

# 令和3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：令和3年8月3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：甲斐会員
- (2) 消費者：永田会員、山下会員
- (3) 生産者：島田会員
- (4) 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・総合農事センター

4 議題

- (1) 令和2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
- (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（甲斐）

第1回の食品衛生懇話会の議事に入らせていただく。本日の議題は、「令和2年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果」、「食品衛生に関する話題」の2点である。それでは、まず「令和2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します。

## (1) 令和2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** <資料を用いて説明>

**座長**

事務局から「令和2年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果」について報告があった。ただいまの報告について質問や意見はないか。

### ～食品等の収去検査について～

**消費者（山下）**

令和2年度の監視指導の実施状況について、食品等の収去検査数が大きく減っているが、新型コロナウイルスの影響によるものか。

収去検査数が減少している一方で、令和2年度の不良検体数は3検体であり、令和元年度の4検体からほぼ変わっていない。例年どおりの収去検査数であれば、発見される不良検体数も増えていたということは考えられるか。

**保健所**

令和2年度は、新型コロナウイルスの感染拡大を防止する観点から、緊急事態宣言発令中は、施設への立入、収去検査等について当初計画より規模を縮小して実施したため、収去検体数が減少したものである。

令和2年度の収去検査で発見された不良検体は3件で、その内訳は、アイスクリーム類2件、生食用かき1件（いずれも成分規格違反）であった。ご指摘のとおり、収去検査数が増えれば、違反食品が発見される可能性が相対的に高くなることはあるかもしれないが、アイスクリーム類の収去検査は予定計画どおり実施することができたこと、中央卸売市場での収去検査は早期に再開していたことなどが理由として考えられる。

**事務局**

新型コロナウイルスの感染状況にもよるが、今年度は、施設への立入や収去検査をできる限り例年並みの水準に戻したいと考えている。

### ～テイクアウト・デリバリー等の提供事業者への指導について～

**消費者（永田）**

新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウト・デリバリー等のサービスを行う事業者は急激に増えているが、これらの提供事業者や配達サービスを専門に行う事業者に対しての指導は実施しているのか。

**保健所**

サービス提供事業者については、これまで店内飲食を主に行ってきた一般的な飲食店が多く、昨年4月及び8月に重点的に巡回指導を行った。その際、本市で新たに作成したリーフレットを配布し、調理済み食品の適切な温度管理や、消費者への速やかな喫食の呼びかけなど、指導を行ってきた。配達サービス事業者については、通常、営業許可や届出の対象とならないことから、個別の指導を行うまでには至っていない。

## 座長

弁当のテイクアウト等は、基本的に新たな許可を必要とせず、比較的食品衛生に疎い方々でも始めることができるため、衛生管理の面で不安に感じることもある。テイクアウトの調理済み食品について、北九州市又は全国レベルで細菌検査を行った事例やデータがあれば教えてほしい。

## 事務局

数値的な情報や事例は持ち合わせていないが、デリバリー・テイクアウトは、店内での飲食に比べて、調理してから飲食するまでの時間が長くなることに加え、夏場の時期は気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクが高まりやすい。

このため、厚生労働省では、各自治体に対し、衛生管理に係る留意事項や指導の強化等に係る通知を発出している。本市においても、ホームページやリーフレット等を活用しながら、引き続き、事業者への指導や消費者への注意喚起を行っていききたい。

## ～HACCPの普及推進について～

### 消費者（永田）

厚生労働省ホームページには、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の業種別手引書が掲載されているが、事業者からはどの手引書が該当するのか分からないといった声をよく聞く。本来であれば保健所に相談すれば良いのだが、そこで迷ってしまって、導入できていない事業者が多いように感じる。また、手引書のダウンロード方法がわからないという事業者もいる。現在、保健所では事業者への対応をどのように行っているのか。

### 保健所

窓口や電話で問い合わせがあった際は、個別に手引書を使って指導を行うとともに、調査時においても、手引書を配布し丁寧な説明を行うようにしている。

### 事務局

現在、業種別手引書は100種類以上あることから、事業者によっては、該当業種の手引書が見つげにくいといった相談も受けている。事業者自ら、保健所にお問い合わせしていただくことが理想ではあるが、HACCPの普及推進を図るためには、保健所から事業者に対してアプローチする必要があると認識している。

### 生産者（島田）

今後、取引先からHACCPに沿った衛生管理を厳格に求められることになった場合、商売を辞める事業者が出てくるのではないかと危惧している。

### 保健所

実際、窓口に来所した事業者から、商品を卸している取引先からHACCPに沿った衛生管理を求められているといった話は聞く。比較的規模の大きな販売店では、食品の安全性を担保する面からも徹底しているように感じる。

今後も引き続き、保健所としては、HACCP未導入の施設には、リーフレットや手引書を用いて啓発・指導を行うとともに、事業者が円滑に対応できるよう、HACCP導入に向けて支援していききたいと考えている。

## ～いわゆるゲノム編集食品について～

### 消費者（永田）

今後、ゲノム編集技術を用いたGABA（ギャバ）を多く含むトマトが流通することになるかと思うが、ゲノム編集食品は表示義務がないことから、不安に感じている消費者もいる。一般消費者に対して、積極的な情報提供に努めるべきではないかと思っている。

### 事務局

ゲノム編集技術を用いて生産されたトマトが店頭に並ぶのは、来年の1～2月頃になる見通しである。当該トマトに関しては、あえてゲノム編集食品であることを明示したうえで流通させることを考えているようだ。

### 消費者（永田）

ある農家から、GABAが多いトマトを収穫できる、家庭菜園用の苗が販売されている話を聞いた。ゲノム編集食品のトマトについては、以前、苗の栽培モニターを募集していたはずだが、すでにゲノム編集食品の苗が市場に流通しているのか。

また、スーパー等でGABA含有を謳ったバナナをよく見かける。「厚生労働省認可」との表示があるため、ゲノム編集食品に該当するのではないかと相談を受けることがある。

### 事務局

ゲノム編集食品のトマトの開発会社である「サナテックシード株式会社」では、本格流通に先だって、今年の2月頃、一般モニターを募集して、家庭菜園向けに苗を無償提供する企画を行った。応募者多数のため、当初の予定より早く申込みを終了するなど、大変な反響だったようである。

現在、国内でゲノム編集食品は流通しておらず、ゲノム編集技術を用いたトマトの苗が市場に広く流通しているとの情報もない。

昨今、健康志向の高まりと相まって、血圧降下作用が期待されるGABAを含む旨を積極的に表示している食品（バナナ、チョコレート、ワイン等）も多く販売されている状況である。

## ～手洗いうたのYouTubeについて～

### 消費者（永田）

北九州市のYouTubeチャンネルに公開されている「きたきゅう手洗いうた」について、現在、視聴回数はどのくらいか。また、YouTubeチャンネルのリンクをFacebook等でシェアしても良いか。

### 保健所

視聴回数は約1,000回である。基本的に、市が開設しているホームページやSNSはリンクフリーであるため、Facebook等にシェアすることは問題ない。むしろ積極的に情報発信していただくと大変ありがたい。

なお、今年度は、食肉の衛生対策事業において、QRコードを掲載したチラシを新たに作成し、小中学校や特別支援学校に約4,000枚配布したところである。

今後も様々な工夫を行うことにより、子どもたちを含め、幅広い年齢層への啓発につなげていきたいと考えている。

### 消費者（永田）

特に若年層への周知については、Twitterを活用したほうが良いと思っている。また、パ

ソコンを持ってない方やスマホを上手く扱えない方も一定数おられるので、引き続き、効果的な周知方法を検討いただきたい。

## (2) 食品衛生に関する話題について

**事務局** <資料を用いて説明>

**座長**

事務局から「食中毒の発生状況」と「自主回収報告制度の概要」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。

### ～食品衛生責任者養成講習会について～

**消費者（島田）**

新型コロナウイルス感染防止対策として、食品衛生責任者養成講習会の1回あたりの定員を減らしているようだが、年間の開催回数は増やしているのか。昨年度は予約が既に埋まっており、受講できない方も多くいたようだ。

**事務局・保健所**

本市では、養成講習会の実施団体として北九州市食品衛生協会を指定している。

令和2年度の開催回数は18回であったが、法改正により食品衛生責任者の設置対象施設が拡大され、事業者ニーズが高まっていることに伴い、今年度は年間24回の開催を予定している。

### ～自主回収報告制度について～

**消費者（山下）**

自主回収着手の届出から公表までの基本的な流れについて、事業者が、オンライン上で自主回収情報を入力後、消費者に伝わるまでどれぐらいの時間を要するのか。

**保健所**

制度が開始されて以降、西部生活衛生課管内では2件ほど事例がある。内容にもよるが、基本的に自主回収は速やかに行うことが大前提で、国のホームページに公表されるまでには遅くとも2日程度を想定している。

実際、事業者が自主回収に着手した際は、店頭でのポップ表示や事業者のホームページを通して消費者への情報提供を行うとともに、連絡先が判明している消費者がいる場合は、個別に連絡するなどの対応がとられることが多い。自主回収を終了後もほぼ同様の流れとなる。

**消費者（山下）**

製造者が、消費者からの届出をきっかけに自主回収に着手するケースもあるのか。

**保健所**

消費者が、直接、製造者に届け出るケースもあれば、消費者が保健所に届出し、保健所

経路により事業者が探知することで、自主回収が開始されることもある。

#### 事務局

法改正以前は、各自治体で定めたルールの中で自主回収は行われてきたが、今回、全国一律のルールができ、全国の自主回収情報を消費者に対し一元的に提供することが可能となったことについては、大変有意義だと思っている。

### ～アニサキス食中毒について～

#### 消費者（島田）

これまでは、玄界灘、東シナ海でとれるアジやサバには、アニサキスが寄生しておらず、生食が食文化として根付いてきた一方で、太平洋側でとれる魚にはアニサキスが寄生しており、生食が盛んに行われていなかったものと認識している。

現在、福岡県、佐賀県、長崎県において、アニサキス食中毒は増えているのか。

#### 保健所

令和3年度、門司区の飲食店で発生したアニサキス食中毒では、発症者は数種類の魚を生で喫食していたことから、原因食品の特定には至らなかった。

調査の結果、原料の魚は全て柵で仕入れており、一部は冷凍、残りは全て養殖であった。営業者は、アニサキスに関する知識はあったが「養殖の魚にはアニサキスはいない」と証言していたことから、目視での確認が疎かになっていたかもしれない。一定のリスクがあることを前提に、先入観を持たず、細心の注意を払うことが必要である。

#### 事務局

平成30年春、カツオの生食によるアニサキス食中毒の報告事例が大幅に増加した。厚生労働省の調査によると、海水温が例年と異なっていたことなどにより、多くのアニサキスが寄生したことが要因であると推測された。今後、漁場環境の変化に伴い、アニサキスの寄生状況等が変化していく可能性はある。

### ～給食施設で発生した食中毒について～

#### 消費者（山下）

埼玉県の給食施設で発生した海藻サラダを原因とする食中毒について、どのような調理工程であったのか。

#### 事務局

海藻サラダは、乾燥したチリ産の原藻を前日に水戻し、冷蔵庫で保管し、喫食する当日に、和えて提供した。加熱工程がない状態なので、前日の水戻し後の温度管理が不十分であったことが、原因菌の増殖に繋がったものと推定されている。

今回の事件を受けて、当該施設では、前日の水戻し調理を止め、当日に98℃5分以上で湯戻しする調理工程に変更する再発防止策が講じられることになった。

### ～改正食品衛生法に基づく営業届出制度について～

#### 座長

令和3年6月1日から新たな営業届出制度が始まったところであるが、個人の小規模な事業者であっても、HACCPに沿った衛生管理に関する書類の作成と併せて、届出が必要となるのか。

#### 事務局

届出対象業種に該当する営業を行う場合は、小規模事業者も含め、届出が必要となる。  
また、HACCP に沿った衛生管理（衛生管理計画の作成、計画に基づく実施、記録）の他、食品衛生責任者の設置も必要となることから、今年度、郵送による周知を行っているところであるが、今後も引き続き制度の周知に努めていきたい。

#### ～閉会～

#### 座長

本日も、熱心に意見交換をしていただき、感謝申し上げます。様々なご意見が出たが、事務局においては、今後の取組みとして検討していただければと思う。

#### 事務局

本日いただきましたご意見につきましては、今後の業務の参考にさせていただきたい。  
なお本日の議事については、議事録としてまとめ、ご参加の会員皆様にご確認いただいた後、ホームページ上で公表させていただくのでご了承をお願いしたい。  
また次回は、今年度の取り組み状況の中間報告として、10月中旬から11月上旬頃の開催を予定しており、改めてご連絡させていただく。  
以上で令和3年度第1回北九州市食品衛生懇話会を閉会する。