

## 会 議 録

会議名 (審議会等名)		令和5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042-769-9234 (直通)		
開催日時		令和5年7月7日(金) 午前10時～午前11時30分		
開催場所		ウェルネスさがみはらB館4階 会議室1、2		
出席者	委員	7人(別紙のとおり)		
	事務局	10人(保健衛生部長、生活衛生課課長代理、生活衛生課総括副主幹、衛生研究所長、健康増進課長、学校給食課長、農政課総括副主幹、他3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		1 議題 (1) 令和4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5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) 相模原市健康づくり推進条例の施行について (2) くるみのアレルギー表示義務化及び遺伝子組み換え表示制度について 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、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。

## 1 議事

(1) 令和4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4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。

(安達会長) 4違反食品等への対応「(2) 苦情等の発生状況と対応」について、有症苦情が31件となっている。有症苦情の内容も多岐にわたると思うが、苦情等の内容の特徴や対応が難しかった点などはどのようなものか。

(事務局) 有症苦情の多くは食中毒事件であるとの断定に至らなかった内容が多い。例えば、2人で飲食店を利用し、そのうちの1人のみが体調不良等の場合である。このように発症者がごく一部に限られるような事例では食中毒と断定することが難しい。ただし、飲食店等での食品の取扱の不備が推測されることから、飲食店への指導は実施している。

(安達会長) この有症苦情31件は、令和4年度の食中毒事件13件との繋がりはないということでしょうか。

(事務局) そのとおり。

(小鷹狩副会長) 令和4年度の食中毒事件で発症者数は合計19人である。この人数は市として多い方なのか。

(事務局) 昨年度は19人であったが、令和3年度は3人、令和2年度は0人、令和元年度は5人という状況であった。過去には40～50人台の発症者数であった年度もあるが、発症者数は食中毒の原因菌等の種類による場所が多く、例えばノロウイルスを原因とする集団食中毒が発生した場合には発症者数が多くなる傾向にある。昨年度はアニサキスを原因とする食中毒の発生が多かったことから、発生件数に対して発症者数は少なかった状況である。

## 2 令和5年度相模原市食品衛生監視指導計画について

令和5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（資料2）について、事務局から説明を行った。

(内藤委員) 小中学校での調理実習において、じゃがいもを原因食品とした食中毒が発生したというニュースを見ることが多い。小中学校での調理実習における食中毒発生防止策としてどのような内容に取り組んでいるのか。

(事務局) 本市では幸い調理実習時の食中毒は発生していない状況であるが、全国的には散見されている。昨年度5月に文部科学省から都道府県、政令市の教育委員会宛にじゃがいもの食中毒予防に関する注意喚起の事務連絡が発出されている。これを受け、市内小中学校に注意喚起を行った。高校、私立小中学校に対しては、県の教育委員会から注意喚起が行われていると承知している。今年度は、県が作成した食中毒のリーフレットを6年生全員に配布し、注意喚起を行った。このリーフレットにはじゃがいもの芽や皮が緑色に変色した物は注意が必要との記載もあり、引き

続き注意喚起を行っていきたい。

(安達会長) 今年度の実施計画はコロナ禍前の水準に戻すということで、食品等検査の検体数も戻っているようである。

(近江委員) 販売部門に多く寄せられる消費者からの苦情として、今年の気温の高さによるものなのか商品の劣化に関する相談が多く寄せられている。常温保管するような野菜や果物について、自宅での保管中に傷むことが増えているように感じる。そのため、家庭での食材の保管方法、傷んだ食材を調理したり食べたりしないことなど、注意喚起のリーフレット等を作成するなどにより、行政からも市民の方へ啓発していただければと思う。食品衛生協会としては、8月1日から食中毒予防キャンペーンを実施する。小冊子の配布とポスターの掲示を予定しているため、行政から告知する資料等があれば事前に食品衛生協会に送付いただきたい。また、今年の秋には市内の各店舗前で消費者向けに食品衛生に関する啓発活動を実施する予定である。

(事務局) 家庭での食中毒予防に向けて、広報さがみはらや市ホームページで啓発を行っている。食中毒予防キャンペーンに関しては、食品衛生協会からいただいたポスターの掲示を庁内関係施設に依頼した。食中毒キャンペーンについては、保健所としても協力し実施させていただきたいと考えている。

(赤路委員) 監視指導計画12ページ、消費者の方が食品の安全性について関心を持っていることとしては、「食中毒」が一番多く、次いで「食品添加物」となっている。消費者の方の中には食品添加物は危険という認識が根強くあると感じる結果であるが、食品添加物は安全・安心に食を食べるためには必要なものである。食品添加物を正しく使用して食を安全・安心に食べるという認識を醸成するために市として何か考えがあれば伺いたい。

(事務局) 保健所では市民からのご依頼に応じた衛生講習会を実施する際、一般社団法人日本食品添加物協会が発行しているパンフレット等を使用し、食品添加物に関する正しい知識の普及啓発に努めている。また、本日のように、事業者、消費者、学識経験者がお集まりいただいているリスクコミュニケーションの場を設けているので、食品添加物に関する知識や情報の共有、意見交換を行えば良いと思う。

(田村委員) 食中毒の原因菌として、昔はO-157がよく見られたが、最近は見られないのか。見られないのであれば事業者や保健所の取組の結果なのかとも思うが、どのような取組の結果なのか伺いたい。

(事務局) 医師がO-157を含む腸管出血性大腸菌に感染した患者を診断した際は、保健所へ発生届が提出される仕組みとなっている。現状も一定数この届出はされており、その際は保健所の感染症対策部門と食中毒調査部門が協力して患者の調査にあたっている。O-157による食中毒の全国的な状況としては、昨年度は、レアステーキを原因食品としたものが発生した。腸管出血性大腸菌による食中毒は症状が重篤であることから、日頃の監視指導においても食肉の取扱いに重点を置いている。

(安達会長) 食品添加物や食中毒については製造者等が努力しており、サルモネラによる食中毒もかなり減少している状況である。腸管出血性大腸菌やカンピロバクターについては、製造者が品質管理や微生物管理を積極的に

実施しているということはよく聞くとところであるが、食材を調理し、料理として提供する製造者として、食材の衛生管理の状況を伺いたい。

(赤路委員) HACCPに沿った衛生管理の中で、カンピロバクターやO-157がどのような食材に存在していることが多いかを分析し、死滅させるために必要な加熱温度や時間の条件の設定、調理工程の中での設定した加熱条件等の実施、食材への2次汚染防止のため食材の加熱前後の従事者の作業動線の設定、従事者への衛生教育の実施等、作業工程に合わせた取組を実施することで、食中毒の防止に努めている。

(安達会長) O-157による食中毒事件は、海外の例、過去日本で発生したカイワレ大根等、農産物を原因とするものも見られている。また、近江委員からのご発言にある気温が高いことによる食材の傷みなどの話が挙げられている。農産物の生産にあたっての食材の管理や暑さ対策などについて何かあれば伺いたい。

(吉澤委員) 市内には農協直売所、農家直営の販売所も多くあることから、生産者へHACCPに沿った衛生管理の実施や、農薬の適正使用と使用履歴の記録について指導している。暑さ対策という意味では、農家の方の熱中症対策にも力を入れ、農産物の安定的な供給に努めている。地場農産物の消費拡大につなげていただければと思う。

(事務局) 腸管出血性大腸菌について、感染症の視点から情報提供を行いたい。腸管出血性大腸菌やノロウイルスは、食品を介すると食中毒、人を介すると感染症という扱いになる。市内における今年度の腸管出血性大腸菌感染症の患者数は7人であり、保健所では、感染拡大を防止するため、家庭での療養に関する指導や飲食物へ接触する業務への就労制限等の措置を行っている。衛生研究所では毎週木曜日の午後3時頃に感染症週報を市のホームページに公表している。感染症の発生動向などの収集に活用していただければと思う。

## 2 情報提供

### (1) 相模原市健康づくり推進条例の施行について (資料3)

相模原市健康づくり推進条例の施行について、事務局から説明を行った。

(安達会長) この条例については、目標を立て、これからスタートするということであろうと思う。厚生労働省から発表されている市区町村別の健康寿命などを見ていると、その土地の地形などが健康に影響するのか等の想像をすることもあるが、相模原市において、資料にある8つの健康づくりの具体例のうち特徴づけられそうな情報があれば伺いたい。

(事務局) 市内3区の区別の健康状態では、緑区は自然があつて体を使うことが多いため健康状態が良いと想像しがちであるが、高齢化が進んでいるため、坂道が多くて外出しにくい、移動手段が少ない等の実態がある。そのため、いくつかの健康指標が中央区・南区に比べるとよくないという状況がある。しかし、相模原市全般を見ると区別に大きな違いは見られない。健康づくりの取組は幅が広いことから、8つの具体例については重点とする取組は定めず、様々な部門と連携・協力をしていくことで全般的に健康づくりを推進していきたい。

(2) くるみのアレルギー表示義務化及び遺伝子組み換え表示制度について  
くるみのアレルギー表示義務化及び遺伝子組み換え表示制度について、事務局から説明を行った。

(安達会長) くるみによる食物アレルギーが2014年から増加している背景は何か。

(事務局) くるみの輸入量が10年で2倍以上も増加していることから、国民のくるみ摂取の機会の増加が考えられる。

(安達会長) 販売される加工食品には食品表示がされているが、外食・中食では食品表示の難しさがあるのではないかと思う。中食での取組としてはどのようなことがあるか。

(近江委員) 販売の立場としては、中食は既に食品表示を行っているため大きな変更はない。食品衛生協会の立場としては、個人経営の方については、利用者の方への食物アレルギーに関する情報提供が難しいという話を聞くことがある。このパンフレットは分かりやすく記載されているので、個人経営・小規模の事業者の方へ啓発活動ができるとよいと感じたが、今後の計画はあるか。

(事務局) 食品等事業者への立入検査の機会に、このパンフレットを活用したいと考えている。

(近江委員) 個人向けの方のパンフレットについては、市内の店舗にて配布したいと思うため、部数に余裕があればいただきたい。

(安達会長) くるみの表示は、現在は経過措置期間であるが、事業者側の取組は進んでいるのか。

(赤路委員) 表示ラベルの作成についてはシステム変更なども必要であることから、経過措置期間内にくるみの表示ができるよう対応していきたい。

(安達会長) 遺伝子組み換え表示について、他の様々な表示も増えており大変だと思うが、日本の表示制度はよく考えて作られているものであるため、消費者に知ってもらう、活用してもらうことが重要であると感じる。

(安達会長) 農産物については、相模原ではくるみの生産はあるのか。

(吉澤委員) 無い。

### 3 その他意見交換等

今回は2年の委員任期の最後の懇話会となることから、会長が各委員へ2年間の感想などを伺った。各委員からは、知識の収集の場となった、異なる立場の方の考え方を聞くことができ所属している団体等への活動の参考にしたり還元したりすることができた、事業者の真摯な取組の状況を知ることができたなどのご感想が挙げられた。

以上

## 令和5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	欠席
9	吉澤 誠	相模原市農業協同組合	出席