

令和2年度 第2回 「さいたま市食の安全委員会」 議事要旨

日時	令和2年12月18日(金) 午前10時00分～11時30分
場所	浦和コミュニティセンター 第14集会室
出席者 (敬称略)	〔委員〕計8名 井上 康江／黒須 正平／高野 伊知郎／高山 光明／藤野 恵／ 星野 和江／本多 正司／森田 万里子／ 〔関係課〕計9名 塚越龍彦消費生活総合センター所長／塚本明宏健康増進課長(代理： 大久保主任)／中嶋洋食肉衛生検査所長／小林裕子地域保健支援課長 ／岩城誠食品衛生課長／近藤貴英生活科学課長／川田公昭農業政策課 長／小椋和彦健康教育課長／安部真弥北区役所保健センター所長／ 〔事務局〕計3名 食品・医薬品安全課：福島課長／中地主任／矢澤技師／ 〔傍聴者〕0名 〔報道関係者〕0名
欠席者	〔委員〕計5名 加藤 雅信／篠崎 智子／新藤 みち子／玉木 雅子／山田 昭夫／
議題	1 開会 2 議事 (1) さいたま市の食品衛生監視指導について ア 保健所(食品衛生課)における監視指導等の業務について イ 食肉衛生検査所における食肉の衛生検査等の業務について (2) 令和3年度 さいたま市食品衛生監視指導計画(素案)について 3 その他 4 閉会
公開又は 非公開の別	公開
配付資料	・次第 ・令和2年度 第2回「さいたま市食の安全委員会」 席次表 ・(資料1)「保健所(食品衛生課)における監視指導等の業務について」 ・(資料2)「食肉の安全確保対策について」 ・(資料2-1)食肉の衛生検査(冊子) ・(資料2-2)と畜場HACCP ～衛生的な食肉を提供するために～(冊子) ・(資料3)令和3年度「さいたま市食品衛生監視指導計画」(素案)
問い合わせ先	保健福祉局 保健部 食品・医薬品安全課 電話 048-829-1300

<議事（１）－ア 説明>

「保健所（食品衛生課）における監視指導等の業務」について、食品衛生課長から次のような説明がありました。

- ・食品衛生課の課長以下、食品衛生監視係１８名、市場監視係３名で構成されています。
- ・食品衛生監視係は、さらに許可担当と監視担当に分かれ、許可担当は営業許可業務、食中毒処理業務、相談・苦情対応を、監視担当は監視業務、収去業務等を行っています。
- ・市場監視係は、大宮卸売市場、大宮仲卸市場、浦和仲卸市場の監視、収去、検査業務を行っています。
- ・食品衛生法改正に伴う「H A C C Pに沿った衛生管理の制度化」、「営業届出制度の創設、営業許可制度の見直し」について説明しました。

<質問・意見等>

- ・H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の導入支援について、数多くある小規模事業者への周知、サポートをする上で大変なことはあるかとの質問がありました。
→小規模事業者の中には「今まで食中毒を起こしたことはない」、「このような制度でなくてもいいのではないか」といった意見もありますが、今行っている衛生管理の内容を計画や記録として目に見える形にして（「見える化」して）いただきたいという説明を継続して行っています。
- ・直近の食中毒事例で、全国の発生件数はアニサキスによるものが最も多く、患者数はノロウイルスによるものが最も多くなっている。これは、ノロウイルスの場合、人から人への感染によるところが影響しているという理解でよろしいかとの確認がありました。
→ノロウイルス食中毒では、（ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染した場合に）患者が多数発生しやすいですが、アニサキスは（たまたま虫体が含まれた部分を）食べた人にしか症状が出ないため、そのような結果となっています。

<議事（１）－イ 説明>

「食肉の安全確保対策」について、食肉衛生検査所長から次のような説明がありました。

- ・食肉衛生検査所は、獣医師１６名、事務職員１名、非常勤職員３名の２０名で構成されている。職員１７名のうち、男性２名、女性１５名となっており、女性が活躍している事業所です。
- ・と畜検査員として市長から任命された、獣医師の資格を持つ職員がと畜検査を行い、令和元年度の実績は、牛：９，２００頭、生後１歳未満の牛（子牛）：４５頭、馬：４頭、及び豚：５３，１１５頭の計６２，３６４頭。１日あたりに頭数にして、牛で約４０頭、豚で約２２０頭であり、詳細な検査必要と判断し、保留としたものが、７６２頭（と畜全体の１．２３％）、最終的に全部廃棄となったものが、４７４頭（と畜全体の０．７６％）で

した。

- ・と畜検査の工程について、牛、豚それぞれについて説明しました。
- ・食肉の衛生的な取り扱いについて、腸管出血性大腸菌O157の説明や、食中毒予防の3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」の説明しました。

<質問・意見等>

- ・資料4ページ、上のスライドの検査保留と全部廃棄の原因について確認がありました。
→と畜検査時、臓器に細菌の塊が付着していることがあります。このような場合、細菌が全身に回っていないかどうか、検査保留として主要な臓器を検査しています。全部廃棄としては、牛白血病として廃棄することが多くなっています。
- ・白血病が多くなっている原因について確認がありました。
→牛が白血病に罹患すると、同居牛を感染させてしまう場合があります。その媒介となるものが吸血昆虫（アブ）です。そのため、生産現場ではアブ対策、白血病陽性牛の隔離措置対策を講じています。
- ・女性職員が非常に多い中で、重労働で大変な作業もあるのではないかととの質問がありました。
→と畜場内にいる作業従事者と連携し対応しています。
- ・食中毒予防で、肉中心部まで加熱とあります。焼き方でミディアム、レア等ありますが、温度について何かコメントはあるかととの質問がありました。
→基本的に肉中心部は微生物汚染のない衛生的な状態です。食肉処理時、器具等からの微生物汚染も想定されるため、十分に火を通していただきたいと思います。また、挽肉を使ったハンバーグなどは十分な加熱が必要です。

<議事（2）説明①>

令和3年度「さいたま市食品衛生監視指導計画」（素案）について、事務局（食品・医薬品安全課）から次のような説明がありました。

- ・監視指導計画は、適用期間が1年間の計画で、毎年策定している。食品・医薬品安全課、食肉衛生検査所、食品衛生課、生活科学課の4課がそれぞれ実施する事業をまとめています。
- ・食品衛生課による監視指導、収去検査が監視指導計画のメインとなっています。
そのなかで、令和3年度としては、「カンピロバクター等による食中毒予防対策」、「広域的食中毒及び違反食品流通防止対策」、「HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認」、「イベント等における食中毒予防対策」について重点的に監視指導を行います。
- ・令和2年度からの主な変更点は以下のとおりです。
HACCPの「周知」から「助言・指導」へのシフト。重点監視指導事項にアニサキスの追加。収去等検査計画における検体数の見直し。市場の検査について。食肉の検査に

において、H A C C Pの導入に伴う外部検証を実施するための検体数の調整。用語解説に「H A C C Pに沿った衛生管理」と「アニサキス」の追加。

<議事（２）説明②>

と畜場H A C C Pに関する外部検証の実施について、食肉衛生検査所長から次のような説明がありました。

- ・平成30年6月、「食品衛生法等の一部を改正する法律」の公布により、「H A C C Pに沿った衛生管理」が令和3年6月1日から完全施行となります。これを受け食肉衛生検査所では、と畜場H A C C Pが円滑に導入できるよう、事業者に対する助言・指導を行うとともに、と畜検査員による検査又は試験、いわゆる外部検証体制の準備を行っています。
- ・外部検証では、事業者が作成した衛生管理計画や手順書を確認し、また、実際の施設衛生管理状況を確認します。さらに、常に最新の状態を踏まえ、適切に手順書等が維持・更新が行われているか確認を行います。
- ・外部検証業務の実施により、と畜場内の衛生管理の維持向上につながり、消費者が安心でき、衛生的な食肉の生産が可能となります。食肉の安全確保に向け、全力で対応していきます。

<質問・意見等>

- ・と畜場のH A C C Pの外部検証については、監視指導計画のどこに記載されているか確認がありました。
→監視指導計画10ページ「（２）と畜場等の衛生指導に係る検査」のアとイの部分です。
- ・食品衛生法の改正に伴い、と畜場のH A C C Pという文言を監視指導計画にも盛り込んだ方がよいのではないかとの意見がありました。
→検討します。
- ・食品衛生監視指導計画で来年度から新たに追加した点の説明がありましたが、コロナ禍という状況を踏まえた監視指導について、内容を追加するという考えはあるかとの確認がありました。
→今年度の監視指導について、いくつかの飲食店からは遠慮してほしい等の願いはありましたが、件数に大きな影響はありませんでした。来年度も計画に基づく件数の監視指導が行えるよう努力します。

<議事（２）説明③>

当日欠席の山田委員から監視指導計画について次のような意見があり、事務局（食品・医薬品安全課長）から説明を行いました。

- ・資料3「さいたま市食品衛生監視指導計画」3ページ「Ⅲ 監視指導の実施について」
公衆衛生上必要な措置が省令で定められていますので「食品衛生法施行規則」を加えては
どうでしょうか。
→ 食品衛生法だけではなく、と畜場法等いろいろあるので、すべてを列記することは困難
です。
- ・6ページの「R2. 6. 1」とあるのは、「R3. 6. 1」ではないでしょうか。
→ 誤りのため、修正します。
- ・7ページ「ア 微生物検査について」、次のように記載してはどうでしょうか。
「食品衛生法により成分規格が定められている生食用鮮魚介類、食肉製品等や、弁当・そう
ざい、漬物等が衛生規範に適合しているか確認します。」
→ 御意見を基に修正の必要性について検討します。
- ・9ページ「(2) 流通拠点である市場内施設等における検査について」、「定期的に」とありま
すが、具体的に記載してはいかがでしょうか。
→ 現在調整中のため、引き続き検討します。
- ・11ページ「Ⅵ 食品等事業者の自主管理等の推進について」、1の「昨年」を「令和2年」
としてはいかがでしょうか。また、「特に数の多い小規模な一般飲食店営業者」について、概
数で示してはどうでしょうか。
→ わかりにくいため、「昨年」の部分を「令和2年」に修正します。
小規模な一般飲食店営業者の概数の記載については検討します。

<議事(2)説明④>

令和3年度さいたま市食品衛生監視指導計画の今後のスケジュールについて、事務局（食品・
医薬品安全課長）から次のような説明がありました。

- ・今回いただいた御意見を基に修正を行い、1月中旬から2月中旬にかけてパブリックコメン
トを実施します。
- ・パブリックコメントで寄せられた意見を基にさらに修正を行い、次回の食の安全委員会で委
員の皆様から意見をいただく予定です。

<議事(3)>

その他、全体を通して、委員からの意見

- ありませんでした。