

令和3年度第3回「さいたま市食の安全委員会」 議事要旨

日時	令和3年11月17日(水) 14時00分～15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9名 井上 康江／新藤 みち子／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／山田 昭夫 〔関係課〕計9名 塚越龍彦参事兼消費生活総合センター所長／塚本明宏健康増進課長／ 中嶋洋食肉衛生検査所長／吉原勝子参事兼地域保健支援課長／岩城誠 食品衛生課長／近藤貴英生活科学課長／都築輝彦参事兼農業政策課長 ／宮野充健康教育課長／佐藤芳大宮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／小澤主任／新井獣医師 〔傍聴者〕0名 〔報道関係者〕0名
欠席者	〔委員〕計4名 加藤 雅信／黒須 正平／篠崎 智子／玉木 雅子
議題	1 開会 2 議事 (1) 健康科学研究センターにおける試験検査の信頼性確保への取り組みについて (2) 令和4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3年度第3回「さいたま市食の安全委員会」 席次表 ・「さいたま市食の安全委員会」第9期委員名簿 ・令和3年度さいたま市食の安全対策会議構成員名簿 ・健康科学研究センターにおける試験検査の信頼性確保への取り組みについて ・令和4年度さいたま市食品衛生監視指導計画(素案)について ・啓発資料
問い合わせ先	さいたま市 保健福祉局 保健部 食品・医薬品安全課 電話 048-829-1300 FAX 048-829-1967

議事（１）

健康科学研究センターにおける試験検査の信頼性確保への取り組みについて 説明

生活科学課長から、生活科学課における業務、特に食品衛生に関わる業務の紹介と、より信頼性の高い検査結果を提供するための取組について、次のような説明があった。

- ・さいたま市の試験検査業務は平成１４年４月、保健所開設時に検査課としてスタートした。平成１９年４月、健康科学研究センターを開設し、今年度で１５年目を迎える。

- ・健康科学研究センターは、公衆衛生行政の科学的かつ技術的な中核として設立した「衛生研究所」と呼ばれている試験研究機関で、細菌・ウイルスなどの検査や飲料水・食品などの衛生検査、大気・水質などの調査・分析を行っている。この他に、公衆衛生情報等の収集・解析・提供や調査研究、関係職員の研修指導なども行っている。保健科学課、生活科学課、環境科学課の３課に分かれており、生活科学課の食品化学係と病理微生物係で食品衛生に関する検査を行っている。食品化学係では、食品添加物や残留農薬など食品に含まれる化学物質の検査や苦情食品の検査を行っており、病理微生物係では、食品衛生法で定められた食品中の細菌検査や食中毒の原因究明のための検査など、食品等に含まれる微生物の検査などを行っている。

- ・今年の３月に食品検査の分野で政令市初のＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５の認定を動物用医薬品のひとつであるマラカイトグリーン（注）の検査において取得した。

- ・ＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５は、ＩＳＯと呼ばれる国際標準化機構が食品試験など、特定の種類の試験を実施する試験所の技術的能力を証明する国際規格である。第三者機関による審査を受け、ＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５の認定を取得した試験所は、国際的に認められた信頼性の高い試験所であると判断される。

- ・現行の食品検査は、ＧＬＰと呼ばれる国の業務管理要領に基づいているが、ＧＬＰは３０年前に策定されたＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５の前身となる旧規格である。新旧規格の乖離及びＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５の認定を取得している国の検疫所や検査証明書を発行する民間の試験所における国の業務管理要領とのダブルスタンダード化が課題となっている。さらに、ＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５が諸外国の国際標準となっていることから、国としても国際整合性をとる必要性があり、ＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５に基づいた業務管理要領改正への動きを見せている。

- ・今後は、微生物検査でのＩＳＯ／ＩＥＣ１７０２５の認定取得を検討しており、理化学検査と微生物検査の認定取得で培ったノウハウを活かし、国が進めている業務管理要領改正への対応も行っていきたいと考えている。

<質問・意見等>

- ・ 認定を取得するまでにかかった時間と費用はどれくらいだったか。また今後、認定資格の維持管理に要する予算は確保されているのか。
 - 令和元年度から事業化し、1年以上かけて準備を行った。通常の検査業務もあったため、効率的に準備を進めるために新規事業として予算化し、コンサルタントの予算も組み込んだ。その試験所に合ったコンサルタント業者ではないと、その試験所は良いものにならないと聞いていたため、情報を収集して業者を選定した。システム構築は生活科学課で行い、それをコンサルタント業者に確認・助言していただいた。担当してくださったコンサルタントの方が行政の検査業務に理解のある方だったため、通常の試験のやり方に合わせてアドバイスをいただけ、認定の審査はスムーズにいった。予算は認定取得のためだけではなく維持分も含めて取得している。
- ・ 検査成績書に認定を受けたことは載せているのか。
 - 申請した検査項目についてのみ認定をいただくものであるため、現在は、マラカイトグリーンの検査成績書にのみ認定シンボルをつけている。
- ・ GLPでも問題がなく、ISO/IEC 17025までは求めないという方向性の中で、あえてチャレンジしようと思った経緯は。
 - 国の業務管理要領が通知化された際に保健所の食品衛生監視員だったが、その準備がとて大変だった。今回、ISO/IEC 17025に基づいた業務管理要領に改正されるという情報を聞き、改正ではあるが、当時と同等の業務の大変さが予想された。いずれISO/IEC 17025に基づいた業務管理要領に変わるのであれば、認定を取得し、それを全ての検査に当てはめていけばよいと考えた。実際、認定取得時にできあがったものがベースになっている。通知の改正前なのでマラカイトグリーン以外はGLPに従っているが、ISO/IEC 17025の中に現在行っている業務管理が含まれており、それ以上のことをISO/IEC 17025でやっているだけなので、改正がいつになるか分からないが、他の検査についても少しずつ移行していきたいと思い、先に認定を取得した。

議事（２）

令和４年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）について 説明

食品・医薬品安全課長から、次のような説明があった。

- ・ 令和３年度計画から大きく変更した点はないが、主な変更点やポイントは以下のとおり。
- ・ 今年度はオリンピック・パラリンピックが開催され、市内の競技会場における飲食提供施設や関係宿泊施設の監視指導を行ったが、無事に終了したため、オリンピック・パラリンピックに関する文言や項目を削除している。
- ・ 令和４年度は令和３年６月に完全施行されたＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況の確認を重点的に行う。また、同じく本年６月から営業許可・届出の制度が変更されているため、事業者が新しい制度に対応できているか確認していく。
- ・ ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理とは、事業者自らが製造調理している食品の安全を確保するためにどのような衛生管理をすればよいか自身で考え、衛生管理計画を立てて実施するというもの。一朝一夕に完璧に実施できるという性格のものではないため、衛生管理のレベルを徐々に上げていけるよう引き続き助言指導を行っていく。
- ・ 意見交換や情報提供について、新型コロナウイルス感染症の影響で直接市民の方と交流することが難しいため、様々な方法を模索している。今年度は新たに作成した啓発物（リーフレットや動画）を電子媒体として市のホームページや市内の共有ライブラリに掲載した。活用の自由度が高く、配布対象者が限定されることなく普及啓発できると考えている。また、街中の電光掲示板を活用し、食中毒予防に関する情報提供を行った。来年度も引き続き実施していきたい。緊急事態宣言が解除された１０月以降からは、少人数で座学で行う食の安全・安心市民講習会を開催している。来年度も感染対策に留意しながら開催していきたい。

食品衛生課長からオリンピック・パラリンピック競技大会における監視指導の実施状況について報告があった。

- ・ さいたま市においては、さいたまスーパーアリーナと埼玉スタジアムの２か所の競技会場があり、会場において食品を提供する施設に対して監視指導を行った。
- ・ 対象施設は、競技会場内で調理を行う施設、競技会場以外から食品を仕入れて会場内で販売を行う施設、食品を調理製造して競技会場に提供する製造施設、大会関係者の宿泊施設。
- ・ 競技大会開催までに対象施設に対し、事前の衛生講習会の実施、施設の立入調査、食品の収去検査を実施した。

- ・無観客開催だったため、観客に食品を提供する予定だった70施設について開催期間中は立入調査を行わなかったが、大会関係者（審判、選手、マスコミ、ボランティア）の方々に対する食品の提供はあったため、2会場において開催日初日に立入調査を実施した。
- ・大会期間中、急遽、組織委員会が準備したキッチンカーをさいたまスーパーアリーナに配置することになったため、計14回立入調査を実施した。
- ・立入調査の結果、指摘事項は特になく無事に終了した。立入調査を実施した際には、その日のうちに結果をデイリーレポートという形で厚生労働省に報告した。

<質問・意見等>

- ・以前、市内に約1万3000の食品事業者がいると伺ったが、新型コロナウイルス感染症の影響でこの2年間に営業をやめてしまった事業者はどのくらいいるのか。
→令和2年度について言えば、廃業届は多少増えたが新規申請も増えていた。廃業していても廃業届を出していない事業者がいる可能性もあり、明確には分からないが、現場の感触としては多少減ったという感じだった。
- ・コロナ禍で事業者は苦勞していると思う。特に小さな事業者にとって、HACCP導入は大きな試練となると思うので、十分配慮の上、適切に指導していただきたい。