

## 様式3

## 会議録

会議名 (審議会等 名)	令和7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042-769-9234(直通)			
開催日時	令和7年12月8日(月)午前10時～午前11時30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	10人(別紙のとおり)		
	事務局	11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、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	1 委嘱式 2 あいさつ 3 委員紹介 4 事務局職員紹介 5 会長及び副会長の選任 6 議事 (1) 令和8年度相模原市食品衛生監視指導計画(案)について (2) 情報提供 ア ミネラルウォーター類におけるPFAの成分規格の設定について イ ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について ウ 健康増進課からの情報提供について 7 その他			

主な発言は次のとおり。

三森保健衛生部長のあいさつ及び委員の自己紹介の後、委員の互選により選任された内藤会長の進行により、事務局から本会の趣旨を説明した後、議事が進められた。

## 1 議事

### (1) 令和8年度相模原市食品衛生監視指導計画（案）について

令和8年度の食品衛生監視指導計画（案）（資料1－1、1－2）及び本市の食中毒発生状況（資料2）について、事務局から説明を行った。

（内藤会長）消費者の身近な食品の購入先であるスーパーの衛生管理について遠藤委員に伺いたい。

（遠藤委員）私の所属するスーパー及びスーパーに納品する肉、魚、総菜の加工・製造を行っている加工センターでは、HACCPに沿った衛生管理を実施している。各加工センターは、取り扱う食品に合わせて衛生管理計画を定め、設備、冷蔵冷凍庫等の温度、従業員の体調、製造等の管理を行い、実施状況を記録している。スーパーでは、スーパーマーケット協会が示しているHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書を参考に、全店共通の衛生管理計画及び記録書式を用いて、食品衛生責任者の店長を中心に衛生管理を実施している。

（内藤会長）実際にHACCPに沿った衛生管理を実施しているなかで、苦慮していることなどがあれば伺いたい。

（遠藤委員）本部から全店共通の衛生管理計画等の使用を指示しているが、従業員の入れ替わりや担当部門の変更等が多いことから、その都度衛生管理の仕組みについて従業員に対する教育が必要となり、従業員の理解を深めて衛生管理の精度を上げていくことが継続的な課題である。

（浅賀委員）外国人労働者も多いと思うが、教育等はどのように実施しているのか。

（遠藤委員）ご指摘のとおり、加工センターの従業員は外国人が多く、日常会話が可能であっても、食品衛生に関する専門用語や食品の加工手順、機材の使用方法等の教育になると、言葉の壁が生じることがある。そのような場合、日本語が堪能な熟練した外国人労働者の協力を得ている。また、手順等の掲示物や簡単な説明文を外国語表記で追加する等、言葉に加えて視覚で分かるように工夫をしている。

（赤路委員）私の所属する食品工場では、10年前と比べ、外国人労働者の割合は増加している。技能実習生として働く外国人労働者は、入国前に日本の文化や衛生に関する教育を受けているため、比較的教育に苦慮することは少ない。一方、アルバイトとして1日単位で働くような場合は、事前の衛生教育を受けておらず、どのような仕事をさせるかの判断が必要であり、十分な教育が必要と感じている。工場内の掲示物は、日本語以外に5か国語で作成し対応している。

HACCPに沿った衛生管理は、原材料の入荷から出荷までの各工程で衛生管理を実施していくことから、最終製品に対する検査数を減らすことができるものである。我が社ではHACCPの導入前と比べ、最終製品の検査数を減らすまでには至っていないが、全事業者にHACCPに

沿った衛生管理が義務化され、保健所も検査や監視の考え方を変えており、社会全体として最終製品に対する検査の考え方が変わっていくことを望んでいる。

## (2) 情報提供

ア ミネラルウォーター類におけるP F A Sの成分規格の設定について

ミネラルウォーター類におけるP F A Sの成分規格の設定について（資料3－1、3－2、3－3）、事務局から説明を行った。

（浅理委員）飲料水として、ミネラルウォーター以外に水道水を使用することがあるが、水道水は安全と考えてよいのか。

（事務局）水道水は、水道法によって、毎日飲用することを想定し、生涯に渡って摂取しても人の健康に害を及ぼさない水準を確保するために設定された水質基準51項目の検査を実施しているため安全である。P F O SとP F O Aは、令和8年4月から水道水の水質基準に追加される。

（浅賀委員）P F A Sは、ゴミや消火剤から流出することがあると聞いているが、環境から人の体内にP F A Sが取り込まれることを防ぐために、常時監視してもらいたい。

（事務局）環境省はP F A Sの除去等に関する知見の収集や実証事業、農水省は農作物のP F A Sの分析方法の確立や土壤から農作物へのP F A Sの移行特性の解明など取り組んでいる。

市でも継続的なモニタリングや水質中のP F O S等の除去に関する効果検証をするなど、それぞれの立場で取り組んでいる。

イ ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について（資料4）、事務局から説明を行った。

（江藤委員）私の所属する団体では調理実習を通じて、市民の方へ食中毒予防のための手洗い方法や野菜の洗浄方法、切り方等を伝えている。先日、公民館祭り等に参加した際に、出店者の調理の様子を見ていたが、祭りで調理する人にも食中毒予防のための衛生講習が重要であると感じる。監視指導計画（案）に、出張で衛生講習を実施するとの記載があったが、公民館祭り等に出店する一般の人に対して実施してもらいたい。

（事務局）公民館祭り等で食品を取り扱う場合、祭りの主催者から保健所へ提出された地域の祭り開催届を基に、食品に関する衛生的な取扱いについて説明し、各出店者に対し衛生教育を実施するよう伝えているが伝達が難しいと思われる。出店者同士で気が付いたことがあった場合は、お互い声掛けをしていただけると有難い。

（鈴木委員）公民館祭り等で実際に調理に携わったことがあるが、ノロウイルス等による食中毒の怖さを気にしていなかった。改めて考えると、怖さを感じる。

（赤路委員）ノロウイルスについて、人から人に感染する場合は感染症であり、人から食品を介して人に感染する場合は、食中毒ということだと思うが、一般的に食品を介して感染することが多いということか。

（事務局）ノロウイルスが原因による体調不良の場合、感染症又は食中毒の判断は、食品を介するかで整理されている。食中毒であるかの判断は、感染

症の可能性を否定したうえでおこなっている。ノロウイルスが原因による体調不良について、感染症と食中毒のどちらが多いかは把握していない。

(浅理委員) ノロウイルスはどこから発生しているものなのか。

(大田委員) ノロウイルスは二枚貝の中で濃縮するが、二枚貝や食品中で増えることはない。ノロウイルスは人や人に近い猿等に感染し、感染者の体内でウイルスが増え、嘔吐物や糞便等で体外に排出される。牛はノロウイルスに感染しないが、体内にずっとウイルスを保持し環境中に排出している。ノロウイルスは環境中のどこにでもいる可能性がある。

#### ウ 健康増進課からの情報提供について

特別用途食品（経口補水液）及び日本版包装前面栄養表示について（資料5）、事務局から説明を行った。

(浅賀委員) 経口補水液は、医師の判断を受けてから使うべきものか。

(事務局) 経口補水液は、ご自身で判断して使用することが可能であるが、ナトリウムの含有量が多いため使用の際は、必要に応じて医師や管理栄養士等に相談して使用してほしい。経口補水液を使用する必要がある場合は特別用途食品を示すマークが付いている商品を選択していただきたい。

#### 2 その他

(浅理委員) 夏場など外気温が高い場合、スーパーで購入した食品は保冷剤を使用して自宅に持ち帰るが、高齢者にとって重い保冷剤をいくつも使用することは難しく、帰宅中の温度管理が心配である。持ち運び時間が何分以内なら大丈夫等の衛生管理の基準等はあるか。

(遠藤委員) 食品販売店では、保冷用の氷やドライアイスを用意し対応しているが、消費者が購入後の食品を安全に家庭に持ち帰ってもらうためにどうしたらよいのか、この夏は特に話題に上がっていた。また、一部スーパーで実施している購入後の商品を自宅に届けるサービス等について検討している。

(事務局) 夏場など外気温が高い中で購入食品を持ち帰るには、保冷剤の使用を推奨しているが、基準等は示されていない。食品の種類や持ち帰りの状況により状態は変わるために、購入後は速やかに持ち帰っていただきたい。

(浅賀委員) お米の価格高騰について、生産者の立場ではどのように感じているか。

(吉澤委員) お米の価格は昨年に比べて2倍程度に上がっているが、今年度の収入を次年度の作付けや機械購入費等に充てることを考えると、ある程度適正な価格であると感じる。お米の価格が安くなると、次年度の作付けが充分に出来ない等の影響が生じる可能性がある。

以上

令和7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