

令和6年度第4回「さいたま市食の安全委員会」 概要

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 日時            | 令和7年1月27日（月）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<br>（敬称略）  | <p>〔委員〕計12名<br/>佐藤委員、新藤委員、高野委員長、高山委員、田島委員、鶴岡委員、寺田委員、長谷川副委員長、三枝委員、望月委員、本山委員、横地委員</p> <p>〔関係課〕計8名<br/>塚越消費生活総合センター所長／大久保保健衛生総務課主任／渋谷食肉衛生検査所課長補佐／武田健康支援課主幹／小野澤食品衛生課長／設楽生活科学課主査／鈴木健康教育課長／稲熊西区役所保健センター所長 ※欠席：農業政策課</p> <p>〔事務局〕計3名<br/>生活衛生課：小島課長／小澤主査／岡崎主査</p> <p>〔傍聴者〕0名 〔報道関係者〕0名</p>                                                                               |
| 欠席者           | <p>〔委員〕計1名<br/>藤野委員</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 議題            | <p>1 議事</p> <p>（1）令和7年度さいたま市食品衛生監視指導 計画（案）に対する意見募集の結果について</p> <p>（2）令和7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</p> <p>（3）その他</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| 公開又は<br>非公開の別 | 公開                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 配付資料          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 次第</li> <li>・ 令和6年度 第4回「さいたま市食の安全委員会」 席次表</li> <li>・ 「さいたま市食の安全委員会」第11期委員名簿</li> <li>・ （参考）「さいたま市食の安全対策会議」構成員名簿</li> <li>・ （資料1）令和7年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）</li> <li>・ （資料2）令和7年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と市の考え方（案）</li> <li>・ （資料3）令和7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）</li> <li>・ （資料4）令和6年（1～12月）にさいたま市内で発生した食中毒事件</li> </ul> |
| 問い合わせ先        | <p>さいたま市 保健衛生局 保健部 生活衛生課</p> <p>電話 048-829-1300 FAX 048-829-1967</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 議事（１）

### 令和７年度さいたま市食品衛生監視指導計画（案）に対する意見募集の結果について

生活衛生課長から、資料１及び２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>

- ・食品等の検査について、国産食品と輸入食品はそれぞれどのような検体数になっているのか。
- 計画の段階では国産品、輸入品それぞれの検体数を決めておらず、その年の収去時点の状況に応じて国産品と輸入品を選び検査している。実施結果としては公表しているが、令和５年度は食品添加物として国産品を 89 検体、輸入品を 32 検体実施している。輸入品、国産品どちらにおいても様々な事件が起こっているため、どちらの検査もしっかり実施していく。なお、輸入品については、国の方で輸入品を専門に何万件も収去検査をしている。
- ・近年、特に輸入品に対する国の検査で取りこぼされてるような状態も多く見受けられ、食の安全が心配だという声を周りから聞くためお伺いした。
- ・さいたま市内の食品製造施設が少し減ってきているとのことだが、具体的にはどれくらい数はあるのか。
- 保健所で把握している営業許可施設数として、令和５年度ベースで大体 1 万 1,000 施設ぐらいあるが、約 8 割が、飲食店である。

## 議事（２）

### 令和７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（令和７年度目標値等について）

生活衛生課長から、資料３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>

- ・「SNS 等による情報発信」について、食に関する情報発信については、こういったアカウントがあるのか。
- 食の安全に関する SNS による情報発信については、広報課が所管する市公式 X、LINE のほか、さいたま市みんなのアプリを利用している。また、市報、SNS のほかに、各区役所やさいたま新都心駅前などにあるデジタルサイネージにおいて、毎月内容を変えて発信している。
- ・「食の安全市民ネットワーク推進員」はどのような活動をされているのか。
- 市と地域をつなぐネットワーク推進員の活動には、大きく分けて 2 つの活動がある。まず 1 つ目は食の安全に関する正しい情報を地域に届ける活動、2 つ目は消費者としての日頃の生活から気づいたことを市に報告する活動となる。市はネットワーク推進員の活動報告と知識研鑽の場として、ネットワーク会議を開催し、安全な食生活を送るための

情報提供や施設見学を実施している。日頃の活動内容については任意としており、各推進員によって様々だが、町内会で食中毒予防の啓発品を配布した方もいれば、買い物で食品表示が不適正である可能性がある商品を見つけ事業者に知らせたことを報告した方もいらっしまった。

- ・「イベント等での必要に応じた、食品表示に関する啓発リーフレット等の配布」について、こういった内容のリーフレットなのか、市民はどこから閲覧が可能なのか。

→食品表示に関する啓発リーフレットは、当課や消費者庁が作成しているものを、当課が開催している講習会、講演会等で配布している。当該リーフレットは、市及び消費者庁のホームページで閲覧可能なほか、生活衛生課の窓口でも一部配架をしている。

- ・今回伺ったものというのは、より多くの人に知っていただけるとよいという思いが私自身もあり、すでに素晴らしいものがあるので、どうやったらこれをもっと多くの市民であったり、我々みたいに普通に生活している人に届くのかと考えながら伺った。例えば、この食の安全市民ネットワーク推進員というものに、もし我々がなったとしたら、例えば自分たちの生活の身近な子供を預けている保育園とかでこういうものを配ってくださいという声かけをするとそういったこともできるようになるのか。

→ネットワーク推進員の方からも、そういった活動したいので例えばパンフレットが欲しいといった話があれば、生活衛生課の方にご連絡いただくことで、必要部数差し上げることはできる。

- ・市のホームページをみると、さいたま市ソーシャルメディア公式アカウント一覧というページがあって、その中でいろいろ検索ができるようになっている。そこで例えば食の安全というキーワードを入れれば、それに関する情報がすぐ手に入るというそういう形になっていると思う。あとLINEの話も出たが、最近よく2次元バーコードとかを使ってそこにスマホをかざすとそのメディアにすぐ行けるといったことも可能になっているので、そのような少し先取りした色々なツールを利用していくのは、有効かと思う。

- ・小規模事業所に対する HACCP 定着の推進を、具体的にどのようにアクションプランに落とし込んで頂くか。

→HACCPによる衛生管理の手法が義務づけられているということをご存じだと思うが、この法改正がなされてから6年ほど経過している。HACCPは基本的に役所から言われてやるというものではなく、事業者自ら考えてやっていこうという衛生管理が根本になっている。現在はこのHACCPは少しずつ定着しているという実感があり、全国的に、事業者さんが自分で考えてやっていく衛生管理だというステージに今移行してきている。その中で、HACCPのマニュアルは、基本的に厚生労働省、事業者団体、専門家による検討を踏まえ業種ごとに作られているが、さいたま市においても飲食店向けにマニュアルを作成しており、市で印刷してお配りするスタイルと、ホームページで自らダウンロードしていただく2つの手法で運用している。このマニュアルの印刷については予算

等もあり、いつまで印刷・配布を続けていけるかどうか分からないので、徐々に皆さん御自身でダウンロードして使って欲しいと考えている。

御質問の趣旨はHACCPをどうやって定着させていくのかということだと思うが、HACCPの定着状況等の調査によると、マニュアルがないことに困ってる方はあまりいらっしゃらず、記録に時間がかかる、HACCPについて詳しい人材がいらないといった次のステージに移り始めている。保健所の指導については、講習会や研修会で、直接事業者さんにポイントを伝えたり、施設監視や許可更新時にちょっとした一言を助言するのが大変役に立ったという声がある。つまり、監視指導計画にもあるが、食品衛生課では、食品事業者様から研修会の御依頼があったときにはお伺いさせていただき、また、さいたま市食品衛生協会さんが開催している研修会に職員を派遣して、最新の情報、ポイントなどをお伝えするといった人材育成の地道な活動を続けていくことが、基本的な今後の方向性の一つと考えている。なお、マニュアルとカレンダーについては令和7年度は印刷物を作成・配布し、併せてホームページにも掲載していく。

### 議事（3）

#### その他

食品衛生課長から、令和6年（1～12月）にさいたま市内で発生した食中毒事件について、資料4に沿って情報提供を行った。

・アニサキス食中毒は食中毒統計で出てきたのが比較的近年ということでそれまではほとんどなかったが、細菌性というより、この寄生虫性の食中毒が結構多い。これをどうしたら防げるのかアドバイスはあるか。お店の方も食中毒となると営業停止になってしまう。衛生状態とかもちろんそうだが、もともといる魚が育ってきて海の中で生活していると必ずそういうものを取り込んでしまう可能性もあり、何か知見があれば教えていただきたい。

→アニサキスはお刺身の調理提供や、お寿司屋さんにとって悩みの種だが、アニサキスがよくいるといわれる魚介類はサバとイカと言われている。一般に、冷凍すれば寄生虫の食中毒は防げるとされているが、やはり魚介類の生食文化のある我が国では冷凍したものを刺身で出すのは料理屋さんとしてはなかなか難しいところがある。行政としては冷凍すれば防げると話をするが、では次に何ができるかということとブラックライトを当てて寄生虫がいるかどうか確認する方法があるので、生食用の魚を提供するお店では、そういったものを使っている。現状、業として生食の魚介類を提供する方にお伝えするのは、万全を期すならば冷凍、冷凍しないのであればブラックライトを当て確認するというような指導助言を行っている。なる。行政の方としても患者が出てしまうと、食中毒と認定され、営業停止になる場合もあるため、今申し上げたような対策を、説明できるようにしてくださいというような状況になっている。