

<b>令和元年度第2回食の安全・安心推進横浜会議</b>	
日 時	令和元年12月16日（月） 午後3時～午後5時
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、小島委員、古野委員、西村委員
欠席者	今井委員、横田委員、今坂委員、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 令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について 4 令和元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 令和2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、副会長の選出をした。 2 リスクコミュニケーション検討部会について確認した。 3 令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について確認した。 4 令和元年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について確認した。 5 令和2年度食の安全を考えるシンポジウムについて確認した。
<b>【開会】</b> ○事務局	<p>それでは、定刻を過ぎましたので、ただいまから令和元年度第2回食の安全・安心推進横浜会議を開会いたします。</p>
<b>【委員委嘱】</b> ○事務局	<p>会議に先立ちまして、この食の安全・安心推進横浜会議の委員の皆様の委嘱についてご説明させていただきます。今期は、令和元年12月7日から令和3年12月6日までの任期で、14名の皆様をこの横浜会議の委員に委嘱させていただきます。お手元の資料1をごらんいただければと思います。お名前を読み上げます。</p> <p>中村丁次様。中嶋茂様。海野美奈様。山岸裕吉様。森田明美様。水谷和秋様。清水百合子様。小島節子様。今井里香様は本日ご欠席でございます。古野直美様。横田佳典様も本日ご欠席です。今坂浩様も本日ご欠席です。西村頼子様。田邊好光様も本日ご欠席でございます。</p> <p>以上の方を委嘱させていただいております。本来であれば、市長から委嘱状をお渡しするところでございますが、略儀ながらお席に委嘱状をご用意させていただいておりますので、どうぞよろしく願いいたします。</p>

<p><b>【挨拶】</b></p> <p>○事務局</p> <p>○古野委員</p> <p>○事務局</p>	<p>またこのたび、14名の委員のうち12名の方は前回の任期から引き続いての委嘱となりますが、2名の方は新たに委嘱させていただいております。改めてご紹介させていただきます。横浜市消費者団体連絡会幹事今井里香様と、横浜市食生活等改善推進員協議会副会長の古野直美委員でございます。今井様は本日ご欠席のため、古野様、もしよろしければ、一言ご挨拶を頂戴できますでしょうか。</p> <p>横浜市食生活等改善推進員協議会副会長をしております古野でございます。よろしくお願いたします。</p> <p>ありがとうございました。これからもどうぞよろしくお願いたします。</p> <p>次に、会議の概略についてご説明いたします。お手元に添付資料1-2として、運営要綱及び開催要領をお配りしておりますので、ご参照いただければと思います。当会議は、横浜市における食の安全に関する施策、その他食の安全の確保に関し、必要な事項について審議する機関でございます。委員は、学識経験者、公募による市民の代表、食品関係団体代表、食品関係事業者の代表の計14名でございます。本日は、今井委員、横田委員、今坂委員、田邊委員がご欠席でございますが、委員の過半数が出席でございますので、食の安全・安心推進横浜会議運営要綱第6条第2項に基づき、会議が成立していることをご報告申し上げます。</p> <p>また、会議の公開についてでございますが、運営要綱第8条により、会議は原則公開となっております。本日の議題については、非公開に該当するものがございませんので公開とし、市民の皆様はこの会議についてお知らせしましたが、傍聴の申し込みはありませんでした。</p> <p>また、会議録は、横浜市の保有する情報の公開に関する条例第31条に基づき、公開の対象となります。会議中の発言内容と委員の方のお名前が公開となりますので、ご了承いただければと思います。</p> <p>(職員紹介)</p>
<p><b>【議事1】</b></p> <p>○事務局</p> <p>○清水委員</p> <p>○事務局</p>	<p><b>会長、副会長選出</b></p> <p>それでは、議事に移らせていただきます。最初に会長の選任を行います。会長選任までの間の進行を務めさせていただきますので、どうぞよろしくお願いたします。</p> <p>食の安全・安心推進横浜会議運営要綱第5条により、会長は委員の互選で選任いたします。皆様から、ご推薦等ございますでしょうか。</p> <p>中村先生に、ぜひ会長をお引き受けいただきたいと思っています。</p> <p>(「異議なし」の声あり)</p> <p>ありがとうございます。それでは、中村委員に会長をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いたします。会長席にお着きいただいて、一言ご挨拶を頂戴できればと思います。</p>

○中村会長	改めて、ご指名いただきました中村です。横浜の市民の方々と、横浜を訪れる方々が、これからも安全で安心した食事ができるように、この会が発展するように努めたいと思います。よろしくお願いいたします。
○事務局	ありがとうございました。続きまして、早速ですが、同じく要綱の第5条に従い、中村会長から副会長のご指名をお願いしたいと思います。
○中村会長	引き続き、清水副委員長をお願いしたいと思います。
○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、清水委員に副会長をお願いいたします。簡単で結構ですので、一言ご挨拶を頂戴できますでしょうか。
○清水副会長	今、会長からご指名をいただきまして、副会長を引き受けます清水です。よろしくお願いいたします。長いことやらせていただいているので、マンネリ化にならないように、初心に戻ってと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。
○事務局	では、ここから中村会長に進行をお願いしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。
<b>【議事2】</b>	<b>リスクコミュニケーション検討部会について</b>
○中村会長	それでは、議事2のリスクコミュニケーション検討部会について、事務局からご説明をお願いします。
○事務局	リスクコミュニケーションについて説明させていただきます。リスクコミュニケーションは、消費者と食品等事業者及び行政が、食の安全に関する施策や情報について意見交換をすることにより、相互理解を深めることを目的に行います。別添のリスクコミュニケーション検討部会設置要綱をごらんください。検討部会は、第2条に定める事項について検討するために設置される、第3条に定める組織です。事務局案として、会長を除いた13名について、7名と6名の2つのグループに分け、各委員に1年ずつお務めいただきたく、構成を資料2のとおり提案させていただきます。今期、前半の1年の任期を、資料2の6名の委員をお願いしたいと思います。以上です。
○中村会長	ご提案に対して、何かご意見はございますか。ないですか。ないようでしたら、次に行きます。
<b>【議事3】</b>	<b>令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について</b>
○中村会長	次に、議事3の令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について、事務局からご説明をお願いいたします。
○事務局	令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について説明させていただきます。まず、表紙です。今年度は「横浜市民の安全で豊かな食を目指して」と、少しやわら

かいタイトルにして、副題として「令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画」としてあります。これは、4月に監視計画を公表するときに、今、見ていただく詳細版と、もう一つ概要版というのをあわせて公表する予定でございます。詳細版は、食品衛生への関心が高い方に向けての情報発信と位置づけております。概要版を、広く市民の方に横浜市の食品衛生行政を知ってもらうツールとしてより親しみやすいものにしようということで、今後作成していく予定です。概要版につきましては、3月の会議で出せると思いますので、そこでまたご意見をいただく予定でございますので、タイトルも変えさせていただきます。

では、「はじめに」のところの監視指導計画のご説明だけ、簡単にさせていただきます。監視指導計画というのは、食品衛生法に基づいて、毎年度食品営業施設の立入検査や食品等の抜取検査について計画を定めることとなっております。監視指導計画の内容につきましては、盛り込む内容が7つ決まっております、これが目次のⅠからⅧの部分に当たります。1番目が、重点的に監視指導を実施すべき項目。2番目が、施設の立入検査。3番目が、食品等の取去検査。4番目が、監視指導の実施体制。5番目が、食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する項目。6番目が、関係者相互間の情報及び意見の交換、リスクコミュニケーションの実施に関する項目。7番目が、食品衛生に関する人材の養成及び資質の向上となっております、これに基づいて、ⅠからⅧまで目次を振らせていただいております。なお、今年度も7月から11月末に、市民の方に向けてアンケートを実施しております。結果についてはグラフのとおりですが、平成30年度と大きな変化はございませんで、一番関心の高いものは、やはり食中毒、それからノロウイルス、食物アレルギーが続いています。

では、内容のご説明をさせていただきます。まず、1ページ目の1つ目の項目、「立入検査及び食品等の検査」でございます。1番目の立入検査ですが、今後、令和2年の2月現在の取扱施設を入れさせていただきますが、この施設につきまして、立入検査計画に基づいて監視指導を行うということを記載させていただいております。

2番目が食品等の検査ということで、市内で製造・流通・販売する食品について、同じく検査計画に基づいて検査を実施するということを記載させていただいております。後段に書いてございます、試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づいて実施しますとありますが、GLPにつきましては10ページ、それから用語説明の17ページで、また説明をさせていただいております。

3番目、ここが一番肝になってくるところなのですが、来年度、横浜市として重点的に力を入れていく事業について、5つほど入れております。重点事業についての説明をさせていただきます。

まず1つ目、大規模イベントにおける食品衛生対策になります。次年度は、皆さんご存じのとおり、東京2020オリンピック・パラリンピックが開催されます。本市においても、野球・ソフトボールが横浜スタジアム、サッカーが横浜国際競技場で開催される予定となっております。開催地の対策として、試合会場及び周辺取扱施設の立入

検査は当然行うのですが、より多くの観光客が市内に訪れ、宿泊施設や商業施設を利用することが見込まれるということで、宿泊施設や商業施設について、事前に立入検査を行い、食中毒事故防止の指導を行っていくということを考えております。なお、競技委員会にお願いしてロゴを入れさせていただきました。

2番目が、HACCP導入推進をはじめとする改正食品衛生法への対応となっております。今年度、平成31年度はHACCPのみとなっておりますが、食品衛生法改正もいよいよ本格化してくるということで、今年度は改正食品衛生法全体の対応ということで考えてございます。内容ですが、30年度6月に改正された食品衛生法を受けて、もちろん一番大きな柱というのは、来年の6月に制度化されるHACCPに沿った衛生管理の導入ですので、こちらを推進するために、厚生労働省が公開している手引書などを参考に食品施設への重点指導を行うということが、一番大きな対応となっていきます。そのほかにも、1ページめくっていただいて、次ページのトピックスというところに、改正食品衛生法の主な内容をご紹介させていただいております。②にあります、容器包装のポジティブリスト制度というのが導入されています。また③の、営業許可の業種について見直しが行われており、周知を行っております。あとは、④にありますように事業者が自主回収を行う場合に、今は各自治体でルールが決められているのですが、食品衛生法改正に伴って、この報告は国の法律、ルールとして義務づけられます。つまり消費者の方は、自治体ごとではなく、一元化された情報を確認することができるというところが新しく加わりますので、改正されるこれらのルールにつきまして、事業者に対して、円滑に改正が進むように啓発を進めていくことを考えております。

3番目が、肉を原因とする食中毒対策です。相変わらずカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多く発生しております。これは、その防止ということで、生や加熱不十分な肉を提供している飲食店の監視指導を重点的に行うとともに、食肉を販売しているお店に対しては、十分な加熱が必要である旨を消費者の方に情報提供するよう指導していきます。あわせて、下の四角囲みのところにYouTubeのご紹介をさせていただきますが、市民の皆様にも肉を十分加熱してから食べていただくように、情報提供をこれからも行っていくことを考えております。

4番目でございますが、社会福祉施設等の食品衛生対策となっております。高齢者が利用される高齢者施設や、年齢の小さいお子様が利用している保育所など、大量調理を行っている施設につきましては、ノロウイルスによる食中毒が起こった場合に大規模化、重症化しやすいことから、こちらも例年、重点的に立入等を行っているところです。次年度につきましても、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の取扱方法について指導を行ってまいります。また、食物アレルギーについて、特に誤食等が起こっていることがございますので、小学校や保育所を中心に調理品の検査を実施したり、立入のときに助言を行ったりしていくことで、これらの事故を防ぐための監視指導を行っていこうと考えております。

アレルギーにつきましては、先日のシンポジウムでもお話がございましたように9月にアーモンドが追加されて、20品目から21品目になり、監視計画の16ページの用語説明でも一言、令和元年9月に特定原材料に準ずるものとしてアーモンドが追加されましたということをつけ加えてございます。

続いて5番目、「食品の適正表示の推進」でございます。こちらも引き続き、令和2年4月1日から完全移行される新表示基準に基づく表示の徹底に向けて、事業者に対して指導や周知を行っていくというのですが、昨年度、市民の方にももっと深く、表示の見方や活用方法を知っていただいたほうがいいのではないかというご意見もいただきました。次年度は一番下の1行に、「市民の皆様には、表示の見方や活用方法について情報提供を行います」と書いてありますように、よりわかりやすい情報提供を発信していきたいと考えてございます。

以上5つが重点事業ですが、4番の「その他の事業」で、8つ挙げております。

(1)が、「アニサキスを初めとする魚介類による危害発生防止対策」ということで、アニサキスの食中毒予防の徹底で、魚介類を扱う飲食店や販売店について、冷凍処理の推奨等の指導、助言を行っていくとともに、フグを取り扱っている店舗につきましても監視指導を行っていきます。また、魚介類につきましても検査を実施しております。水銀やPCB、食中毒の原因となるクドア・セブテンpunkタータやノロウイルスの検査につきましても、引き続き実施していく予定でございます。

(2)が「残留農薬・動物医薬品への対策」ということで、こちらは市内に流通する農産物、畜産物、それから市内産の野菜等につきましても、引き続き検査を実施していくものでございます。

(3)が、「食品中の放射性物質検査」ということで、市内産の農畜水産物や、いろいろな段階で市内を流通している食品につきましても、放射性物質の検査を実施していきます。こちらの結果につきましては適宜、ウェブページで公開してございます。

(4)が「輸入食品の点検」ということで、こちらでも引き続き輸入食品の検査を中心に行っていく、安全性の確保をしていくというものでございます。

(5)が、「夏期・年末の食品一斉点検」になります。食中毒などが発生しやすい夏期や年末について、重点的に抜取検査や監視指導を行っていくというものでございます。

(6)、(7)、(8)ですが、まとめさせていただきます。今年度も実施している事業ですが、シンポジウムでもかなり関心の高かった遺伝子組換え食品の点検の検査や、学校給食用物資納入業者、こちらは小学校給食に納入している業者の立入検査、それから路上弁当、関内の界限でもよく見受けられますが、路上で販売しているお弁当についても、引き続き監視や検査を行っていきますというものでございます。

(5)、(6)、(7)は違反時の措置、それから他法令の違反が疑われる場合の対応、それと、食中毒等の健康危害発生時の対応ということでご紹介させていただいております。

続いて5ページ目、「自主衛生管理の推進」になります。我々行政だけではなく、食品等事業者による自主衛生管理についても重要な要素となっていくしますので、こちらを推進していくという項目になっております。3つ項目がございまして、1つ目が、「食品衛生責任者の設置と講習会の受講促進」になります。こちらは、横浜市食品衛生協会と協力しながら、食品衛生責任者、要はお店の中で食品衛生について監督していく方の設置を進めていくとともに、食品衛生責任者となった方が講習会を受講して、新しい知識を積極的につけていただくということで、講習会の受講についてもあわせて促進していくというものでございます。

2番目が、「横浜市食品衛生協会衛生協会、食品衛生指導員への支援」ということです。食品衛生協会は今お話に出ましたが、自主衛生管理の推進をしていく上で連携を図っている団体となっております。例えば、こちらの団体に、研修等の実施などを通じて、協会が行っている自主衛生管理事業の推進を支援したりすることによりまして、食品等事業者の食品衛生意識の向上、それから、法改正でも話が出ておりますHACCPに沿った衛生管理の導入・推進などを進めていこうということです。

6ページ目の、「優良施設等の表彰」ということで、監視指導をするだけではなく、模範的な食品関係の営業者の方や従業員、それから、衛生管理が優秀な施設につきましては、表彰を行っております。「表彰のつどい」というのを毎年1月に行っておりますが、そちらで表彰式を行っております。なお、食品衛生関係の表彰を受けた施設につきましては、食の安全ヨコハマWEBで公表もしております。

続いて、7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・意見交換の推進」になっております。

まず1番目に、こちらの「食の安全・安心推進横浜会議」を、附属機関ということでご紹介させていただいております。

2番目が、我々行政から「消費者、食品等事業者への情報提供」ということで、ウェブページ、パンフレット等での情報提供や、規模の大きい食中毒、違反食品があった場合は積極的に報道発表をしていきますということをご紹介させていただいております。(3)は、毎年18区で実施しております、食中毒予防キャンペーンなどについてご紹介させていただいております。

3番目に、「意見交換」ということで先日行った「食の安全を考えるシンポジウム」のことが書いてございますが、リスクコミュニケーションについてのご紹介になっております。参考のところに、今まで行っていたシンポジウムの内容についてご紹介しております。

8ページですが、「食品専門監視班の業務」としまして、食品衛生課にあります、全市的に横断的に監視等を行っている食品専門監視班の業務について、ご紹介しております。大規模な施設への監視等だけではなくて、抜取検査や先行調査等も行っておりますし、ここには最後の1行だけしか書いていませんが、横浜マラソンとか、そういった大きいイベントを行う際には、監視指導等もあわせて行っている部署でござい

す。

続いて、9ページは金沢区にある衛生研究所、我々が抜取検査を行った検体を検査する機関でございますが、そちらの紹介をさせていただいております。その下にありますのが市場検査所です。神奈川区の本場食品衛生検査所、要は市場の中にある検査所ですが、そちらのご紹介と、鶴見区にあります食肉衛生検査所、と畜場の中にある検査所なのですが、お肉の検査等を行っている検査所の紹介をさせていただいております。

続いて10ページ目になりますが、「監視指導の実施体制」ということで、こちらは市内の、我々衛生部局の関係機関ということで、18区の生活衛生課、それから、我々健康福祉局、それから、今ご紹介させていただきました市場検査所、衛生研究所が載っております。

2番目に、「検査の信頼性の確保」ということで、先ほどG L Pのお話をいたしました、試験検査に関してはG L Pにのっとって行っておりますということと、G L Pで決まっている管理の基準を決めるだけではなくて、検査部門、収去部門から独立した信頼性確保部門というのがございまして、年に数度、それぞれの検査機関や収去部署を回って内部監査をしております。また、検査機関につきましては、定期的に外部機関による検査の精度管理等を受けるということを、このG L Pの中で決めてございます。

3番目は、食品衛生業務担当者、要は我々のスキル向上のために研修等を行っていくというものになっております。

11ページ目、「監視指導の連携体制」ということで、こちらは我々衛生部局だけではなく、例えば小学校の教育委員会であったり、保育園とか高齢者施設の担当部署であったり、そういったところと連携を図るということを書いておりまして、一番下のアレルギー疾患対策庁内連絡会というものが今年度新しく加わっております。今年度から始まった連絡会ではないのですが、健康福祉局だけではなく、医療局とか教育委員会、こども青少年局と会議を行いまして、アレルギーの事例や、対策についての情報交換をする連絡会となっております。こちら連絡会として言葉を新しく加えましたので、16ページの用語説明のところ簡単に会のご説明を加えてございます。

2番目が「国・他自治体との連携体制」ということで、ふだんもそうですが、違反食品の発見時や食中毒の発生時にも連携協力して対応していきますということが書いてございます。表の、食中毒、違反・不良食品等に係る調査の連携の主な連携機関の3つ目の広域連携協議会ですが、今年の4月1日に施行された、広域に散發する健康被害等に対応するため、関係者が連携協力体制を整備して、広域の食中毒についての拡大防止や流通防止の協議を行うための機関となっております。こちら、用語説明の17ページに注釈をつけてございます。

12ページ以降は資料ということで、監視項目や立入検査計画等について記載してございます。14ページ、15ページにつきましてはただいま調整中ということで、今、数



	<p>字は入ってございませんが、3月までには数字を固めて入れる予定と考えております。</p> <p>16ページ目からは用語説明です。新しく加わった言葉として、16ページに「営業許可」とあります。営業許可の話が法改正の中で出ておりましたので、新しく加えております。</p> <p>あと、17ページに「器具・容器包装」ということで、ポジティブリストの説明のところで言葉が出てきましたので、こちらも新しく加えております。</p> <p>それから、同じ17ページ目に、「施設基準」とあります。こちらは、営業許可をとる際の施設の基準について、簡単に説明させていただいております。</p> <p>あと、19ページの「届出制度」ということで、営業許可に関することなのですが、営業許可をとるものでなくても届け出をしなければならない業種というのが今、国で検討されておまして、そちらの制度について簡単に用語説明をさせていただいております。</p> <p>以上、4つが今回新しく加わった用語ということになってございます。</p> <p>長くなりましたが、説明は以上になります。</p>
○中村会長	ありがとうございます。ご質問ありますか。どうぞ。
○海野委員	<p>4ページ目の上から2番目の(6)「遺伝子組換え食品の点検」という項目で、「表示点検や検査を行います。」と書いてありますが、具体的にどういう検査をなさっていて、その検査をすることによって、私たち消費者はどの程度安全・安心が得られるのでしょうか。</p>
○事務局	<p>流通している大豆であったり、簡単な加工品について抜取検査を行って、遺伝子組換えについての表示が適正にされているかとか、もしくは使ってはいけない作物が使われていないかを、衛生研究所で検査を行っております。</p>
○海野委員	<p>すみません、私たちは専門家ではないので、例えば遺伝子組換えのものが5%しか含まれていないから安全なのか安心なのかというのは、よくわからない所があります。その辺はどうなのでしょう。遺伝子組換え食品は、できれば食べない方がいいのかなというような、漠然とした考えで生活しています。</p>
○事務局	<p>この間のシンポジウムのときもお話があったと思うのですが、今、国で認められている遺伝子組換え食品につきましては、安全性の審査を受けているものです。基本的には食べても害はない、健康に影響はないということになっております。ただ、おっしゃるとおり気にされる方もいらっしゃるということで、使っているものについては表示をするというルールになっております。</p>
○中村会長	ほかにございますか。どうぞ。
○水谷委員	<p>8ページの1項の後半のところ、HACCP導入状況を継続的に確認し、必要に応じて設備や使用器具のふきとり検査を実施すると書いてあるのですけれども、なぜあえてふきとり検査を持ってきたのですか。</p>
○事務局	<p>食品専門監視班では、もちろん細菌検査のみならず、HACCPの導入状況を確認</p>

	<p>させていただきます。HACCPというのも、単に導入すればいいものではなくて、PCDAサイクルにのっかって、導入されたものがきちんと検証されて、改善されているかというところで、HACCPシステムをPCDAに沿って回していかないとよくなるという状況もあります。その上で、一部導入している施設とか、もしくは完全導入している施設に対して検証がされているかという意味合いで、使用器具のふきとり検査や抜取検査を行って、HACCPの記録欄と見比べまして、きちんと検証されているか確認をとっていることを記載しております。</p>
○水谷委員	<p>本来HACCPが導入されているということは、今後、食中毒を起こさないということを期待するわけです。ふきとり検査をやって、よしとするのではなくHACCP導入の、システムが機能しているということを確認しなくてはいけないのです。そこをもう少しきちんと業者に指導していただかないといけないと思いますが、いかがでしょうか。</p>
○中村会長	<p>どうですか。</p>
○事務局	<p>先ほどご説明させていただいたとおり、導入している施設に対して検証を行っていくということで、もちろん導入状況も確認していて、さらにプラスアルファということで、ふきとり検査を行っております。ご理解をいただければと思います。</p>
○水谷委員	<p>だから、そのときのプラスアルファに、なぜふきとり検査という従来型のものを持ってきたのか。HACCP独特の、例えば文書化するとか、記録をとるとか、そういうシステムが機能しているとか、そういう話を持ってくるべきではないかと思うのです。</p>
○事務局	<p>水谷委員のおっしゃるように、企業がシステムを入れて、それがうまく回っているかを、行政は外部的に検証しているわけです。当然、記録もそうですし、システムがうまく回っているかの確認もしていくのですが、外部検証の一つのツールとしては、やはり細菌検査というのも有効な手段であるのは間違いないと思うのです。ただ、おっしゃるように、消費者のイメージとして、従来型のふきとり検査と書いてしまうと、従来やっているものと何が変わるんだというように思われるかもしれませんので、この表現については水谷委員のご意見を踏まえて直していきたいと思っております。あくまで、科学的な外部検証をしているという意味で、ふきとり検査をその一例として書いているものでございます。</p>
○水谷委員	<p>わかりました。では、期待しております。</p>
○中村会長	<p>ほかにもございますか。どうぞ。</p>
○清水副会長	<p>4ページの(8)、「路上販売弁当の点検」で、路上で販売される弁当の安全性を確保するためと書いてあるのですが、最近、キッチンカーみたいなもので、駐車場とかで販売しているのが結構多いのですが、どのように点検をされていますか。</p>
○事務局	<p>キッチンカーにつきましては、自動車による営業ということで、営業許可を既に持っているものです。ですので、営業許可をとるときに、取扱品目の確認など我々のほうでも安全性の確認はしております。また、イベント等でキッチンカーが出る場合</p>

	<p>は、特に大きいイベントでしたら、区の生活衛生課が巡回指導等により、食品の取扱いとか取扱品目等について監視等を行っております。</p>
○中村会長	<p>わかりました。ほかにございますか。どうぞ。</p>
○水谷委員	<p>今度は違う話ですが、10ページの2番、「検査の信頼性確保」の中で、GLPというのが後ろの3行に書いてあり、この中で、外部機関による検査の制度管理調査を受けるというのがあります。これを取り上げていただいたのは非常に評価したいと思います。しかし内部検査については組織表などが出ているので、客観的な評価を受けるという意味でも、外部機関というのはいかなるかを消費者が読んだときにわかりやすいところを挙げることはできないのでしょうか。</p>
○事務局	<p>外部機関につきまして、具体的にどこというのはいちよつと難しいかもしれませんが、もう少しわかりやすい表現で書けるようにしていきたいと思ひます。</p>
○水谷委員	<p>第三者の評価を受けるという意味ですよね。</p>
○事務局	<p>はい。</p>
○水谷委員	<p>その文言を入れてもらおうとわかりやすいです。</p>
○事務局	<p>わかりました。ありがとうございます。</p>
○水谷委員	<p>お願いします。</p>
○中村会長	<p>では、どうぞ。</p>
○山岸委員	<p>2ページ目の一番下のその他の施設というところで、ボランティア給食とかこども食堂とかはかかわる方がボランティアの方だと思ひます。その施設で食中毒を起したら何にもならないと思ひますので、その辺の検査とか許可とかはどうなっているのですか。</p>
○事務局	<p>これらの施設は、おっしゃるとおり許可ではないのですが、どういふ団体の方が実働されているかというのを最寄りの、地元の区の生活衛生課で、社会福祉協議会などから情報をもらいながら、リスト化のようなことはやらせていただひています。そこで、そういう方々向けに定期的に食中毒予防の講習会を行ったり、場合によっては出前講習会という形で、実際に活動されている現場に足を運ばせていただひて、その場で手洗いの仕方の講座をしたり、先ほどのふきとり検査のような、ルミテスターという汚れ度チェックをさせてもらったりしながら、皆さんにわかりやすく食中毒予防をお伝えするような活動をすることで、予防につなげたいと思ひています。</p>
○山岸委員	<p>営業所だと、お店とか飲食店には許可基準というものがあると思ひますが、この場合は届け出だけでできてしまうということなのですか。</p>
○事務局	<p>そもそもやっている場所が、専用という形が難しくて、例えば地域ケアプラザさんとか地区センターの調理場を使って活動しているグループが多いので、そのグループだけが専用で使える場所を持っているところのほうが少ないと思ひます。借りている場所でやる場合の注意点というのものもあるので、その場合は施設管理をしている地区センターの方にも一緒にお話を聞いてもらったりしながら、予防のポイントなどをお伝えしたりしています。</p>

○山岸委員	ありがとうございます。
○中村会長	ほかにございますか。今、確かにこども食堂というのがすごい勢いで伸びています。僕はテレビを見るたびに、あれは大丈夫なのかと心配になるのです。最近、子供だけではなくて、お年寄りもそこに集まり始めて、それがまたお年寄りと子供とのコミュニケーションの場としてマスメディアは報道しているのですが、本当にあそこで食中毒が起こったケースはあるのですか。
○事務局	地域活動での食中毒事例は過去にはあります。やはり、おっしゃるように子供や高齢者というのは、食中毒の中では非常にハイリスクな方たちなので、そこは福祉の面でみんな善意を持って活動しているのですが、知識が十分でないまま取扱いを一つ間違うと大変なことになってしまうので、地域活動の食中毒事例や、営業者さんに向けてお話しするような部分も含めながらお話しはしています。過去には、町内会の敬老会で提供した振る舞いのお食事で食中毒を起こしたような事例もあって、その場合は2、3日前から仕込みをしてしまって、煮物などを前の日から作り込んでしまったりしたようなことが原因でした。
○古野委員	よろしいですか。今の件なのですが、ボランティアが活動してお弁当をお配りしている……
○事務局	配食とかですか。
○古野委員	そうですね。そういうものの事故というのは、今まではないのでしょうか。
○事務局	市内では、高齢者の方の配食サービスをしている活動は多くありますが。
○古野委員	それも同じように、つくる場所はケアプラザの調理室というのが多いと思うのです。地区センターとケアプラザというのは全然衛生の管理が違って、地区センターは非常にチェックが厳しいのですが、ケアプラザは最近、大分近づいてはきましたが、ほとんどチェックがない状態でお台所の使用などをしています。
○事務局	そうですね。使う器具とかを共用していたりするのですが、終わった後に消毒してからしまうのか、やる前に消毒するのか、グループさんで使っている調味料の管理は冷蔵庫のどの場所を使うとか、開封した日付を書きましようとか、そういった細かいことから、ご質問に答えながら出前講習会をやったりしているケースもあります。
○古野委員	事故は、今のところはないですか。
○事務局	事故はないと思います。
○古野委員	そうですね。私はずっとお弁当を配達しておりまして、毎回心配をしながら20年ぐらいやっているのですが、これからどうなるのかというところが非常に不安です。高齢者向けのお弁当の業者さんもふえてきた今、市は、地域のボランティアのお弁当というものの今後をどういうふうに考えていらっしゃるのでしょうか。
○事務局	やはりニーズがあつて、地域で活動する人たちの場というか、交流の場にもなっていると思うので、衛生のところではそういう部分でやめてくださいということとは言えないのですが、より安全にやっていただくためにどういう取扱いをすればいいかというかわりは、我々衛生部門としては、連携しながら密にやらせていただいています。

<p>○古野委員 ○事務局</p>	<p>す。 不安がいっぱいです。 業者さんがやる配食サービスなどもあれば、今お話に出ていたような、ボランティアさんが地域ケアプラザとかを使ってやられるパターンもあるので、当然、事業者さんがやるほうはきちんと許可は必要ですし、講習会等もかなり頻繁にやらせていただいています。ボランティアさんがやる部分についても、区の社会福祉協議会さんと連携しながら、講習会を大体年に一度ぐらいのペースでどこもやっているかと思えますし、先ほど申しました、個別の現場に行つての指導などもところどころでやっています。どうしても不安はあるかと思えますので、不安があればぜひ生活衛生課にご相談していただきながら、目標はやはり事故を起こさないということが大切ですし、万が一事故を起こしてしまうとできなくなってしまうということが十分考えられますので、こちらもなるべくそういったところに支援していきたいと考えています。</p>
<p>○中村会長 ○海野委員</p>	<p>ほかにございますか。いいですか。どうぞ。 今のお話ですが、地域ケアプラザ向けに、先程おっしゃられた「器具の共同利用に関しては、こうして下さい。」という様なガイドラインをお作りになって、各ケアプラザに配れば、「こういう風にすると良いのか」という方法がわかるのではないかと思います。 それから、先程のキッチンカーのお話ですが、私たち消費者がキッチンカーを利用するときは、2種類あると思います。1つは、毎週何曜日はこのキッチンカーが必ずここに来ますというのがわかっている場合。これは安心感もあって利用しやすいです。がもう一つは、これから例えばオリンピックが行われて、野球を見に来る方や海外の方が初めて来た時に、そのキッチンカーが本当に許可を得ているのかがわかりにくいですよね。 ですから、横浜では「このキッチンカーは許可を取得済みです。」というトレードマークみたいなものがあると、安心して食べられるのかなと思いました。</p>
<p>○西村委員 ○事務局</p>	<p>許可があるということの掲示は必要ないのですか。 イベントについてなのですが、例えば今年度、ラグビーワールドカップも開催されておりました。基本的に会場周辺は、組織委員会に決められた業者さんしか出られません。あと、我々も営業許可があるかどうか確認して、会場周辺の巡回指導なども行っています。そういった大規模イベントに関しましては、基本的にきちんと営業許可を持っているキッチンカーが出ています。各区でやっているようなイベントも、区民まつりなど大規模なもので呼んでいるキッチンカーについては、各区の福祉保健センターの生活衛生課が巡回指導して、確認をとっているという状況です。 あと、許可証の掲示は、必ず許可証を出してくださいとお願いしています。</p>
<p>○海野委員 ○水谷委員</p>	<p>そうですか。わかりました。今度、気をつけて見ます。 大きなイベントがあるときに、駅から会場に向かう子供さんや観客に向けてから揚げを売ったり、何かやっている業者さんの対応が、許可を受けたとか、そういうふう</p>

	<p>に感じないのです。特に事故があったということもないのですが、今後、真夏にいろいろな試合もあるというのであれば、今までと違った、イレギュラーなチェックというのがあったほうがいいのかと思います。外から見ると、営業許可証の表示があれば、まあいいかというのもあります。</p>
○海野委員	<p>さっきおっしゃられていた営業許可証が、どんな表示かというのがそもそもわからないので。</p>
○水谷委員	<p>わからない、わからない。</p>
○海野委員	<p>私たちに営業許可証はこんな表示よというのを宣伝していただけると、そこが一つの目安になるのかなという気はします。</p>
○中村会長	<p>ほかにありますか。</p>
○中嶋委員	<p>今の話ですが、営業許可証を外から見られる、視覚に訴えるというのは非常にいいアイデアだと思うのです。市がやるのはちょっと難しいかもしれないので、ぜひ横浜市食品衛生協会とご相談されて、何かいいロゴマークみたいなものをつくってやられたら、目立っていいのではないかという気がします。一つの提案です。</p> <p>それと、ボランティアの給食とか、こども食堂や地域食堂といったものは、どうやって把握されているのですか。</p> <p>こども食堂に関しては、こども青少年局が補助金を出しているのですか。</p>
○事務局	<p>基本的に社会福祉協議会が補助金とか助成金を出すので、地域でやるものについては、実はかなり行政で把握できています。区役所と区社会福祉協議会というのはかなり密に連携をとれますので、そういったところから情報をとって、地域で立ち上げそうな話があったらまずは相談してくださいと、事前に調整をしておきます。そうすると、計画段階からお話を聞いて、例えば調理場が狭ければ食数とかを絞ってもらったりとか、取扱い品目も広さに対応できるような品目でやってもらったりとか、そういうご相談をしながら、事故のないようにやってもらうということをしています。</p>
○中嶋委員	<p>別な社会福祉協議会という組織で。</p>
○事務局	<p>そうですね。地域ベースでやる場合はそういうことです。あとは、業者さんがボランティア精神でやられるケースもあるので、それは基本、営業の範疇の中でやっていただくということになります。</p>
○中村会長	<p>どうやって把握しているのかと思っていました。そういうシステムがあって、その中で動いているというなら、ある意味では安心材料の一つですね。</p>
○事務局	<p>資源循環局、ごみをやっているところで食品ロスに関係している部署があるので、そこから情報をもらいますし、あとは、ここも集めた先で供給する側に社会福祉協議会が絡んでくる場合が多いので、そこから情報をいただけます。実際に先日も、これはどちらかというと事業者さんのほうから相談が持ちかけられたのですが、ケンタッキーさんが今、非常に食品ロスに取り組んでいらっしゃいます。お店で廃棄する前のものを冷凍しておいて、それをこども食堂とか社会貢献で使っていこうということで、食材を供給しているケースもあるのです。その辺は事前に私どもにご相談いた</p>

	<p>だいて、それが科学的に本当に安全なのかどうかとか、チェック・確認させていただきながら進めています。</p>
○中村会長	<p>賞味期限ぎりぎりのものを持ち込まれるだろうから、結構リスクな食品になっているのですよね。</p>
○事務局	<p>賞味期限、消費期限があるものは当然それまでということになりますし、転用する場合もあるので、その辺は科学的に、本当に安全なのかどうかきちんと検証しながら、それこそ細菌検査のデータなどを見ながら確認させていただいています。</p>
○中村会長	<p>食品衛生上、なかなか難しい時代になりましたね。</p>
○事務局	<p>そうですね。厚生労働省は食品ロスには余りタッチしたくないみたいですが、消費者庁がどちらかというと割と積極的です。環境省、消費者庁は積極的にやっています。</p>
○西村委員	<p>SDGsが世界の流れというか、そういうところがあるので、そのところが大きく影響してきて、どんどんそういうロスをなくそうという動きは高まってくるのではないかと考えています。</p>
	<p>ちょっとポイントが違うかもしれないのですが、HACCPの件で教えていただきたいと思っています。さっき、HACCPのところ、検査をされるに当たって、言葉というよりは継続的な確認をされるというような記載があったかと思います。横浜市さんでは食品衛生協会とかを通じて、いわゆる中小企業様というか、余りHACCPの取り組みを今までされてこなかったところについての啓蒙や指導に取り組んでおられるという話が、シンポジウムでもあったかと思います。今、現状の中で継続的な取り組み、HACCPをやられるところを標準化されて、例えばフォーマットイングがあって、それを継続的に確認して行って、できているかできていないかの指導をされる状況なののでしょうか。それとも、まだ今のところはなかなか導入ができていないのだけでも、導入を含めて指導をされている状況なののでしょうか。最初にHACCPが導入されるという話があったときに、ほとんど80%ぐらいの方がご存じないという状況の中で、どうやって浸透させていくかということに取り組まれてきたと思うのです。今営業許認可が大きく変わって、例えばさっき出ていました弁当の件でいうと、許可ではなくて届け出になる。届け出になると、HACCPのところもソフトの指導しかできないという状況の中で、どういうふうにそういうところを指導し、定着していこうと考えておられるのでしょうか。もし、具体的なことがあれば、教えていただければと。</p>
○事務局	<p>まず、現状については、ほとんど知らないところが多かったので、まだ周知・指導、導入していただきたいというようなことを言っている段階ではあります。ただ、横浜市の場合、平成30年度、結構早めのうちから取り組み始めましたので、7万件以上の許可や届出があるところには、今年の秋に全て周知を終えました。郵送、講習会とかでお伝えしたりとか、あとは、食品衛生協会を通じて、やっと周知が終わって、徐々に指導に移っているところです。指導についてもだんだん進んできておまして、食</p>

<p>○事務局</p>	<p>品衛生協会に入っているような中小の企業様、お店さんとかですと、区によっては協会の会員のお店はほとんどHACCPを導入しているというところもあります。施行が来年で経過措置が終わるのが再来年で、あと2年ぐらいありますので、その中で全ての施設へ導入できるような状態を目指していくというところですよ。</p> <p>あと今後、許可、届出になって、どういうふうに着定をさせていくのかというところですが、今もそうなのですけれども、新たなお店をやる場合、必ず区的生活衛生課に届け出の書類を持っていくことになります。その窓口で、必ずHACCPを入れてくださいという指導をしております。今までより15分とか20分、余計に時間がかかるなどという声もありますが、それでもそこで確実に捉えて、新しく始める人、あるいは営業許可の場合、更新制度がありますので、今後もそういった必ず窓口にいらっしゃる機会を捉えて着定させていきたいと考えております。</p> <p>補足です。路上弁当のお話が出ましたが、お弁当を販売しているところは届出なのですが、お弁当をつくっているところは必ず営業許可をとっております。なので、路上弁当の点検につきましては、販売場所だけではなく路上弁当をつくっている営業所も回っておりますし、区によっては路上弁当をつくっている施設等に対して抜取検査を行っておりますので、そういった形で衛生を担保しています。</p>
<p>○中村会長</p>	<p>ありがとうございました。ちょうど予定の時間になってきましたので、この件はこれで終わりにしたいと思います。</p>
<p><b>【議事4】</b></p>	<p><b>令和元年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について</b></p>
<p>○中村会長</p>	<p>では、引き続きまして、4番目の令和元年度食の安全を考えるシンポジウムの実施結果について、ご説明をお願いします。</p>
<p>○事務局</p>	<p>資料3の実施結果報告をごらんください。先月11月16日土曜日に、無事に「食の安全なるほど情報」と題したシンポジウムを終えることができました。このテーマについては、この会議のリスクコミュニケーション部会でテーマを決めていただき、委員の皆様にはパネリストや受付でご協力をいただきまして、大変ありがとうございました。参加人数ですが、190名となっております。実は、申し込みは250名程度、ほぼ満席以上ということでしたので、非常に天気のよい日で、皆さん急遽どこかに行かれてしまったのか、60名ほど少ない入場人数となりました。アンケートは146通回収させていただきました。</p> <p>まず、このシンポジウムの周知方法なのですが、今回、新しくやってみたこととしては、広報の方法に「タウンニュース」があります。記事広告の形で横浜6版ということで、ここに記載の区に配布いただくタウンニュースに、シンポジウムの開催について入れさせていただきました。あと、チラシ配布は全体で4140枚ですが、一番下に学校栄養士業務連絡があります。これは教育委員会の中の連絡会なのですが、若い方に来ていただくために小学校関係ということで、この学校栄養士業務連絡会という</p>



ころに新しく働きかけをして、300枚ほどチラシを配布させていただきました。実際に参加された方に対しての、「何でお知りになって今日いらっしゃいましたか」という質問のところなのですが、チラシをごらんになって来てくださった方が51名、34.9%と一番多いです。残念ながらタウンニュースをきっかけで来てくれた方は、無回答の方や回収できていない方もいるので何ともいえないのですが、アンケート上は9名ということでした。その他47名については、記載にあったものだと、ヘルスメイトさんの関係の方とかがここに含まれている可能性があるかと思います。性別については、男性は19名、女性124名ということで、圧倒的に女性の多い状況でした。年齢についても、50代以上が92%ということで、ほぼ50代以上の方のご参加ということでした。

次のページです。シンポジウムの内容について報告します。二部形式で行いました。第一部は、3つのテーマに沿って、一般社団法人Food Communication Compassの森田さんから「知って役立つ 食品衛生情報」、崎陽軒の取締役君塚様から「のぞいてみよう！シウマイ弁当ができるまで」、それから、中区食品衛生協会会長の鏑田様より「飲食店のつぶやき～おもてなしの準備」と題して、飲食店HACCPの導入状況についてご紹介いただきました。この第一部についてアンケート結果をごらんいただくと、参考になったという方が87.7%と、非常に高い満足度を得られたかと思います。感想として具体的に記載していただいた内容で、表示について余り知らなかったけれども意識して見ようと思いましたというような、表示に関する前向きなご意見が5名と、あと、HACCPという言葉の入っている感想が16名あったということで、これはHACCPをテーマに一般の方にお話をしてみても得られた成果かと思いました。

続いて、二部です。意見交換「我が家で安全・安心な食卓を」ということで、パネリストには、先ほどの一部の情報提供者の3名の方と、中嶋先生と森田委員にご登壇いただきまして、あと、コーディネーターに松崎委員にご参加いただきました。二部の意見交換なのですが、ここでは参加者からの質問に答える形で進めましょうということで、参加前に事前にいただいた質問と、一部、終わった後で会場から集めた質問について、パネリストの方々にお答えいただく形で進めていきました。主にあった質問としては、食品添加物、輸入食品、遺伝子組換え食品、それから行事、ここではお餅つきにおける食中毒予防について、それから、食品ロス、お弁当の期限表示など、かなり幅広い内容で質問が出まして、それについてご回答いただきながらやりとりを進めていきました。こちらの、参考になりましたかという質問は、63.0%の方に参考になったとお答えいただいています。感想としては、多岐にわたる質問だったので、答えが1つでないということがわかってよかったですという方がいらっしゃいました。これは、食品安全委員会のリスクコミュニケーションのあり方の中でも、リスクコミュニケーションは相互に理解、信頼を確保することで、合意形成を目的とするものではないケースもあるということで、実施主体の信頼性というのがすごく大きく関与するのですという提言があるのですが、それに沿った形で、参加していただいた方がいろいろな意見を聞けて、正解は1つではないということが伝わったということか

と拝見しました。あと、一番下の方なのですが、これは逆に、質問のやりとりばかりで話がいろいろ飛び過ぎてしまったので、全体をテーマに沿って進めてもよかったのではないかというご意見もいただきました。

次の4番は全体の感想です。これも幾つかピックアップをしておりますが、森田さんのお話をもう少し伺いたかったというご意見が幾つかありました。あと、遺伝子組換えの話をもっと聞きたかったということで、これは一部のほうで特段、情報提供がなかったのですが、第二部で質問が出てきたときに十分な時間がとれず、もっと聞きたいというところで終わってしまったということで、消化不良みたいな形の方が多かったということが想像されます。あと、開催時期についてのアンケートですが、今回は参加しやすかったという方が78.8%なのですが、そのほかの方のご意見としては、平日のほうが出やすいとか、午前中のほうが出やすいとか、午後でお時間も少し延長したりしたので、帰りが真っ暗になってしまって、午前中がいいという感じの意見の方もいらっしゃいました。シンポジウムの時間なのですが、ご意見の中では、一部が3名の情報提供者なのに55分では短いですということや、延長してしまったことに対して、時間内に終わるように進めてほしかったというご意見もいただきました。

最後の5番ですが、今後シンポジウムで取り上げてほしいテーマということでは、先ほどお伝えしたように、遺伝子組換え食品の情報提供が不完全燃焼だったので、もっと聞きたかったという回答が伸びている状況と見受けられます。あとは、輸入食品ですとか食品添加物、残留農薬、放射性物質、アレルギーと続いていく状況でした。以上、報告です。

○中村会長

何かご質問はありますか。どうぞ。

○森田委員

申し込んだのに当日来なかった人の職種はわかりますでしょうか。

○事務局

これは、アンケートで職種をいただいているので、申し込み時点ではお名前しかいただいております。

○事務局

あと、受付も名簿でチェックはしていないので、誰が来たかどうかはわかりません。

○森田委員

そうですか。当日、突然来なかった人が結構人数が多いので、どういう職種の方が急に来られなかったりするののかということを知りたかったと思いました。

## 【議事5】

### 令和2年度食の安全を考えるシンポジウムについて

○中村会長

令和2年度の事業に関して、ご説明をお願いします。

○事務局

令和2年度の事業につきましては、資料をごらんください。令和2年、日時と会場については、11月14日土曜日、午前と午後の会場をどちらも使えるように、場所は押さえております。場所が候補として2つございまして、今回行わせていただいた社会福祉センターの4階の同じホールと、あともう一つが、最大定員が481名と、この社会福祉センターよりも人数のたくさん入る横浜市開港記念会館を今のところ押さえるこ

	とができております。どちらも駅からはそんなに遠くない立地にあるのですが、今日この場でご意見などいただければと思っています。
	あと、2番の実施内容については、次回のリスクコミュニケーション部会等でご意見をいただければと思います。開催方法は、今回と同じくシンポジウム形式で考えております。以上です。
○中村会長	ありがとうございました。2案あるのですが、ご意見はいかがですか。まず、会場に関してはどちらがいいか。
○事務局	会場と時間帯、午前、午後というのがあるのですが、あと、テーマを決めてからというものもあり得るかなと思います。次回のリスクコミュニケーション部会の時期に、会場をどちらにするかというのを決めていただいても大丈夫な状況です。
○中村会長	この会議で、皆さんから何かご希望とかご意見はありますか。どうぞ。
○小島委員	会場なのですが、私は今までの会場、福祉センターのほうがいいかと思うのです。開港記念会館は入り口が階段で、階段でなくても入れるのですが、入り口までぐるりと回らなければいけないのです。今の場所だったらフラットに入ってこられるし、地下鉄からもずっとエレベーターを使いながら上がっていかれるのでと思いました。
○中村会長	遺伝子組換え食品への関心が高いのですが、テーマか何かに対してご意見はありますか。
○小島委員	遺伝子組換え食品への関心が高いのはすごくわかるのですが、非常に難しい。
○中村会長	何回聞いても安心にはならないのではないですか。
○中嶋委員	先生、結論を言ってはだめですよ。
○小島委員	疑問に思っている人は、何回聞いても疑問は解けないような気はしますよね。
○事務局	今回、フーコム森田さんが遺伝子組換えの国の委員もやられているような方で、かなり詳しくご説明はいただいたのですが、まず、手元に資料が全くない状態で、口頭で10分弱ぐらいお話をされたので、聞いている方の理解が余り追いつかなかったかと思うところで、多分、もっと知りたいと。手元に資料があつたりすれば、もうちょっと違ったのかと思うのですが、どうしても話し言葉で話してしまうと、なかなか理解が難しいということです。
○中村会長	特に意見がないようでしたら、これは部会にお願いしましょう。どうぞ。
○中嶋委員	次のリスコミの委員の方で、このシンポジウムに参加された方はいらっしゃいましたか。 (西村委員挙手)
○中嶋委員	お見えになっていましたか。安心です。というのは、森田さんがおっしゃったように満席だという情報で行ったら、60名来ていなくてスカスカに見えたのです。それで、あれ?と思ったのが一点。だから、どうして当日欠席者が多いのかというのは、やはり主催者側としては知っておく必要があるかと思います。 遺伝子組換えについては、森田さんの資料がすごい枚数あるのです。結局30分ではとても無理で、後ろのほうははしょっても超過したような感じなのです。ですから、

添加物から農薬から輸入食品から、全部やろうとした意気込みはよかったです、結局、最後が尻切れみたいな感じになってしまったのです。その中に、少し遺伝子組換えの資料もあったのですが、詳しい内容ではなくて、項目みたいなものがちょっと挙がっていました。遺伝子組換えをやるかどうかは次のリスコミ部会でお決めいただくことになるのですが、ちょっと話が別なところに飛んでいくような気がするのです。というのは、遺伝子組換えというのはたんばくの問題なのですが、今、いろいろな週刊誌やらネットやらに出ているのが、そうではないいろいろな話が飛び交っています。それを納得できるように持っていくエンターテイナーみたいな人がいるのかなと思うと、ちょっと難しいかなという気がするのです。

もう一点、開催時間についてはこの時期の午後は終わったら真っ暗なので、お昼をまたいでやるというのもできないし、その辺はよく検討していただきたいです。

それから、テーマに関して、今回は総なめ的にやったのですが、これは一つの成功だと思うのです。その中で、HACCPを絡めてやったということで、事務局からも評価していただきましたけれども、HACCPというのが難しいものではなくて、家庭でも流用できるということがわかった人が少なからずいたということは、主催した側としては評価できる点かと思いました。

それと、何か1つのテーマに絞るということがいいのか、今回みたいに食の安全全般を取り上げてやったほうがいいのかというのは、もう少し議論を必要とすると思いました。というのは、今回もかなりたくさんの方のパネリストに壇上に並んでいただいたのですが、例えば遺伝子組換えのときに答えられる人が、限られていて、その立場として大丈夫だという言い方に終始せざるを得ないわけです。そうすると、聞いている人は疑問符が湧くという。その次のステップに行く前に時間切れで終わってしまったので、総なめ的なものをやる時にパネリストの人たちをどう選ぶかというのは、もう少し議論したほうがいいのではないかと思います。

それから、事前質問もできれば講演に入れていただいて、パネルディスカッションのときは事前質問について回答は終わっていて、それ以外のことでディスカッションするというほうが、次に進むステップになりやすいかと思いました。今回も二部が1時間半以上あったと思うのですが、それでも消化不良なのが残念だという気がしております。そういったことも踏まえて、ぜひリスコミの部会では議論していただければと思います。よろしくお願いします。

ありがとうございました。

ほかにありますか。なければ、これで本日予定された議題は全て終了いたしました。では、ちょっと早いのですが、これで今回の食の安全・安心横浜会議は終了したいと思います。

どうもありがとうございました。

○中村会長

資 料・

1 食の安全・安心推進横浜会議委員名簿

特記事項	2 リスクコミュニケーション検討部会について 資料2 3 令和2年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について 別添 4 令和元年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について 資料3 5 令和2年度食の安全を考えるシンポジウムについて 資料4
------	--