

会 議 録

会議名 (審議会等名)	令和 4 年度第 2 回相模原市食の安全・安心懇話会			
事務局 (担当課)	生活衛生課 電話 0 4 2 - 7 6 9 - 9 2 3 4 (直通)			
開催日時	令和 4 年 1 2 月 1 5 日 (木) 午後 2 時～午後 4 時			
開催場所	ウェルネスさがみはら A館 3 階 一般健診室			
出席者	委員	7 人 (別紙のとおり)		
	事務局	1 1 人 (保健衛生部長、生活衛生課長、生活衛生課総括副主幹、衛生研究所長、衛生研究所担当課長、学校給食課長、農政課長、他 4 人)		
公開の可否	<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可 <input type="checkbox"/> 一部不可	傍聴者数	0 人	
公開不可・一部不可の場合は、その理由				
会議次第	議題 1 令和 5 年度相模原市食品衛生監視指導計画(案)の概要について 2 市民からの依頼による食品の放射性物質検査について 報告事項 1 食品衛生法に基づく臨時営業に係る許可の取得状況について 2 令和 4 年度食品表示オンラインセミナーの開催結果について その他意見交換			

主な発言は次のとおり。

鈴木保健衛生部長のあいさつの後、安達会長の進行により、議事が進められた。
なお、傍聴者はいなかった。

議事

1 令和5年度相模原市食品衛生監視指導計画(案)の概要について

資料1、参考資料1～3を用いて、事務局から説明を行った。

(安達会長) 食品の微生物検査の変更点について、具体的な内容を教えて欲しい。

(事務局) 変更点の1点目は、過去に食品の抜き取り検査において違反が認められた食品や新たに許可業種となった製品について検査数を増加した点である。2点目は、製品の抜き取り検査から製造施設等の拭き取り検査に変更した点である。HACCPに沿った衛生管理は、食品の取り扱いの各工程を管理することで最終製品に残存する微生物などを制御するという衛生管理手法である。HACCPの制度化に伴い、洋生菓子や弁当などに残存する微生物の衛生指標となる衛生規範が廃止されたため、こうした食品を製造する施設について、HACCPを実施していることを確認したうえで、その効果検証のために拭き取り検査を実施する。

(赤路委員) 食品添加物の検査について、具体的な内容を教えて欲しい。

(事務局) 保存料、着色料、甘味料などの食品添加物について検査を実施している。一部の輸入食品については、これらに加えて日本で使用が禁止されている添加物の使用の有無についても検査を実施している。

(赤路委員) 今年度は食中毒数が増加しているが、食品取扱者の知識不足によるものか、食品の処理に問題があったのか、原因が分かれば教えて欲しい。

(事務局) アニサキスについては、医療機関において保健所への届出が必要との認識が高まっていること、カンピロバクターについては、人流の増加や調理時の食肉の加熱不十分などがあるのではないかと推測する。

(湯田委員) 施設への立入検査は抜き打ちで実施するのか。

(事務局) 拭き取り検査は事業者の協力が必要であるため、事前に調整をして実施している。食中毒疑いや苦情に関する調査は、事前に調整することで調査に支障が生じる場合があることから、抜き打ちで実施している。

(近江委員) 保健所の調査で判明したHACCPに関する不備事項について、どのような傾向があるか。

(事務局) 衛生管理の実施率は、大規模施設に比べて小規模施設の方が低い傾向にあると感じる。実施していない理由は、以前はHACCPを知らないというものが多かったが、最近はHACCPに沿った衛生管理について理解を深める時間が無い、計画を考える時間が無いというものが多い印象を受ける。

(安達会長) 事業者にとってHACCPに沿った衛生管理や食品表示は分かりにくい部分も多いと思うが、保健所職員の施設への立入検査のタイミングは事業者が保健所職員に直接相談ができる良い機会になっているのではないかと感じる。

(田村委員) 1年前の新聞記事に、消費者庁が、食品表示の見づらさや分かりにくさ等の改善に向けて、スマートフォンを用いて情報を閲覧することができ

る実証実験について掲載されていた。そこで、食品表示に関する市民向けの普及啓発等の実施状況を伺いたい。また、販売商品を手にとったりスマートフォンをかざしたりするなどの行動に対して、事業者は、商品の衛生管理や商品管理の面でどのように考えるものなのか伺いたい。

(事務局) 市民への普及啓発について、衛生事項に関しては、市民団体等からの依頼を受けて講習会を実施することがある。栄養成分表示に関しては、市民団体からの依頼やまちかど講座からの申し込みを受け講習会を実施している。また、市民を対象とした食生活改善についての普及啓発事業のひとつとして、栄養成分表示をテーマとした講座を実施している。

(赤路委員) 棚に並んでいる商品を手にとることについては、温度管理が必要な商品を除いてはそれほど問題を感じない。最近アレルギーに関する表示が見にくいとの意見が多いため、改善を検討している。

(近江委員) 健康に関することは不特定多数の方へ情報発信をする必要がある。スマートフォンに頼らず、店頭での掲示等誰もが見ることができる環境も必要であると考えている。スマートフォンの活用方法の例としては、食品本体ではなく、商品の価格カードやディスプレイに二次元バーコードを掲載する等であれば可能であると思う。

(田村委員) 消費者が食品表示を活用するようになれば、事業者は表示を見やすくしようと工夫するので、好循環になるのではないかと感じている。高齢になるとスマートフォンで見ることができると言われても難しい場面も多い。事業者がスマートフォンに頼らない環境作りに配慮していることが分かり嬉しく感じた。

(安達会長) これまでに交わされた意見について、事務局においては来年度の食品衛生監視指導計画の策定の参考にしていただきたい。各委員においては、各団体の活動の参考にしていただきたい。

2 市民からの依頼による食品の放射性物質検査について

資料2を用いて、事務局から説明を行った。

(赤路委員) 農作物における流通食品、自家生産食品とはどのようなものか。

(事務局) スーパーなどで売られているものは流通食品、個人消費のために生産したものは自家生産食品となる。市民からの依頼の検査対象食品について、現在対象としている「流通食品」や「野生の動植物」については都道府県による検査体制等も整っていることから、今後は「自家生産食品」に絞って検査を実施していきたいと考えている。

(内藤委員) 資料中、依頼件数の内訳はどのようなものか。

(事務局) 平成24年当時は自家生産食品165件、流通食品は94件。平成29年度以降は自家生産食品のみ、平成30年以降は1件/年である。

(安達会長) 検査結果返却時の内容はどのようなものか。

(事務局) 平成24年当時は、数値が出た方には検査結果の送付と共に電話にて補足説明をしていた。また、現在は返却時に「定量下限値未満」ではなく「不検出」という言葉を用いている。

(安達会長) 特定の地域では現在でも放射性物質が検出されることがあるが、食品

中の放射性物質の測定は継続されており、都道府県等においても様々な検査体制が整っていることから、今回の議題である検査対象食品の見直しにより食の安全・安心が保証されにくくなるという事ではないと感じる。また、市において自家生産食品の検査ができる体制があるという事は、市民の食の安全・安心にもつながる。

他にご意見が無ければ、本懇話会の意見としては検査対象を自家生産食品とするということで見直しのご検討をお願いしたい。

報告事項

1 食品衛生法に基づく臨時営業に係る許可の取得状況について

資料3を用いて、事務局から説明を行った。

(安達会長) 簡易固定型臨時営業の許可申請はゼロであるが、当初から申請はないものと考えていたのか。

(事務局) 現在のところ、簡易固定型臨時営業の許可を取得して出店するようなイベントが開催されていないということである。

(安達会長) 順調に制度がスタートしているという事でよいか。

(事務局) 主催者やイベント事業担当課の理解もあり、大きな混乱は無く開始できた。イベント当日の衛生監視においても、軽微な指導を行うことがあったものの、概ね適切に営業している状況を確認している。

(安達会長) イベント当日の監視指導は大変だとは思いますが、引き続き市民や業者に向けて制度の普及を行い、円滑に実施されるようお願いしたい。

2 令和4年度食品表示オンラインセミナーの開催結果について

資料4を用いて、事務局から説明を行った。

(安達会長) 特定原材料にクルミが追加された場合の対応について、現段階で分かっていることがあれば教えて欲しい。

(事務局) 施行時期などの詳細な情報は把握できていないが、制度改正から施行までの経過措置期間を利用して事業者への周知を行う。

(小鷹狩委員) セミナーの募集人数と参加者はどれくらいであったか。

(事務局) 募集人数100人、申し込み者53人、出席者41人であった。

(安達会長) セミナーについて、3時間という開催時間はどうであったか。

(事務局) 集中力が続かないなどのご意見もあったが、学ぶべき内容が多い事や演習を盛り込みたかったことから、ある程度の時間が必要であった。今回はライブ配信で実施したが、より多くの方が参加しやすいようオンデマンド配信等も検討したい。

(内藤委員) 来年度は期間を決めてオンデマンド配信での開催を検討するとの事であるが、ライブ配信での開催はその場で質疑応答ができ、参加者がその内容を共有できる利点がある。これらが両立する開催ができると、より多くの方が参加できるのではないかと思う。

(事務局) 食品販売施設で陳列されている食品の表示事項を確認すると、不適切な表示を発見することがある。今後の監視指導の参考とするため、食品の販売施設等における食品表示のチェック体制について伺いたい。

(近江委員) 当社では、加工センターで製造する食品の表示については当社が作成し、その内容を品質管理部が確認している。各店舗で製造する食品の表示については各店舗で作成し、確認している。仕入れ販売している食品に関しては、本部の指導員が抜き打ちで確認を行っている。新しく取り扱う商品については、当社が各店舗に情報を発信している。

(赤路委員) 1,000を超える原材料を扱っているが、メーカーに当社指定の様式に原材料に関する情報を記載してもらい、当社がその内容を確認し、食品表示を作成している。季節によって原材料の原産地が違うことがあるため、原産地表示の確認に注力している。

(安達会長) 食品表示の活用という点で、品質事項についてはいかがか。

(事務局) 食品表示の原材料、内容量、遺伝子組み換え等の品質事項に関しては、市民への普及啓発というより、製造者からの相談対応が主な業務となっている。相談対応では、事業者から情報を伺いながら、正確な食品表示になるように指導を実施している。

(安達委員) 食品表示は難しく情報量も多いものではあるが、消費者の食品選択においては重要な情報である。今後も消費者への情報提供と事業者の努力に期待しながら、食品表示の適正化の推進をお願いしたいと思う。食品表示のセミナーの実施を検討するにあたっては、本懇話会の意見なども参考にいただければと思う。

その他の意見交換

(内藤委員) 前回の懇話会において、11月にねりんピックが開催されることにより人流の増加が予想され、それに伴い食の安全についても注力していかなければならないと話していたが、実際に開催されてどのような状況だったのか伺いたい。

(事務局) 選手が宿泊する市内のホテル10施設に対して事前の立入検査を実施し、食材の管理、調理方法、HACCPに沿った衛生管理の実施状況等について確認し指導を実施した。大会当日は、会場の飲食エリアにおいて衛生指導を実施した。いずれも大きな問題はなかった。

(内藤委員) 昨年の食品衛生法の改正により、食品用器具・容器包装ポジティブリスト制度が開始されたが、開始後の状況はいかがか。

(事務局) 現在までに事業者からの相談等はない。令和7年6月からの完全施行に向けて、現在、市内で合成樹脂製の容器包装を主として製造している5施設に制度の周知を図った。

(赤路委員) 当社は容器を買う立場であるが、購入時は商品の規格書や安全データシートなどで情報を確認しており、問題はない状況である。

(近江委員) 当社も購入している包材については、制度に合わせて対応しており、問題はない状況である。

(安達委員) 議題1に関連し、市のホームページに市内の輸入業者が輸入した菓子から日本では使用が認められていない食品添加物が検出されたという記事が掲載されていたが、詳細を伺いたい。

(事務局) 11月末に横浜市が実施した食品の抜き取り検査において、市内業者が

輸入した菓子から日本では使用が認められていない食品添加物（TBHQ）が検出されたという連絡があった。これを受け、業者に対し、当該食品の回収と販売の禁止を命じた。直ちに健康被害を及ぼす可能性は低いと考えられるが、流通状況を調査し、適切に回収が行われるよう指導している。TBHQは酸化防止剤の一種で、日本では使用が認められていないが、アメリカ、中国、ヨーロッパなどでは使用が認められている。

（安達委員）食品中の油脂は酸化すると有害物質を産生する場合があります、酸化防止剤は大事な役割を果たす食品添加物である。日本でも使用が認められている酸化防止剤がある。

（内藤委員）TBHQは海外ではよく使用されているため、検出されることが多い食品添加物であると認識している。数年前にも大手の事業者が製造している食品に使用されており、大きなニュースになったことを記憶している。

（安達委員）今回の事例は、輸入時に検査をしているものの、すり抜けて国内で販売されてしまう輸入食品もあり、自治体で実施している食品の抜き取り検査で発見されることもあるという例であったと思う。

（田村委員）議題1に関連して、参考資料3に「L-フェニルアラニン化合物表示欠落」とあるが、どんな食品だったのか分かれば教えて欲しい。

（安達委員）代表的なものとしては、L-フェニルアラニン化合物を成分とする甘味料を指していると思われる。この甘味料は様々な食品に使用されており、食品表示法において表示が義務づけられている。

（事務局）体内でフェニルアラニンを分解できず健康障害を引き起こしてしまうフェニルケトン尿症という病気がある。このため、この表示の欠落については、喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いものとしてCLASS Iに分類されている。

（安達会長）SDGsについて相模原市や事業者の取組があれば伺いたい。

（事務局）市で取り組んでいる取組のひとつにSDGsパートナー制度があり、登録している食品関連事業者においては、食品ロスや廃棄物の削減などに取り組んでいる。他に、本館1階では賞味期限までの期間が短い飲料を自動販売機で販売することでフードロス対策に取り組んでいる。

（赤路委員）工場に出るプラスチックごみについて、これまでは産業廃棄物としていたが、現在は洗浄してチップ状にし、資源として活用できるように取組を進めている。また、これまでは同じ商品を1日3回製造し納品していたところ、1日2回にすることで製造ロスを減らしたり、衛生面を強化して消費期限を長くすることに取り組んでいる。

（近江委員）当社では、夕方の時間帯の売れ残り商品を把握し、製造終了時刻を管理することで、惣菜や弁当の廃棄が生じないように心掛けている。また、生ごみを有効利用していくことができないか検討している最中である。

（安達会長）本日は意見交換の内容は、各員が所属している団体等で共有し、活動の参考にしていただきたいと思います。その他ご意見がなければ、議事録は会長の承認をもって作成し、公開する。

以 上

令和4年度第2回相模原市食の安全・安心懇話会委員出席者名簿

◎会長 ○副会長

五十音順・敬称略

No.	氏名	所属団体等	出欠
1	赤路 大介	相模原食品衛生協会	出席
2	◎安達 修一	相模女子大学短期大学部 特任教授	出席
3	近江 良一	相模原食品衛生協会	出席
4	岡田 絢子	さがみはら消費者の会	欠席
5	○小鷹狩 玲子	相模原市地域婦人団体連絡協議会	出席
6	田村 須美子	公募委員	出席
7	内藤 由紀子	北里大学医療衛生学部 教授	出席
8	湯田 里子	相模原市食生活改善推進団体わかな会	出席
9	吉澤 誠	相模原市農業協同組合	欠席