

令和元年度第1回食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会

日 時	令和元年6月7日(金) 午前10時～午後12時
開催場所	松村ビル別館5階 502会議室
出席者	中嶋委員、森田委員、水谷委員、松崎委員、小島委員、今坂委員、田邊委員
欠席者	なし
開催形態	公開(傍聴者なし)
議 題	1 令和元年度食の安全を考えるシンポジウムについて 2 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 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。 2 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 ○中嶋部会長 ○事務局 ○中嶋部会長 ○事務局	令和元年度 食の安全を考えるシンポジウムについて <p>皆さん、どうもご苦労様でございます。18日の本会議のほうには、きょうの結果は報告をすることになっているのですか。</p> <p>そうですね。そうなります。</p> <p>わかりました。それでは、事務局で、説明をしていただけますか。</p> <p>まず、シンポジウムのテーマとしては、「わが家で役立つ！食品安全」と仮のテーマをつけさせていただきました。日時と会場は既に押さえておまして、令和元年11月16日土曜日の13時半から16時まで、横浜市社会福祉センター4階のホールで、昨年同様の会場で行う予定です。開催方法なのですが、2部構成を考えております。なるべく意見交換を長くと議事に残っていたので、例年ですと2部の意見交換のところで、パネリストの方にそれぞれの立場でのお考えなどをご紹介いただくお時間をとっていたのですが、それを1部のほうに落とし込んでいような構成にしているのです、若干1部が長いのかなという時間配分にしております。まず、目的なのですが、食品にまつわる正しく役立つ情報を来てくださる人に提供しようということと、それをわかりやすく伝えて理解をしてもらうというところではないかと考えています。対象は幅広く一般の消費者で、正しく役立つ情報を提供していただく専門家は一般社団法人のFOOD COMMUNICATION COMPASS、略してFOOCOMという中立的な消費者団体の立場で科学的な根拠に基づく情報提供をしている団体代表の森田さんに来ていただくかと思っています。この方は、29年のシンポジウム、輸入食品をテーマにしたシンポジウムの時もご講演をいただいている方なので、皆さんもご存知の方かと思えます。それから、食品関係事業者として</p>

は、横浜を代表する、みんな知っているシウマイ弁当をつくっている崎陽軒の会社の品質管理部の方。あと、今年はラグビーワールドカップ、来年はオリンピック・パラリンピックという大きな国際イベントが横浜の会場で行われますので、外国人観光客も含めた利用者増加が見込まれる横浜の中心、中区の飲食店の状況というのを情報提供していただくかと思ひまして、中区食品衛生協会の会長さんにお声かけをしております。このメンバーでシンポジウムを進めていくのですが、その下の開催テーマのイメージですが、まず、専門家の森田さんからは、ここに書いてあるように、超加工食品を例に、表示の見方、添加物摂取など食品安全に関する正しい情報を解説してもらおうかと思ひています。おめくりいただくと「わが家で役立つ！食品安全」のチラシが出てくるのですが、第1部の「危ないって本当？超加工食品」といようなタイトルをつけています。それを取り巻く状況ということで、加工食品はもうなくてはならない、加工食品がなくなってしまうと日々の食生活も成り立たなくなってしまうと思うので、摂取、使わざるを得ないのですが、加工食品のリスクを正しく理解するための情報提供をしたいと思ひています。2番目は、「のぞいてみよう！シウマイ弁当の裏側」という仮タイトルをつけているのですが、新幹線のお弁当でよく買われるとか、地方から来る人も認知度の高いシウマイ弁当なのですが、それがどんな衛生管理の中でつくられて我々の手元に届いているのかということをご紹介いただきながら、家庭で取り入れられる衛生管理があるのではないかというようなことも含めて、ご説明いただけないかと思ひています。続いて「飲食店のつぶやき～おもてなしの準備」という、こちらも仮タイトルをつけさせてもらいましたが、これについては、先ほども申し上げたように、国際的なイベントがこれから横浜で行われるに当たって、ちょうど食品衛生法の改正もあり、来年6月にはHACCPによる衛生管理が小さな飲食店でも制度化されるということで、今、飲食店の業界ではそれに向けた準備をしています。そういったことを消費者の方にもぜひ知っていただければということで、お話をさせていただきたいと思ひています。

○事務局

前回、講演を極力短く、ただ、必要な情報提供は、いろいろな専門分野から15分などそれぞれお話しいただくという話がございました。今回、1部、2部という構成をとったのは、パネルディスカッションでは、スライドを出して資料を手元で見させていただくレイアウトがとれないので、聞いていただく方が今回はスライドをみて話がきけるようにこれまで意見交換の時間の中で行っていた登壇者それぞれの情報提供の部分を寄せさせていただいたというイメージです。だから、基調講演という位置づけではなくて、それぞれの情報提供をまとめた形でまずやって、それから意見交換ということでございます。

○中嶋部会長

皆さん、何かご意見はございますか。

○松崎委員	<p>時間はもう少しコンパクトにして、できるだけ広く皆さんの意見を聞いて、それに答えるような構成にしたほうがいいと思います。休憩も準備が整い次第、10分と限らず、できるだけ早く意見交換ができたらいいと思います。</p>
○水谷委員	<p>前回HACCP、食品添加物などと議論する中で、フードディフェンスという言葉が出てきて、一般的に企業などで検討されているものの一端を家庭の中に持ち込めないかという話があったと思うのですが、今回の説明で抜けてしまっているように聞こえました。</p>
○森田委員	<p>私も同様な意見で、日常生活の中のフードディフェンス、この間お話があった小学校でのジャガイモのソラニン中毒の話とか、そういう家庭の中で起きるようなことを取り上げるのと、HACCPも家の中でできる食品の防御についてとっていたのでテーマがずれているのではないかと思います。</p>
○中嶋部会長	<p>前回のリスコミ部会にご出席でない方もいらっしゃるので説明させていただくと、シンポジウムのテーマ決めの前回の会合の資料にフードディフェンスというのがあって、それがどういうものかというのを皆で意見を言ったのです。あと、シンポジウムに出席された方のアンケートを見ると、希望しているテーマが食品添加物、農薬、輸入食品と毎回同じなので、その理由は初めて来た人がかなり多かったためではないかと考えました。そして、今回は食品添加物も農薬も輸入食品も表示も全部できるようなシンポジウムにできないかと考え、その中で、フードディフェンスを家庭に置きかえたらどうかと議論しました。来る方は一般の方が多いので、家庭でいろいろ対処できるような知識を持ってもらうためのシンポジウムにしたいと考え、そのためには、消費者との意見交換を主体にし、基調講演はやらずに消費者が疑問に思っていること、あるいはパネリストから出されたテーマについて議論をしたらどうかと話したのです。</p>
○水谷委員	<p>フードディフェンスの考え方を家庭の中に入れるのであればこうだよという議論をしてほしいというのが前回の趣旨です。</p>
○中嶋部会長	<p>もう一つ、一般家庭でできるHACCPをわかりやすく取り入れて、食中毒やいろいろな食品に対応できるような指標を持ってもらうシンポジウムにしたらどうかというイメージを持っていました。</p>
○今坂委員	<p>食品防御や食品偽装の予防というキーワードで企業も進めているのですが、今、どちらかというと食品防御は、悪意を持ったところまでを防御しなければいけないというスタンスで企業は対応していて、それを家庭に置きかえるのは、少し難しさがあると考えています。</p>
○中嶋部会長	<p>確かにフードディフェンスというのは悪意のあるものまで含まれていますから。</p>
○松崎委員	<p>私はHACCPの導入に当たり小さな飲食店がどうやってこれから準備していくのだろうというのが非常に気になるところです。</p>
○田邊委員	<p>HACCPについて、飲食店全体が、食品衛生関係でなかなか難しいところもあるので、行政とともに一生懸命やっています。</p>

○中嶋部会長

飲食店というのは一般家庭と非常に近い関係にありますよね。飲食店でのHACCPは、一般家庭の考え方につながってくると思うのです。どういうものを意見交換するかというテーマを決めないといけないですね。そのテーマは、最初の趣旨からいくと、添加物、農薬、食中毒、輸入食品。大体この4つぐらいだった気がするのですが。

添加物というと、一般の方はなるべくとらないほうが良いと考えているので添加物を正しく理解してもらえる情報を提供するの大事なことではないかと。あとは本人が入っているものは食べたくない、安全だとわかったから食べると、その判断に資することがこのシンポジウムで重要なことですから、正しい情報を出すということで、添加物は必要だろうと。残留農薬についても、考え方は添加物と一緒に。だから、添加物、残留農薬の問題を1つのテーマでくくれるのではないかなと思います。あとは、輸入食品は危険だという話が一般的に出ているのですけれども、国産よりは輸入食品のほうが安全だという話も、情報提供として必要だと。それから、あとは食中毒。開催するのが11月ですから、ノロウイルスとかを取り上げて、これはまさしくHACCPを使えるかなという気がするのです。となると、HACCPというのは何だということをわかってもらって、家庭でどう使うかに踏み込んでいけたらいいなと思っていたのですが。皆さん、何かご意見ございますか。

○事務局

中区の鎌田会長にお話しいただくという意図は、飲食店と家庭が、HACCPの中でもかなり近いというのがありますので、そういった意味で、今回お声かけして、ご了承いただいている状況でございます。家庭でできるHACCPというのを話せる方が実際にいらっしゃらないので、行政のほうからお話するか、あるいは鎌田会長のほうから、家庭に近い部分のお話をさせていただき、家庭に生かせる部分を理解してもらい狙いがございます。それから、フードディフェンスの話が先ほどちょっと出ておりましたけれども、フードディフェンスは、前回出したときに私どもも不勉強なところがあったのですが、やはり一般的なイメージとしては故意な犯罪とかに対する企業側の対策の話で、それをすぐに一般家庭に結びつけるというのがなかなか難しいところがあり、より幅広い範囲をカバーする意図で「食品安全」をテーマにご提示しました。前回先生がおっしゃったような添加物、表示、食中毒の話など非常に幅広いことをやっていこうということでしたので、どういう言葉がいいかというのはまさにご議論いただきたいところなのですけれども、そこをフードディフェンスという言葉で言ってしまうと、いわゆる犯罪対策みたいなイメージが強いので参加される方々に誤解を与えかねないかと思いました。

○水谷委員

フードディフェンスはおもしろい言葉だと思っていたのですが、なかなか取り入れにくいというのであれば、HACCPを家庭に持ってくるのに、例えばこういうのは使えますというように取り出していただけないかなと思います。各食品業者さんでここだけ押さえなさいというものを持ち出して、工場でもこうですよという言い方をすれば、説得力のある展開が期待できるのではないかなと思います。

○中嶋部会長	<p>家庭でどうやってHACCPという考え方を導入して、食品の安全に持っていくかという意味では、HACCPを説明してもらわないといけないと思うのです。先ほどのテーマごとに、農薬、添加物、輸入食品の話は、森田さんに情報提供してもらい、基本的なHACCPの考え方を市のほうで話してもらって、大規模な施設で導入しているHACCPを飲食店ではどうやって活用しようとしているのかというのを、中区食品衛生会長の鎌田さんにお話しいただきたいと思っています。</p> <p>HACCPは微生物制御をどうするかから始まったハザードアナリシスなのです。したがって、微生物ごとに特性を知らなければいけないのと、それから、でき上がった食品がどういう条件であれば微生物等を抑えられるかという、そこがHACCPのハザードアナリシスの基本になっているのです。例えば、魚はビブリオが多いとか、肉はサルモネラ、カンピロバクターが多いとか、そういうことも必要なのです。鳥肉を買ってきたときには、一般家庭ではカンピロバクターを考えなくてはいけないというのを植えつけてはいけないわけです。それがハザードアナリシス、危害等を分析する原点になるわけです。そういった資料も、欲しいですね。</p>
○森田委員	<p>HACCPの話は、普通に聞くと難しそうだと思うのですが、HACCPの考え方が家庭の中の食品衛生につながるということをわかっていただかないといけないと思うので、HACCPをもっと身近な存在に感じるような内容にできればいいと思います。それをやることによって家庭の中の食品衛生が保てるということを知ってほしい。あと、家庭の中でも食中毒は起きているという危機感も持っていただきたいです。</p>
○中嶋部会長	<p>HACCPは何かというのを知ると、どういう食品にはどんな危害があるのかとか、その危害を除去するためにどういう調理方法、どういう保存方法をしなければいけないかが知りたくなるでしょう。</p>
○森田委員	<p>というか、HACCPを知らない人にも来てほしいです。</p>
○中嶋部会長	<p>そうそう。まず、知らないと思うのです。95%ぐらいは知らないと思うのです。名前を聞いたことすらない人が多いのではないかと思います。</p>
○田邊委員	<p>我々の業界では、食中毒予防の三原則「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」、をみんなに浸透させています。「ふやさない」ということは冷蔵庫に保管して温度を上げない。「やっつける」というのは、よく焼いて出すとか、そういうことを進めています。</p>
○中嶋部会長	<p>飲食店だと、今の方法を何時何分、冷蔵庫チェック、何度とかを全部記録しなくてはいけないのですよね。</p>
○田邊委員	<p>寿司屋の場合は、例えば、アナゴとかかんぴょうとかは加熱して冷蔵庫に入れる。毎日時間帯をチェックしてマルバツをつけてコメントをつけて、毎日の作業に入るので</p>
○中嶋部会長	<p>例えば、一般家庭でいくと、野菜果物穀物、トウモロコシ、肉魚が対象ですよ。それぞれにどのような危害があるのか、知ってもらわなければいけないですよ。</p>

○事務局	<p>家庭の皆さんにHACCPを知ってもらおうという中では、まず事業者さんがどういう取り組みをしているか知っていただきます。今回の崎陽軒さんは比較的大きい企業としての衛生管理の取り組みの中でHACCPを入れているし、これから小さい飲食店でもHACCPをやろうとしているというところで、2種類のお話ができるかと思います。それに加えて、行政からHACCPって何だろうという話をどこに入れるかというのはあるのですけれども、その話を入れながら、大きい工場レベルでの取り組みの部分と小さな飲食店の部分というのを例にしながら、家庭で使える部分はこういうところ、という展開で意見交換のほうに持っていったらどうなのかなと思っています。普段、何となくやっている作業の意味を理解して、帰ってもらえたら今回のシンポジウムは成功なのかなというところがあります。加工食品や輸入食品の安全対策を森田さんから話をしてもらい、それに続いて企業のレベルの話と、小さな飲食店のレベルの話を情報提供いただき、そこから家庭へと展開します。後半で前半のお話を材料に、十分に意見交換をしてもらおうということができるといいのかなというふうには思っています。</p>
○松崎委員	<p>そうしたら、30分の中でそれぞれ講演をしていただけるような構成にして、意見交換の中で、事前質問や当日質問に、それぞれのパネリストの方にお答えいただくと。全てを情報提供の中で伝えなくても、意見交換の中でも、時間さえあれば答えていただけると思います。</p>
○小島委員	<p>私は来た人がHACCPという言葉を目の中に入れて、ふーん、食品安全にそういうのがあるんだ、というぐらいをわかっていただけたらいいと思います。</p>
○中嶋部会長	<p>それだけでいいのですよ。</p>
○小島委員	<p>今、HACCPって、聞いたことがない人は、何だそれはと思う方が大多数だと思うのです。その人たちに、自分たちの食生活と非常にかかわりのある言葉だし、それが自分たちの身を守っていくのに大事だということを覚えていただくことが、今回のシンポジウムの一番の目的なのではないかと思うのです。</p>
○田邊委員	<p>我々の業界にしても、HACCPとは何だ、なんて言う人はまだたくさんいますからね。それを、こういう管理だということを知ってもらってから始めています。</p>
○松崎委員	<p>知っているのと知らないのとでは大違いだと思うので、ぜひ知っていただけるようにね。</p>
○中嶋部会長	<p>松崎さん、HACCPの情報提供については、横浜市にやってもらおうかと思っていた話を崎陽軒さんにしていただくということでどうですか。</p>
○松崎委員	<p>それもいいですね。</p>
○中嶋部会長	<p>そうすると、頭で簡単なHACCPの問題意識が共有できると思うのです。もちろん、わからないだろうと思うのだけれども、あとはディスカッションの中で具体的に深めていっていただけたらと思います</p>
○松崎委員	<p>そうですね。参加者の満足度も、意見交換が十分にできたかどうか非常に大きいので、ここを膨らませられるようにしたいです</p>

○事務局	<p>時間の目安でございますが、今のご議論を踏まえますと、森田さんに30分ぐらいで幅広く、添加物、残留農薬、輸入食品の表示をお話しいただき、崎陽軒さんに10分でHACCPの概要、本来、HACCPというのはこういうものだよということを、シウマイを例えにお話しをいただき、あと、中区食品衛生協会会長の鎌田さんに飲食店の取り組み状況みたいなことで、少し家庭に近いところのHACCPのお話をいただくということで、そうすると合わせて情報提供が50分ぐらいになります。それで、残りの時間は、意見交換に90分は時間がとれると思います。</p>
○中嶋部会長	<p>テーマが「わが家で役立つ」というのはいいですね。</p>
○松崎委員	<p>それは入れてほしい。</p>
○中嶋部会長	<p>あとはサブタイトルでどうするかですね。この部会の趣旨は、HACCPの手法を一般家庭に導入して食品の安全を考えようということなのですけれども。</p>
○水谷委員	<p>私はシンポジウムのテーマは「わが家で役立つ！HACCP知識」にしたいと思います。</p>
○森田委員	<p>「HACCP知識」と載っていたら、まずHACCPを知らないの、「わが家で役立つ！」と書いてあっても、何だろうねこれ、とってしまうかなと思います。</p>
○小島委員	<p>テーマは「わが家で役立つ！食品安全」で、サブタイトルに「HACCP？」という感じがいいです。</p>
○松崎委員	<p>HACCPをテーマのトップに持ってくるよりは、中身を聞いたらHACCPって重要なんだと思っていただけのほうがいいので、あえてテーマにはHACCPという言葉は入れなくてもいいのかなと思います。HACCPと入っていると、何のこと？よくわからないからいいやとなりがちなので、チラシを見ておおよそのことがわかれば、いいかなと思います。</p>
○中嶋部会長	<p>では、テーマは「わが家で役立つ！食品安全対策」にして、「HACCPって何??」というのをサブタイトルか、誘導的などところかどこかに入れてもらうと。 では、きょうの案をつくっていただいて、委員会のほうで皆さんの意見も聞いてみましょうか。</p>
○事務局	<p>承知しました。</p>
議事 2	<p>令和2年度のリスキミの事業を議論</p>
○中嶋部会長	<p>もう一つきょうのテーマが、来年度のリスキミの事業を議論しなければいけないのですが。</p>
○事務局	<p>先日、厚生労働省の食の安全の連絡会議に私が出席してまいりましたので、そのときの資料の情報提供させていただいています。毎年、全国食品安全連絡会議ということで、食品安全委員会が全国の自治体の担当者を集めて情報提供をしてくれる会なのですけれども、そこで配られた資料の抜粋になります。このカラー刷りの1枚目の「鶏肉を</p>

安全に調理するために」というのと、2枚目が「ジャガイモによる食中毒を予防するためにできること」動画の公開についてというのをいただきました。ちょうど部会の中でも、ジャガイモのソラニンに対するお話なども出ていたので参考になるかと思っておつけしました。3枚目の「リスクコミュニケーションの促進」と書いてある資料なのですが、実はこれは安全委員会のほうで年度ごとに重点的にやっていく運営計画というのを策定しているようでして、その中の今年度重点的にやっていくテーマということで2つほど挙げられていましたので、これについてもご提供させていただきます。

1つ目が「食品の安全性の確保についての基本的な考え方、リスクアナリシス」ということです。意見集約の方法にデルファイ法というのがあり、学識経験者と消費者モニターと自治体の職員の3分類のカテゴリーの人たちに同じ質問を投げかけて、食の安全について話し合いたいことや伝えたいこと、聞きたいこととは何ですかという設問を繰り返しながら互いの認識を絞り込んでいくというやり方だそうです。その結果、それぞれのカテゴリーの人たちで、聞きたいことと伝えたいことが実はマッチングしていなかったということでした。この結果をふまえて、聞きたいことに答えるとか、聞きたくないけど伝えたいといったことに主眼をおいてテーマを決めてやってみることもどうでしょうかというのが1つ目です。

2つ目が食中毒のテーマです。やはり食中毒発生件数の上位を占めてなかなか減らないものについて、的確な正しい情報を伝えていく必要があります、安全委員会がカンピロバクターとノロウイルスについて、その科学的なデータ収集をしたものを公開しているので、それを使ってリスクミをやったらどうかというものです。その下の重点連携強化というのがあり、手法についての部分なのですが、国としては栄養教諭とか家庭科の教諭とか、学校関係者をリスクミの仲間に入れると非常に波及効果があるとのことでした。子供たちに直接接する方々なので、そこに対していろいろな情報提供をしていくと末端までの広がりがとても大きいので、こういう方たちを取り込みながらリスクミをすると効果的ではないかということです。あと、食品関係事業者ということで、営業者とか工場形態でやっている営業者の皆様とかにも入ってもらって情報提供して、行政、消費者、専門家、食品関係事業者という、本当に王道を行くリスクミの形をやったらどうですかという話でした。その下のリスクコミュニケーションの促進というところで、国としても今、さまざまな方法で情報発信をしています。紙媒体に限らず、ホームページとかFacebookとかYouTubeを使った動画とか、非常にそういうものに力を入れてやっているということで、1枚目、2枚目のカラーの写真つきのチラシであったり、ジャガイモについては動画で情報提供したりしているということで、非常にわかりやすい媒体なので、こういったものを使って横浜市のリスクミの中でもわかりやすく伝えたりすることもできるのではないのかなと思っています。あと、子供向けのキッズボックスという紙媒体の冊子でわかりやすく紹介しているものも作っていますので、例えば本市のリスクミとかでも、親子を対象にとか、ターゲットをもっと絞ると、こういったもの

<p>○中嶋部会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中嶋部会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中嶋部会長</p> <p>○小島委員</p> <p>○中嶋部会長</p> <p>○事務局</p> <p>○中嶋部会長</p>	<p>とかでも展開ができる可能性があるのかなと、今回この連絡会に出席して感じましたので、ご紹介させていただきました。今まで一般消費者対象のシンポジウムなのですが、今後の展開として、少しターゲットを絞る、例えばカンピロバクターの食中毒などは20代がとて多いのです。若い世代が感染する患者さんとして多いので、大学生とか専門学生とかそういうところをターゲットに展開できないかとか、そんなようなやり方もあると思うので、情報提供させていただきました。これを使って来年やりましょうということではないのですが、一つこういった動きもあるということで、ご紹介させていただきました。</p> <p>来年度のリスキ事業ですが、総括的な今回のシンポジウムの成果を見て、改良してやっていってほしいなという気がします。11月にお見えになる方も初めての方が7割以上を占めれば、一般的に不安に思っていることは続けてやっていく必要があるのではないかなと思うのです。だから、特別な事件がない限りは、来年度のリスキ事業も地道なこういう活動を続けていく必要があるのではないかなと思います。</p> <p>国も、ゴールはなくて、とにかく繰り返しやっていくことが大事だと言っていたので、同じことであっても新しい知見もあるかもしれないし、年代も変わっていくと関心事も変わったりするかもしれないし、繰り返しやっていくことに意味があります。</p> <p>では、次年度のリスキ事業は、継続的にやることが重要なので、11月のシンポジウムの成果を見て次の部会に出していただくと委員会に報告します。</p> <p>あと、事務局は何かありますか。</p> <p>1点だけお願いがございまして、毎年当日の受付を委員の皆様をお願いをしておりますので、ご協力をできる範囲でお願いしたいと思います。</p> <p>皆さん、よろしくお願いいたします。</p> <p>すみません。今回学校の栄養士さんとか保健の先生とか、教育委員会関係のところ呼びかけていただけるとよいと思います。</p> <p>私もそう思いました。</p> <p>では、調整してみます。</p> <p>ぜひ情報提供をお願いします。議題は終わりました。これでよろしいですか。どうも長い間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 令和元年度食の安全を考えるシンポジウムについて（資料1）</p> <p>特記事項 なし</p>