守分委員	<p>カレーの調理を例に挙げているのは、身近に感じる献立の一つなので、わかりやすいのではないかと思います。</p>
○中嶋委員	<p>自分は添加物が嫌だと思ったら添加物を危害ととらえ、残留農薬が入ったものを食べたくないと思ったら残留農薬を危害ととらえるならば、それが表示の問題と結びつく。そういう観点で、今回のシンポジウムは森田さんにも表示の見方を説明いただき、参加者に理解してもらおうといった方向がよいのではないかと。だから、シンポジウムでやりたいのはHACCPそのものをテーマとしたものではないのです。添加物が入ったものを子供に食べさせたくないというお母さんが買い物をするときに表示の見方で添加物が入っているかどうか分かるから、そこをチェックする。事務局の提案の「食の安全」なるほど情報」というのはいいのではないかと思います。</p>
○清水副会長	<p>「食の安全」なるほど情報が先に来て、次に「わが家でも安全・安心な食卓を」という感じがいいなと思いました。</p>
○中村会長	<p>ほかにありますか。どうぞ。</p>
○水谷委員	<p>「添加物や輸入食品、なんだか不安。最近耳にした「HACCP」って何？」とい</p>

<p>○中村会長 ○小島委員</p>	<p>う1行なのですが、この中で前半と後半をひっくり返してHACCPというのが皆さんの耳に残るような表現をとって言葉として文言としてHACCPを前に出してほしいです。</p> <p>わかりました。ほかに何かありますか。どうぞ。</p> <p>私はHACCPのことを言いたいというのがあるのですが、やはりこれぐらいの位置でちょうどいいのではないかと思います。最初にHACCPと出してしまって、みんなが見て堅苦しく思われるよりは、添加物などがあって、後からHACCPと何気なく出されるほうがいいのかなど、今、読みながら思いました。HACCPを今回皆さんに知ってほしいのですが、前面に知らない言葉を出して、それで敬遠されると困るので、これぐらいがいいかなと思いました。</p>
<p>○中村会長 ○松崎委員</p>	<p>という意見があるそうです。どうぞ。</p> <p>「食の安全」なるほど情報」は私もすごくやわらかくていいかなと思います。気になっていることはそれぞれ違うけれども、なるほどと思うような情報をもらえるのかなという印象で、すごくいいと思います。ただ、その下のリードがちょっと長過ぎるのでもう少しまとめていただくことと、あと、目玉になる森田さんの情報提供の題名が、インパクトが弱いので何かもうちょっとインパクトのある題のほうがいいのかと思います。</p> <p>今回は部会でも、できる限り多くの方たちの質問に答えられるように、事前にご意見や質問をいただくことと、時間が許す限り会場からもということで時間の設定などしていただいているので、外さないほうがいいテーマも幾つかあると思うのです。今日のこのメンバーからも、こういったことはぜひ知ってほしいというような中身は質問形式で出していただけると、それに沿った進行になるかと思いますのでお願いします。</p>
<p>議事3</p>	<p>令和2年度 リスクコミュニケーション事業について</p>
<p>○中村会長</p>	<p>議事3で、令和2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。</p>
<p>○中嶋委員</p>	<p>次のリスコミで何をやるかという話なのですが、今年度の11月のシンポジウムの結果を見て講演主体ではなくて意見交換的なものが有意義だとなれば、次年度のリスコミ事業も同じようなスタイルを考えたらどうかということで、今回の総括的なシンポジウムの内容を見て、次の部会で検討いただいてはどうかということになりました。</p>
<p>○中村会長</p>	<p>ほかにございますか。なければ、これで本日の議事は全て終わったのですが、事務局のほうから何か。</p>
<p>○事務局</p>	<p>前回、3月の横浜会議でもお伝えしたのですが、本日お集まりの委員の皆様が令和元年、ことしの12月6日で満了でございますので、委員の皆様へ後日改めて個別に事務局よりご連絡差し上げます。よろしくお願ひしたいと思ひます。ご説明は以</p>

<p>○中村会長</p>	<p>上でございます。 ありがとうございました。どうしてもという発言者はありますか。なければ終わりにしたいと思います。どうもありがとうございました。</p>
<p>資 料 ・ 特記事項</p>	<p>1 食の安全・安心推進横浜会議委員名簿 2 令和元年度食の安全を考えるシンポジウムについて 別添 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画結果について 特記事項 なし</p>