

平成 24 年度第 3 回さっぽろ食の安全・安心推進委員会
会議結果（概要版）

- 【日 時】 平成 24 年 11 月 20 日（火） 10 時 00 分～11 時 15 分
【場 所】 WE S T19（中央区大通西 1 9 丁目） 2 階 研修室 A・B
【議 事】 別添式次第に従い、議題ごとに事務局から説明を行い、それぞれについて各委員より質問・意見を求めた。

【各委員の意見・質問等要約版】

1 浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事案について

(1) 新たな衛生規範について

①	浅漬の原材料や半製品の保管は 10℃以下とあるが、これまでは気温の高い時季でも室温で管理していたのか。 ⇒ これまでは基準として定められていなかったということである。
②	半製品の保管及び漬け込みの際には低温（10℃以下）で管理とあるが、これは漬け込み等の作業環境のことか、それとも漬け込んだあとの保管温度のことか。 ⇒ 後者である。
③	殺菌方法について、次亜塩素酸ナトリウムの濃度が数値が示されているが、これまでは基準がない中で、各製造会社はどういう観点で殺菌を行っていたのか。 ⇒ 保健所が指導する際には、「大量調理施設マニュアル」に基づき、新たな衛生規範と同様の方法での消毒を指導してきた。

(2) O157 食中毒事案について

①	今回は札幌市の業者が原因であったため札幌市で調査したものと思うが、普段、札幌市内よりも道内で製造された食品を食べる機会が多く感じる。 このような場合、事業者への対応等、道との協力関係はどのようになるのか。 ⇒ 道内の施設で今回のような事案が発生した場合は、道の管轄の保健所が調査を行い、市内に患者がいれば札幌市が調査をして、連携しながら原因究明等に向けた調査を行うこととなる。
②	冷蔵庫の普及以前は、塩蔵や発酵等の伝統的な手法により、漬物は低温管理を要せずとも安全に食べられていた。また、浅漬は家庭で少量づくり、すぐに消費してしまうものであった。冷蔵庫の普及により、塩分が少なく低温管理が必要な“浅漬”が大量生産されるようになったことに、落とし穴があったと感じる。

2 「(仮称)札幌市安全・安心な食のまち推進条例」(骨子案)のパブリックコメントの結果について

①	パブリックコメントの中に、ネット情報が間違っただけであるというような意見があるが、今の時代、テレビでは報道されていないような海外のニュースなどをネットで入手することもでき、公的機関から信頼性のある情報をネットで発信することは有意義であると思う。
---	--

②	<p>ア 事業者の責務について明確にするべきとの意見があるが、何か問題があったときには、事業者は社会的な制裁も受けており、これ以上、どのように責任を取るのかと疑問に思う。</p> <p>イ 市民への知識の普及に関する意見について、消費者自身も、ただ値段の安さだけに走るのではなく、それなりのリスクもあるのだと認識する必要があると思う。</p>
③	<p>市民への知識の普及に関する意見について、食の安全に興味のある方は一生懸命勉強するが、多くの方は無頓着で、安ければいいという感じが多い。興味のない人にも知れ渡らせるということが、難しいことだと感じる。</p>

3 その他

①	<p>個人的には、現行、食品を製造しているメーカーの立場が弱く、小売業者の立場が強過ぎると思う。「安かろう、悪かろう」と知っていながら、事故が起きれば「メーカーが悪い」ということではなく、販売する側も責任をとらなければならないと感じる。</p>
②	<p>食生活が変わってきて、食材なども変化していく中で、新たなリスクも考えられてくると思うので、そういう面を含めて考えていかなければならないと感じた。</p>
③	<p>ア 道産品、国産品はラベルに表示するなど、見分ける際の目安がほしい。</p> <p>イ 食品の安全確保には、さまざまなコストがかかっていることを認識しなければいけないと思う。</p>
④	<p>広報さっぽろ11月号に、小学校で作った紙粘土のお弁当の写真が載っていた。このような美術工芸的なものや、道産食材でつくったお弁当などを教育に取り入れていけば、より一層、子どもの心に印象に残るのではないかと思う。</p>
⑤	<p>ア 小売業の立場としては、「安かろう、悪かろう」と思って販売していることはないと思う。</p> <p>イ 小売業だけではなく、農家、メーカー、市場などと連携して、食の安全・安心を進めていくことがますます大事と思う。</p>