

平成28年度 第2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11月29日（火）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、谷口会員

(2) 消費者：上田会員、桑島会員

(3) 食品事業者：世尾会員、加藤会員

(4) 生産者：島田会員、高尾会員

(5) 行政：[事務局]

保健福祉局保健衛生課

[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

保健福祉局食肉センター、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実施状況について

(2) 平成29年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）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

年末のお忙しいなか、ご出席いただき感謝申し上げます。今年度第2回目の懇話会になるが市民の食の安全・安心を担う非常に大事な話し合いの機会である。安全・安心の取組みの積み重ねによって最近の北九州市では大きな事故は起きていないことは非常に嬉しいことである。しかし、全国に目を向けるといろいろな所で問題は起こっている。少し手を緩めるとどこで何が起こるか分からない。かつて北九州市でも歴史に残る大きな事故が起こっている。気を引き締めてまいりたい。

皆様におかれては、本日も活発な意見を出していただくようお願いする。

さて、本日の議題は、「平成28年度食品衛生監視指導計画の実施状況について」と、「平成29年度食品衛生監視指導計画（案）について」の2点である。議事のスムーズな進行について、ご協力をお願いする。

それでは、始めの議題として「平成28年度食品衛生監視指導計画の実施状況」について、事務局から報告をお願いする。

(1) 平成28年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施状況について

事務局 <資料を用いて説明>

座長

事務局から今年度の実施状況に関する中間報告があった。この内容についてご意見やご質問等はないか。

～ヒスタミン食中毒について～

消費者（上田）

魚が傷むとヒスタミンが増えるということだが、ヒスタミン食中毒は加熱しても防ぐ事ができない事を消費者はあまり知らない。ヒスタミンは魚を購入して持ち帰るまでの時間が長くなったり、調理時に常温で置きっぱなしにして増える事もあると思うが、今までヒスタミン食中毒の注意喚起をあまり聞いたことがない。行政から予防方法や注意点などの情報を発信してほしい。

保健所

ヒスタミン食中毒は、黄色ブドウ球菌などと同じように細菌が関わる食中毒であるが、原因は魚肉中に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが、常温で放置されることで細菌によってヒスタミンに分解され、それが魚の中に多量に蓄積されて、食中毒を起こすものである。ヒスタミン食中毒についてはあまり聞かないと思うが、普段保健所が市民の方へ衛生教育などでお知らせする食品の保存方法で、ヒスタミンの食中毒は防げる。ただ、ヒスタミン食中毒の特徴的な症状である、口の周りがピリピリしたり、下痢、発疹などアレルギー様の症状を呈したりすることなどについては知らない方が多いと思うので、機会を見て消費者には情報提供をしていきたい。

また、ヒスタミン食中毒は原因となるヒスチジンを多く含む青魚でよく起きている。特に北九州市ではサバをよく食べるので、アニサキス食中毒やヒスタミンによるアレルギー様症状の事例が昔から起こっており、年配者の方が青魚で食中毒が起きやすいことを知っている。昔からの知恵を監視員も利用して説明していきたい。

学識経験者（谷口）

温度管理の不十分や長期保存をするとヒスタミン食中毒は起きやすいと聞いているが、今回の事例ではそのようなことがあったのか。

保健所

今回は大量のアジのすり身が必要だったため、業者は複数回に分けてアジを仕入れて冷凍保存し、注文量がそろってからすり身にして提供している。保健所で確認した中では温

度管理の不備は確認できなかったが、ヒスタミンの増加は製造業者だけでなく、卸の魚屋の温度管理や流通時の温度も影響する。

今回、環境科学研究所で検査したヒスタミンの検査結果は非常に高い値だったので、流通のどこかで温度管理が悪かったことが考えられるが、どの段階で増えたのかは断定できなかった。

学識経験者（谷口）

今回は消費者が原因の事例ではないが、ヒスタミンは洗っても加熱しても予防はできないが、ヒスタミン食中毒を起こさないために消費者ができることはあるのか。

保健所

購入段階で既に魚の中にヒスタミンが多く蓄積していれば消費者は予防できないが、ヒスタミンが少ない新鮮な魚を消費者が購入後、寄り道などをして、特に夏場など気温が高い時期に食品を冷蔵庫に入れるまでの時間が長くなると、その間にヒスタミンが魚の中で増えることになる。消費者も他の食中毒予防と同じように気をつけることが重要。

～苦情食品について～

消費者（桑島）

苦情食品の説明の中で、消費者が保健所に届け出て、保健所から食品事業者に指導等を行った異物混入が今年度9月末までで16件とあるが、具体的にどのようなものがあったのか。原因は何か。

保健所

食品に虫が入っていたり、原因が分からないが堅い異物が入っていたりなどの異物混入がある。次に多いのが臭いの変などの苦情である。窓口で職員が実体顕微鏡などで異物を確認し消費者に説明した上で、事業者の原因究明と改善を指導し、消費者に結果を返している。

製造者からの相談では、おこげや魚の黒い皮が入っていることに対して消費者からお叱りを受けたとの話も聞く。この内容では保健所から指導はできないので、商品の特徴を大きく見えやすい字で表記することや、製造者から消費者に丁寧に説明していただくことを助言している。

食品事業者（加藤）

消費者から直接事業者に来る苦情事例としては、不注意による髪の毛の混入や虫の混入が多い。夏場に持って帰る時間が長くなったことによる味の変化や、持ち帰り時に商品が傾いて、色が移ったなどの苦情がある。また、生ものを購入して、2、3日後に見たら虫がわいているなど、対応として困る苦情もある。

自主回収の事例はよく見るが、年末に向けて商品の流通量が増えてくると、故意に商品に針が刺されているなどの事例が起こることもある。最終的に購入されたお客様にご迷惑がかからないように、目視の検査になるがしっかりと見ていきたい。また、ギフト期は、年度が変わったときの期限表示の貼り間違いなどがあるので気をつけたい。

学識経験者（谷口）

異物混入では偶然入ってしまったのか、悪意をもって入れたのかという判断があると思うが、今回の事例では悪意のあるような事例はあったのか。

保健所

保健所でも対応に困る事例はあるが、悪意があるかどうかは判断できないので、事業者に事実の確認と原因究明、食品の衛生管理の徹底について指導している。

座長

悪意をもった異物混入は、管理が厳しい医療現場でも起きており、食品売り場でもしっかり監視していくことが必要である。特に年末にはおせち料理などいろいろなものが出てくるが、意図的に混入を起こす人も出てくるということで、そこについては目を離さずに売り場の責任でしっかり管理していくことをお願いしたい。

～収去検査の実績について～

生産者（島田）

収去検査で今回違反の報告があったグレープフルーツは輸入品であり、小売店で収去したと聞いた。ここで違反が発見されると、収去検体は全体数量の数パーセントだが、ロット全てが処分されることになり無駄だと思う。消費者に流通する前に全ての検査はできないのか。

生産者（高尾）

収去検査を実施した660検体の内、112検体が輸入食品となっているが、選定の条件はどうなっているか。

事務局

輸入品の検査体制については、輸入した時点で国が検査をすることになっている。輸入者は輸入品について国に届出をすることになっており、国がモニタリング検査の実施や、輸入者による自主検査などを実施させ、ある程度は国が監視する体制になっている。しかし、数量的に全てを検査することはできないため、ある程度今までの実績から違反が出そうなものを抽出して検査をしている。その検査を通過したものや検査対象にならなかった食品が市内に流通している。市内に流通する輸入食品の安全性については、市としても監視をするために収去検査を実施している。

輸入食品に限らず、収去検体の選定については、毎年策定している北九州市食品監視指導計画にもとづき、販売の業種ごとや、食品の種類によって収去計画を立てている。

座長

輸入食品は国で抜き取り検査を行っているが、それをすり抜けた食品で、市が検査を実施したら違反が出たという事で、国の検査も万全ではないところに、市で検査を行う意義がある。

市内で違反がでたら、国の検査機関にどのようにフィードバックされているのか。市の対応はどうなっているのか。

事務局

自治体の検査結果については国に報告されることになっており、その報告に基づき、国の監視指導計画の中で、繰り返し違反がでる地域、食品について検査を強化する対応を取っている。また、国は違反がでた事業者に自主検査を命令し、検査結果に問題がない食品を輸入させるような体制を取っている。

学識経験者（谷口）

今回の検査で違反がでたグレープフルーツを食べた消費者に健康上の影響はなかったの

か。検出されたプロピコナゾールは抗カビ剤だと思うが、トルコでは生産段階で使用されるのか。

保健所

検出された量は基準値をすこし超えるくらいで、消費者には健康上の影響はなかった。また、食べる時に皮を剥くので摂取量としては少なかったと考えられる。

事務局

管轄自治体の報告によると、輸入元のトルコではグレープフルーツの生産工程でプロピコナゾールは使用しておらず、近隣で使用されたプロピコナゾールの移染が考えられたとの報告があった。

座長

グレープフルーツの検査方法としては、皮も含めて検査するのか。

保健所

皮と実を一緒にして検査している。皮を食べることはあまりないと思うが、公定法として、皮と実を一緒に検査するように決まっているので皮も含めて検査している。

～「**ノロウイルス食中毒予防対策事業**」について～

食品事業者（世尾）

北九州市食品衛生協会としての取組みを紹介する。11月～1月にノロウイルス食中毒が多発する時期に先駆けて、巡回指導の中で10月からノロウイルスのパンフレット等を配布して重点的にノロウイルスの予防について啓発している。また、12月にはノロウイルス食中毒患者の嘔吐物や汚物等の処理方法について、保健所から講師を招いて講習会を予定している。

座長

続いての議題は「平成29年度食品衛生監視指導計画（案）について」である。まずは事務局から説明をお願いする。

（2）平成29年度食品衛生監視指導計画（案）について

事務局

＜資料を用いて説明＞

座長

「平成29年度食品衛生監視指導計画（案）について」ということで事務局から説明があった。本日、会員の皆様からのご意見をいただき、それを参考に計画案を決めていくということである。先ほどの事務局からの説明について何かご意見・ご質問があればお願いする。

～「**食品表示**」について～

消費者（上田）

食品表示法が施行され、自分達でも勉強はしているが、なかなか全てを理解するのは難しい。消費者は表示を見て商品を選ぶので、行政の方でも消費者に分かりやすく表示について知らせる方法はないか。

消費者（桑島）

食品表示法の権限が県から北九州市に移譲されたと聞いたが、消費者が表示について疑問を持った場合は、北九州市のどこに問い合わせればいいのか。

事務局

食品表示については、複雑で多くの内容をきちんと表示しないとイケないため、行政の表示担当官も表示方法について迷うこともある。基本的には事業者に正しい表示の記載を求める形になるが、消費者にも行政として様々な機会を通して分かりやすく伝えられるようにしていきたい。疑問等があれば保健所に相談していただきたい。

問い合わせ先は、今までは表示内容が JAS 法と食品衛生法に分かれており、窓口もそれぞれ国と市になっていたが、それが食品表示法に一元化され、今年からは食品表示法は市の所管となっている。具体的な窓口は保健所となるので、活用いただきたい。国としても消費者庁が表示 110 番として食品表示の被疑情報等を受付けているので、こちらも利用していただいて構わない。

食品事業者（加藤）

新しい表示基準や表示方法の変更点についての啓発指導はどのように行っていくのか。

一括表示欄にはアレルギー表示はしているが、プライスラベルへのアレルギー表示については、どう表示すべきか教えていただきたい。

保健所

プライスラベルへのアレルギー表示については、義務ではないが、表示する場合は内容が複雑なので後ほど担当者から個別に連絡させる。

学識経験者（谷口）

フェニルアラニンはどのような物質か。今までも表示義務はあったのか。

事務局

フェニルアラニンは人工甘味料の 1 種で清涼菓子などに使用されている。フェニルアラニンをチロシンに変換する酵素が遺伝的に欠損したフェニルケトン尿症の患者さんにとっては、フェニルアラニンが蓄積して精神遅滞や知的障害がでるなど重篤な健康影響を及ぼすため、以前から表示義務となっている。

～「食肉の衛生対策事業」について～

消費者（桑島）

来年度の重点対策の、「食肉の衛生対策事業」で事業者への監視指導の中で、「鶏の生肉の提供自粛」とあり、これはカンピロバクター食中毒に関連してだと思いが、根本的に対策を取らないと、飲食店で提供されていると消費者は食べて安全なものだと考えてしまう。特に九州では鶏の生食を提供している飲食店が多いが、その生食でカンピロバクター食中毒やギランバレー症候群が起きる可能性もある。この危険性を消費者がどこまで知っているか。食中毒やギランバレー症候群になってからでは遅い。事業者の方に提供を自粛させるいい方法がないか考えていただきたい。

事務局

牛、豚の生食については法で規制がされているが、鶏の生食については、食中毒の発生状況や患者の重篤度の関係で規制はされていない。鶏の生食の危険性は国の食品安全委員会が判断するため、市が独自に鶏の生食を規制する事はできない。ただし、市としては鶏の生食を提供するリスクについて事業者を理解してもらったうえで、提供自粛を呼び掛けている。また、消費者にも生食の危険性を伝える努力をしていきたい。鶏の生食に関する扱いについては国の動向を注視していきたい。

学識経験者（谷口）

カンピロバクター食中毒は飲食店と家庭のどちらで起こることが多いのか。
食肉を扱う飲食店は、講習会に必ず参加させるような方法はないか。

保健所

発生頻度としては変わらないと考えているが、表に出てくるのは飲食店になる。家庭では鶏の生食以外にも他の食品を食べるので、原因食品が突き止めにくく、家庭での食中毒は断定しにくい。

しかし、家庭でも鶏肉をまな板の上で処理して、しっかり洗わずに生食用の野菜などを切ると、表には出ないが、家庭でカンピロバクター食中毒を起こしている可能性があることも問題と考えている。ノロウイルス対策と同じように手洗い、器具の洗浄について、家庭も事業者も両方気を付けていただきたい。無意識の内にカンピロバクター汚染を広げていることへの注意指導をしていかないといけないと思っている。

～「魚介類の衛生対策事業」について～

生産者（島田）

来年度の指導計画の中でフグを取り扱う施設の監視指導の徹底とあるが、天然のフグは餌によって毒が蓄積するが、養殖のフグは無毒の餌を与えるので例外はあるが基本的には毒はないと聞いたことがあるが、天然フグと養殖フグは区別せずに指導しているのか。

保健所

現在、佐賀県等で養殖フグの無毒化について研究がされ、国に食用を認めてほしいとの要望をしているが、現時点では認められていない。2種類のみのでフグが食することができ、その中でも食用できる部位はフグの種類によって決まっているので、天然、養殖は区別せずに指導している。

また、フグの食中毒は家庭で起こることが多いので、保健所の職員が適正な流通、処理がされているかを魚介類販売業や卸売市場を監視指導していく。

～「農産物の安全性確保事業」について～

生産者（島田）

卸売市場を流通する農産物の検査について、収去検査結果はどこかで公表されているのか。また、検体を提供した事業者には結果はフィードバックされているのか。

生産者（高尾）

JAの取組みとして、現場での作付け時の農薬の選定から始まり、徹底的に管理をし、農薬検査もしているが、直売所では食品衛生の監視の面から保健所としてはどのような検査

をしているのか。

保健所

流通量が少ないなどの理由で収去していない地域もあるが、中央卸売市場等で年間かなりの数の農作物を収去しており、検査結果については、中央卸売市場内の掲示板で周知している。今後検査結果については、中央卸売市場と協力してホームページ等で広く公表していくことを検討している。

卸売市場以外でも、直売所での収去を保健所が実施しており、結果については収去先に結果を返している。去年は市外産のナスから違反がでており、管轄自治体に情報提供をし、指導をしてもらっている。

環境科学研究所

保健所から依頼のあった検体の検査結果については、検査品目や検査物質、検出値などを年間できりまとめて環境科学研究所報に掲載しており、ホームページ上で過去の所報を含め公表しているため、参考にしてほしい。

座長（大里）

直売所での食の安全・安心に関する監視指導はどのように取り組むのか。

農林課

直売所では保健所の職員が廻って指導や収去検査を行っている。また、農家には、農薬の散布記録を記帳するように農林課が指導を行っている。昨年も収去検査で違反がでた作物を調べた所、その生産者はその農薬を使っておらず、近隣からの移染が考えられた。こういう場合も保健所と連絡調整をおこなって、違反ができれば生産者まで遡って対応をしている。

～HACCPの普及推進について～

食品事業者（世尾）

食品衛生協会では10月に国の HACCP 講習会に参加し、来月も飲食店を対象とした研修に行く予定である。HACCP の取り組みの前に、協会では同じような管理方法として5つ星事業をおこなっている。内容は従事者の健康管理を実施しているか、食品衛生講習会を受講しているか、衛生害虫の駆除対策を行っているか、食品衛生管理記録を実施しているか、万が一のために保険に加入しているか、これらを満たしている店を5つ星店として認定している。

事業者の一部では、HACCP のハードルが高いとの声を聞くが、昨年、ややハードルを下げた取り組みでも、ある程度の水準を保てれば HACCP はできると聞いた。そのため、将来的には零細業者でも HACCP に移行するように話を進めているが、現在は零細業者には5つ星事業を、大手企業については HACCP を進めている。

国単位での講習会はよく行われているが、市では HACCP の講習会等はまだ行われていないので、来年度の市の取り組みはどのように行う予定か。

事務局

現在、国が HACCP 義務化について検討会を開催しており、今年10月に検討会の中間とりまとめが出たところである。国は HACCP 義務化に向けて法改正を検討しており、現在国民から意見を聞くパブリックコメント中である。本市としては、今後国が開催する会議等

に参加して、国の動向を踏まえ、来年度保健所とともにどうしていくか検討する予定。

学識経験者（谷口）

異物混入の対策について、来年度の計画に入れ込まなくていいのか。

保健所

異物混入については HACCP の根本的な所で、HACCP の前段階の衛生管理の中で、着衣を清潔なものにする、手洗いを徹底する、不要なものを調理場に持ち込まないなどの衛生基準があり、それについては製造業者に監視時に指導を行っており、今後 HACCP を強化する事に伴って異物混入事例を減らしていきたい。

～バザーの届出について～

座長

バザーの届出が市民に徹底されない理由や問題点は何か。

また、ある祭りで餅つきをすればいいと思ったら、保健所に餅つきは危ない、その場で食べるならいいが、持ち帰ると事故が起きる可能性があると言われたという話を聞いたが、北九州市ではどのような指導をしているか。

保健所

バザーについては、規制は難しいと思う。バザーには法的拘束力がなく、営業目的の屋台などであれば食べる前に必ず加熱することなど、食中毒予防の観点から規制はできるが、バザーは町内の皆様が楽しみでやっているもので、絶対に提供してはダメとは言えない。例えばちらし寿司など、食べる直前に加熱せず食中毒になる危険性が高いが、慣習的に昔から提供しているものについて、バザーの相談に来たときには、提供禁止とは言わないが危険性について説明し、それでも提供するのであれば調理場所の管理や、前日調理をせず、食べるまでの時間を短くしてリスクを抑えるなどの衛生指導を保健所の窓口でおこなっている。また、検食をとっておき、万が一事件が起こったときに対応できるようにも指導している。

10年以上前に比べて、バザーの届出は多くなっており、小学校や町内などでバザーを開催する時は保健所に届出なければならないことが大分浸透している。禁止ばかりするのではなく、衛生管理を徹底することで、安全で楽しいイベントを開催してほしい。

餅については、その場で食べてもらう事が一番リスクは低いが、やはり持ち帰る人もいると思うので、その日に食べられる量だけ作ること、餡をいれるなどの工程がある場合は、リスクが上がるので、餡餅についてはその場で食べてもらうことなど、窓口で相談に来た方の要望を聞いた上で、保健所の監視員がどのようにすればリスクを減らせるか指導している。

今日のネットのニュースでも年末年始の餅つきの禁止について掲載されていたが、保健所が餅つきを禁止にするのは難しい。食中毒が身近に起こらない限り、危険性については自覚がないと思うが、その危険性を市民に認識させるために広報していくことも、保健所の役割だと思う。

座長

自分で消費する場合は構わないが、餅をついて販売するとなると責任が伴うことを市民に理解してもらえるように、今後も保健所に指導をお願いしたい

～閉会～

座長

本日も活発な意見をいただき感謝する。来年度の計画案の策定については、今日の意見を参考に、より安全で安心な街づくりができるように計画していただきたい。次回も活発なご発言をよろしく願います。

事務局

長時間に渡る意見交換をしていただき、感謝申し上げます。本日いただいた意見については、一度持ち帰らせていただき、今後の事業や来年度の事業計画へ反映させていただく。

なお、次回の懇話会の開催については、来年度の監視指導計画案の市民意見募集が終了した後の2月下旬～3月上旬頃に予定している。年度末になるが、皆様の出席をお願いします。