

様式 3

会 議 録

会議名 (審議会等 名)		令和 8 年度第 1 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 8 年 7 月 1 3 日 (月) 午後 3 時～午後 4 時 3 0 分		
開催場所		ウェルネスさがみはら 7 階 視聴覚室		
出席者	委 員	1 0 人 (別紙のとおり)		
	事務局	1 2 人 (保健衛生部長、生活衛生課長、生活衛生課総括主幹、衛生研究所長、健康増進課長、農政課長、学校給食課総括主幹、他 5 人)		
公開の可否		☒ 可 ☐ 不可 ☐ 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		1 議題 (1) 令和 7 年度相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果について (2) 令和 8 年度相模原市食品衛生監視指導計画について 2 情報提供 (1) アレルゲンを含む食品に関する表示について (2) 夏の猛暑下における食品持ち帰りの注意喚起に関する検討結果 3 その他意見交換等		

主な発言は次のとおり。

三森保健衛生部長のあいさつの後、内藤会長の進行により、議事が進められた。

1 議題

(1) 令和7年度相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果について（資料1）
令和7年度の食品衛生監視指導の実施状況について、事務局から説明を行った。

(内藤委員) 食品衛生監視指導について、前年と比較し、結果等で変化したことは何か。

(事務局) 食品事業者に対して実施している「食品衛生責任者実務講習会」について、令和6年度は会場による対面型及び動画視聴によるインターネット受講型で実施していたが、令和7年度はインターネット受講型を推奨ことにより、動画視聴の受講者数が若干増加した。

(白岩委員) 約30年前に大阪府で起こった腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件について、先日ニュースで報道されていた。給食施設の衛生管理はどのようなになっているか。

(事務局) 厚生労働省から示されている大量調理施設マニュアルに沿って衛生管理が実施されている。定期的に給食施設の監視指導を行っており、衛生管理の向上がみられる。

(浅賀委員) こども食堂やお祭り等の行政のチェック状況はどうなっているのか。

(事務局) こども食堂に関しては、社会福祉協議会と協力して衛生指導を行っている。またお祭りについては、祭りの主催者と連携し、出店者への衛生指導を適宜行っている。

(2) 令和8年度相模原市食品衛生監視指導計画について（資料2）

本市の食中毒発生状況について（資料3）

令和8年度相模原市食品衛生監視指導計画及び本市で発生した食中毒事件について、事務局から説明を行った。

(浅賀委員) 輸入食品について、検査の実施状況を伺いたい。

(事務局) 他の自治体や検疫所と連携して、情報共有を図っており、年間の計画に基づいて検査を実施している。また、定期的に県内保健所設置市等や県内検疫所と会議等を実施し情報共有を図っている。

2 情報提供

(1) アレルゲンを含む食品に関する表示について（資料4）

アレルゲンを含む食品に関する表示について、事務局から説明を行った。

(内藤委員) 食品事業者の対応等について伺いたい。

(赤路委員) 特定原材料の追加等の通知が発出された時点で、原材料の確認や、システムの変更等に2～3か月かけて対応をしている。

(遠藤委員) 特定原材料を含む食品表示について、専門部署があり、データを作成している。表示シールの貼付は各店舗で実施している。各店舗でも、従業員教育を継続的に行い、安全な食品の提供の資質向上に努めている。

(鈴木委員) 食物アレルギーは、年齢を重ねてから発症する場合もあり、今後、日常

生活や外食の際は慎重に対応が必要であると感じた。

(大田委員) 食品表示が細かすぎると消費者が見落とすおそれがあり、分かりやすい表示の工夫が重要である。また以前は、食品表示は裏面に記載されていることが多かったが、最近は表面への記載も増え分かりやすくなっていると感じている。イラストや視覚的に認識しやすい表示方法が望ましい。

(江藤委員) 自分自身が食物アレルギーではないため表示等を気にしていなかったが、今後は日頃から情報を得るようにしたいと思う。

(2) 夏の猛暑下における食品持ち帰りの注意喚起に関する検討結果

夏の猛暑下における食品持ち帰りの注意喚起に関する検討結果について、事務局から発表を行った。

(内藤委員) 保冷剤を使用しなくても、保冷バックを利用すると温度変化が少ないという科学的なデータが得られたのは良かった。

(浅賀委員) 持ち帰ったあと、冷凍保存をすれば、食品は長持ちするのか。

(事務局) 冷凍による細菌数減少は期待できず、食品の劣化や安全性への影響を考慮すると、表示にある消費期限や賞味期限内に食べることが良い。

(江藤委員) 自宅で調理した料理を保存することがあるが、季節によって日持ちする日数の違いはあるのか。

(事務局) 科学的に根拠となるデータを持ち合わせていない。基本は調理後すぐ食べるのが理想である。

3 その他意見交換等

(事務局) 広報さがみはらに、減塩に関する記事を掲載した。減塩のコツや、市食生活改善推進団体わかな会に協力していただいた減塩メニューを紹介している。

(浅理委員) 小さいお子さんが食物アレルギーの場合、保護者がいれば保護者が対応できるが、一人の時や災害時に周囲が気付ける工夫などがあればよいと感じた。

(事務局) 学校では、「学校生活管理指導票」を医師に記入してもらい、保護者と学校の担任や栄養士と面談をし、給食での除去食の提供等学校ごとに対応をしている。また、保育園や小学校では集団生活でお互いに食べられない食品について気かけあうなかで、相手への思いやりや自分が食べられない食品等について自然に身について行く様子が見られる。

(浅賀委員) 昨今の物価高騰の影響で、食材を購入するのも大変である。特に昨年はお米の価格が上がったが今年はどうなりそうか。

(吉澤委員) お米について、生産者の努力もあり昨年度より落ち着きそうである。

以 上

令和 8 年度第 1 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	相模原市食品衛生協会	出席
2	浅 賀 きみ江	さがみはら消費者の会	出席
3	浅 理 裕 子	公募委員	出席
4	江 藤 潤 子	相模原市食生活改善推進団体わかな会	出席
5	遠 藤 麻 子	相模原市食品衛生協会	出席
6	大 田 ゆかり	麻布大学生命・環境科学部 教授	出席
7	白 岩 雪 江	相模原市地域婦人団体連絡協議会	出席
8	鈴 木 和 子	公募委員	出席
9	◎内 藤 由紀子	北里大学医療衛生学部 教授	出席
10	○吉 澤 誠	相模原市農業協同組合	出席