

## 平成27年度 第1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7月10日（金）13：30～15：30

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（座長）、谷口会員

(2) 消費者：上田会員、永田会員

(3) 食品事業者：山本会員、世尾会員、加藤会員

(4) 生産者：柳賀瀬会員、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・水産課・総合農事センター

4 議題

(1) 平成26年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果

(2) 食品衛生に関する話題

・生食用食肉の現状（豚肉の規格基準の設定）

・最近の国の動向（新たな農薬残留基準、クドア食中毒）

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

本日はお忙しい中、お集まりいただき感謝申し上げます。昨年度に引き続き、座長を務めさせていただく。この懇話会を通じて、行政と私たち市民とが力を合わせて、北九州市民

の「食の安全・安心」を守るために努力を続けていきたい。会員の皆様方のご協力をお願いする。

本日、オブザーバーとしてご出席の行政関係者の中には、新年度の人事異動で新たに就任された方々もおられるようである。共に協力していただきたいと考えている。今回も忌憚の無いご意見を下さるようお願いしたい。

さて、本日の議題は、「平成26年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果」と「食品衛生に関する話題」の2点ということである。議事のスムーズな進行にご協力いただきたい。

それでは、まず「平成26年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果」について、事務局から報告をお願いする。

## (1) 平成26年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果

**事務局** <資料を用いて説明>

**座長**

昨年度の監視指導計画の実施結果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。

### ～違反食品(「北九州市食品衛生成分規格指導基準」違反)について～

**会員 A (消費者)**

「ボイルとり貝」が市の指導基準に違反したとの報告があったが、これは一般に流通したもののなか。

**事務局**

市場に流通していたものを収去検査したものである。ちなみに、この指導基準というのは、法律や条令に基づくものではなく、保健所が事業者を指導する上での指標として定めているものであり、これの基準を逸脱したからといって、回収命令や廃棄命令処分が出来るものではない。

なお、このボイルとり貝は、長崎県内の事業者が韓国から輸入した食品であったため、長崎県には「要指導食品」として情報提供をしたところである。

**会員 A (消費者)**

これを食べたからといって、お腹を壊したりすることは無いのか。

**事務局**

今回検出されたのは広く一般に存在する菌のため、必ずしも食中毒になるわけではない。

## ～ノロウイルス食中毒予防対策事業について～

### 会員 B (食品事業者)

ノロウイルスに対する啓発に力を入れているのは良いことだと思う。手洗いDVDを含め、小学校などへの衛生講習会も行っているようだが、もし家庭で気分が悪くなって嘔吐などをした場合を想定し、予防の方法だけでなく、嘔吐物の処理方法などを実技講習の形で行うと、二次感染も防げていいのではないかと思う。

## ～リスクコミュニケーションについて～

### 会員 A (消費者)

食肉の生食による食中毒などの発生が学生に多いと聞いたが、今の若い母親の知識不足が原因ではないか。若い母親にも上手くPR出来るような手法、例えば、携帯電話を利用して手軽に見られるよう検討してはどうか。若い人の多くは市政だよりを読まない。

### 会員 C (学識経験者)

若い方への啓発は良いことなので、是非取り組んでいただきたい。例えば、洗い物が終わったらスポンジやシンクはしっかりと乾かす、などの基本的なことに注意することが、家庭での食中毒予防には効果的だと思う。講習会をする際でも、若い母親達が参加しやすいような工夫をしていただきたい。

### 事務局

色々な機会を捉えて上手く情報発信をしてはどうかというご提案だが、私たちも、効果的なものがあれば積極的に取り入れていきたい。いただいた意見を参考にしながら、若い世代への啓発方法をどのようにすれば良いか、検討してまいりたい。

### 事務局

特に行政は広報下手で、そこが一番のネックになっている。例えば、生肉を触った箸で食事をしないとか、そういったことはチラシを作成・配布しているが、ご指摘のあったように、若い世代向けにスマホなどの媒体を使った啓発も検討したい。良い方法があれば、会員の皆様からも是非ご提案いただきたい。

## ～食中毒、食品苦情について～

### 会員 D (消費者)

家庭では、そうそう食中毒にはならず、一方で外食ではよく食中毒が発生しているように感じる。その違いは何なのか。

### 会員 C (学識経験者)

北九州市では、家庭での食中毒の発生というのは全く無いようだが、保健所に報告があがってこないか。

## 事務局

現実的には家庭でも発生していると考えているが、保健所が探知をすることがほとんど無いのが原因だと推測される。例えば、釣ったフグを自家調理して食中毒になるなど、重大な案件でない限りは、保健所に連絡が来ることが無いのではないだろうか。

## 会員 E (食品事業者)

食中毒の発生状況を見ると、加工食品によるものというものは無くて、仕出し屋や飲食店で提供された食事ばかりのようだが、食品の保存や提供の状況が要因として推測されるが、保健所ではどのように指導しているのか。

また、苦情処理実施状況を見ると、消費者から色々な苦情が寄せられているようだが、それを受けて、事業者に対して指導した後、その後の改善確認はどのようにしているのか。そして、苦情者への報告はどのように行っているのか。

## 事務局

食中毒発生時の保健所の調査は、何が原因で食中毒が起こったのかを調査し、被害の拡大防止と事件の再発防止策を講じることが1番の目的である。それぞれの案件ごとに原因は異なっているが、例えば、食中毒菌が原材料に付着していた、あるいは温度管理が悪くて菌を増殖させてしまった、また、従業員がウイルスに感染していて、食品に付着させてしまったなどが挙げられる。原因が判明した場合は、再発防止のために事業者への指導に活用している。

食品の苦情については、対象施設への立ち入り調査結果については、公開出来る範囲で苦情者に報告している。

## 保健所

過去に食中毒や苦情があった施設については、その後、調査で近くを通った時に立ち寄ってみるなど、気をつけて指導している。

そのほか、苦情に関しては、苦情者が匿名希望で、結果の報告は要らないという場合もある。その時は、苦情者へ報告しないこともある。

なお、原因が判明しない場合もあるが、その場合でも苦情者へしっかりと報告している。

## 会員 B (食品事業者)

お客様が、弁当や生鮮食品を購入してから家庭に持ち帰って食べる、または調理するまでの時間が長いと、特に夏場は食中毒菌が増える可能性がある。

しかし、お客様から申し出があった場合、そういった部分は私たちからは聞きづらい部分もあるため、お客様への注意喚起を強化しなければならないと強く感じている。

### 座長

食中毒事件の報告の中で、「食品の残品が無かったので原因食品の断定は出来なかった」とあったが、居酒屋などでは、「大量調理施設衛生管理マニュアル」のように検食を保管する義務は無いのか。

### 事務局

学校や病院などの「大量調理施設」には義務付けられているが、居酒屋などの一般的な飲食店には義務付けられていない。

### 座長

原因食品が特定出来れば、今後の対策を講じるにあたって一番効果的だと思う。「推定」ではなく、しっかり特定出来れば、事業者にとっても良い情報になると思うのだが。

### 座長

鶏のタタキが原因と疑われる食中毒の説明があったが、現在のところ、鶏肉については規制がされていなかったと思う。牛レバーや豚肉は生食禁止となったが、これも長い間のデータ蓄積と議論を重ねた結果、そこまでたどり着いたものだと認識しているが、鶏肉についてはそういったものが無いということか。

### 事務局

まずは牛肉、次に牛レバー、そして今年に入ってから豚肉と、順次規制がされてきた。鶏肉に関しては、まだ規制がされていないが、現在国において、リスク低減策を含めた研究がされているところである。

### 座長

一部の地域では食文化となっている関係もあって、鶏肉はまだ規制がないのかもしれないが、現実問題として、鶏肉を原因とする食中毒が発生している。現在、国レベルでの対策は為されているのか。また、市の行政のレベルではどのような対応が為されているのか。

### 事務局

鶏肉を生で提供することに関しては法律で禁止されていないため、保健所ではなかなか「出すな」とは言えないため、食中毒の発生状況やリスクを十分に説明した上で「極力提供しないこと」という程度での指導に留まっている状況である。

### 座長

指導に大変苦勞されていることがわかった。食中毒のリスクと食文化としての兼ね合いなど、今後の検討課題であろう。

## ～魚介類の衛生対策について～

### 会員 F（生産者）

クドア食中毒については、原因となっているのはほとんど養殖ヒラメだと言われている。

以前この懇話会で、北九州市として、市内産のヒラメに関して安全宣言を出せないかと提案したこともあるが、なかなか難しいという回答であった。

また、アニサキスというのは天然物であっても寄生している可能性があり、完全に防ぐには加熱か冷凍しかなく、生産者側で防ぎきることは出来ない。

そして、市内産の殻付きかきについては、殺菌海水に何時間も漬けるなどの衛生管理を行っている。以前はノロウイルス食中毒といえば牡蠣、と言われるほどだったが、最近は牡蠣からノロウイルスはほとんど出ていないという状況である。

こういった情報も、食品衛生部局から積極的に情報発信していただきたいと要望する。

#### 座長

この暑い時期になると、生産者の皆さんも非常にご苦労なさっていることかと思う。今後ともご尽力願いたい。

### ～農産物の安全性確保について～

#### 会員 G (生産者)

農薬の取扱いについて、最近は保健所から指摘を受けることは減ってきており、今年度も現在のところ、そのような話は聞いていない。私たちも、行政と一体となって取り組んでいる状況である。一度違反が発生すると、風評被害が大きくなるため、気をつけてまいりたい。

また、遺伝子組換え食品については、TPPの関係もあってこれから増えてくるのではないか、これからどのようなようになるのかと懸念している。今現在、国産のものについてはほとんど無いと聞いているが、将来的に食の安全が本当に確保できるのか、行政や国は徹底的に調査をして欲しい。

また、市内でBSEが発生していないというのは良いことだが、小倉地区で畜産農家というのは3軒しかなく、ブランド牛である小倉牛を育てているのも同様にこの3軒しかなく、頭数も減ってきている。先ほど申し上げた遺伝子組換え作物、トウモロコシなどが海外から入ってくれば、益々どうなるかわからない。現在、国も飼料用米というのを取り上げてきている。生産者の立場も踏まえてご指導いただきたい。

#### 座長

生産者の立場からの安全対策をお聞きした。食品は、直接私達が口にするものであることから、農畜水産物すべてにおいて、安全管理という点で尽力されておられることと思う。今後とも一層の努力をお願いします。

## ～施設の衛生管理について～

### 会員 H（食品事業者）

先日、市からHACCPの導入状況に関するアンケートが届いた。しかし、HACCPによる衛生管理手法を一般の施設で導入するというのはハードルが高いように感じていることもあり、私たちの団体では「食の安心・安全五つ星事業」というのを行っている。

これは、HACCPによる衛生管理手法も一部取り入れながら、事業者にとってより導入しやすい形にしている。今年度、市内の1施設から導入をしたいという申し出があっている。今後も増やしていきたい。

### 事務局

HACCPという考え方は、もともとは大きな製造業者を対象としているものであった。先日、国の動きのなかで、飲食店など全ての事業者に対して、HACCPによる衛生管理手法を広く普及するよう取り組むこととなった。まだまだ普及が進んでいないが、今後も努力してまいりたいと考えているので、ご理解・ご協力をお願いしたい。

### 座長

本日2つ目の議題に入りたい。「食品衛生に関する話題」ということで、事務局ではいくつかの話題を用意しているということなので、説明をお願いします。

## （2）食品衛生に関する話題

- ・生食用食肉の現状（豚肉の規格基準の設定など）
- ・最近の国の動向（新たな農薬残留基準、クドア食中毒）

### 事務局

<資料を用いて説明>

### 座長

事務局から「食品衛生に関する話題」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。

## ～全体を通じて～

### 会員 D（消費者）

私たちは事業者の方々を信用して食品を購入し、食べているので、今後も安全な食品の提供をお願いします。

### 座長

まさに消費者の率直な意見だと思う。

## ～クドア食中毒について～

### 会員 C（学識経験者）

昨年の市内で発生したクドア食中毒事件を見ると、喫食者7名に対して患者が7名と、発症率が100%と高い。また、他のクドア食中毒事件でも、一般的に発症率が高いように感じるが、理由はあるのか。

### 事務局

クドア食中毒の場合、ヒラメの個体、あるいは同じ個体であっても部位によってクドアの量にバラツキがある場合があるため、必ずしも発症率が高くなるわけではない。特に大人数でヒラメを喫食する場合など、ヒラメが複数匹提供されれば、バラツキが起こるため発症率は必ずしも高くない可能性がある。

### 会員 F（生産者）

昨年の事件では、原因となったヒラメは韓国産の養殖のものであったと聞いた。私たち生産者としては、天然のヒラメにまで風評被害が及ぶことを強く懸念している。市内で獲れたヒラメを過去に市で検査してもらったが、クドアは一度も検出されていない。天然物であれば安全であると、市からもしっかりと発表していただくことを強く望む。また、新たなクドアについても、早く情報を収集し、適切な情報提供に努めていただきたい。

### 座長

クドアについては、ヒラメ以外の魚種でも確認されているということである。風評被害との関係もあることから、今後の課題として、更に究明していく必要があると思われる。

## ～食物アレルギーについて～

### 座長

加工食品に関しては、食品表示によってどのようなアレルギー物質が含まれているかを明記する必要があると思うが、飲食店や給食施設などにおいてはそういった制度は無いのか。

### 事務局

加工食品に関しては特定原材料の表示が義務付けられており、消費者はその表示を確認して食品を選ぶことが出来る。保健所では、原材料としては含まれていないアレルギー物質が混入する恐れのある施設、例えば、うどんとそばを製造している施設では、うどんの中にそば粉が混入する可能性もあるので、こうしたコンタミネーションを防止するための指導を行っている。

そのほか、学校給食や保育所給食に関しては、教育委員会や子ども家庭局においてそれぞれ対応をしていると聞いている。

### 座長

食物アレルギーに関して、消費者に対して何か良い啓発方法は無いだろうか。例えば、自分が食物アレルギーを持っていることを知らないで飲食店などで食事をしたときに、実



際に症状を起こしたというようなことは無いのだろうか。そのあたり、あまり話を聞かないように感じるが。

#### 会員 C (学識経験者)

本当にその症状と食事との因果関係があるのか、という点を調べるのはなかなか簡単ではないように思う。やはり自分自身で対策を取るしか無いのではないか。

#### 座 長

食物アレルギーは場合によっては深刻な事態になることもある。市民の「食の安全・安心」といった観点からは、これも1つの課題といえるのではないだろうか。単に個人の責任というだけではなく、「こういった症状があった場合は気をつけてください」といったような啓発をすることも効果的だと考える。是非とも検討していただきたい。

#### 事務局

食物アレルギーに関しては、食品衛生という部分を越えて、栄養・健康部局においても重要な課題である。ご意見を参考に、関係部署とも情報交換を行いながら、研究を進めてまいりたい。

#### 会員 E (食品事業者)

私たちがアレルギー物質には一番気を使っているところだが、約10年前は、アレルギー物質に関して自主回収をするような事業者はいなかった。それは「表示をしていない」からだ。飲食店でのアレルギー表示などの対策という点に関しては、やはり表示義務のような制度が構築されない限りは難しいのではないかと感じる。

### ～祭りでの衛生指導について～

#### 会員 D (消費者)

これから小倉祇園、わっしょい百万夏祭りなど、多くの祭りが開催される。祭りには多くの出店が出ているので、こうした出店への衛生指導をお願いしたい。

#### 保健所

小倉祇園やわっしょい百万夏祭りのような大きな祭りでは、警察などとも協力し、対応しているところである。ちなみに、出店業者は平等に抽選して選出している。

衛生指導に関しては、祭り初日に、保健所職員が一斉に全店舗に立ち入り指導を行っているし、開催期間中には職員が関係者待機所に常駐しており、日中も指導を行っている。

市内には他にも多くの祭りがあるが、全ての祭りで同様に立ち入り指導を行っているところである。

#### 座 長

北九州市には地域ごとに多くの伝統的な祭りがある。夏から秋にかけては毎週のように祭りが開催される。祭りは街の活性化にも繋がるが、こうした祭りが悲しい思い出にならないように、食品衛生上の監視指導はしっかり行っていただきたい。

## ～リスクコミュニケーションについて～

### 会員 A (消費者)

先ほど若い母親を対象とした啓発をしてはどうか、と提案したが、それと関連して、若い母親向けの「まな板の消毒」などの内容で実技講習をしてはどうか。食育の仕事をしたときに感じるのが、子どもへ教育・啓発をしても、子どもはすぐに忘れてしまう。やはり母親に理解させるのが一番だと思う。

食品衛生に関しても同様で、小さい頃からしっかりと衛生に関する知識を定着させないと意味が無いと思う。これまでの経験上、一般的に皆が理解していない部分というのを心得ており、講座なども行っているのでも、機会があれば相談いただきたい。

### 会員 C (学識経験者)

小さい子どもがいる母親は、忙しくてなかなか時間が取れない。例えば1歳児検診のときなど、母親が集まるような機会を活用して企画してはどうか。

### 会員 A (消費者)

内容も面白くないと絶対に聞いてもらえない。「勉強」みたいな感じにするのではなく、興味を持って聞いてもらえるような内容にするのが良い。

## ～閉会～

### 座長

食品衛生に関しては様々な課題があるが、一方で、「日本人は非常に衛生的になり過ぎたために、色々な食中毒になる」という意見もある。「戦後しばらくは、非衛生的な所で飲食していたが、それでも大体大丈夫だった。今の日本は非常に衛生的になったので、それだけ人間の側の抵抗力が落ちているのではないか」という声も聞く。しかしそれが今の私たちの現状であるので、そこを踏まえて対応する必要がある。

今回も活発な意見をいただき感謝している。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

長時間に渡る意見交換をしていただき、誠に感謝している。

本日いただいた意見については、持ち帰らせていただき、今後の事業の実施への参考にさせていただく。

少し話は変わるが、ちょうど本日、北九州市は「食中毒注意報」を発令した。7月9日と10日の気象条件が一定の基準、具体的には午前10時時点での気温が25℃で湿度が70%以上の日が2日間継続したため発令したものである。報道発表も行ったので、明日の新聞などで取り上げられるかもしれない。

なお、次回の懇話会は、今年度の事業の実施状況の中間報告が出来る、12月頃の開催を予定している。