

令和7年度第1回「さいたま市食の安全委員会」 概要

日時	令和7年5月15日（木）14時00分～16時00分
場所	大宮区役所 601・602 会議室及びオンライン
出席者	〔委員〕計12名 佐藤委員、新藤委員、高山委員、高野委員長、田島委員、鶴岡委員、寺田委員、長谷川副委員長、藤野委員、望月委員、本山委員、横地委員 〔関係課〕計9名 塚越消費生活総合センター所長／保健衛生総務課中山栄養士／戸村食肉衛生検査所長／健康支援課林課長補佐／小野澤食品衛生課長／近藤生活科学課長／渡邊農業政策課長／健康教育課小田課長補佐／西区役所保健センター小林所長補佐 〔事務局〕計3名 生活衛生課：小島課長／和田課長補佐／岡崎主査 〔傍聴者〕0名　〔報道関係者〕0名
欠席者	〔委員〕計1名 三枝委員
議題	1 保健衛生局 保健部 生活衛生課長あいさつ 2 委員の自己紹介 3 議事 （1）「さいたま市食の安全委員会の位置づけ等について （2）令和6年度「さいたま市食の安全基本方針アクションプラン」実施結果について （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」案について （4）行事に伴う食品の臨時出店について（取扱要領の改正について） （5）その他
公開又は非公開の別	公開
配付資料	・次第 ・令和7年度 第1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設置要綱 ・「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）「さいたま市食の安全委員会」の概要 ・（資料2）さいたま市食の安全基本方針 ・（資料3）令和6年度「さいたま市食の安全基本方針アクションプラン

	ン」の実施結果 ・（資料４）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」（案） ・（資料５）行事に伴う食品の臨時出店について（取扱要領の改正について） ・（資料６）令和７年度「さいたま市食品衛生監視指導計画」
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）

さいたま市食の安全委員会の位置づけ等について

生活衛生課長から、資料１に沿って説明を行った。

議事（２）（３）

令和６年度「さいたま市食の安全基本方針アクションプラン」実施結果について 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」案について

生活衛生課長から、資料２、３及び４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>

委員：食の安全意識の普及を実施した結果の効果はどうだったのか？どのような指標で効果を判定しているのか。例えば違反事例や食中毒事件の減少等を指標として判定できるのか。

生活衛生課：

- ・食中毒事件等は減らしていけることが望ましいが突発的に発生するものもあり、効果判定の指標とするのは難しい。
- ・間接的なものになるが、定期的に行われる市民意識調査で、食の安全への不安があると感じている市民の割合が多くないこと、市全体の施策（総合振興計画基本計画）で、食の安全性等に関する情報の理解度を確認している。

委員：アクション９のウェブや街中の電光掲示板等を活用した啓発について、目標件数がかなり増加しているが、その理由は？

生活衛生課：

- ・食の安全に関する情報についてテーマを変えて（１２種類）毎月発信してきたが、それぞれのテーマについて SNS や電光掲示板など複数の媒体で発信しているため、テ

マごとの回数ではなく、媒体ごとの発信回数の合計を目標として設定することで、様々な媒体を使用して発信していることが明確になるようにしたもの。

委員：大項目 III-(6)では、学校、保育園、福祉施設等となっているが、その下の各アクションには保育園に関して記載がない。保育園に関してはどうなっているか。

健康教育課：

- ・健康教育課では小・中学校、幼稚園を所管しているため、学校給食に関する検査について記載している。

委員：保育園の給食従事者においては月 1 回検査を実施していたが、昨年度の委員会において、保育園の給食従事者の検便実施は月 2 回だと回答があったと記憶しているがその理解でよいか。

健康教育課：

- ・学校給食では「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」を基に腸内細菌検査を毎月 2 回実施しており、保育園では「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」を基に毎月 1 回実施している。検査回数については、昨年度も同様の日数となっている。

※事後回答

委員：アクション 7 の食中毒予防・手洗い等に関する講習会は、座学が中心となるのか。

私の経験では、大学の学園祭で ATP 測定装置を用いて実際に手洗い前後に汚れを測定し、効果を見える化することで、手洗いの効果を実感でき、衛生管理の意識が高まった事例がある。

生活衛生課：

- ・当課で実施している市民講習会や出前講座では、座学のほかに、蛍光クリームとブラックライトを使用した手洗い実習を行っている。今後、どのように拡大できるか検討したい。

委員：コスト面等難しいところもあると思うが、依頼を受けて行うだけでなく、様々なイベントにおいてブースを設けて手洗い実習による啓発を行っていくべき。

委員：アクション 46 の栄養教諭の配置について、栄養士は各学校に配置されていると理解していたが、実際には配置がない学校があり、新たに配置するということか。

健康教育課：

- ・学校給食を提供する市立学校においては、全校に栄養教諭又は学校栄養職員が配置されている。栄養教諭の配置状況は、小学校 71 校、中学校 37 校、特別支援学校 2 校（令和 7 年 5 月 15 日現在）である。現在、栄養教諭を新規に採用するとともに、学校栄養職員から栄養教諭への任用替えも積極的に行っているところである。

※事後回答

委員：ホームページによる情報提供の充実について、暑い季節の飲み物の管理など、食の安全に関する情報をメールで発信する取り組みを行っている事例があると思うが、ホームページは興味がある方のみが見る媒体であるため、他の方法で積極的に発信は行わないのか。

生活衛生課：

- ・ホームページのリンクを載せてX、LINE等の発信を行っている。

議事（４）

行事に伴う食品の臨時出店について（取扱要領の改正について）

食品衛生課長から、資料５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>

委員：臨時出店の対象の定義を明記したことは、出店者側にとってもはっきり分かってよい。指導事項において、区画内に手洗いを設けることというのがあるが、この区画内というのはどういうことを想定されているのか。

食品衛生課：

- ・手洗いを設置することは従前から指導してきた事項
- ・例えば大きなイベントの会場に１つだけ手洗いをする場所があって、各店舗の食品取扱者がそこへ手洗いに行くような実態もあった。
- ・衛生管理の観点から、それぞれの出店ブースに、例えば簡易なポリタンクやバケツなどを置いて、適切に調理に必要な手洗いをするよう指導していく。

委員：それぞれの店舗のところに、簡易な手洗い設備を置くということではよろしいか。

食品衛生課：

- ・原則としてその方向。
- ・基本、家庭で料理をする際であっても、こまめに手洗いしている。衛生管理の観点で手洗いについては同じ考え方。
- ・区画の中にポリタンク等手洗い設備を準備して、衛生管理に必要な手洗いをこまめに実施することは必要な事項。
- ・昨今手洗いせず、アルコール消毒すれば良いと考えるイベントの方もいるが、ポリタンクなどを設置して、しっかり手洗いすることを指導していく。

委員：この区画内ということ、皆さんがちゃんと読んでわかるようになっているとよい。もう１点、こういった臨時出店で、実際に食中毒は起こっているのか、起こっているとしたらどの程度でどんなもので起こっているのか。

食品衛生課：

- ・ここ 10 年では、さいたま市内では発生事例はない。
- ・他自治体の事例は、令和 5 年 11 月に糸引きマフィンの事例、令和 6 年 1 月牡蠣フェスの事例（管轄の自治体が食中毒と判断）等イベントでも食中毒が起こり得るということをご理解いただきたい。

委員：私も農家で、毎年秋に大きいイベントがあり、去年も臨時出店したが、実際の現場感としては、届出を出せば出店できるという認識があり、なかなかこの注意点や指導が徹底されてないと感じる。この指導事項は、臨時出店届を出すときに教えてもらえるのか、それかもう個人に任されているのか。

もう 1 点、食中毒が発生した場合、通常の営業だと営業停止等の処分があるかと思うが、臨時出店の場合、主催者等に責任はあるのか、こういった対応になるのか。

食品衛生課：

- ・改正要領の周知は、これまで、窓口、ホームページなどで指導事項をお知らせはしていたが、伝わりにくい、分かりにくいということもあった。
- ・今回の要領改正は公表の上、リーフレットなどで周知していく。
- ・イベントで食品を提供する行為は、主催者及び出店者が、自ら食品提供者として、食品の安全に責任を持ち要領の内容をお読みいただき理解いただくのが基本的な考え。この点は食品提供者としての責務という形でご理解いただきたい。
- ・2 点目の、いわゆる食中毒を起こしてしまったらどうなるのかについて、臨時出店の場合は、他の自治体の状況等によれば、基本的には営業ではないので、営業停止にはならず、主催者名を含めた事件の公表、必要な行政指導が行われている。
- ・主催者が出店者を管理して、脆弱なイベントの設備で食品の調理販売提供が安全にできるのかを考慮し、生ものを避けるなど、要領に記載された指導事項を遵守するようお願いしたい。

委員：社寺の屋台、お寺やお祭りの屋台は、要領によると（１）社寺の縁日、祭礼に該当するのか。

食品衛生課：

- ・屋台・露店等な簡易な施設で営業を行う場合は、埼玉県条例に基づく営業許可が必要であることをご理解いただきたい。
- ・そのうえで、社寺の縁日祭礼等については、埼玉県が要領改正時に調査し、その結果を踏まえ、地域の事情等を考慮し臨時出店届出としている。当市としても、伝統的な社寺の縁日祭礼については、臨時出店として取扱う方向で考えている。

委員：継続性のない非営利のものが対象になるようだが、非営利ということは、利益を出してはいけないということか。

食品衛生課：

- ・食品衛生法上の営業とは、逐条解説等によれば、「継続性、営利性を考慮して判断するが、数量的に判定することは難しいもの」であり、「一般社会通念上により判断するほかない」とある。
- ・臨時出店については地域の実情を考慮して取扱う運用となっており、保健所側が把握し、必要な衛生指導をするという整理。
- ・当市としては、埼玉県とほぼ同じ形で整理した。

委員：指導及び助言事項について、体調不良者が調理従事しないことは当然だが、事前に検便を実施することが望ましいこととある。通常であれば「実施すること」と書くが、「望ましいこと」と書くと、検便をやらなくても、販売できてしまうと捉えられるがいかか。

食品衛生課：

- ・臨時出店の要領は、行政指導が主体のもの。
- ・まさに調理するときに、体調不良になってないか、保菌していないかということが重要。
- ・検便をしてから結果が出るまで1週間から10日経過しており、10日前の結果を知ることの重要性もあるが、保健所としては、イベントで調理をするタイミングでの体調不良等の確認を最優先して欲しいという意図。
- ・検便をしなくてもよいという意図ではない。

委員：体調不良者の確認については、「当日」と入れなくてよいか。

食品衛生課：

- ・臨時出店届の中で、イベントの日時を届出させるので、提出資料の中でも、きっちり確認をしていく。その上で主催者側に当日の体調不良者の確認について指導する方向。

委員：営利を主目的としない食品の調理及び提供というところだと考えると、例えば試食とか試飲とかそういったちょっと大規模な提供もあると思うが、そちらは今回対象に入っているか。

食品衛生課：

- ・試食と試飲について、基本的には様々な形態があるので、相談があった場合は、そのイベントの内容を保健所で聞き取りした上で判断する。

- ・非常に小さい範囲でやっているものもあれば、広範囲のいわゆるプロモーションもある。ご相談いただきたい。原則、これまでの対応と基本的には変わらない。

議事（５）その他

令和７年度「さいたま市食品衛生監視指導計画」について

生活衛生課事務局から、資料６に沿って説明を行った。