

令和4年度第3回 食の安全・安心推進横浜会議 会議録	
日 時	令和5年3月7日(火) 午後3時00分～午後5時00分
開催場所	市庁舎18階なみき16・17会議室
出席者	田崎会長、松崎副会長、向井部会長、吉川委員、林委員、日浅委員、大津委員、小島委員、今井委員、齊藤委員、今坂委員、仲辻委員(順不同)
欠席者	田邊委員、横田委員
開催形態	公開(傍聴者 0人)
議 題	1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画について 2 令和5年度 食の安全を考えるシンポジウムについて 3 報告事項
資 料	1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画(案) 2 令和5年度 食の安全を考えるシンポジウム概要(案)
決定事項	1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画について確認した。 2 令和5年度 食の安全を考えるシンポジウムについて、リスクコミュニケーション検討部会での検討内容が承認された。
議 事	<p>議題1 令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画について</p> <p>事務局 別添資料「横浜市食品衛生監視指導計画」について説明。 (質疑・意見)</p> <p>林委員 若い世代の市民への食の安全の啓発について、YouTubeでの発信は大変有効だと考える。食品表示、食品の保管方法についても啓発するのが良いのでは。</p> <p>事務局 来年度も引き続きやっていく予定。今後は表示等についても広げるよう検討する。</p> <p>松崎副会長 SNSの活用は、非常に有効な手段だと考える。消費者が行政が発信した情報を自然と目にするような啓発を行ってほしい。 また、コロナ禍でキッチンカーが非常に増えているように感じるが、どのように対応しているのか。</p> <p>事務局 キッチンカーは、食品衛生法の営業許可が必ず必要なため、許可調査を実施し、基準を満たしていることを確認して、許可を出している。HACCPについても法令上導入することが義務付けられているため、キッチンカーごとに衛生管理計画をつくるように指導をしている。また今年度は、食品専門監視班で抜き取り検査を実施し、衛生状況の確認などを行っている。 さらにイベントで出店することが多いので、イベントでの営業状況を届出してもらうようにしている。</p> <p>田崎会長 道路占有許可については、一時的な規制緩和だったのか。今後はできなくなるということなのか。</p> <p>事務局 飲食店が密にならないようにするため、客席を外に広げることに関する規制緩和だった。ただ、コロナが落ち着いてきたため終了となった。</p>

大津委員	3 ページ (2) HACCP に沿った衛生管理の導入について、制度化、義務化されて約 2 年だが、HACCP 導入の進捗状況はどうか。
事務局	衛生管理計画の作成など HACCP を導入したか行政で確認が済んでいるところが、約 5 割程度。導入している令和 3 年時点が、新型コロナウイルス感染症の影響で立ち入りができない期間が長かったため確認作業が少し遅れている。 HACCP を導入し、定着させるのが課題のため、今後は HACCP を継続して取り組んでもらえるようなツールを提供していきたい。
大津委員	昨年 HACCP 導入の補助資料を配布して指導していると聞いたが、その有効性はどうか。
事務局	事業者が取り組むハードルを下げるという意味では、有効だった。
大津委員	指導計画 5 ページ、アニサキスについて、消費者の対策を入れた方がいいのではないか。例えば、内臓をすぐ取り除くことや冷蔵や加熱等、消費者向けの推奨事項を入れた方が良いのでは。
事務局	記載するよう検討させていただく。
田崎会長	e ラーニングについての説明は一般用語として説明なしでよいか。
小島委員	一般用語になりつつあるが入れたほうが良いと思う。
議題 2	令和 5 年度食の安全を考えるシンポジウムについて
田崎会長	2 月 17 日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説明してください。
事務局	部会長の選任については、部会委員の互選で向井委員に引き受けていただくこととなった。 また「令和 5 年度 食の安全を考えるシンポジウム概要案」については、向井部会長からご報告をいただく。
向井部会長	(資料 1 に沿って報告)
事務局	講師については調整中だが、農薬の基準や植物性自然毒の食中毒がテーマとなると、平成 29 年度、令和元年度、令和 3 年度のシンポジウムの基調講演を行っている、一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS の代表の森田氏にご講演とパネリストをお願いするのが良いのではないかと考える。また、農薬の適正使用に関する取り組みについては、ぜひ横田委員に御協力いただきたいと考える。 そのほかのパネリスト (事業者) については、市内事業者でそうざい等農産物を原材料に使用している食品等事業者の方を想定している。
今井委員	若い世代も興味があると思う。 今年度の感想として、内容はすごく分かり易いけど、時間が長かった、という意見を聞いている。工夫をしていただけるとありがたい。
事務局	YouTube に目次をつけ、途中からも見れるようにしているが、そのあた

	<p>りもうまく活用いただけるよう検討していきたい。</p>
	<p>議事 3 報告事項</p>
	<p>事務局 (資料に沿って説明)</p>
	<p>その他の意見</p>
日浅委員	<p>監視指導計画 6 ページの食物アレルギー対応について、保育士や教師の注意喚起もしてほしい。</p>
事務局	<p>アレルギー対策は保護者や園側等との連携によって対応している。監視指導計画はあくまで食品衛生の視点で記載しているため、調理施設内の対策などを中心に記載しているが、実際の保育所や学校の現場では、保育士や先生方の幅広い対策が講じられて、事故を未然に防いでいる。</p>
田崎会長	<p>組織改正があるが、今後も同じように他局と連携が取れるのか。</p>
事務局	<p>日頃から他局と常に情報共有等行っており、今後も連携を取っていく。</p>
林委員	<p>消費者としてお店を選ぶときに、どうすればよいか。</p>
事務局	<p>例えば、監視指導計画 9 ページの自主衛生管理は、食品衛生協会の指導員が巡回してチェックが入っているお店である。10 ページの秀級施設は一定の衛生管理が評価されて受賞しているため、指標になると思う。今後どのようにこのことについて広めていくかが課題である。</p>
林委員	<p>HACCP ができている施設も表示していただけると嬉しい。消費者としては心配になることもある。</p>
	<p>閉会</p>