

令和6年度第3回「さいたま市食の安全委員会」 概要

日時	令和6年11月15日（金）14時00分～16時00分
場所	大宮区役所 601、602 会議室（さいたま市大宮区吉敷町 1-124-1）
出席者 （敬称略）	〔委員〕計12名 佐藤委員、新藤委員、高野委員長、高山委員、田島委員、寺田委員、長谷川副委員長、藤野委員、三枝委員、望月委員、本山委員、横地委員 〔関係課〕計8名 塚越消費生活総合センター所長／浅野保健衛生総務課長／戸村食肉衛生検査所長／絵野沢健康支援課長／小野澤食品衛生課長／近藤生活科学課長／小泉健康教育課指導主事／稲熊西区役所保健センター所長 〔事務局〕計3名 生活衛生課：小島課長／小澤主査／岡崎主査 〔傍聴者〕0名　〔報道関係者〕0名
欠席者	〔委員〕計1名 鶴岡委員
議題	1 議事 （1）令和7年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）について （2）その他
公開又は 非公開の別	公開
配付資料	・ 次第 ・ 令和6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11期委員名簿 ・ （参考）「さいたま市食の安全対策会議」構成員名簿 ・ （資料1）令和7年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案） ・ （資料2）最近の食品衛生に関する情報提供
問い合わせ先	さいたま市 保健衛生局 保健部 生活衛生課 電話 048-829-1300 FAX 048-829-1967

議事（1）

令和7年度さいたま市食品衛生監視指導計画（素案）についての議事要旨

生活衛生課長から、資料1に沿って説明を行ったのち、意見交換を行った。

＜質問・意見等＞

- ・ H A C C P の導入について、今苦慮されているのは大規模事業者というよりは小規模事業者の方が多いと思うが、小規模事業所において H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の展開はどのような状況か。手引書を利用している自治体もあると聞くんが、さいたま市でも活用しているのであればその情報も計画に記載してはいかんか。

→御指摘の通り、食品衛生法改正以降、H A C C P の推進については、コロナ禍で少し足踏みしたところもあったが、コロナが 5 類に移行されてからは推進が進んでいる。本市としては、小規模、特に飲食店や中小企業への H A C C P 定着というのは非常に課題であり、全国的にもおそらくどこの自治体でも同じ状況だと認識している。当市の取り組みとして、さいたま市がマニュアル、記録カレンダーを作成し、事業者に配布している。食品衛生協会とも連携しながら、営業許可更新の際の講習会などで助言指導を行っている。法改正後に許可更新となった事業者はまだ半数程度であり、今後も食品衛生協会と連携しながら H A C C P を進めていく。

- ・ 事業所、製造形態によって、H A C C P の管理ポイントがそれぞれかなり違ってきて、単純にマニュアル化だけすると、その管理ポイントが 1 個違っただけで、うまく H A C C P の流れができないと聞いた。指導の際はこの点を念頭に置いた指導をお願いしたい。

→先進的な事業者と個人の飲食店を同じレベルで扱っていいのかというのは 6 年前の規制強化の際から非常に大きく議論されてきた内容である。自治体と国も大きな課題ととらえていて、業種ごとにマニュアルが作られている。それを実際の現実の世界に落とし込むというのが、現在のステージで、事業者も自分で考え、行政側も指導・助言していこうという段階にきている。H A C C P の導入等に苦慮している事業者には食品衛生協会や事業者団体が背中を押したり、行政が寄り添って進めていく。さいたま市は製造所より飲食店が多く（営業許可件数の）約 80% 程度を占めているため、市として、飲食店をメインターゲットに位置づけている。

- ・ せっかくなのでマニュアルやカレンダーなどについて文字に落とせるか検討いただければ、計画がよりわかりやすくなると感じた。

→計画に入れることについて検討させていただく。

- ・ 14 ページ 15 ページ辺りの事業者との意見交換の機会に関して、料理教室や食のイベントなど、許可が必要ない集まり等は盛んに開かれているが、こういった小規模な食に関わる企画において、食品衛生に関する相談をしたいときは、どこの窓口に電話したらいいのか。

→食品衛生法上、基本的に営業許可とか H A C C P は事業者に義務がかかっており、料理教室等には義務はかかっていないが、そういった方々に対しても、手洗いや身なり等基

本的な内容については当然指導事項になるので、ご相談いただいた場合には基本的な衛生事項として、ご紹介することはできる。また、不特定多数の方に食品を提供するような行事があって、衛生講習会の相談があれば、食品衛生監視員がお伺いして対応させていただくことがある。

・相談先は保健所食品衛生課でよいということか。

→そういった食品衛生、実際調理の際の注意点などの相談であれば、保健所食品衛生課でも、保健部生活衛生課でもよい。生活衛生課では、出前講座として食の安全に対する市の取り組みの紹介や手洗い講習を実施している。

・こういう声もあるので、計画においても講習会や啓発の中で取り組みについて少し触れられるとより良くなると感じた。

→計画に反映できるかどうか検討させていただく。

・調理師がいなくとも、1日の講習会を受講すれば食品衛生責任者の資格が取れ、飲食店は開けてしまう。食品衛生責任者の衛生意識を高める必要がある。検便についても、年2回やっていない事業者も多い。

→調理師免許は食品衛生責任者の資格要件であり、食品衛生責任者養成講習会を受講していなくとも食品衛生責任者になれる。検便は、義務ではないが、大事なのは事業者自身が自主衛生管理の一環として、どのようにやっていくかを事業者の計画として考えていく必要があるということである。毎日の検便は現実的ではなく、日々の従業員の健康チェックをやった上で、補完するような形で検便は実施されるものである。

→委員御指摘のとおり、食品衛生責任者にどれだけ自覚をさせて、責任を持ってやらせるのかは、当市に限らず日本全国の食品事業者が抱えている問題なので、食品衛生責任者の講習会の内容をもっと充実させるなどして意識向上に繋がるよう取り組んでいく。

議事（２）

最近の食品衛生に関する情報提供についての議事要旨

事務局から、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供の義務化について、資料２に沿って情報提供を行った。