

令和5年度第4回「さいたま市食の安全委員会」 概要

日時	令和6年1月31日（水）14時00分～16時00分
場所	大宮区役所 601・602 会議室
出席者 （敬称略）	〔委員〕計12名 加藤委員／久家委員／新藤委員／高野委員長／田邊委員／中村委員／藤野委員／三枝委員／本山委員／森田委員／山田副委員長／横地委員 〔関係課〕計8名 浅野保健衛生総務課長／戸村食肉衛生検査所長／清水地域保健支援課長／阿川食品衛生課長／近藤生活科学課長／洪沢農業政策課長／小山健康教育課長／江川桜区役所保健センター所長 〔事務局〕計3名 生活衛生課：小島課長／小澤主査／岡崎主任 〔傍聴者〕0名 〔報道関係者〕0名
欠席者	〔委員〕計1名 黒須委員
議題	1 議事 （1）令和6年度さいたま市食品衛生監視指導 計画（案）に対する意見募集の結果について （2）令和6年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン（素案）について （3）その他
公開又は 非公開の別	公開
配付資料	・次第 ・令和5年度 第4回「さいたま市食の安全委員会」 席次表 ・「さいたま市食の安全委員会」第10期委員名簿 ・（参考）「さいたま市食の安全対策会議」構成員名簿 ・（資料1）令和6年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案） ・（資料2）令和6年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と市の考え方（案） ・（資料3）令和6年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン（素案） ・（資料4）令和5年（1～12月）にさいたま市内で発生した食中毒事件
問い合わせ先	さいたま市 保健衛生局 保健部 生活衛生課 電話 048-829-1300 FAX 048-829-1967

議事（１）

令和６年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集の結果について

生活衛生課長から、資料１及び２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>

委員：資料２の監視指導計画に寄せられた意見と市の考え方について。意見２と５については、どちらも衛生管理が不十分な施設に対しては市が指導とともにその指導内容の定着と振り返りをして欲しいという内容だと思うが、市の回答では、改善点があれば助言し必要に応じて監視指導実施というもので、指導しつ放しで終わりを読み取られてしまうと懸念する。定着を図るためにどのような指導するのか、具体的に回答した方が、市の姿勢がよくわかると思うがいかがか。

事務局：いただいたご意見のとおり、食品と事業者に対する衛生管理については、事業者が適正に運用できるように、何か問題があったときに指導するのはもちろんのこと、その後も、１度ではなく様々な機会を通じ啓発、指導を継続し、その定着や、事業者がみずから見直していけるようサポートするということが重要だと認識している。意見２の回答に補足として情報を追加する。内容としては、立ち入りにおいて記録の確認やヒアリング等を行うとともに、必要な助言指導を行い、HACCPの適切な運用、定着を図っている旨や、啓発指導を継続して行うことにより、事業者による衛生管理の確実な実施を支援していくということで、きちんと継続的にフォローしていく旨を回答する。後程正式な文章をお示しさせていただく。

委員：色々な催し物をもう少し広く周知できる手法を検討するとあるが、時代の流れも踏まえWeb、SNSを活用するのは有効な手段だと思うので、ご検討いただきたい。また、写真の掲載について、個人の肖像権等もあり、使える写真は決まってくるが、写真は一番目立つところなので、全く同じものを使い続けるのではなく、例えば角度を変えてみるなど、工夫して少しずつ変えていくとよいと思う。今後参考にさせていただきたい。

議事（２）

令和６年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン（素案）について（令和６年度目標値等について）

生活衛生課長から、資料３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>

委員：アクションプランは毎年、もともとある食の安全基本方針に基づいて、各事業でやっていくことをアクションプランとして定めていると思うが、ほとんど前の年度と変わっていない。例えば、外国人向けのリーフレットの配布については、令和5年度から新しく追加されたが、令和6年度の場合だと、増えた項目はない。監視指導計画（案）への意見にもあったが、令和6年度はこういうところに力を入れるというところが見えるようなものにできないのか。それとも、アクションプランは性質的にそういったものではなく、毎年淡々とやっていくものなのか。紙を配布するのをやめて、なるべく情報提供しますというのはわかったが、それ以外何も変わってないと見えてしまったので、教えていただきたい。

事務局：各アクションは、食品衛生、食育、健康教育等色々な分野での食の安全安心に関わる事業を集約しており、制度や仕組みが変わったり、HACCPの義務化のような新しい制度ができたりした際に見直しをしているのが現状である。今回は数の部分のところとかで、例えばリスクコミュニケーションの回数を増やすといった内容での更新を考えているところだが、もちろん今後、何か事業の中身を変化させたりすることがあれば、それに応じてこちらのアクションも変わっていくようなものになる。

委員：アクションプランで書くべきことではないにしても、基本方針や監視計画、アクションプラン、それぞれが三位一体となって食品の安全、市民の安全に貢献するかと思うが、今までしっかり対応してきて、安全性確保や監視が十分できている部分と、ネット販売や遺伝子組換え食品など、近年急激に増えている、今後手当をしていかなければならない部分がある。アクションプランで書くことではなく、基本方針なりで、今後何年間かの目標というようなことで書くべきかもしれないが、今までやってきて十分だったところにまた同じ資源と人を投入しなくても、もっと手が回らないようなところに重点的に、人や物を投資するといったような形で言うてみて、みんなのコンセンサスを取っていくような書きぶりやお知らせの仕方が今後必要になってくるかと思う。

事務局：今あるいろいろな施策について、どこを重視していくべきなのかをきちんと見直して、社会の変化にも対応しながら食の安全を確保して欲しいというご意見だと理解した。そういったメリハリをつけた施策の遂行について、アクションプランに限らないが、今後の食品安全行政において、意識して取り組んで参りたい。

委員：VI-（6）のア）の保健機能食品等について、ここもパンフレットをリーフレットにしたようだが、例えば、VI-（4）のア）では啓発用電子データの活用という文言が追加されている。保健機能食品等についても電子データの活用を加えてはどうか。

事務局：御指摘のとおり、色々な手段を使ってきちんと啓発していくのは大事なので、追記について関係課と調整させていただく。

議事（3）

その他

食品衛生課長から、令和5年（1～12月）にさいたま市内で発生した食中毒事件について、資料4に沿って情報提供を行った。

<質問・意見等>

委員：事例4のカンピロバクターの件は、鶏レバーのごま油和えが生だったのか。カンピロバクターなので鶏が生だったのかと思うが。

関係課：鶏レバーについて、基本的には十分な加熱をして提供を行っていただくのが必要だが、加熱不十分だった可能性がある。生で提供していたわけではない。

委員：ノロウイルス食中毒は、どのように飲食店が注意しても、生ガキを出せばなる可能性があるんじゃないかと思っているが、そういうものではないのか。

事務局：カキは海の中でプランクトンを取り込むが、プランクトンと一緒に細菌やウイルスも取り込んで蓄積してしまうリスクがある。生食用のカキについては、浄化、海域モニタリング等の管理が徹底されており近年ではあまり食中毒は発生していない。加熱用のカキについては十分に加熱することが必要である。カキを原因とする食中毒事例もあるが、数的にはノロウイルスを持っていた調理従事者から食品を介して発生する事例のほうが多い。

委員：ノロウイルス食中毒については、よく従業者からノロウイルスが検出されたことが処分理由に書かれていると思うが、事例3では書かれていなかったが、そこは営業停止を受けた時期からしても不顕性感染で、もうすでにノロウイルスが排出されて検出されなかったのか、何か他にも理由があるのか、教えていただきたい。

関係課：実際従業員からもノロウイルスが今回検出はされているが、発症日時の関係から断定的な要素に入れるのが難しい部分があり、共通食や患者検便結果、ほか疫学的事項をもって、当該施設で提供された食品での食中毒と判断して処分した。

委員：共通食について、食材等具体的に断定されているか。

関係課：断定されていない。

委員：弊社ではノロウイルスと思われる症状を呈し、感染が疑わしいということがあれば、まずその従業員に関しては嘔吐下痢の症状が収まるまで出勤しない。動けるようになった時点でノロウイルス専用の検便を実施し、陰性が出た時点で初めて出勤していいという決まりにしている。それがわからない状態で、知らないうちに出勤していた場合等は使用したトイレ、休憩スペース等は、塩素系漂白剤を薄めたもので殺菌消

毒し、そのあと水ぶきを行う。アルコールだけではだめという指導をして、感染を広げないようにしている。ただ、それは製造部署の場合で、店内で、お子さんとかが床に嘔吐された場合には消毒清掃を行うが、従業員に嘔吐のことを知らせていただけないと消毒対応ができない。ぜひ一声、お声掛けいただけるととてもありがたい。

委員：事例4のカンピロバクターについて、食事からカンピロバクターは検出されているのか。

関係課：食品残品が残っていなかったため検査できていない。