

平成29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29年11月27日（月）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
- (2) 消費者：桑島会員
- (3) 食品事業者：世尾会員、松本会員、保明会員
- (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

保健福祉局食肉センター・保健環境研究所

産業経済局農林課・水産課

4 議題

- (1) 平成29年度食品衛生監視指導計画の実施状況について
- (2) 平成30年度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（大里）

第2回の食品衛生懇話会の議事に入らせていただく。色々と至らぬ点もあるかと思うが、何かあればご指摘いただければと思う。

それでは、まず「平成29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29年度食品衛生監視指導計画の実施状況

事務局 <資料を用いて説明>

座長(大里)

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。ただいまの報告について何か質問や意見はないか。

～辛子明太子の違反事例について～

消費者(桑島)

収去検査で発見した辛子明太子の違反事例について、辛子明太子の中の発色剤が多く出たということだが、つけ汁の中から出たということなのか、それとも商品の中から出たのか。

保健所

つけ汁ではなく、辛子明太子そのものを取って検査させてもらっている。この辛子明太子は焼き辛子明太子の原料となる物で、もともと原材料に発色剤が使われていて原材料も調味液も本来は基準を満たしていたが、2度足しをしたために基準を超えたものである。なお、今回は販売される状態よりも前の工程で収去しているため、消費者には販売されていない。

～テトラミン食中毒について～

消費者(桑島)

巻貝以外にもテトラミンによる食中毒というはあるのか。

保健所

いまのところ巻貝以外では聞いたことはないが、今後いろいろな輸入品などが広まればどうかは分からない。今回の件は、中央卸売市場に訪れた魚介類業者でない一般の方が珍しく購入したということで、卸業者の方も「この時間にここに買いに来るのは業者だろう」と思い込み、あえて部位を除去するような注意はしなかったと聞いている。しかしながら、今回のように一般の方も購入に来る可能性はあるため、今後周知をするようにということで保健所から指導させて頂いた。

食品事業者(世尾)

曾根の生まれであるから、子どものころ曾根の海で巻貝をとり、持って帰って食べていた。テトラミンという言葉も今日初めて聞いたところであるが、巻貝には全てこのテトラミンが含まれているのか。

保健所

全ての巻貝ではない。このエゾバイ貝には含まれていることがあるということで、もしかしたら曾根の海には毒のある貝が生息していなかった可能性も考えられる。

～消費者への衛生啓発について～

生産者（高尾）

手洗い教室について8件実施したということだが、保健所の方でサンプル校を選定しているのか、学校側から積極的な申出があるのか。

保健所

学校からの希望に応じて行くようにしているが、まだ実施したことがない学校から優先して回っている。事前に打合せをして、教室で手洗いキットなどを用いて実施しており、少ない年でも年5件程度は実施している。

～食肉の衛生管理について～

生産者（高尾）

直売所の中には精肉も鮮魚も入っており、鮮魚の店舗は普段素手で手袋もせずに捌いている。精肉の場合は店舗によって様々で、手袋を付けているところと付けていないところがあるが、何か制約があるのか、それとも手洗いを徹底すれば問題ないのか。

保健所

基本的には、生の食肉は汚染されているものとして扱ってもらっており、加熱をして食べていただくということが前提なので、必ず手袋をつけなければいけないとまでは言っていない。ただし、他の食品を汚染しないようにということで、生の食肉を扱ったあとには手洗いをするように指導している。

～ノロウイルス食中毒予防対策事業について～

生産者（島田）

市内のカキ業者について検査をやっているとのことだが、個別に検査をやっているのか、所属している組合単位でやっているのか。また、一粒かきという名前をつけて販売していると思うが、一粒かきというブランドの定義として、検査についての決まりがあるのか知りたい。

保健所

検査については、1キロ以上を取る必要があるので、漁協を通じて生産量の多い業者をお願いする形になっている。

水産課

一粒かきは、生産者がつくった「豊前海区かき養殖研究会」が中心となって作ったブランドで、特に衛生基準は定めていないが、ブランドを守るために殺菌海水で24時間処理するというような取り組みを行っている。

生産者（島田）

一粒かきとして殺菌海水につけていないものが出回ることはあるのか。

水産課

殺菌海水につけていないものが出回るということはある。それが加熱用ということであれば問題はない。

生産者（島田）

表示の方で加熱用か生食用かの区別をする必要があるということか。

水産課

その通りである。

座 長（大里）

ノロウイルスが流行する時期となったが、食中毒としてだけでなく人から人へ移る感染症としての側面もあるが、感染症部局との連携についてはどうなっているか。

事務局

感染症部局は同じ課にあり、食中毒と感染症部局での連携は取れている。

座 長（大里）

これから寒くなりノロウイルスが発生しだすと、幼稚園や保育園などで子どもが嘔吐し、その後始末の時に感染するような事例もあることから、今後も注意していただきたい。

～市場の衛生管理について～

座 長（大里）

以前の懇話会で、市場の中に鳥が入り込んで糞をするのでそれに対する対策に苦慮しているという話があったと思うが、その後何か対策はとられたか。

保健所

鳥は入ることはあるが、人がいるときは入ってこない。状況を確認に行ったときには、キレイに清掃されたところへ頭の良いカラスが中の方に入っていることはあった。

座 長（大里）

鳥はカモメではないのか。

保健所

おそらくカラスである。魚の方の市場は中卸も含めて、全て9時過ぎ～10時ごろには閉めているため、整理清掃は済んでおり、残渣はなく生け簀が残っている程度である。ただし、キレイにしてなるべく鳥が寄ってこないような状態にはしているものの、ネットもなければ締め切るものもないので、今のところは根本的な対策まではできていない。今後、市場の建て替えに際して、衛生部局からのアドバイスはできると考えている。

座 長（大里）

せりが始まる前にも清掃をやっているのか。

保健所

トラックが入ってくる時間が早いため、始まる前にはおそらくやっていない。きちんと容器等に入れた状態でせりが始まるようにはされており、直接床に魚を置いたりするようなことはない。

～立入検査について～

食品事業者（松本）

立入検査についてはどういう基準に基づいてされているのか。

保健所

大量に食品を取り扱うところや、大量の製造をする施設、そういったところを重点的に監視している。年によっては、国から重点的に監視をするところが示されることがあるので、例えばO157などの食中毒事件があればそれに関係した施設を重点的に周っている。

事務局

標準的な立入回数は定めており、大量に食品を調理する施設や食中毒の原因となりやすい施設、例えば仕出し、弁当屋、大型のスーパーや旅館などは年に4回以上といった目標

を定めている。また、少なくとも食品関係の営業許可を取っている施設については、更新の時期、大体6年に1回程度は監視することになっている。

～アニサキス食中毒について～

食品事業者（松本）

アニサキスのことについて消費者から問い合わせも多くあるが、今年は北九州市では食中毒事件は発生しなかったのか。

事務局

今年は発生しなかったが、去年は発生している。やはり九州はサバなどを生で食べる文化があるので、アニサキスの発生する可能性も高い。事業者には、魚を良く見て気をつけて取り除くように指導している。

～新たな表示方法について～

消費者（桑島）

新たな表示方法の関係で、5%未満の使用の場合は5%未満と表示することになっているが、極端に言えば6%や7%だったら5%未満のかつこ書きは表示されないことになるのか。消費者からは6%や7%という数字は分からないことになるのか。

事務局

その場合には、5%未満の表示は必要ない。あくまで、5%を一つの目安としてつけることになる制度である。

消費者（桑島）

1%や2%でも5%未満か。

事務局

そのとおりである。

～その他～

食品事業者（保明）

質問というわけではないが、収去検査等で製造所に来て頂いて検査を受けており、その都度指摘をいただいて、それに対応しながらやって行きたいと考えている。近々の課題としては、最後に事務局から説明のあった原料原産地表示制度の関係で、運用の際には改めて相談させて頂きたい。

座長（大里）

それでは、本日2つ目の議題に入らせていただく。「平成30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）平成30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(大里)

事務局から「平成30年度食品衛生監視指導計画(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。

～ノロウイルス食中毒予防対策事業について～

消費者(桑島)

ノロウイルス関係は、消費者の方でいまだに知らない方もいらっしゃるし、事業者で新たに参入される方もいるので、毎年監視指導計画でしっかりと取り組んでいただきたい。

食品事業者(松元)

ノロウイルスの講習会があることで、年々販売員の意識も高まっておりありがたく感じている。小売業の場合は人の入れ替わりも多く、意識の高低の差が出てくるため、講習については毎年繰り返しやっていく必要があると感じているので、継続してやっていただきたい。

～HACCPと衛生管理について～

食品事業者(世尾)

厚生労働省の主催でHACCPについての講習会が数多く開かれており、今後衛生管理のA基準とB基準が導入されると聞いているが、制度化されるのは何年後なのか。

事務局

東京オリンピックの時期までには制度化されるだろうとは考えている。

食品事業者(世尾)

制度化された場合、営業許可の更新の際にB基準をクリアしていなければ営業許可を出さないというようなことはあるのか。

事務局

厚生労働省からそういった方向性が示されれば検討が必要だが、B基準を満たさないからといって更新を許可しないとまではならないのではないかと考えている。

食品事業者(世尾)

昨年度から、監視員に同行して食品衛生協会の指導員が監視を見させてもらっているが、今年度からは更新施設も対象にしてもらっている。食品衛生協会では、HACCPの前段階として五つ星事業を推進しているため、ここからもう少し進め、B基準に適合させていこうと考えている。

座長(大里)

HACCPは食品工場では当然導入されることになると思うが、例えばレストランや居酒屋といった飲食店など、規模あるいは職種によって適用の基準はあるのか。

事務局

一応、対象は全ての食品事業者となっている。厚生労働省は、取り扱う食品の特徴や、事業者の実情を踏まえつつ、実現可能な方法でやっていこうと言っている。先ほど言われたように、大規模な工場と小さな飲食店で同じレベルかと言われるとそういったことはないし、それぞれの実情に応じてやっていこうと考えている。五つ星事業も一つのベースに

なるような形で、指導員の方々とも一緒にやっていきたい。

座長(大里)

実質的に市民の安全が守られるように、オリンピックの時期を一つの契機として、前向きにやっていっていただきたい。

生産者(島田)

各漁協に魚介類を加工する設備があるが、ああいったところもHACCPの対象になるのか。全ての施設が対象ということで書かれているが、今は許可ではなく届出のみの施設もある状況だが。

保健所

届出のみであっても全ての施設が対象となる可能性もある。例えば、辛子明太子や漬物は現在は北九州市では届出のみで良いが、辛子明太子は業界団体の自主基準、漬物については衛生基準を国が示しており、それに基づいて衛生管理を行っている。大規模な漬物製造業などはHACCPに取り組みやすいかもしれない。

食品事業者(世尾)

資料の中の食品営業許可業者以外の業者というのは、今言われたような届出の業者ということか。

事務局

ここでお話ししている届出業者とは、北九州市が独自に決めている届出業者という意味になる。先ほど、漬物は届出で良いといったが、自治体によっては条例で許可を取らせているところもあり、国がその辺を今後全国的に統一するという動きもある。HACCPの対象としては、一応食品を取り扱う全業者を対象ということで、どう広報して業者に浸透させていくかのかが課題と考えている。

食品事業者(保明)

最近では民間のFSSCなどを取得している業者もあり、HACCPと内容がほぼ同じで危害分析の深さでいうとFSSCの方が深いのかなというところで、基準Aに該当するような業者において、今後の流れとしてダブルスタンダードで行くのか、あるいはFSSCを取ったからFSSCのみで管理して行くのか、その辺りの状況はどうか。

事務局

国の方としては、HACCP以外のFSSCやISOといった規格について、同じものを二つ取る必要はないのではという考えがあるように思うが、国から正しい考えが示されればまた情報提供したいと思う。

食品事業者(保明)

実際のところ、基準という点ではFSSCはしっかりしているものの、認証を出すのが民間の機関であるためバラつきも多く、維持していくという面ではHACCPの方がレベルが高い。どちらを選択していくかとなった時は議論の余地があるが、FSSCの危うさというのを感じている。

事務局

これまでは国もHACCPの認証制度をとっていたが、認証という形が今後も残るかという点についても議論されているとのことなので、今後情報提供していきたい。

食品事業者(松本)

小売業の場合は難しいところがあり、仕入れて販売をするもの、店内厨房で製造をする

もの、ギフトなどの場合には産地から直接消費者に商品が送られるものなど、非常に種類が多い。今年の夏頃から百貨店協会では種類ごとにリスクを打ち出して、手引書を作ろうという動きもあり、関係業界団体で作っているような状況である。百貨店も大きいところから地方の小さいところまであり、専門部署をおけないところもあるため色々な課題があるのが現状である。食品は工場で製造するものだけの話ではないので、統一した基準を作るのは難しいと感じている。

座長(大里)

小売店で個別にケースに入って販売されている食品もあれば、トレイにむき出しで販売されている食品もあるが、その辺の規制はあるのか。

事務局

規制はないが、オープンになっていけば当然カバーがかけられている食品より不衛生ではあると思う。夏場に、客が自分で商品を取るような形態の店で〇157の食中毒事件があったことも記憶に新しいと思うが、規制があるなしに関わらず事件をひとつのきっかけとしてトングの取扱いを見直すなど、それぞれのお店が実現可能な方法でどういった衛生管理をするか考えてもらう機会となった。規制をかけるというのは、重大な衛生上の危害発生を防止するためなど大きな話となり、例えば肉の生食も昔から規制について検討されていたものの、やっと最近になって規制ができたようなもので、なかなかできるものではない。販売方法の違いによるリスクは分かってらっしゃると思うが、店舗ごとの実情に応じた管理方法について、保健所にご相談いただければアドバイスすることはできる。

座長(大里)

鶏の生食も伝統的な食文化との関係で規制をかけるのが難しいと思うが、牛や馬の生食はどうか。

事務局

馬肉は加工ができるような施設であれば大丈夫であるが、牛のレバーについては生食が禁止されている。鶏に関してはまだ規制されていないので、他の食肉が規制されると、鶏を生で食べてしまう方が増えたり、場合によっては禁止されている豚を生で食べるという方までいる。寄生虫や肝炎などのリスクもあり危険であるため、若い方向けに広報させてもらって衛生教育していきたい。牛のレバーの生食に関しては、保健所の指導もあり浸透してきたのではないかと考えている。

～バザーについて～

生産者(高尾)

若い方は衛生管理に無関心な部分もあると思うが、学園祭や地区での秋祭りのシーズンということで、衛生に関する講習会というのは、行政の方が積極的に取り組んでいるのか、開催団体の方が積極的なのか。

保健所

学園祭に関しては、毎年学生が入れ替わっているということもあり、大学の方から依頼があって行っている。コミュニティの祭りに関しては、集まるのが難しいためバザーの届出をしてもらうときに衛生管理についてのチラシを配布してもらうようお願いしている。臨時営業の許可が出ている場合は、監視員が現場での当日の状況を見て問題がある場合は指導をさせてもらっている。婦人部など活動が活発なところは事前に衛生教育の申出があ

るため、衛生面に気をつけていただきありがたく感じている。

また、若年層中心の啓発ということで、今後、私たちも工夫しながら鶏などの生食がいかに危険かということを知っていただくのをテーマとして取り上げているところである。

座長(大里)

バザーの届出をして保健所で指導を受ける方は増えているか。

保健所

特に秋になると、バザーの届出は非常に多い。

座長(大里)

保健所に届出をしたら大変であるから、届出をしない人もいると言う話を聞いたことがあるが、今は保健所は怖いところではなくて食中毒を起こさないよう指導を行っているところだという認識が市民に広がっていると実感しており、今後も一層進めていただきたい。食品のバザーは非常に楽しいものであるが、一方では危険性も孕んでいるということで、ご指導をお願いしたい。

～遺伝子組換え食品について～

食品事業者(保明)

遺伝子組換え食品の検査について、流通しているものを無作為にやってもなかなか辿りつけないと思うが、実際どのように検査をされているのか。

保健所

遺伝子を検査できるキットを使用しており、油など高度に精製されたものは検査が困難だが、コーンのお菓子や大豆の豆腐、米粉程度であれば検査ができる。

食品事業者(保明)

流通している商品をサンプリングしてキットで検査されていて、実際に製造している市内の食品工場に裏づけをとったりして検査しているわけではないということか。

保健所

その通りである。

～インターネット販売や健康食品について～

消費者(桑島)

店頭でのトラブルだけでなく最近はインターネット販売によるトラブルも増えていて、若い方だけでなく高齢者も利用するようになっており、インターネット販売業者の衛生管理が気になる場所である。また、健康食品のダイエット食品などを飲まれて下痢や便秘になった、肝臓が悪くなったというような話も聞くことがあり、因果関係は分からないので医師を案内するが、そういったところにも新しい問題があると感じている。今は食中毒などを中心として監視指導計画を立てているが、今後はインターネット販売される食品や健康食品に対する対策も重要ではないかと思う。

座長(大里)

病院で内臓脂肪を落とす薬はないかと聞いてもないと医師に言われたことがあるが、内臓脂肪が落ちることを謳ったサプリメントのようなものは多く販売されている。テレビなどでも宣伝があるが、安全性がどの程度保たれているのかは疑問に思う。サプリメントについて有効性を打ち出すことにはどのような規制があるのか。

事務局

健康食品自体は食品ではあるものの、医薬的な効能効果を謳うようなことに関しては医薬品医療機器等法などで規制されており別の部署が所管になる。こちらは食品そのものの安全安心という観点から監視指導をする立場であるが、横の連携も大事にしていく必要がある。インターネット販売している業者は市内でも多く存在すると思われるので、監視の際にはいただいた意見も踏まえ指導をしていく。また、監視指導計画上でどのような形で取り入れていくかについては今後の検討としたい。

～閉会～

座 長(大里)

今回は中間報告ということで、北九州市で起きている食品衛生の状況について話していただき、また、平成30年度の指導方針についても説明をいただいた。会員のみなさま方からも多くの意見をいただき感謝している。

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、今後の事業や監視指導計画の参考にさせていただく。

なお、次回の懇話会は、来年度の監視指導計画の市民意見募集が終了した2月～3月頃の開催を予定している。