

様式 3

会 議 録

会議名 (審議会等 名)		令和 7 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 7 年 7 月 7 日 (月) 午後 3 時～午後 4 時 4 5 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	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、生活衛生課長代理、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、学校給食課長、他 3 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 6 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 7 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) 令和 8 年度の施設への監視指導、収去等食品検査の方向性について (2) 食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正について (3) 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて 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、内藤会長の進行により、議事が進められた。

1 議事

(1) 令和6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6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。

別表1 立入計画回数別の立入検査数（11ページ）について

(大田委員) 実施率が100%でない理由は何か。

(事務局) 食中毒発生等の対応があり、当初の計画通り実施できなかった。

(浅賀委員) 立入検査予定回数の基準はどのように決めているのか。国が決めるものなのか。

(事務局) 国ではなく、自治体で決めている。本市では、施設の食品取扱数量や流通量を鑑みて、施設毎に立入計画回数を表のとおり定めている。

(伊藤委員) 立入計画回数が「実情に応じて」の施設は、立入検査予定数が定められていないにもかかわらず、立入検査数が一番多いのはなぜか。

(事務局) 「実情に応じて」に該当する施設の多くは市中の飲食店等であるが、市内に9,000件程度営業許可や営業届出があり、立入計画回数を定めることが難しく、立入検査予定数を定めていない。営業許可更新に伴う立入調査や苦情調査等に応じて立入検査をしているため、立入検査数が多くなる。

(内藤会長) 立入検査を受ける立場からの意見について委員に伺いたい。

(近江委員) 保健所の立入検査では、作業場の衛生状態やHACCPに関する衛生管理の書類について確認や助言をうける。その中で、保健所から助言等を受けた事項については速やかに改善している。事業者としては保健所の立入検査は重要なものであり、いつ来ても対応するものだのとらえている。

(浅賀委員) 立入検査は事業者に予告して行っているのか。また、立入検査を行う食品衛生監視員は何か資格を有する人なのか。

(事務局) 年間計画に基づく立入検査は事前に連絡し、日程調整等を行っている。一方、食中毒を疑う立入検査等は施設の衛生状態を改善されてしまう可能性があることから、連絡をせずに立入検査を実施している。
食品衛生監視員は、本市においては薬剤師、獣医師等の資格を有する職員である。

違反食品等の対応（5ページ）について

(伊藤委員) 違反食品で検出された添加物とはどういうものか。また、どのような菓子に含まれていたのか。

(事務局) TBHQ (tert-ブチルヒドロキノン) は、国内では食品への使用が認められていない添加物で、諸外国では油脂等の酸化防止剤として使用が認められている国もある。違反食品の菓子は、タイから輸入されたポップコーンだった。

(内藤会長) 検出された量は、万が一喫食しても普通に食べる量では健康被害が出る量ではないことを資料で確認した。

(2) 令和7年度相模原市食品衛生監視指導計画について（資料2）

令和7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) 相模原市は食品検査の体制や、食品衛生監視員の人数等は十分なのか。

(事務局) 大規模な都市に比べると、人口あたりの食品衛生監視員の人数は少ないが、人口が同規模の政令市と比べると同程度である。限られた人員数ではあるが、保健所に寄せられる様々な通報の中で優先順位をつけて対応している。

食中毒事件(資料2)について

(近江委員) 令和6年度食中毒事件一覧の原因物質にカンピロバクターが3件あるが、どういったことが原因であったのか。

(事務局) 3件とも、焼鳥屋で発生していた。焼鳥の食感(肉のやわらかさ等)を追求したために加熱が不十分であったことや、低温調理における加熱が不十分であったこと等が原因と考えられた。

(浅賀委員) カンピロバクターはどのような症状を引き起こすのか。

(事務局) 下痢、腹痛、発熱等の症状を起こし、一部の患者では数週間後に神経症状のギランバレー症候群を引き起こすこともある。

(伊藤委員) 令和5年度食中毒事件一覧の原因施設にある集団給食施設とはどのような施設か。

(事務局) 集団生活をしている人に対して食事を提供している福祉施設で発生した食中毒であった。

(3) 情報提供

ア 令和8年度の施設への監視指導、収去等食品検査の方向性について(資料3)

令和8年度の施設への監視指導、収去等食品検査の方向性について、事務局から説明を行った。

(浅賀委員) 収去検査とはどのようなものか。見直すというのは、件数の増減や他のやり方に変えるということか。

(事務局) 収去検査とは食品衛生法に基づき定められた成分規格や、食品表示法に基づく表示基準に適合しているか等を確認するため、市内で製造・販売されている食品の抜き取り検査をいう。輸入食品に関しては、市内店舗等の流通末端における抜き取り検査の他、輸入時に検疫所でも抜き取り検査を実施している。大規模製造所などは各自治体の管轄する保健所で抜き取り検査を実施している。法改正によりHACCPに沿った衛生管理の推進がされ、最終製品の検査をして安全性を確認する方法から、製造の各工程を管理して安全な製品を作るという考え方に移行していることから、収去検査件数等を見直すこととした。

イ 食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正について(資料4)

食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正について、事務局から説明を行った。

(浅賀委員) 消費者は商品の選択時に表示を信頼して頼りにすることが多いと思うが、事業者が表示を作成する際にはどのような体制をとっているのか。

(近江委員) スーパーで製造した食品の表示は、食品表示法等に詳しい専門の社員が作成している。仕入れ品の表示は、保健所が実施している収去検査に協力し、表示に間違いがないかの確認をしている。商品の表示に疑問があれ

ば、店頭スタッフに問い合わせをしてもらいたい。

(事 務 局) 大規模な食品事業者では、品質管理部門が食品表示を作成していることが多いと認識している。保健所においては、立入検査時や収去検査時等に表示内容を確認し、食品表示に疑義が生じた際には、所管自治体へ調査を依頼し、製造業者に対して表示の根拠となる資料の提出を求めている。

(湯田委員) スーパーなどで、冷蔵管理が必要な商品が常温品の棚に置かれているのを見たことがある。どのように管理しているのか。

(近江委員) 従業員が商品陳列棚のチェックを定期的に行っているが、保存温度管理帯が異なる商品が棚に置かれていたことに気が付いた場合には、従業員に声をかけていただきたい。

ウ 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて (資料5)

食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて、事務局から説明を行った。

(伊藤委員) 市内の学校給食では、生徒等の給食の食べ残しが多く、特にデリバリー給食や給食センターから配送している給食の食べ残しが多いと聞いている。給食は食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの対象となっていないが、給食での食べ残しの対策をすると食品ロスを減らすことができると思う。学校での給食時間の確保等、食品ロスの問題を教育委員会でも考えることが必要だと思う。

(事 務 局) 給食時間や給食残渣に関しては、教育委員会としても課題と認識している。新たに給食センターを設けて、中学校給食では選択制から全員喫食へと進めている中で、食育活動としてどのようなことができるかは引き続き検討していきたい。なお、本市では給食の残渣を豚の飼料にすることに取り組んでいる。給食が残らないことが大切だが、残ったものをリサイクルすることで資源を大切にしている。

(浅賀委員) どの飲食店で、持ち帰りを推進しているのか分かるか。

(事 務 局) 持ち帰りを推進している店の一覧等は把握していない。環境省が作成しているm o t t E C O (モッテコ) というマークを掲示している飲食店は持ち帰りを促進している店の目安となる。ただし、全てを持ち帰れる訳ではなく、資料にあるお持ち帰りの注意点を店から説明を受け安全に持ち帰ることが大切である。

(4) その他意見交換等

(事 務 局) 健康増進課からリーフレット「レンチンで野菜革命レシピブック」について情報提供する。このリーフレットは、積極的な野菜の摂取を目的としてレンジを使って簡単に作ることができるレシピを紹介している。三和、フードワン、ノジマステラ、味の素の協力を得て作成した。

(伊藤委員) 学校給食に関する異物混入のニュースで、市内で起きた事例ではないが、たばこの巻紙が給食に混入していた件で、当該給食施設では調理従事者にたばこを吸うものはいないとの報道であった。その後の情報など把握しているか。

(事 務 局) 学校給食における異物混入のすべてを保健所では把握していない。

(伊藤委員) 学校給食に関する異物混入のニュースで、缶詰の破片が入っていた事案があったが、本市の件でよいか。

(事 務 局) 本市において、缶詰の破片が給食に混入する事案があった。給食従事者

に対する研修と、調理場内の点検を実施した。

(湯田委員) この暑さで要冷蔵食品の持ち帰りに時間がかかる場合には保冷剤等が必要と考える。ケーキ屋等では保冷剤の提供や、スーパー等では氷が袋詰めできるように用意されていることがあるが、あの氷は食品を冷やすことを目的にしているとの認識でよいのか。また、持ち帰り時間に応じた保冷剤の量などの決まりはあるのか。

(事務局) 行政では持ち帰り時間と保冷剤の量についての目安等は把握していない。個々の事業者による判断となる。

(大田委員) HACCPを意識した立入検査や検査項目について、諸外国に比べて日本は遅れている部分があるかもしれない。日本では、拭き取り検査や一般生菌数の検査に重点を置いているが、諸外国では特定の病原菌の検査に重点を置く傾向である。諸外国での検査のやり方などについて市と大学で勉強会や資料の共有など出来れば、より早く市の検査等に取り入れることもできるかと考える。

(事務局) 行政では、国の通知等に基づく検査法で実施した結果を事業者に対する指導の根拠とすることが多いため、市独自の検査法を実施するのは難しい部分もあるが、大学との情報交換については積極的に行い、良いものは取り入れていければと思う。

(伊藤委員) 生鮮野菜の価格高騰のため、千切りキャベツ等の洗浄不要のカット野菜を利用する人が増えていると思うが、本当に洗わなくても問題ないのか気になる。

(事務局) 製造業者は、野菜の洗浄消毒を行い安全に喫食できる期間を確認して消費期限を表示している。

(大田委員) カット野菜の細菌数に関して、大学の実習で検査を実施したが、丸のままのレタスに比べて、カットレタスでは細菌数が30分の1になっていた。一般生菌数で見るとカット野菜はきれいであることが分かる。しかし、特定の病原菌でどういう結果であるかは確認できていない。また、使用が認められている添加物について、毒性が本当はないのか日々研究が進められている。その点では、研究側にも期待してもらいたい。

以 上

令和7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	欠席
2	浅 賀 きみ江	さがみはら消費者の会	出席
3	安 藤 民 世	相模原市地域婦人団体連絡協議会	出席
4	伊 藤 裕 子	公募委員	出席
5	近 江 良 一	相模原市食品衛生協会	出席
6	大 田 ゆかり	麻布大生命・環境科学部 教授	出席
7	木 挽 美千代	公募委員	欠席
8	内 藤 由紀子	北里大学医療衛生学部 教授	出席
9	湯 田 里 子	相模原市食生活改善推進団体わかな会	出席
10	吉 澤 誠	相模原市農業協同組合	欠席