

平成30年度第2回食の安全・安心推進横浜会議	
日時	平成30年12月17日（月） 午後3時～午後4時30分
開催場所	松村ビル別館 603号室
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、山谷委員、小島委員、守分委員、今坂委員、西村委員、田邊委員
欠席者	勝委員
開催形態	公開（傍聴者なし）
議題	1 平成31年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について 別添 2 平成30年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について 資料1 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31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実施結果について確認した。 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31年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）について
○事務局	（資料に沿って説明）
○中村会長	今の御説明について御質問や御意見はありますか。
○小島委員	平成は31年の4月で終わりますが、ここには平成32年と書いてあります。元号の表記については考えたほうがいいと思いますがいかがでしょうか。
○事務局	元号の変更はどう対応するのかは、横浜市内で統一されているわけではありません。実際に、現在発行している食品営業許可証も平成37年まで許可というものもあります。西暦表記に統一するという考え方は今の所ありませんので、変わるまでは現状でいくしかないと考えています。
○水谷委員	10ページでは、検査の信頼性の確保ということでGLPの話をしていますが、東京都では食品衛生検査の信頼性確保ということで別の組織として信頼性確保部門というのがあって運営しているような表現がありました。要するに、第三者的な発想がなければ、何となくずるずるとどこかで妥協するようなところが出てダメになると思うのですが、こういう部門について横浜はどういうふうを考えているのでしょうか。
○事務局	横浜市でも衛生研究所内に信頼性確保部門がございまして、内部監査を行っています。また、定期的に外部監査を受けて検査精度の水準を確保しています。監視計画の表現につきましては、検討させていただきます。
○水谷委員	横浜市にも、検査の信頼性を確保する、第三者的な見方ができる部署があるということですね。それでしたら、こうしているということを書きいただければわかりやすいと思います。
○事務局	10ページの実施機関のところの衛生研究所の主な業務内容のところをご覧ください。検査の信頼性確保に関する業務というものがございしますが、ここでは、検査部門とは別に、信頼性確保を専門にやっている部署を設けているということです。委員がおっしゃるように、検査の信頼性は実際に検査をやっている人間だけでやっても意味がございません。正しい検査ができていないかを別の人間が見るとするのは、食品衛生法の施行令、施行規則で規定されていますので、内部的な

監査機関のような形で設けています。さらに外部監査というのもやっており、検査の信頼性確保に向けての体制をつくっています。御指摘のありました計画上の表現については、はっきりわかるように書き加えたいと思います。

○中村会長

監査機関は、横浜市外の機関でなくてもいいのでしょうか？

○事務局

そうですね。横浜市の内部で、検査を行わない人で構成される信頼性確保部門を設けて、検査の信頼性を確保するように、法律上義務づけられているということです。それに加えて、外部的な監査も行っているのです。

○山谷委員

そういえば、ある検査センターでは自分たちが行う検査の精度がちゃんと確保されているかというのを、内部的にテストしているということを聞いたことがあるなと思い出しました。

2点ほど質問があります。大型イベントの衛生対策というところですが、最近、いろいろなイベント会場や宿泊施設などで、全国各地の料理や産物が売られている屋台というのが増えているなと感じています。屋台という施設では、水や温度管理などの点で非常に心配な部分がありますが、そういう屋台などへの対応として監視が強化されるようなところがあるのでしょうか。

また、市場の衛生検査というところですが、ノロウイルス検査など結果が出るまでに少し時間がかかるのではないかと思うのですが、結果が出たらどの程度のスピードで消費者にそれが情報開示されるのかという、スピード感的なものをお伺いできたらと思います。

○事務局

屋台についてですが、基本的には、町内会のお祭りや神社仏閣の縁日祭礼などに店出するものとしておりまして、例外的に営業許可を要しないものとして取り扱っています。そのような場合でも区の生活衛生課へお届けいただき、食品の衛生的な取り扱いなどについて指導しています。

また、実際にイベント会場やその周辺などに店出している屋台について、不衛生な取り扱いや不法行為がないかを監視し、必要な指導を行う予定です。

検査結果情報開示のスピード感ということですが、特に、健康被害に直結するような違反があった場合は、事業者に対して違反品を回収するよう命令を行います。また、速やかに、報道発表などの手段により、広く市民の方に知っていただくという手法をとっています。確かに、違反を確定するまで時間がかかることはありますが、結果が確定次第、再発防止や原因究明などの必要な措置をとっています。

検査結果が確定するまで、例えば、農薬であれば1週間ぐらいかかってしまいます。細菌検査は大体2、3日ぐらいです。違反が確定ということになれば、夜間であっても、その時点で事業者へ回収命令の行政処分をかけ、報道発表を行います。市民の皆様のことを考えれば、どんな時間であっても迅速に対応するというスタンスでやっております。

ノロウイルスについては、例年、冬場にノロウイルス食中毒警戒情報を出しています。また、大規模なノロウイルス食中毒が発生したら、その都度、記者発表なり、ホームページ上で公開して注意喚起を行っています。

○山谷委員

違反品の産地の特定や追跡というのは、確保されていると思っていいのでしょうか。

○事務局

例えば、ある野菜から、その野菜には使用できない農薬が検出された場合などは、農薬の使用状況は産地の行政機関に調べていただかなければわかりません。また、その野菜が全国的にどのような経路で流通しているのかも、現地の調査に負うところが大きいので、結果がわかり次第、産地の行政機関に連絡を入れています。連絡は、その日のうちに行うことがほとんどです。

○中嶋委員

私が一番心配なのが、HACCP導入のことで、6月に法律が改正されて半年たちますが、対象がすべての食品等事業者となっておりますので、何か国から指針みたいなものは示されているのでしょうか。

○事務局

確かに6月に法律が改正されましたが、国は今、対象外となる事業者の整理をしているところです。例えば、常温で流通する袋菓子などを販売するだけの事業者は対象外にしようということでも検討されており、来年6月ぐらいに発出される政省令により詳細が示される予定となっております。

す。現段階で本市が試算をしてみたところ、現在、許可件数が約4万8,000件、届け出件数が約3万2,000件で合計8万件ぐらいの食品等事業者を把握していますが、そのうち、2万5,000件ぐらいは対象外になるのではないかと想定しています。また、コンビニエンスストアですと、一軒で許可件数が4つ、届け出件数が5つぐらいになりますから、実際の施設数となるともう少し落ちるかと思います。

○中村会長

すごい数ですね。ほんとうにすべての事業者にHACCPを導入できるのでしょうか？

○中嶋委員

難しいのではないのでしょうか。HACCPと言われても、どうやっていいかわからないところがほとんどだと思いますね。横浜市のことだから、タイムテーブルは当然作っていると思いますが、具体的には来年ですかね。

○事務局

そうですね。あとは、チェーン店では同じマニュアルを使って衛生管理をしておりますので、本部を指導すれば、各店舗に導入ができるなど、そういったところで効率化を図っていきたいと考えています。

○中嶋委員

HACCPに関連してですが、食品衛生協会の自主管理推進の店というのがあり、食品衛生指導員の巡回指導というのがありますが、HACCPが導入されたら、食品衛生協会と連携してこのような自主衛生管理というものの中身を変えないといけないのではと思います。

○事務局

食品衛生協会の事業の一つに食品衛生指導員事業というのがありまして、協会加入の店舗は、自主管理として協会の指導員が巡回して衛生的な指導を行っています。巡回指導項目の中には、衛生管理計画ができていくという項目があり、今後は、HACCPによる衛生管理ができていくかというところを自分たちでチェックいただくということになるかと思っています。

また、横浜市では全国に先駆けてHACCP導入担当という係を職制として配置し、食品衛生協会と協力して事業を展開しています。例えば、食品衛生協会からHACCPの導入推進委員を推薦していただき、行政と一緒にHACCP導入のモデル事業を全区で行っています。各区から選出されたモデル店舗について、HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を実際に作成してしまい、そのノウハウを食品衛生協会の中で広げていくこと。さらに、食品衛生協会と行政が協力して、食品衛生協会に入っていない店舗や横浜市全体にHACCPの考え方に基づく衛生管理を広げていこうということで既にスタートしています。

○水谷委員

今まで民間事業者は、HACCPというものに結構お金をかけて取り組んできたわけですが、今回のHACCPでは、それと同等のことをやろうとしているとは思えない部分があって、導入後の姿が良く見えず、だれがチェックしてどこまでできたらいいという線引きについて、説明しただけでないでしょうか。

○事務局

今回、国は2つの基準を用意しました。一つは、おっしゃるように、導入に際して人もお金もかなりかかるであろう昔からあるHACCPの基準と、もう一つは、小規模事業者などのように自分で最初から科学的な根拠を積み上げてHACCPによる衛生管理を行うのが難しいところについては、国がHACCPの考え方を取り入れた手引書というひな形のようなものを示して、基準としているものです。チェックと線引きについては、監視指導計画に基づく立ち入り検査や営業許可の更新などの機会をとらえて確認していくことになります。

また、第三者認証を行うような大規模製造業への監視については今までもやってきましたが、食品専門監視班という部署で、時間をかけて見ていくことになります。

○水谷委員

私は以前、第三者認証をされているところの衛生管理を見たことがありますが、記録を頻繁にとっていました。手を洗いました、石けんをつけましたなど非常に細かいところをチェックしているのですが、今のようなお話だと違和感というか、HACCPという言葉と何かイメージがずれているように思うわけです。大企業さんがずっとやってこられたHACCPって信頼されているわけで、それと同じような目安でやろうとするのは、看板を取るけど実際にできるのか、うまくいかなかったら責任をとるのかなどその辺はどうなっているのでしょうか。

○中嶋委員	<p>HACCPが難しいのは、食品毎、或いは、設備毎に全部違うところですね。そのお店独自の衛生管理計画ということになりますので、計画作成はやはり大変でしょうけれども、そこは行政の手腕だろうと思います。</p> <p>また、それが担保されるかどうかというのは記録によるのですが、見てもないのに数字を書き込むなどの行為があるとまったく意味を成しませんから、そこは、性悪説をとるのか、性善説をとるのかの話だとは思いますが。現場の監視員が頻繁に立ち入って確認することで、記録の重要性を認識していただくしかないのかなと思います。</p>
○水谷委員	<p>だからこそ実態は難しいと思いますね。もう、これはHACCPじゃないよと提言してくれたほうがいいのではないかとも思います。HACCPという看板を出しても、本当にHACCPをやるのか、HACCPのようなものをやりますというのか、その辺が何となく見えてこないのですよね。</p>
○事務局	<p>水谷委員の御懸念についてですが、今回、国は説明の中で、HACCPの基準にはHACCPに基づく衛生管理と、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の2つの基準がありますということを示しています。HACCPに基づく衛生管理というのは、従来から、大規模製造業が取り入れているもので、横浜市ではおそらく数百もないのではないかと想定しています。もう1つのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う施設は、それ以外の、例えば飲食店や販売店が中心となる施設ということになります。適用される基準がどちらになるのかを判断する目安として、大規模事業者か小規模事業者かがどうかがありますが、それも今後、政省令で明らかになってくると思います。つまり、そもそもの基準が2つあるということでございます。</p>
○水谷委員	<p>それでしたら、HACCPの考え方を取り入れたものだという、何か名前をつけていただくと少し見えてくるかなとは思いますが。</p>
議 事 2	<p><b>平成30年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について</b></p>
○中村会長	<p>続きまして、先日行われました平成30年度食の安全を考えるシンポジウム実施結果について、事務局から御説明をお願いいたします。</p>
○事務局	<p>(資料に沿って説明)</p>
○中村会長	<p>ありがとうございました。皆さんから御意見をいただく前に、部会長を務めていただきました清水副会長から総評をお願いしたいと思います。</p>
○清水副会長	<p>先ほどの説明にもありましたが、やはり、今までとは違った「魚と日本人」いうテーマ設定がおもしろそうだということたくさんのお客様が来ていただけたのかなと感じました。</p> <p>会場には年配の方が多かったかなという印象だったのですが、アンケートの数字どおりと思いました。今は、自宅に包丁もまな板もないような家庭があるという話をしたら、「え！」と驚かれていたようでしたので、今回のシンポジウムはお魚が中心でしたが、そこでわかったことなどを、次の世代に伝えていただくということがとても大事なのではないかと思った次第です。</p> <p>意見交換会のところはなかなか時間がなくて、パネリストの方たちが自由に意見交換していただくというのは難しかったのですが、ちょっと努力も足りなかったかなと思います。</p>
○中村会長	<p>ありがとうございました。御質問等ありますか。やはり日本人はお魚が好きなのでしょうね。</p>
○中嶋委員	<p>中身の話ではありませんが、シンポジウムでの配布したこの資料がカラーでとても見やすくてよいと思います。これは予算がついたのですか。</p>
○事務局	<p>もともとの予算内で役所の中で印刷にかけており、外部発注はしておりません。</p>

○水谷委員	アンケートの設問6で今後取り上げてほしいテーマを挙げていますが、いくつかは既に今までやったテーマです。これは、今までやってきた内容に加えてもっと聞きたいということなのか。それとも他に原因があるのか、食品衛生課で御意見をお持ちでしょうか。
○事務局	アンケートのはじめに基本的なことを聞くところがあるのですが、参加回数のデータをご覧いただくと初めて参加する方が6割を超えているのがわかります。初めて参加する方々にこういう質問をすると、こういう答えが平均的に出てしまう傾向があります。原因としては、それぞれのテーマに関する行政の広報が不足しているのかもしれないし、啓発も不足しているのかもしれないと考えていますが、毎年、同じような結果となっています。
○水谷委員	まだまだ、市民に御理解いただくために一つ一つ潰していくしかないということですね。
○事務局	そうですね。あと、基礎的情報の年齢のところをご覧ください。先ほどの清水さんのお話にも関連するのですが、30代、40代の参加者が5%となっており、210人の5%は10人しかいないということです。どれだけ若い方々に御参加いただくかというのが課題と思っています。
<b>議 事 3</b>	<b>平成31年度リスクコミュニケーション事業について</b>
○中村会長	平成31年度リスクコミュニケーション事業について。事務局から御説明をお願いいたします。
○事務局	(資料に沿って説明)
○中村会長	今回は、いよいよオリンピック前ということになるのでしょうか。皆さん、御質問や御意見はありますか。
○森田委員	次の開催日時についてですが、働いている若い世代をターゲットに、思い切って平日の夜に開催というのはどうでしょうか。
○事務局	考えたいところですね。今まで来ていた方々が来てくれるかという部分でちょっと不安な要素があるとは思いますが。
○森田委員	例えば、昼間働いている方で、食物アレルギーをお持ちのお子さんがいらっしゃる方などがいらっしゃると思うのですが、仕事をしていると昼間は来られないし、土日はゆっくり休みたいというのがあると思います。その点で、時間帯をちょっと思い切ってと思いました。
○事務局	ありがとうございます。
○中村会長	ほかにありますか。それでは、本日の議題は全て終了いたしましたので終わりたいと思います。委員の皆様方には長時間どうもありがとうございました。
<b>【閉会】</b>	
資料 特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心推進横浜会議委員名簿</li> <li>・平成30年度 食の安全を考えるシンポジウムに関するアンケート</li> </ul> <p>別添 平成31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>