

平成27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28年3月22日（火） 13：30～15：30

2 開催場所：総合保健福祉センター6階 視聴覚室

3 出席者：

(1) 学識経験者：大里会員、谷口会員

(2) 消費者：永田会員、上田会員

(3) 生産者：柳賀瀬会員

(4) 食品事業者：世尾会員

(5) 行政：[事務局]

保健福祉局生活衛生課

[オブザーバー]

保健福祉局食肉センター

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28年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について

～「平成26年度の実施結果」及び「平成28年度の計画案」に対する市民意見の内容とそれに対する市の考え方～

(2) 食品衛生に関する話題

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

年度末の大変お忙しいなか、お集まりいただき感謝申し上げます。本日の懇話会は今年度第3回目であり、第6期としては最後の会でもある。限られた時間の中だが、本日もそれぞれの立場から忌憚の無いご意見を賜るようお願いする。

また、本日同席されているオブザーバーの皆様方からも、活発なご発言をいただきたい。

さて、本日の議題は、「平成28年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について」と、最近の「食品衛生に関する話題」の2点である。議事のスムーズな進行について、ご協力をお願いします。

それでは、始めの議題として「平成28年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定」について、事務局から説明をお願いしたい。

(1) 平成28年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について

～「平成26年度の実施結果」及び「平成28年度の計画案」に対する市民意見の内容とそれに対する市の考え方～

事務局

＜資料を用いて説明＞

座長

事務局から、市民からいただいた意見とそれに対する市の考え方、そして意見を参考に修正した監視指導計画の最終案について報告があった。ただいまの内容について、意見や質問をいただきたい。

～監視指導計画に対する市民意見について～

会員D（消費者）

当団体では毎回意見を提出しているが、他からの意見が出ていないことが残念である。例えばHACCPに関する内容については食品事業者から、農畜水産物に関する内容があれば生産者から、など、もっと多くの意見が出て欲しいと願う。

～「保健所」という組織のPRについて～

会員D（消費者）

市民意見に対する回答の中で、「何かあれば保健所にご相談下さい」という内容が多いように感じるが、消費者の立場で見ると、保健所はそれほど身近な存在とは感じられない。保健所が相談窓口だと知っている人がどれほどいるだろうか。相談先がわからない人は、どこにも相談出来ずに自分の中で溜め込んでしまう。そして自らインターネットなどで調べようとする、非常に多くの情報が出回っているため、どの情報を信じたらいいのかからなくなる。もう少し相談窓口がわかりやすいように、そして保健所が身近に感じられるようにPRをして欲しい。

また、当団体でも、外部から講師を招いて講習会を開くことがあるが、金銭面の都合もあって回数に限りがある。講習会のときに行政関係者もご参加いただき、「〇〇のことについては保健所にご相談ください」といったようにお知らせしてもらえるとありがたい。

会員 C (消費者)

私の周辺でも同様に感じているようだが、いざ何か起こったとき、どこに相談したらわからないことがある。

会員 B (学識経験者)

確かに昔よりも保健所が遠い存在になっているように感じる。例えば、新型インフルエンザといったような感染症など、大きな事案が発生したときは保健所が大々的に出てくるので、医療機関と連携して、保健所の窓口を紹介するような取り組みも効果的ではないか。

「食品衛生」懇話会なので当然、食品衛生に関する議題ばかりが取り上げられるが、食品衛生と感染症対策とは密に関わりがある。新型インフルエンザが話題になったときは、頼るのはやはり保健所だと思った。エボラ出血熱やMER Sも同様で、やはり感染症というのはみんな怖いと感じている。そこで、感染症の話題と絡めて、「身近な食中毒や感染症などに関することは保健所へご相談下さい」といったようにPRすれば良いと思う。

保健所

我々としては市民啓発に努めていると思っていたが、ご指摘をいただき、まだまだ不十分だと感じた。より一層、啓発を強化してまいりたい。

保健所

保健所のPRに関しても、効果的な手法を検討する。

保健所

子どもの予防接種を保健所で行っていた頃は、今よりも保健所が身近に感じられていたのかもしれない。今後頑張っていきたい。

事務局

ご要望のあった、講習会への講師派遣は随時受け付けているので、気軽にご相談いただきたい。

保健所

市には「出前講演」という制度もあるのでぜひ活用を。

座長

保健所が身近なものとして、そして市民の命をサポートする仕事をしている、ということをしっかり知っていただくようにPRに努めていただきたい。

市民にとって保健所が身近に相談が出来る組織であれば、それもまた「食の安全・安心」に繋がっていくと思う。「開かれた」保健所であるように願います。

～訪日外国人への対応、英語表記等について～

会員 C (消費者)

去年、100日間ほどインドネシアのバリ島に滞在した。滞在中に感じたのは、衛生面に関する状況や考え方というのが日本とは随分異なっているということだった。

留学生などの外国人が北九州市にも増えてきているように感じる。つまり、衛生面に関する考え方の違う人たちが多く来ているということ。こうした外国人が食品関係のアルバイトに携わっていることがあるが、日本語もあまりわからず、漢字も読めず、したがってホームページや市政だよりも読めないという人も多いのではないだろうか。

食中毒菌を施設に持ち込んだらどうなるのか、逆に食中毒にかかったらどこに連絡や相談をしたらよいのかともわからないのではないかと思います。訪日外国人への対応について伺いたい。

保健所

訪日外国人の中でも、留学生の場合は、おそらく各学校の学事課などがある程度対応されているかと思うが、保健所として、留学生などの訪日外国人に対して特別な対応を取っている状況ではない。日本人大学生については、今年度、食品衛生に関するリスクコミュニケーション事業を行っており、来年度も何かしらの形で行いたいと考えているので、留学生のことも考慮して内容を検討したい。

また、今年度の5月には北九州で大きな国際会議が行われ、外国人が市内の色々な施設を利用される予定なので、衛生面でのトラブルが起こらないよう対応する。

保健所

食品事業者については、新規・更新調査のほか、通常の監視においても適宜指導を行っている。何かあったら営業者に責任が及ぶことも説明しており、これは従業員が外国人であっても同様である。今後、外国人のことも念頭に入れた指導を行ってまいりたい。

会員 B (学識経験者)

市のホームページの中で、英語表記のページを作ることは出来ないか。また、食品衛生に関する相談をメールなどで気軽に出来るようにすれば効率的だと思う。

私は基本的に、日本の食品は安全だと信じている。ただ、やはり最近では外国人が多く日本に来ており、衛生意識の違いから、その安全というものが崩れてしまう可能性もあるので、そういった意味でも英語表記というのは重要ではないかと考える。ぜひ検討していただきたい。

会員 C (消費者)

国際交流協会に保健所のポスターを貼ったりしているか。外国から北九州に学びに、あるいは働きにきている人も、困ったときには国際交流協会を訪ねていると聞いた。そこに英語表記のポスターを貼るだけでも効果はあるのではないか。

彼らはプライベートで大掛かりなパーティーを度々行っており、そこに日本人も参加していると聞いた。各々の自宅で作った料理を持ち寄っているようだが、その家庭やいかに、と思う。

例えば道路交通法が改正された時、警察署の人が国際交流協会に来て外国人向けに内容を説明していた。衛生意識の向上を図るには、こうした場所も積極的に活用すると良い。

とはいえ、バリ島に出張したときに感じたのは、日本がこれだけ衛生的になったのは、保健所をはじめ行政の陰ながらの努力の賜物であろう。改めて感謝申し上げる。

座長

外国人向けのポスターやホームページも勿論だが、保健所に電話などで外国人から相談があったときに、英語で対応出来る職員はいるのか。

保健所

今年度、JICAの研修事業に協力をした際に、保健所の事業案内に関する資料を英訳してもらっているので、ポスターの作成は時間がかかるが、とりあえずこういった資料で

あれば対応可能と思われる。

窓口で英語対応が出来ると言い切れるほどではないが、全く対応が出来ないということもないのでご安心いただきたい。

～輸入農産物の安全確保について～

会員 E（生産者）

我々は農産物を取り扱っている以上、食の安全・安心という点においては身近な問題として敏感に感じ取っている。その中で、輸入農産物は国産のものに比べて検査が緩いのではないかという印象がある。残留農薬など、輸入農産物の検査については国産と同様に厳しく行っていただきたい。

事務局

市では年間で1200件程度の食品の検査を行っており、そのうち200件程度が輸入食品である。輸入食品については、日本に輸入される際、検疫所においてモニタリング検査が行われている。ここで全ての食品を検査するわけではないが、国の検疫を通過して国内に流通されているものについても、全国の保健所で収去検査を行っており、ダブルでチェックをする体制が取られている。

会員 E（生産者）

当組合の女性部が以前、横浜の輸入食品の検査所に見学に行った際、港の荷揚げ倉庫に置かれていた農産物の管理状況を見る機会があったが、その状況がひどいものだったと聞いた。農産物そのものの検査と加工食品になったときの検査方法は全く違うものだと思うが、女性部の職員も、その状況を見たらとても食べる気にならなかったと言っていた。輸入食品に対する不安は大きい。

保健所

市で検査をしている限りでは、国産品・輸入品のいずれからも違反は減ってきていると感じている。

会員 E（生産者）

単純に農産物そのものや加工食品になったものを検査するだけではなく、食品の管理状況などについてもしっかりと確認し、指導をするなどの対策を取っていただきたい。

座長

北九州の話になるが、北九州空港は24時間発着可能な空港としてPRしている。例えば農産物やその他色々な輸入品を荷降ろしすることが出来れば、横浜が「海の玄関口」と言われたように、北九州が「空の玄関口」と言われるようになれば、今後、北九州がより賑やかな街になるのではないかと思う。

とはいえ、食品の安全や安心という面では、しっかりとした対応が必要である。先ほどの横浜の話は、よくご検討いただきたい。北九州市は、環境の面でも食品衛生の面でも安全・安心な街だと言えるようになれば幸いである。

～野生鳥獣肉(ジビエ)について～

会員 E (生産者)

イノシシや鹿などの野生鳥獣の肉、いわゆるジビエが最近人気になっている。現在は、鳥獣被害対策との兼ね合いもあって、供給量も増えているようだ。北九州市にはジビエを処理する施設が無いとのことだが、施設を整備したほうが良いのではないかと。

また、ジビエには寄生虫や E 型肝炎ウイルスをはじめとする食中毒のリスクが高いとのことだが、どうすれば安全においしく食べられるのか、といった点をしっかりと啓発していくべきだと思う。

事務局

近隣の山口県などでは、かなりの数のイノシシや鹿などが駆除されており、この肉を有効活用しようという流れで食肉処理場が整備され、現在では商業ベースで行われている。一方、北九州での駆除数は山口県などと比べると少ないなどの理由もあり、市内にはジビエの処理施設が無い。また、市内でジビエは一般的には流通していないと認識している。今後、その駆除数や流通量が増えていくといったような状況になれば、新たな対応を検討しなければならないと考えている。

なお、ジビエは食中毒のリスクが非常に高いため、保健所では、決して生では食べずに十分な加熱をして食べるよう啓発している。

会員 F (食品事業者)

市内でジビエは販売されていないのか。

事務局

全く無いわけではないと思うが、一般流通はしていない。

～有機栽培について～

会員 F (食品事業者)

小倉南区のとあるレストランでは、オーナー自らが有機栽培した農産物を食材として使用している。このレストランのオーナー曰く、オリンピックの食事では、自国産かつ有機栽培のものが食材に使用されると決まっているらしいが、有機栽培は非常に難しく、そんなに大量に食材を用意することが出来るのか、との話をされていた。そこで、北九州市での有機栽培の取り組み状況と今後の展望について伺いたい。

農林課

市内で大規模、いわゆる商業ベースで有機栽培を行っているという情報は把握していない。小規模で行っているケースはあるようだが、商業ベースとしては無い。どうしても有機認証を取るためには5年間、土作りから様々な準備をしなければならないので、労力もコストも非常にかかる。ただ、「減農薬」という点においては、全ての生産者が目指し、そして取り組んでいるところである。

また、オリンピックで使用する農産物のことについては、グローバルGAP^{*}を取得したものが使われるのでは、という噂程度の情報はあがるが、現段階で詳細はわからない。グローバルGAPについては、今後、市内の生産者が取り組みについて、検討していくような状況である。

GAP（農業生産工程管理：Good Agricultural Practice の略）とは、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のことであり、グローバル GAP とは、欧州を中心に世界で多くの国が実践している GAP の世界標準のこと。

座 長

有機栽培については、国からの援助などが無いとなかなか難しい状況だと聞く。北九州市においても、どのようにして有機栽培を拡げていくかについては、今後検討していく必要があると思う。

(2) 食品衛生に関する話題

事務局

<資料を用いて説明>

座 長

事務局から、食品衛生に関する最近の動向について報告があった。ただいま内容についてご意見やご質問等はないか。

～ノロウイルス食中毒対策について～

座 長

新聞やテレビなどでは、「新型ノロウイルスの出現によって、この冬はノロウイルス感染症が爆発的に増加する恐れがある」と報道されていたが、事務局の報告によると、例年と比べても大流行はしなかったとのこと。これは偶然ではなくて、食中毒や感染症対策に向けた、保健所を始めとする行政や市民の努力の賜物だと思う。本当に嬉しいことだ。

ノロウイルスの大流行を抑えることができた、という情報も、何らかの形で市民に PR をして欲しい。何か大きな事件や問題が起こったときは、大きく報道されるが、逆に良い結果が出たときはあまり取り上げられないのが現状である。

一所懸命努力をした結果、爆発的な流行を抑えることができた、というのは大きな成果である。

会員 B（学識経験者）

座長がおっしゃるように、ポジティブな内容も PR して欲しい。不安が募るような内容ばかりが取り上げられているが、先ほども申し上げたように、私は日本は安全で大丈夫だと信じている。新型インフルエンザが発生した年には、ノロウイルス感染症の発生が非常に少なかった。これは皆が用心して手洗いやうがいを徹底したことがノロウイルスの対策にも繋がったと考えられている。

今回の新型ノロウイルスの件も、同様に大騒ぎされたかもしれないが、それが結果として実を結んだ可能性があるということを、ぜひ大々的に PR して欲しい。

～アニサキス食中毒対策について～

会員 D (消費者)

アニサキスは、魚介類の鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動する、との話があったが、これは筋肉に移動した部分を食べたら食中毒になるということか、それとも、アニサキスが筋肉に移動した時点でどの部分を食べても食中毒になるということなのか。

事務局

アニサキスの虫体そのものを生きたまま体内に入れてしまうと食中毒になるので、筋肉に移動した部分を食べたら、ということになる。鮮度が良い状態であれば、一般的に内臓を速やかに取り除くことで防ぐことが出来るが、筋肉に移動した場合は、目視で十分確認してからアニサキスを取り除かなければならないので、魚を捌くときは十分注意する必要がある。

会員 D (消費者)

よく利用するスーパーで、「アニサキスを見つけたら取り除いてください」というようなポップ表示があるのを見たことがある。普通、刺身用の魚も内臓がついたまま販売されているので、アニサキスの話を聞くと、怖くて食べたくないなと感じる。アニサキスは目に見えないのか。

事務局

アニサキスは幼虫の段階で2～3 cmの大きさなので、クドアのような寄生虫とは異なり目視で確認することが出来る。

会員 B (学識経験者)

アニサキスは白い「糸くず」のような姿をしており、一見ゴミのようにも見える。魚屋で購入したサバを大学の学生たちに捌かせて、アニサキスを確認させるような実習もあると聞いている。意識して見れば十分確認可能である。

会員 D (消費者)

アニサキスは「いる」ものだと思っておいたほうがいいのか。

会員 B (学識経験者)

いることを前提に調理したほうが良い。ちなみに、冬場に食中毒が発生しやすいと聞いたことがある。

事務局

アニサキス食中毒は12～3月に多い傾向がある。

会員 D (消費者)

魚が死んでから何時間経過したら筋肉に移動するか、というのはわかっているのか。

会員 B (学識経験者)

具体的な時間はわからない。

座長

以前、芸能人の森繁久彌がアニサキス症になり、当時は原因がわからず開腹手術をしたとのニュースがあり世間を騒がせたことがあった。有名人のアニサキス感染で、大騒ぎになった記憶がある。その結果として、国民にも広く啓発が出来ていた。やはりマスメディアを活用した啓発が効果的だと思う。

会員 B (学識経験者)

啓発パンフレットの内容についても、「アニサキスは「白い糸くず」のような姿をしている」みたいな感じで書くとイメージしやすい。発生時期も冬場が多いと書くのも良いのでは。一般的に、食中毒は夏場に発生しやすいと思われている。

座長

確かに一般の人は、食中毒は夏場に多く冬場は少ないというイメージを持っている。

会員 C (消費者)

市民啓発として、保健所でサバの解体ショーをやってみてはどうか。実際にアニサキスを見たことない人も多いと思う。アニサキスは動くのか。

会員 B (学識経験者)

ピンセットなどで筋肉から取り除いて生理食塩水に漬けると、ウネウネと動く。

会員 C (消費者)

その様子を動画に撮ってインターネットで配信してはどうか。実際に様子を見てもらうのが一番効果的だと思う。

～食品安全シンポジウムについて～

会員 D (消費者)

食品安全シンポジウムをもう少し早めの時期に開催して欲しい。また、開催時間についても、若い主婦層が参加しやすい時間帯にして欲しい。この間のシンポジウムの内容は非常に良かったので、より多くの人に参加出来るように、ぜひご検討いただきたい。

～北九州市の農産物のブランドイメージについて～

会員 C (消費者)

野菜ソムリエとしての仕事で、他の都道府県にも出張することがあるが、北九州の農産物のブランドイメージが薄いと感じている。他の都道府県のほうが頑張っている印象を受けた。北九州の農産物が安全・安心なものであるということをもっとPRしていただきたい。

また、先ほどの議題でオリンピックの話があったが、東京オリンピックを視野に入れて直売所を新設するとか、そういった取り組みも良いのではないか。ちなみに、東京オリンピックで食材として使うのはJGAP（日本GAP協会が推奨するGAPの1種）じゃなくてグローバルGAPなのか。

農林課

グローバルGAPを採用する動きがあるという噂を聞いているが、正確な情報はまだ把握していない。

会員 C (消費者)

私はJGAP指導員の資格を持っているので知っているが、GAPそのものは有機栽培でないといけないという決まりは無いはずなので、その点を踏まえて北九州の農林水産物の安全・安心をPRしていただきたい。

座長

北九州には合馬のたけのこをはじめとして、レベルの高い農産物があると思っているので、ブランドイメージが浸透されるような効果的なPRに努めていただくようお願いする。

～子ども食堂や食品ロスについて～

会員D（消費者）

「子供の貧困」や「食品ロス」という問題が取り上げられている。出来るだけ食品のロスを減らすという動きに同調することと、生活が苦しい子ども達を救うという2つの意味で、まだ食べられる食品をそういった子ども達に回してあげることが出来れば良いと思う。

子どもの貧困対策として、最近では「子ども食堂」という取り組みが全国的に広がっている。北九州でもこの取り組みが広がれば良いし、私も何らかの形で協力したいと思う。

しかし、子ども食堂の現状としては、農家からの食材提供などの支援があってようやく運営できている状況だというのを本で読んだ。子どもたちにちゃんとした食事を食べさせてあげるために、色んな面からのサポートが不可欠なので、各分野の方々が協力して取り組んでいければ良いと思う。当団体では、7月の総会で「子ども食堂」をテーマとして取り上げる予定なので、よろしければご参加を。

～閉会～

事務局

本日も長時間に渡り、多くのご意見をいただき感謝申し上げます。本日いただいた意見を参考として平成28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。

今回の懇話会は、平成27年度の食品衛生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。

なお、この懇話会は会員の任期が2年となっており、今回をもって第6期の食品衛生懇話会は閉会とさせていただきます。2年間、お忙しいなかご協力いただき感謝申し上げます。

座長

それぞれ違った立場から意見の交換が出来るこの懇話会は、行政と市民とが同じ方向を向き、安全・安心な街づくりを目指して取り組んでいるということで大変評価出来る。

皆様におかれては、この2年間、ご多忙のなか貴重な時間を割いてご参加いただき、活発な意見交換が出来たことを感謝している。ありがとうございました。