

第60回（平成30年度第4回）さいたま市食の安全委員会

【開催日時】 平成31年3月22日(金)14:00～16:00

【開催場所】 さいたま市保健所 2階 第1研修室A

—議事次第—

- 1 開会
- 2 議事
 - (1) 平成31（2019）年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）及び意見募集結果と市の考え方について
 - (2) 平成31（2019）年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン（素案）について
 - (3) その他

—配布資料—

- 資料1：平成31年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）
- 資料2：平成31年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられたご意見と市の考え方
- 資料3：平成31年度さいたま市食の安全基本方針アクションプラン（素案）
- 資料4：食品表示法の一部を改正する法律の概要 [厚生労働省]
- 資料5：営業許可業種の見直し案 全体像 [厚生労働省]
- 資料6：平成30年食中毒発生状況（概要版）及び主な食中毒事案 [厚生労働省]

第60回（平成30年度第4回）さいたま市食の安全委員会

1 開催日時

平成31年3月22日（金）14:00～15:30

2 開催場所

さいたま市保健所 2階 第1研修室A

3 出席者

（委員会） ※五十音順

阿泉毅委員、井部明広委員（委員長）、大久保悦子委員、加藤雅信委員、川島よし子委員、新藤みち子委員、黒須正平委員、篠崎智子委員、新藤みち子委員、玉木雅子委員、藤野恵委員、本多正司委員、山田昭夫委員〔欠席：森田万里子委員〕

（行政側・事務局）

今川食品・医薬品安全課長ほか8名

（傍聴人）

0名

4 概要

平成31（2019）年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）及び意見募集結果と市の考え方について、平成31年（2019）年度アクションプラン（素案）について、事務局から説明後、内容について質疑応答を実施した。また、その他情報提供を行った。

【事務局（柿本主査）】

出欠席確認

- ・配布資料確認
- ・傍聴者なし

【井部委員長】

それでは議事に移りたいと思います。いつものように議事進行については円滑に進みますようご協力の方をよろしくお願いします。

今日の議事ですが、お手元の次第に沿っていきたくと思いますが、3つご用意しています。「1. 平成31年さいたま市食品衛生監視指導計画（案）及び意見募集結果と意見」について、「2. 平成31（2019）年度アクションプラン（素案）」について、「3. その他」となっています。

それでは早速ですけれども「平成31年度監視指導計画（案）及び意見募集結

果と市の考え方について」事務局から説明をお願いします。

【今川食品・医薬品安全課長】

－資料1～2に沿って説明－

(資料1については前回から文言が変わっていないため、概要を説明)

【井部委員長】

今ご説明のあったことに対して、皆さんからご意見ありますでしょうか。概ね前回に出ている案ですので皆様ご承知のことと思いますけど、特に全体としてご意見等ありましたら。

私から、一つ。先ほどの子ども食堂ですが、今は「子ども食堂」と言わないのですね。

【今川食品・医薬品安全課長】

有難うございます。子ども食堂とおっしゃっていただいてもいいのかなと思います。ですので、市の考え方の方には、はっきりと「子ども食堂」と言っています。おそらくご意見いただいた県の消費者団体連絡会さんも、行政にご配慮いただいているのかなと思います。色々な形態があるので、一概にお子さんではない形態もあつたりするので、子ども食堂だけではなくて、社会福祉活動のような全般的におそらくオブラートに包んでいただいていると思いますが、ここでおっしゃっていただいているのは、メインは子ども食堂だと思います。

【井部委員長】

有難うございました。他にございますか。

【篠崎委員】

意見が4つ出ていて、一市のほうでお考えになっている範囲内の話であつたということなので、よろしいですけれど、一応これに目を通させていただいたという責任のためにちょっと確認したいのですけれども、1番の質問になります連携の話です。保健所がある市と県とで連携しているということだと思ふんですけれど、具体的に1県4市食品衛生関係連絡調整会議を開催します、それで情報共有と連携を図りますと言っているわけですが、それは具体的にはどれくらい、どんなことを特にやっているのか、どんな目標を持っているのかというのを私どもも知っておきたいなと思います。おそらくこういうのは必ずしも、量の問題ではないだろうとは思いますが、何か事があつてから急に顔を合わせて連絡を取っているのではダメだから、顔も知っているし、色々と情報も共有化しておいて、また色々な行政処分のやり方なんかについてもお互いに公平・バランスが欠けていないようにやっておくという会議だとは思っているんですけれど、やります、というからにはどのような体制にはなっているのか教えていただきたいと思います。

【井部委員長】

事務局いかがでしょうか。

【今川食品・医薬品安全課長】

有難うございます。1県4市は、以前から、一あるいはここ最近は特になんですけれども一、毎年少なくとも2回、何も無くとも開催することにしております。だいたい4月から5月の早い時期に1回、それから下半期に1回開催しております。例えばどういうこと話合っているかという、こうした監視指導計画で「今年度ここを重点的にやりたいと思います」「こういう観点で検査の数を設定していこうと思います」というような相談をしています。例えばその検査にしても埼玉県内で出来るだけ重複しないように、一検査の数はどうしても限られてしまいます。さいたま市も、年間1000件くらいしかできませんので一、出来るだけ県内で重複しないような検体を採るように、例えば何かを採った時に、1回1回連絡を入れましょう、という話をしたところです。調整は今までもしていたのですけれども、具体的に来年度4月からやろうと思っているのは、収去したのに対して、1県4市でその都度共有していくことです。それがうまくいくかどうかは4月以降やっていきながらですが、そういった調整をしたり、或いは食中毒が起こった時にすぐに電話とかで情報共有をしていたり、ということをお話しています。

【井部委員長】

篠崎委員よろしいでしょうか。それでは他にございますか。

【大久保委員】

3番目の質問のHACCPについてですけれども、年間5回HACCPの講習会をしていくということですが、効果というか、例えば1年間にそういうHACCPの導入をするようなところが増えているのかということと、それからもう一点、先程の子ども食堂について、一今お聞きしてすぐく衛生面に心配なこともたくさんあるんじゃないかなと思いつながらお聞きしていたんですけれども一、例えば年1回、長期に携わっている方の検便などは市のほうから求めることはできないのでしょうか。

【井部委員長】

いかがでしょうか。

【今川食品・医薬品安全課長】

有難うございます。2点いただきました。1点目は、HACCP講習会とか踏まえて施設が増えているのかどうかということ、2点目は、子ども食堂の検便とかの指導はなさっているのか、というお話です。

まず1点目、HACCPにつきましては、これは許可とか、届出制にはしていないものでして、明確に増えた減った、というのは難しいんですけれども、やはり関心は非常にあるなと感じます。普段お付き合いさせていただいている山田委

員の食品衛生協会の会員さんからは、今後 HACCP を自分の会社にどう導入していくかというのをお会いする度にお話をお伺いしますし、非常に関心が強くなっている気がします。その他 HACCP 関係で追加ありますか。保健所の感触など。

【曾根食品衛生課長】

保健所の曾根です。皆さん HACCP の制度化ということで非常に危機感を持っています。すぐに政省令が出ないので、詳細はまだ固まっていませんが、数年後には制度化になりますので、それに向けての準備というのは、各大企業、中小企業含めて危機感をもって対応しているという感触は持っています。

それともう一つ、子ども食堂ですけれども、私たち先月監視に行っております。具体的には、さいたま市には、50に満たない数で子ども食堂がありますけれども、飲食店の許可を取っている施設、一閉店後にやるとかですね、夕方開店前にやるということで、検便というお話であれば、営業者が検便をしております。そこは問題ありません。もう一つ、地域参加型、これは公民館でやるとか、近所の主婦が集まってボランティアでやるもの、これは届出が必要ない、更には許可も必要ないということで、強制的に検便をやりなさいとはなかなか言えないんですけれども、指導をしていくということで考えております。

子ども食堂の形態はお金を取る形態、無料の形態、大人は取るけれども子供は取らない形態、参加型といって子供が実際に自分たちで食べ物を作るという形態、それぞれ難しい線引きがあるので、先程ありましたけれども、保健所は柔軟な対応をしていこうと考えております。

【井部委員長】

よろしいですか。やはり衛生・安全面はしっかりとお願いしたいと思います。有難うございました。特になければ、この議題はここまでにしたいと思います。それでは次の議題ですが、「アクションプラン（素案）」について事務局から説明をお願いします。

【今川食品・医薬品安全課長】

ー資料3に沿って説明ー

【井部委員長】

有難うございました。食品衛生法の改正に伴う2点、一少し追加がありましたけれども一、その他は、ほぼ例年どおりだと思います。この内容についてご意見ご質問ございますか。よろしいですか。それでは、「アクションプラン（素案）」に対する議論はここまでとしたいと思います。有難うございました。それでは次の議題「その他」について事務局から説明をお願いします。

【今川食品・医薬品安全課長】

ー資料4～6に沿って説明ー

【井部委員長】

有難うございました。詳しい説明で分かりやすかったと思いますけれど、いかがですか。ご質問ございますか。

【大久保委員】

最後にご説明いただいた有毒植物の食中毒のところ、一料理の講師をしているんですけども、料理本にはニンニクの芽を取りなさいという本もあるんですね。私はニンニクの芽は触感だけの問題かと思っていますから、特にそれを「必ず取りなさい」とは言っていないんですけども、何か取らなければいけないような根拠がもしご存知の方いらしたら教えていただきたいということと、それから、例えばハンバーグを作る時に、玉ねぎを炒めて冷ましてから入れると肉の色って変わらないんですけども、玉ねぎを生そのまま混ぜて、すぐに焼いてしまえばいいんでしょうけれど、例えば冷蔵庫で寝かせるというような料理本もあるんですね。そうするとお肉が黒ずんでくるのはどうしてか、もしご存知の方いらしたら教えていただきたいと思います。特に害はないんじゃないかと思いつつ、やっていますけれど。

【井部委員長】

有難うございます。芽というのはニンニクでしょうか。ジャガイモでしょうか。

【大久保委員】

ニンニクです。

【今川食品・医薬品安全課長】

有難うございます。ニンニクの芽そのもので食中毒というのは聞いたことは無いです。おそらく触感の問題だと思います。

【大久保委員】

そういう風にずっと理解してきたんですけども、料理本にはよく書いてありますよね。何か根拠があるのかなと。

【今川食品・医薬品安全課長】

食中毒的には大丈夫です。それから、玉ねぎの生で肉に入れて冷蔵庫に入れておく、という件ですが、それは生じゃないと、炒めた玉ねぎに比べてということですか？

【大久保委員】

そうです。生だと、どんだん肉が黒ずんでくるんですよ。

【今川食品・医薬品安全課長】

理化学的には生の成分の何かの関係しているのだと思いますけど、どなたかご存知のかたいらっしゃいますか。

【井部委員長】

可能性としてですが、玉ねぎは硫黄分が多いですよ。一方、肉は鉄分が多い

ですね、ミオグロビンも鉄ですから。すると、鉄と硫化で黒ずみますよね。卵もそうです。もしかしたら、そういうことかと少し思いました。

【大久保委員】

特に食べてもすぐに影響はないですか。

【井部委員長】

量が少ないので、大丈夫だと思います。

【黒須委員】

先ほどありました、ジャガイモの青いもの、一我々「青タン」というんですけども一、青タンは畑で捨てていくんですけど、それを食べると病気になりますよと言われるんですけど、皮を厚く剥けば大丈夫なんですか？

【今川食品・医薬品安全課長】

厚くむけば大丈夫だと聞いています。うまく土の中に入らなくて陽に当たっちゃったりするとソラニンとか毒素が蓄積してしまうと聞いていますけれど、どの程度までというのは分からないですね。

【黒須委員】

普通のサラリーマンの方には、ジャガイモを買ってきて庭で干す人がいるんですね。干すというと青くなっちゃうから毒なんですよと言うんですが、私はそれで食べていますという人もいます。

【井部委員長】

量によると思います。確かに緑色になって、先生方が学校でも干すようですね。すると青くなってしまふのですが、それを、皆さん丸ごと皮ごと食べますよね。ですから課長が言われたように皮を剥くのが一つですけども、未熟な小さいジャガイモのソラニンも、大きいジャガイモのソラニンも量はあまり変わらないのですね。ということは、小さいのをいくつか食べると、結局ソラニンの量が多いので、一特に小学生は大人の半分ぐらいで中毒になりますから一、小学生に中毒が多いのは、それが原因だと言われています。実は、私たちもソラニン食べています。量の問題です。ですから今言われた青タンも食べるのは、(中にソラニンが入っている)あまりお勧めは出来ません。ただ、量を食べないから大丈夫なのかもしれません。他にいかがでしょうか。

【本多委員】

資料6で、食中毒の事件件数、30年度が1,330件とありますが、例えば食中毒1件発生しましたという場合、1件の認定のされ方について、どういう風な流れで1件の食中毒が起きたということになるのかということをお教えいただければと思います。

【曾根食品衛生課長】

行政処分はもちろんなんですけども、行政処分にならなかった、原因施設不明

というのもこの1件の中に入ります。

【井部委員長】

補足してもよろしいですか。まず、皆さん、我慢している人と、お医者さんに行く人がいます。違いはここです。食中毒と決まるとお医者さんは保健所に届けなければならず、これが1件です。ですから、もしお医者さんが違うと言ったらそれで済むし、家で治ってしまえば入ってきません。お医者さんの届出件数ですね。

【今川食品・医薬品安全課長】

ごくごく一般的な食中毒の認定の流れで申しますと、まず飲食店に例えば学生のグループ4人が食べに来ました、次の日帰った日にそのうちの二人が半日後から1日後に下しちゃいました、お腹痛いです、残りの二人は大丈夫です、というときに、我慢しちゃえばそこで終わっちゃうんですよね。我慢せずにお医者さんに行きました、そしてお医者さんから「ちょっと薬でも飲んでおいて」、それで終わっちゃう場合もありますし、お医者さんが「これはちょっと食べたものとかを聞くとカンピロバクターの食中毒の可能性がある」となると検査をしたり、便を採ったりしてカンピロバクターだったとなれば、お医者さんは保健所に連絡を入れます。そういうルートと、そのなった方（症状が現れた方）がお医者さんに行かずに直接保健所に行く、そういうルートもあります。どのルートからでも、その情報を得た保健所はすぐ調査に入ります。まず喫食調査、どこで何を食べた、そうすると「お店がここだ」というのがありますので、お店が同じ自治体であればその同じ店にアプローチし、聞き取りをしたりして、その中でそのお店の人が「実は他にも報告がありました」となると、食中毒の可能性が高くなって、調査がどんどん進んでいくわけです。そういう「他の方が…」というのがなくても、何食べたの？、どういう風に焼いたの？、生で出したの？、というのを聞き取りに行つて、最終的に食中毒の疑いがかなり強いというのは事例によって違うんですね。これがあれば食中毒というのは無くてですね、疫学的に見て今回はこれとこれがあるけど、これがないけど、これが強いから食中毒とか、断定はできないから有症状情だ、そういった形で保健所長が「食中毒」、「食中毒じゃない」と判断して、食中毒と判断すればここに載ってくるということになります。先程委員長がおっしゃっていた、お医者さんが保健所に届出を出すことも一つの要因なんですけれども、お医者さんが全く出さなくても、食中毒と認定することは結構あります。保健所長が最終的に食中毒と認定すれば、食中毒1件として数えられます。

【本多委員】

うちの従業員でもお腹が痛いということで病院に行つていただくケースは多々ありますが、特に病院のほうで食中毒に関する質問で「何を食べたとか」と

いうふうなことまで細かく聞かれるケースは、聞いている限りあまりないので、実際に病院の方から保健所に上がる件数が、100%なのかどうかということが分からないものですかね？

【今川食品・医薬品安全課長】

もちろん100%ではないと思います。やはりお医者さんも食中毒だというふうに言っただけで事例は、お医者さんのほうでも「これは食中毒かな」と思わないと、挙げられないですね。やはり色々な事例があって、下したものをすべて保健所が調査するわけにはいきませんので、お医者さんのほうも「食中毒だな」とある程度のもとで挙げてきている、という形になります。

【黒須委員】

小さい頃に、スイカと天ぷら、柿とサンマ、それを食べると亡くなるから食べるなど言われたんですけれど、それは本当なんですか。

【井部委員長】

それは迷信と言われています。根拠はありません。ただ、天ぷらのような消化の悪い、油っこいものを食べて水気の多いものをとると、消化には悪いらうなということはあるですね。そういうことから言われているのだと思いますが、科学的根拠はありません。食べ合わせはありますね。例えば鰻と梅干とか、よく鰻屋さんで梅干出ますからね。食べすぎが一番よくないのかなと思います。

カビ毒などは、昔はカビが生えたものも食べたようですが、今は、とんでもない話で、発がん性物質が多いので絶対排除していますね。ただ、カビの種類によって、例えばチーズにはカビがついていて食べますけども、あれはカビ毒を作らないカビだから食べられます。餅はペニシリウムが多いのでお勧めしません。カビのついたものは食べない方がいいですね。チーズみたいに売っているものは良いですが。

他にございますか。それでは時間も押してまいりましたので、よろしいでしょうか。それでは議事を終了させていただきます。ご協力ありがとうございました。