

平成29年度第3回食の安全・安心推進横浜会議

日 時	平成30年3月14日（水） 午前10時～午前11時30分
開催場所	中区役所別館 305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、勝委員、西村委員
欠席者	山谷委員、田邊委員
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（案）について 2 平成30年度 食の安全を考えるシンポジウムについて 3 平成31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（案）について確認した。 2 平成30年度 食の安全を考えるシンポジウムについて部会検討内容が承認された。 3 平成31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（案）について
○中村会長	「平成30年度 横浜市食品衛生監視指導計画（案）について」、事務局からお願いいたします。
○事務局	（資料に沿って説明）
○中村会長 ○水谷委員	御意見はございますか。 飲食店営業や菓子製造業など、おのおのの業態によって監視するところも違うだろうと思いますが、これだけ数があるとパターン化してしまっていて、監視されるほうは、またここに来たらあれとあれだなというのが読めてしまっていて、実際の効果が薄くなってしまっているのではないかと思います。この辺について、実際に何をされて、どういう結果が出ているかを伺いたい。
○事務局	おっしゃるとおり、同じ1件でも非常に時間のかかる1件から、早く終わる1件もあり、1件は1件というところで、中身が全く違うということもあります。見るところのパターン化という部分では、毎回必ず見るところもあれば、その時の食中毒発生傾向から気をつけてほしいところを見て回るなどです。監視指導では食品の取り扱いを確認することもありますし、注意喚起という点では、最近のトピックスなどを入れたチラシなどを配布したりして工夫しています。
○水谷委員	行政的には、これでいいと思っておられるのか、まだ足りないと思っておられるのか、または非常に効果が出たという結果が出ているのかどうか、その辺の評価については、我々消費者としてはどのように見ればいいのでしょうか。
○事務局	食品事故はなくて当たり前ですから、食中毒の発生状況や違反食品の摘発、苦情の件数などで私どもは評価しています。食中毒につきましては、3年前の51件をピークに、減ってきていますので、監視指導や啓発が功を奏しているのかなという評価はしています。違反食品につきましても、添加物関係や表示関係は減ってきていますので、監視効果はあったかと考えています。 また、HACCPの義務化に関する啓発についても、今後、重点的に行っていかなければいけないということで、監視の視点を変えて、次年度から取り組んでいくこととなります。
○中村会長 ○海野委員	それが実情に応じてという言葉で表現されてあるわけですね。ほかにございますか。 監視指導は、事前にこの日に入りますよと言ってから入ると、そのためにきれいにされてしまうような感じもするのですが、そこはどうなのでしょう。
○事務局	大規模な製造施設などでは、品質管理の担当と時間の調整をしてから入ることもあります。基本的には通告なしに行くというスタイルですが、経営者さんと直接会えなかったりすることもありますのでその辺は臨機応変に対応しています。

○清水副会長	この、寄せられた御意見の中で、多分これは去年のシンポジウムに参加された方かなと思うのですが、最後のほうに「残念なのは、この催しがあまり知られていないことで」と書いてあります。その下に「SNSを活用して」と書いてありますが、SNSはやっているのですか。
○事務局	食品衛生に関しては、SNS等の利用は行っていません。区役所では情報をツイッターなどで拡散していますので、検討してみたいと思います。
○中村会長	最近の若者などを見てみると、パンフレットやリーフレットなどの紙媒体はそもそも見ないのです。せっかくいいシンポジウムをやっているのに、広報活動をどうするかというのはできたら考えてください。
	ほかにございますか。なければ、監視指導計画は承認ということでいいでしょうか。
議 事 2	平成30年度 食の安全を考えるシンポジウムについて
○中村会長	次に、平成30年度の食の安全を考えるシンポジウムについて、先日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、部会長から御報告をお願いします。
○清水副会長	(部会について報告)
○中村会長	御意見はございますか
○森田委員	この、「魚にひそむ衛生リスクとその対策」はすごくいいテーマだと思うのですが、せっかく栄養学までやられるのであれば、魚の料理レシピというようなものを少し混ぜると、主婦の方々にも興味を持っていただけるのではないのでしょうか。
○清水副会長	パンフレットやチラシなどにそのようなことも書いておくということでしょうか。
○中村会長	そのような内容も入れたらいいのではないですか。魚を使った料理方法や、料理の仕方も学べますというようなことですよね。ほかにございますか。
○水谷委員	パネリストの中に流通業者さんも入っていますが、漁獲後から市場で販売されるまでの衛生状態についても触れていただきたいですね。確か、漁獲後の衛生状態の悪さから事故につながったようなことがあったかと思いますが、その辺の実態を知りたいと思います。
○中村会長	養殖のことも気になりますね。餌に入っているかもしれない抗生物質のことなどですね。
○事務局	「魚と日本人」というのは、「魚を食べる」ということを一本の軸としてHACCPや食中毒などの食品衛生や栄養学などそれぞれ一つのテーマとして扱えるようなものを、縦に串ざしにしたテーマとして提案しています。日本人はこのように魚を食べてきたかななどを導入として、魚と日本人の歴史、生食や保存の際の知恵などを盛り込み、行政としても、HACCPをもっと知ってほしいということもありますので、魚にはこういうリスクがひそんでいて、こういう対策をして日本人は食べてきたのですという話を聞いたらと考えました。栄養学的な面としては、例えば味噌漬けにすることで、保存性だけでなく、魚肉中のタンパク変性によりおいしさも増すというような話も聞いたら、幅広く興味を持っていただけるのではないかとということで、部会で御検討いただき、今日の資料として組み上げた次第です。
	パネリストや講師の方について、例えば講師は衛生学、魚に関するHACCPと、栄養学、漬物あるいは干物や化学的な変化など、そのようなお話しができる方を想定しているのですが、もし心当たり等がございましたら御教示ください。加工業者や流通事業者、消費者代表をどなたにするかなどを御検討いただきたいと思います。
○松崎委員	魚のことで私が一番気になるのは、最近は養殖魚が増えていることです。サケの養殖、マグロの養殖、ハマチもフグも、私たちが食するいろいろな魚は養殖魚が多いというのは、お買い物に行っても感じるところです。店頭に並んでいるものですから、きちんと検査もされて大丈夫かなとは思っていますが、どのように養殖をされているのかという点も非常に知りたいところです。
	パネリストの中に養殖に関するお話しができる方も入れていただくと、不安なく食することができるかなと思いますので、そのあたりも検討していただけたらと思います。
○中村会長	ほかにございますか。特になければ、ごとのテーマは「魚と日本人」という大きなくくりで食品衛生学的な観点を中心に、お魚と日本人とのかかわりを考えていこうということです。
	あとは事務局のほうで講師などを選定して、もう少し内容を固めていただければと思います。

議事 3

平成31年度 リスクコミュニケーション事業について

○中村会長

続きまして、平成31年度のリスクコミュニケーション事業についてです。

○事務局

(部会について報告)

○清水副会長

部会では、事務局案で出ていました食品衛生法の改正とHACCPについては、今年やるのはちょっとまだ早いかなという話になったのです。ですから、平成31年度のテーマとしては、食品衛生法がどのように変わったかみたいなことを勉強しても良いかと思います。

○中村会長

かなり大きな変革をするみたいですね。

○清水副会長

それを知ってもらうということは必要なかなというのはあって、来年このあたりのところを考えていくのがいいのかなとは思いますが。

○中村会長

国の方針がどのようなものか、何か事務局に情報は入っているのですか。

○事務局

大まかにいうと、ポイントとなる改正点は6つあります。一点目は広域的な食中毒事案への対策の強化、二点目はHACCPによる衛生管理の制度化、三点目は特に注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集、四点目は食品用の器具や容器・包装の衛生規範の整備、五点目は営業許可制度の見直し、六点目は食品のリコール情報の報告の制度化という内容です。

施行までの期間は、基本的には2年です。営業許可の見直しの関係については3年を超えない範囲でということになっています。

○中村会長

わかりました。ありがとうございました。

報告事項

横浜市食中毒発生状況

○中村会長

報告事項に入りますが、平成29年度の横浜市食中毒発生状況について、事務局から御説明をお願いいたします。

○事務局

(資料に沿って報告)

○清水副会長

1件の不明で15人患者さんがいるということですが、どのような食中毒だったのでしょうか。

○事務局

食中毒の原因として明確に因果関係が認められておらず、病因物質として確定していないものの中に、カンパチなどに寄生しているユニカプシューラという寄生虫がございまして、今回の食中毒では患者便などからこのユニカプシューラが検出されております。恐らくその寄生虫によるものではないかと考えられておりますが、まだ、病因物質として規定していないので不明という計上となっております。

○中村会長

ほかにございますか。給食施設は意外と出ていないですね。

○事務局

横浜市内では出ていませんが、去年は、東京都と和歌山県の学校給食で刻みのりを原因とする大きな食中毒がありました。

○海野委員

よく貝類は中毒になりやすいと聞きます。例えば、クラムチャウダーなどを作ると翌日ぐらいまでおいしくいただいているのですが、貝類が入っていると、加熱調理をした後も気をつけたほうがいいのでしょうか。

○事務局

貝類が入っているから特別ということはないのですが、加熱調理した後のクラムチャウダーやカレーなどが冷めると、細菌が繁殖しやすい状況になりますから、もし残ったら、冷蔵保存していただき、食べる時はしっかり再加熱していただければ大丈夫です。

○中村会長

最近スーパーなどで、カット野菜がすごく増えていますが、洗わなくてもそのまま食べられますと書いてありますよね。あれは本当に大丈夫なのですか。洗わないことを勧めるというのは、企業があのような宣伝をしているのかなと思います。洗わなくてもいいという表示は、どういうときに表示できるかという基準があるのですか。

○事務局

「洗わなくてよい」というような表現に基準はありません。カット野菜工場を見に行った限りでは、消毒された後に良く洗浄し、無菌的に包装されて販売されていると思います。恐らく、次亜塩素酸のような殺菌剤を使用して消毒されているので、細菌的には衛生的と言えるでしょう。

○清水副会長

栄養的にはどうなのですか。食べて、栄養がとれるとはとても思えません。

<p>○中村会長</p> <p>○海野委員</p> <p>○中嶋委員</p> <p>○松崎委員</p> <p>○西村委員</p> <p>○守分委員</p> <p>○松崎委員</p> <p>○中村会長</p> <p>【閉会】</p>	<p>加工食品の栄養価をきちんと分析値で出すべきだということを国に請求しようという運動をやっている人もいます。ただ、栄養価を分析するというのは結構費用が高く、自分たちで栄養価を分析しようと思ったら、とても大変です。</p> <p>手を洗う、食べ物を洗うということは食品衛生の原点だと思うのですが、企業が便利さを追求するあまり、ひょっとしたら手を洗わなくてもいいという食品会社が出たりするのではないかと、とてもああいう傾向は気になります。</p> <p>お魚も真水でよく流すことによって、かなり食中毒が軽減されるということを読んだことがあります。どうなのですか。</p> <p>昔は、魚による食中毒は腸炎ビブリオがトップだったのです。刺身のツマである千切りの大根を食べて腸炎ビブリオ食中毒が出たことがあり、なぜ大根が原因になったかという、そこに魚を乗せていたので、魚に付いていた腸炎ビブリオが大根に移ってしまい、原因食品が大根になってしまったということがありました。今は、よく洗浄することで真水に弱い腸炎ビブリオをほとんど落としてしまっており、時代の変化とともに、低温で衛生的な流通というのが普及してきたおかげで、腸炎ビブリオ食中毒が減ってきました。そのかわりにアニサキスなどの寄生虫が目立ってきたということになるのです。</p> <p>丸のまま買ってきた魚は家庭でも洗いますが、スーパーで既に切り身になったお魚を洗うということは、私はあまりしないので、スーパーさんのほうで何か特に気をつけていただいているようなことはありますか。</p> <p>切り身は加熱調理をされることを前提に、水洗いをされなくても食していただけるよう加工処理し提供していると聞いております。</p> <p>切り身を洗うか、洗わないかというのは、よく聞く話ですよ。</p> <p>洗ってしまうとかなり水っぽくておいしくなくなってしまいますので、切り身は必ず加熱して食べるので大丈夫かなとは思っていましたが、今の話を聞いて少し心配になり質問しました。</p> <p>ほかにございますか。なければこれで本日予定された議事は全て終了いたしました。</p> <p>委員の皆さん、長時間にわたり本当にお疲れ様でした。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 平成30年度食の安全を考えるシンポジウムについて</p> <p>別添 平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について</p> <p>特記事項 なし</p>