

令和4年度第3回「さいたま市食の安全委員会」 議事要旨

日時	令和4年11月7日（月） 14時00分～16時00分
場所	浦和コミュニティセンター 第15集会室
出席者 （敬称略）	〔委員〕計10名 久家 慶子／新藤 みち子／高野 伊知郎／田邊 光／藤野 恵／ 星野 和江／本多 正司／本山 陽子／森田 万里子／山田 昭夫 〔関係課〕計9名 塚越消費生活総合センター所長代理 中原副参事／浅野健康増進課長 ／戸村食肉衛生検査所長／清水地域保健支援課長／岡崎食品衛生課長 ／近藤生活科学課長／都築参事兼農業政策課長／宮野健康教育課長／ 佐藤大宮区役所保健センター所長 〔事務局〕計3名 食品・医薬品安全課：小島課長／小澤主査／新井獣医師 〔傍聴者〕0名 〔報道関係者〕0名
欠席者	〔委員〕計3名 加藤 雅信／黒須 正平／中村 啓子
議題	1 開会 2 委員の委嘱について 3 議事 （1）令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）について 4 その他 5 閉会
公開又は 非公開の別	公開
配付資料	①次第 ②令和4年度 第3回「さいたま市食の安全委員会」 席次表 ③「さいたま市食の安全委員会」第10期委員名簿 ④（参考）「さいたま市食の安全対策会議」構成員名簿 ⑤（資料1）令和5年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）
問い合わせ先	さいたま市 保健福祉局 保健部 食品・医薬品安全課 電話 048-829-1300 FAX 048-829-1967

議事（１）

令和５年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）について

食品・医薬品安全課長から、資料⑤に沿って説明を行ったのち、意見交換を行った。

<質問・意見等>

・資料⑤ 8 ページ監視指導対象施設及び監視指導予定回数について、監視指導予定回数が大きく変わっている。その頻度が減った理由について教えてほしい。

→例えば大量調理施設について、令和４年度は２年に１回だったが、令和５年度（素案）では３年に１回と頻度が減っている。これは、大量調理施設は以前から HACCP の概念を取り入れた大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って衛生管理を実施しており、衛生管理に関する意識がかなり高いため、頻度を減らしても問題がないと考えた。

一方で、さいたま市では全体の 8 割程を飲食店事業者が占めており、令和 3 年 6 月 1 日からの HACCP に沿った衛生管理を義務化しているが、少人数の事業者等、衛生管理計画の作成や記録の作成等についてのフォローアップが必要な施設も見受けられる。

頻度を減らした代わりに、このような施設に対してのフォローアップに力を入れていきたい。

→大量調理施設が衛生管理に関する意識が高いということの客観的根拠はあるのか。

→大量調理施設に限らず、監視をした時に監視票に点数をつけている。

計画の表は最低限の頻度を示しているものであり、点数が悪い施設や食中毒を発生させた施設については頻度を上げる等、施設に応じて個別に対応していく。

→説明は分かったが、一般市民が計画を見た時に、かなり頻度が減ってしまった印象を受けると思う。きめ細かく説明を書きいただきたい。

→御指摘のとおりなので、記載する方向で考えていく。

・資料⑤ 13 ページ VI 食品等事業者の自主管理等の推進について、さいたま市の指導や助言で自主管理の向上を図るということは理解したが、具体的にどのようなことをやるのか。

→HACCP が義務化されたが、何から手を付けてよいか分からない事業者もいる。国では HACCP の手引書を作成しているので、それをもとに指導している。

一方、手引書が分厚くて見にくいという意見もあるため、さいたま市ではコアの部分だけを抜き出した衛生管理マニュアルや、冷蔵庫の温度やクレーム等の記録もできる食品衛生管理カレンダーを作成し配布している。

このような形で、取り組みやすいツールを使って自主管理の実施の推進を図っていきたい。

→ 6 ページの重点監視指導事項に「食品関係団体とも連携しつつ、食品等事業者による自主的な衛生管理の実施を推進します」という部分が赤字で追加されたので、今後、関係

団体と色々なことを積極的に行うという意味かと思ったが、13 ページでは令和4年度と変わっていなかった。第1回委員会で食品衛生協会の委員から協会での事業について紹介があったこともあり、さいたま市では関係団体とどのようなことを行うのか伺いたい。

→13 ページの4番の食品衛生推進員は市が委嘱しているが、その方々はもともと食品衛生協会で食品衛生指導員として長く務めている方を中心に、食品衛生協会から推薦していただいている。食品衛生推進員には食品営業施設の巡回指導等を手伝っていただいている。

このように計画には関係団体と連携した取り組みを既にも書いていたが、第1回委員会の時に、食品関係団体との連携について明確にしたほうが良いとの御意見をいただいたことを踏まえ、連携していることを強調するために6ページの重点監視事項にも追加させていただいた。

・資料⑤7ページ(3)適切な食品表示の確保を新設したが、適切な指導の根拠と具体的にどのような指導をするのか。アレルギー患者はこれからも増えていき、来年はアレルギーの義務表示にクルミが加わるという話もある中で、適切な食品表示の確保を進めていくことはありがたい。

→食品衛生法に基づいて食品衛生監視員という資格を持った人が食品営業施設の監視指導を行っているが、同時に食品表示も監視できる資格が食品表示法に基づいて存在し、委嘱を受けている。食品表示法に基づいて監視指導を行うということが根拠になる。

具体的な指導について、この項目を新設した背景として、スーパー等での弁当総菜へのラベルの貼り間違いによるアレルギー表示の欠落などの表示ミスの事例がさいたま市でも多いが、全国的にも一番多い自主回収報告の事例になっている。そのため、そのような事案を起こした事業者に対して改善策や再発防止策を講じるよう指導していく。

また、事業者に設置が義務付けられた食品衛生責任者に対する講習会において食品表示に関する情報伝達を行い、知識のバージョンアップを図っていく。

・資料⑤6ページの「高齢者及び乳幼児等ハイリスク者」の「ハイリスク」というのがどのようなものなのか、用語解説があったら分かりやすい。

用語解説に追加した「指定成分等含有食品」の国で指定している4品目について、刻々と変わっていくものかもしれないが、「〇〇、〇〇、〇〇、〇〇の4品目」と書いていただくと親切だと思う。

→検討させていただく。

- ・資料⑤8 ページの対象施設「生または加熱不十分な食肉等を提供している施設」について、生の鶏肉を提供する事業者に対してどのような指導をしているのか、広報もあまり見たことがない。そもそも生の鶏肉は提供していいのか、駄目ならもっと強く指導できないのか教えていただきたい。

個人的に生の鶏肉は絶対駄目だと理解しているが、焼き鳥屋や高級な鶏料理屋でも鶏たたきや鶏わさ等、生で提供している店が非常に多い。

→鶏肉は生で食べられるものではないという認識で指導している。

広報活動については夏に駅の電光掲示板やツイッター、市報への掲載等、ホームページ以外の媒体も使って啓発活動は行っているが、さらに頻度や媒体の種類を検討していきたい。

鶏肉の生食は現状、法律で禁止されているわけではない。だが、生きた鶏から肉にする食鳥処理場から出てくる肉は生食できるように処理していない。国では食鳥処理場に対して出荷する鶏肉は加熱用であることを販売先に伝えるよう通知している。しかし、加熱用として鶏肉を仕入れた飲食店で生で提供して食中毒が起きている。加熱用として仕入れたものは加熱して提供するように指導していくしかない。

補足として、九州では鶏肉の生食が伝統的なこともあり、食鳥処理場が専用の施設設備で表面を加熱処理して生食用として販売している実態がある。このような事業者から仕入れているところもあるかもしれないが、流通量が少ないので基本的には九州でしか手に入らないと思っていただいても良い。

保健所としては夏期に一斉取締りを毎年行っており、焼き鳥屋や焼き肉屋を巡回し、加熱状況の確認や、加熱不十分で提供するようなメニューがないか、もしあれば提供しないように指導している。カンピロバクターについてのリーフレットの配布も行っている。

一般市民から焼き鳥が生っぽかったというような苦情が寄せられることもある。そのような場合もその店舗に行き、確認及び指導を行っている。

- ・意見募集の期間を教えていただきたい。

また、さいたま市のホームページで意見募集の場所が見つけれないという意見がありましたので、見つけやすくしていただきたい。

→意見募集は12月1日から1か月実施する。また、募集案内のリンクを見つけやすくする方法を考える。