

## 平成26年度 第3回北九州市食品衛生懇話会 議事録概要

1 開催日時：平成27年3月23日（月）10:00～12:00

2 開催場所：総合保健福祉センター6階 61会議室

3 出席者：

(1) 学識経験者：大里会員、谷口会員

(2) 消費者：桑島会員、上田会員

(3) 食品事業者：山本会員

(4) 生産者：本田会員

(5) 行政：[事務局]保健福祉局生活衛生課

[オブザーバー]

保健所東部生活衛生課・西部生活衛生課・食品監視検査課

環境局環境科学研究所

産業経済局農林課・総合農事センター

4 議題

(1) 平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定

～計画(案)に対する市民意見の概要及び市の考え方について～

(2) 北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部改正について

5 議事（概要）

(1) 開会

事務局 開会の挨拶

(2) 出席者紹介

(3) 会員による意見交換等

座長挨拶

座長

本日は年度末のお忙しい中、お集まりいただき感謝申し上げます。この懇話会では、市民の命を守るという立場から、皆様から活発な意見が寄せられ、その意見が行政に反映され

ることを願っている。

本日の議題は、「平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定」と「北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部改正について」ということだが、議事がスムーズに進行するようご協力いただきたい。

それでは、まず「平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定」について事務局から報告をお願いする。

## (1) 平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定

～計画(案)に対する市民意見の概要及び市の考え方について～

**事務局**

<資料を用いて説明>

**座長**

市民から頂いた意見とそれを参考に修正した監視指導の計画案について報告があった。ただいまの報告について何か質問や意見はないか。

### ～学校給食の安全性確保について～

**会員 A(消費者)**

先日、学校給食用の原料米にプラスチック片が混入し、全市で米飯の提供が中止されたと聞いた。幸いにも事故の発生につながらず安心したが、その後、教育委員会との連携を含め、どのような対応が行われたのか。

**事務局**

本件については、児童の安全面を考慮して、教育委員会が「米飯」の提供中止を決定した。その後、あらためて供給元に対して、衛生管理の徹底や異物混入の再発防止について強く要請されたと聞いている。今後も、食品の安全性確保の観点から、関係部署との情報共有を図っていきたい。

**会員 B(学識経験者)**

プラスチック片はどの程度混入していたのか。

**事務局**

原料米への混入は小片1個と聞いている。

**会員 B**

異物の混入が喫食できないような多量のものであれば、今回の措置について理解できるのだが、適切な対応だったと言えるのか疑問に感じる点もある。

**事務局**

学校給食は、大量調理食品として多くの児童に提供されるものであること、また当時は異物混入の原因について調査中で、健康被害を及ぼす可能性が否定できない状況であった

ことなどから、リスク管理上必要な措置であったとご理解いただきたい。

## ～ノロウイルス食中毒対策について～

### 会員 C (生産者)

ノロウイルス食中毒の原因としては、不顕性感染の調理従事者等による二次汚染がその大半を占めており、まな板や包丁等の調理器具、調理従事者の手指の洗浄消毒が極めて重要であるとのことである。

しかし、ノロウイルス食中毒は、牡蠣等の二枚貝が原因となるイメージが依然として強く、生産者の立場としては、風評被害の発生やその対応等、憂慮すべきことが多いのも事実である。

保健所による食品事業者に対する監視指導や消費者啓発を通して、正しい知識の普及により一層力を入れていただきたい。

### 保健所

ノロウイルスに汚染された二枚貝等を生食または十分に加熱調理しないで喫食した場合も原因のひとつであるが、現在は、調理従事者等を介した食品への二次汚染が原因となっていることが圧倒的に多い。

また、食中毒によるもの以外にも、ウイルスを含んだおう吐物等が乾燥して空気中に舞い上がった微粒子を取り込んだ場合など、ヒト・ヒト感染によって発生することもある。

保健所において、食中毒が疑われる情報を探知した段階では、食中毒と感染症の両面から調査を行っている。今後も引き続き、施設への監視指導や衛生講習会を通じて、啓発を実施していきたいと考えている。

### 座 長

先日、ある町の餅つき大会で、嬉々として、子どもたちが素手で餅を丸める姿が放送されていた。大変微笑ましい光景であると感じる一方、餅つき大会での食中毒事件のニュースが数多く発生している中、ノロウイルス食中毒対策として、現場でどのような衛生管理が行われているのか、大変気がかりであった。

こうしたイベントについて、保健所ではどのような指導を行っているのか。

### 保健所

イベント等で食品を調理・販売する場合は、保健所へバザー開催の届出をするよう指導している。餅つき大会や調理実習等のイベントは、地域の振興や食を通じた子どもの育成といった教育的な側面などがあるが、届出の際には、食品の衛生的な取扱いや手洗いの徹底等を指導するとともに、食中毒のリスクが高いと思われる食品の取り扱いについて再検討を指導するなど、個別に対応している。

### 座 長

食中毒対策の基本は手洗いであるが、特に冬場は水道水が冷たく、手洗いを躊躇するこ

とがあるのではないかと危惧している。温水による手洗いが可能であれば、手洗いの徹底が図れるのではないかと。

市内の保育所、幼稚園及び小学校等においては、温水設備の導入はどの程度進んでいるのか。

#### 事務局

温水設備は、構造上の制約や改修費等といったクリアにしなければならない課題も多く、現実的に施設管理者に対し、要求することは難しい。限られた環境の中で、いかに手洗いの重要性を伝えていくことが重要である。正しい手洗いの方法やタイミング等について、今後も継続して周知指導を図っていきたい。

#### 保健所

保育所、幼稚園及び小学校等においては、温水設備の導入はあまり進んでいないと思う。

### ～リスクコミュニケーション事業について～

#### 会員 A

より多くの市民に参加していただくためには、市政だよりのみならず、社会的な影響力が大きい新聞、ラジオ、テレビ等のマスコミへの広報に力を入れることがより効果的ではないか。

#### 事務局

市民向けの啓発イベントの開催にあたっては、市政だよりや市のホームページを活用して参加者を募集すると同時に、マスコミを対象とした情報提供を行っている。ただ実際、ニュースや紙面に反映させるかどうかについては、各マスコミの判断で行っていただくことになり、事件や事故、社会的な関心が強いものが優先される傾向はある。

より早い段階で広報を行い、市民・マスコミ双方にとって魅力あるイベントとなるよう、今後も創意工夫に努めていきたい。

#### 座長

本懇話会では、活発な議論や意見交換が行われているが、ここ数年、報道席の空席状態が続いている。市内において大規模な事故が発生していないことの表れとも言えるが、少し残念である。

是非、マスコミが取り上げたいような情報の発信に努めていただきたい。

#### 会員 D(消費者)

北九州市消費者団体連絡会では、食育の一環として、親子で学校給食の調理体験をしていただく体験イベント「親子で作ろう!学校給食」を毎年開催しているが、子どもたちに大変好評である。

今後、関係団体とタイアップした企画などを検討してみてもどうか。

#### 会員 B

食品安全シンポジウムをはじめ、充実した内容の企画は思うので、集客力を強化すべく

対外的にもっとPRしていただきたい。そのためには、関係団体とのネットワークの構築を図り、イベントのコマーシャルをお願いする方法がよいのではないかと。

#### 事務局

関係団体との連携は大切であると考えており、今年度は、食品衛生協会と共催で食品安全シンポジウムを開催したり、事業者が主催する各種衛生講習会へ講師を派遣したりするなど、連携を図っている。

ご提案や相談を個別にいただければ、新たな連携の取組の実施についても検討していきたい。

#### 会員D

毎年1～2月頃に開催される食品安全シンポジウムは、季節柄、終了した直後はすでに日が暮れかかっていることが多い。そのため、団体の会議でももう少し開始時間を早めてほしいとの声をいただいている。この場を借りて、要望事項として伝えておく。

#### 会員B

講習会の年間計画が市のホームページに掲載されていないようだが、インターネットやスマートフォンの普及が進んでいる現在、ホームページを活用した情報提供は有効な手段であり、本懇話会を含めた今後の講習会等の開催予定について情報発信してみたらどうか。

#### 事務局

定例的なものについてはホームページに掲載しているが、市民や団体等の要請に基づき、個別に実施している衛生講習会については、リアルタイムの掲載は難しい。

リスクコミュニケーションの企画は、多くの市民に参加していただくことが望ましく、予定として掲載できるものがないかどうか検討してみたい。

#### 会員B

先日、国立感染症研究所情報センターが、マスコミの記者を対象に定期的な勉強会を開催していることを聞いた。専門的な要素が多い感染症の分野について、記者の基礎知識の底上げを図り、科学的な根拠に基づいた報道を的確に行っていただくための取組とのことである。

平時から、マスコミとの交流を持つことは重要であり、可能であれば、同様の取組を検討してみてはどうか。参考までご紹介させていただく。

#### 事務局

暫定規制値を超える放射性セシウムが検出された牛肉の流通が問題となったことがあったが、とりわけ情報量が膨大で、大きな誤解や風評を生じる可能性のある事案については、記者からの問い合わせがあった際、個別に科学的な情報に基づく丁寧な説明に努めてきた。

また、広報室を通じて市政記者クラブに提供する資料については、できるだけわかりやすく、正確な事実のみを記載するよう心がけている。

## ～食品衛生監視指導計画案に対する市民意見等について～

会員 D

今回、計画案に対する市民意見の募集及び市民の考え方については、市のホームページに掲載するのか。

事務局

次年度の監視指導計画とあわせて掲載予定である。

会員 D

市民向けに監視指導計画の概要を説明する機会を設けていただければ、監視指導計画への関心が高まり、市民意見も提出されやすくなると思う。

## ～機能性表示食品制度について～

会員 E（食品事業者）

これまで効能を表示できた食品は、特定保健用食品や栄養機能食品であったが、平成27年4月からは、消費者庁の個別審査を必要としない「機能性表示食品」が新たな分類として追加されることになった。加工食品を製造する立場として注目しているが、一般の消費者にとっては分かりづらい側面があると思う。

新制度の運用については、消費者庁が中心になるものと思うが、市民からの相談を受けた場合の対応について、現時点でどのようなことを想定しているか。

事務局

消費者の本制度に対する理解は十分浸透しているとは言えず、当初は制度そのものに対する問い合わせが多いのではないかと。

この制度では、食品事業者が、科学的根拠に基づいて消費者に食品の機能性に関する説明を行うべきものとされている。当該食品による健康被害又は疑い事例が発生した場合には、飲食の危害発生防止の観点から、これまでどおり保健所にご相談していただきたい。

座長

本日2つ目の議題に入りたい。

「北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部改正」について、事務局から報告をお願いします。

### (2) 北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部改正について

事務局

<資料を用いて説明>

## 座長

事務局から「北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部改正」について報告があった。

ただいまの報告について、何か質問や意見はないか。

## ～HACCP導入型の管理運営基準(以下「HACCP導入型基準」という。)の新設について～

### 会員D

HACCP導入型基準による衛生管理を行っている場合、営業者に対し、何らかの認証を与えるのか。

### 事務局

あくまでも自主管理体制の強化を目的としたものであるため、社会的な制度としてインセンティブや認証を与えるものではない。

国内におけるHACCP認証を与える制度としては、厚生労働省が、営業者の任意の申請に応じて、食品・施設ごとに認証を与える総合衛生管理製造過程承認制度、ISO等の民間団体又は業界団体独自に定めた規格による認証制度などがある。

### 会員D

HACCP導入型基準は、どのような営業の種類が対象になるのか。

### 事務局

食品の種類や規模等に関わらず、すべての食品関係営業者が対象となる。

### 会員E

私どもの営業施設では、比較的早い段階から、厚生労働省による総合衛生管理製造過程承認を受け、HACCPによる衛生管理に基づき、様々な食品を加工・製造してきた。

現場の率直な意見として、一般的衛生管理に共通する部分であるが、原材料の品質や安全性をいかに担保するかということが最も難しい部分である。

通常、原材料の受入れの段階で受入検査を行うことになるが、検査項目の中には、残留農薬や動物用医薬品等、判定までに時間を要するものがある。そのため、原材料の仕入先と品質保証書を取り交わし、安全性を担保した原材料のみを使用している。

このように、HACCPは原材料等に応じて危害要因物質を管理する必要があるが、現在考えられる最も合理的な衛生管理として国際的にも広く認知されており、食品の安全性の向上に大きな期待ができる。

今後、北九州市では、どのようなプロセスで普及啓発を図っていくのか。

### 事務局

現在、保健所を中心に、具体的な普及啓発の方法について検討中である。市内におけるHACCPの浸透を図るには、相当程度の時間は要すると思われるが、特にHACCPの必要性が高いと考えられる食品製造業、大量調理施設等については、他の業種に優先して導入を促していきたい。

また、HACCPの周知については、営業者による自主的な衛生管理への支援及びHACCPによる衛生管理の普及推進の観点から、業種に関係なく、すべての営業者に対して行っていくことが望ましいと考えている。

同時に、消費者に対する周知啓発を行うことで、HACCPへの社会的な認知の醸成を図り、営業者のHACCP導入への後押しをしていきたいと考えている。

#### 会員 C

中小規模の事業者にとって、HACCPの導入や管理を行っていくための人材の確保が難しいこともあり、HACCPの導入は非常にハードルが高いものとなっている。現実的にどの程度まで対応できるのか、導入までには苦慮する場面が多いかと思う。

本市で出荷される水産物に関しては、養殖物に比べて天然物が多いが、生産地等の履歴を明確に残しておくことで、安全な原材料を提供するという生産者としての責務は果たせるのではないかと考えている。

#### 保健所

食の安全を確保するためには、まずは原材料や作業環境といった一般的衛生管理を十分に行うことが第一である。現在、本市では、農林水産業の6次産業化に向けた取組みを行っているが、今回、HACCPの概念を取り入れた高いレベルでの基準ができたことによって、一般的衛生管理の水準が向上するのではないかと期待している。

保健所では、生産者との関わりの中で、少しずつHACCPへの理解の浸透を図っていきたいと考えている。

#### 農林課

消費者の関心が強く、農産物の安全を語る上で切り離すことができないのが、残留農薬の問題である。

本市では、市内の農家の方に対し、農薬の適正使用を呼びかけるとともに、使用した農薬の履歴を記録するよう指導している。講習会等では「記憶は残らないが、記録は残る」ということを繰り返し話しているが、適正な履歴の記録・保管は、生産者にとって農産物の安全性を証明するものになる。今後も農協や関係部署と連携を密にして、生産者への情報提供や指導を行っていききたい。

#### 会員 A

消費者にとっては、より多くの営業者が新設されたHACCP導入型基準を導入していただくことが望ましいと思うが、従来の基準とHACCP導入型基準のいずれかの衛生管理を選択した際、営業者は何らかの意思表示を行わないといけないのか。

#### 事務局

今回の条例改正は、あくまでも営業者による自主的な衛生管理の手法を提示したものであり、営業者が選択した基準について対外的に示さなければならないといった仕組みではない。

### ～保健所への報告規定に係る対象の追加について～

会員 B

健康被害につながるおそれが否定できない情報を受けたときは、直ちに保健所長に報告することとされているが、その判断は営業者自身が行うことになるのか。

事務局

報告の要否は、営業者で判断していただくことになる。

会員 B

営業者がこの報告を怠っていた場合には、どのような罰則があるのか。

事務局

営業者が必要な報告を行わなかった場合には、食品衛生法違反となるが、罰則の規定はない。ただし、保健所の指導に従わず改善しない悪質な営業者は、営業禁止等の行政処分の対象となり、さらにこの処分に違反して営業を行った営業者に対して、食品衛生法に定める罰則を適用することが可能である。

### ～微小粒子状物質(PM2.5)による大気汚染について～

会員 D

昨日は、PM2.5の濃度が上昇した影響で空も霞んでいたが、大気中のPM2.5が農産物に与える影響はどの程度あるのだろうか。

農林課

農産物の生育に何らかの影響が出たとの情報は無い。生食する場合はよく洗うことが重要ではないか。

事務局

野菜等については、流水により洗い流すことによって、摂取量はかなり落とせるものと思う。衛生上、経口摂取による健康影響に関する知見は示されていない。

### ～条例改正の周知について～

会員 B

条例改正の内容について、市ホームページに掲載する予定はあるのか。

事務局

年度内に市ホームページに公開する予定である。

会員 B

市が作成した条例改正を周知するためのリーフレットは非常によく出来ていると思うが、インターネット検索を容易にするため、リーフレットにURLを掲載してみてはどうか。

事務局

ご指摘のとおり修正したい。

## ～閉会～

### 座長

今回も活発な意見をいただき感謝している。食品の安全が確保されていることは、生産者や食品事業者、そして行政との連携、それぞれの方々の地道な努力の積み重ねによるところが大きい。本日は、市民やマスコミに対する情報提供が度々話題になったが、懇話会で出た意見を参考に、今後も引き続き食品衛生の向上のためより一層のご尽力をお願いしたい。

### 事務局

本日は、異物の混入や情報提供のあり方等、多くの意見をいただき感謝している。いただいた意見を参考に平成27年度の食品衛生監視指導計画を策定し、3月末までに公表する予定としている。

次回の懇話会は、平成26年度監視指導計画の実施結果が取りまとめられる6月下旬から7月上旬の開催を予定している。