

令和3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：令和4年1月11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：甲斐会員、巴会員
- (2) 消費者：永田会員、山下会員、桑島会員
- (3) 事業者：伊藤会員
- (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

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3年度の食品衛生に関する取組みについて
- (2) 令和4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（甲斐）

第2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3年度の食品衛生に関する取組みについて」、「令和4年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）について」の2点である。それでは、まず「令和3年度の食品衛生に関する取組み」について、事務局から報告をお願いする。

(1) 令和3年度の食品衛生に関する取組みについて

事務局 <資料を用いて説明>

座長

事務局から「令和3年度の食品衛生に関する取組み」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。

～ツブ貝(テトラミン)による食中毒について～

消費者(永田)

ツブ貝(テトラミン)による食中毒について知らない方が多いと思うが、どの程度、認知されているのか。

保健所

今回の事件を踏まえて、魚介類販売業者に対し注意喚起を行った際に、聞き取り調査を実施した。ツブ貝を取り扱っている販売店は少なかったが、取扱いがある販売店では、ツブ貝(テトラミン)による食中毒について知っていた。しかし、取り扱っていない販売店ではツブ貝(テトラミン)による食中毒を知らない事業者もあり、今後も引き続き啓発を行っていく必要がある。

消費者(山下)

加熱しても食べることはできないのか。

事務局

テトラミンは加熱しても分解されない。

消費者(山下)

ツブ貝(テトラミン)による食中毒は、広く知られておらず、症状が現れても食中毒と気が付かない消費者がいると思う。そのため、今回の事例と併せて、ツブ貝(テトラミン)による食中毒について、市民に対する啓発も必要ではないか。

保健所

ツブ貝(テトラミン)による食中毒については、事例が少ないことから市民啓発は積極的に実施しておらず、ホームページにも掲載していなかった。今回の事件を受けて、ホームページを作成し、市民に対して周知・注意喚起を行うようにした。

生産者(島田)

ほとんど流通していないが「ニナ貝」と言われている地元でとれる巻貝を食べているが、有毒であるのか。

保健所

肉食性の巻貝は、捕食する魚貝類を一時的に麻痺させるために唾液腺にテトラミンを産生する種類があると言われている。そのため、種類によっては注意しておいた方がよい。

事業者(伊藤)

通常、食品衛生責任者は、保健所が定期的で開催している講習会を受講し、本件のような食中毒事例や新たな制度等、新しい知見の習得に努めている。東京都にいたときは、毎月、保健所から講習会のアナウンスがあったが、北九州市ではアナウンスがない。北九州

市では、食品衛生責任者が受講する講習会は行っていないのか。

保健所・事務局

北九州市では食品衛生責任者を対象としたフォローアップ研修を導入していないが、改正食品衛生法の施行に伴い、準備している。

事業者（伊藤）

事業者として、食中毒事例や新しい制度を知ることは非常に重要である。ホームページや資料を見るだけではわからない部分は多く、最も身近で頼れる保健所にフォローしていただきたい。

～食肉の衛生対策事業について～

消費者（桑島）

新型コロナウイルス感染症の影響により飲食店を利用する機会が減り、家庭で調理をする機会が増えた。インターネットに掲載されているレシピを基に調理する消費者がいるが、「低温調理」で検索すると、食中毒を防ぐための大切なポイントを押さえていないレシピが掲載されており、注意が必要である旨の新聞記事を読んだ。例えば「熱湯に肉を入れて放置するだけ」というように適切な温度も時間も明記されていないレシピは、食中毒の恐れがあるため、誤ったネット情報を鵜呑みにしないように、低温調理の注意点についても消費者へ啓発してほしい。

保健所

インターネットに掲載されているレシピの中には、中心温度が十分に上がっていない低温調理レシピも見受けられる。保健所から正しい情報をしっかり提供していく。

～コロナ禍の立ち入り検査及び収去検査について～

消費者（山下）

新型コロナウイルス感染症が終息しない中、事業者の立場を考えると、立入検査や収去検査の際、食品衛生監視員の陰性証明が必要になるのではないかと。

また、新型コロナウイルス感染症を理由に現地調査を行わないのであれば、チェックシートを配布し、回収する等、コロナ禍であっても可能な監視方法を検討していただきたい。

事務局

北九州市として、保健所職員が新型コロナウイルスの媒介にならないように監視指導の方法について検討した結果、新規施設については、立入検査を必須とし、更新施設については自粛することとした。そのため、更新施設の営業者に対しては、窓口対応に十分時間を取り、HACCPによる衛生管理等の指導を行ってきた。今後の監視方法については、新型コロナウイルス感染症の状況を見ながら、頂いた意見を参考に対応していきたい。

事業者（伊藤）

当社としても従業員の感染対策に苦勞しており、対面は15分以内とし、極力WEBで対応するといった社内規定もある。昨年、保健所に収去検査を行っていただいたが、短時間の対応で大変ありがたかった。収去後、その結果を基に監視指導を行うということも1つの方法ではないか。

保健所

医療関係の施設については立入調査を控えているが、監視指導については、事業所の状況を伺った上で、可能な範囲で立入り調査を実施している。今後も状況を見ながら監視指

導方法を検討していきたい。

座長

立入調査等を行う食品衛生監視員の陰性証明については、一つの検討事項として示唆され、とても考えさせられた。また、食品衛生責任者のフォローアップ研修については、業務量は増えるかもしれないが、重要なものだと思うので、よろしくお願ひしたい。

気になる点としては、ウエルシュ菌食中毒について、発生した原因がどこにあったのか。また、パンに関わる仕事をしている自身として、技術の発展によりパン屋で取り扱う種類や数が増加することに伴うカビの発生事件数についても注視していきたい。

(2) 令和4年度北九州市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

事務局から「令和4年度の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。

～遺伝子組換え食品の任意表示制度について～

消費者（永田）

事務局からの説明において、令和5年4月1日に改正される遺伝子組換え食品の任意表示制度では、大豆及びトウモロコシは、分別生産流通管理をして、遺伝子組換え作物の混入がないと認められる場合のみ、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示が可能となり、意図せざる混入を5%に抑えている場合は「遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っている」旨の表示が可能となるとのことであった。

具体的な混入率を表示すれば、消費者にとって、よりわかりやすいと思うのだが、例えば「原材料に使用している大豆は、遺伝子組換え大豆を95%以上使用しています」という表示を行うことはできるのか。

事務局

分別生産流通管理をしている場合、遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能である。

なお、義務表示制度については、変更はない。

消費者（永田）

遺伝子組換え食品の表示制度の中でも、特に「遺伝子組換え不分別」という言葉は一般の消費者に分かりにくいと感じている。「遺伝子組み換え食品」である旨、明確に表示してほしい。

事務局・保健所

「不分別」という言葉が消費者にわかりにくいとの指摘があることから、消費者庁では、消費者に情報が正確に伝わるよう、パッケージに余白がある場合は「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することなどを推奨しているが、限られたスペースの中でい

かに情報を伝えていくか、1つの課題である。

～ゲノム編集食品について～

消費者（永田）

自然界では起きない染色体損傷事例もゲノム編集では起きる可能性があるのではないかと、ゲノム編集した細胞を培養する際に抗生物質に耐性のある細胞が発生し、それを喫食することによりヒトの腸内環境に影響を及ぼすことが不安視されている。ゲノム編集食品については、表示義務がないことから、消費者が選択できるようにゲノム編集食品である旨の表示を制度化してほしい。

保健所

ゲノム編集食品を流通させる前には、厚生労働省への事前相談が求められており、安全性を担保するための仕組みが備えられている。ゲノム編集食品は、新しい育種技術であることから、日頃の消費者啓発を通して情報提供に取り組んでいきたい。

消費者（永田）

ゲノム編集トマトに関しては、様々な意見がある中、開発会社が昨年、ゲノム編集トマトの苗を希望者に無償配布したが、2022年は障がい者福祉施設に対して、来年は小学校に対して無料配布する計画を発表している。保護者からは、学校で栽培したゲノム編集トマトを十分な知識を持たない小学生が意図せずに喫食することについて反対の意見があがっている。北九州市の小学校では、苗の提供を受けないようにしていただきたい。

事務局

教育委員会とは庁内連絡会議等により定期的に情報交換を行っているため、今回いただいた意見については、情報提供させていただきたい。

消費者（山下）

北九州市では、「遺伝子組換え食品でない」と表示している食品について、遺伝子組換え食品が混入していないか検査する予定はあるのか。また、現在の検査体制について教えてほしい。

事務局・保健環境研究所

事業者に対しては、「遺伝子組換え食品でない」等の表示を行うにあたり、適正な管理を行っているのか、製造ラインや書類確認により監視している。北九州市が実施している食品の収去検査では、安全性未審査の組換え遺伝子が混入していないかを確認することを目的としている。対象食品としては、小麦・米・トウモロコシ・パパイヤ・ばれいしょ・さけの検査が可能である。しかし、試薬の購入や検査法の確認等の準備に時間を要するので、事前の調整が必要である。

消費者（山下）

行政に安全であると言われても、ゲノム編集食品や遺伝子組換え食品に対する不安や疑問を持っている市民は多い。消費者が食品に対して望むことは安全と安心であるが、不安を解消するには、十分な説明と信頼の確保、そして様々な立場の方が参加した話し合いである。そのため、北九州市消費者団体連絡会では専門家を呼んで学習会を行うこととしているが、今後、北九州市として勉強会や講習会を開催する予定はあるか。

保健所

今後検討したい。北九州市消費者団体連絡会が行う学習会は、是非、視聴させていただきたいと考えている。

座長

専門の科学者の中でも慎重な考えである研究者もいれば、推進派もあり、様々な考えがある領域である。現在のゲノム編集食品や遺伝子組換え食品に関するルールについては、国レベルで決まったことであり、地方自治体として国の方針を守らなければならないところもある。そのため、行政を含め関係者全員で議論し、社会全体としてより良い結論に導くべきである。

～食肉の衛生対策事業について～

事業者（伊藤）

鶏刺しや鶏レバ刺しを食べる方の多くが、カンピロバクター感染後におけるギランバレー症候群（以下「GBS」という。）のリスクについて認識していない。消費者への啓発は、GBSの発症リスクを含めて周知しながら実施すべきである。

保健所

近年、カンピロバクター食中毒は多発しており、飲食店に対してもGBSについて説明するようにしている。消費者に対しても、大学等において、チラシ配布といった形で啓発している。しかしながら、鶏肉については、生食肉の提供が法令で禁止されているわけではないため指導や啓発に苦慮している。

学識経験者（巴）

食の安全のための啓発は大切であるが、北九州の風土と食文化は脈々と受け継がれてきたものであり、鶏肉の生食を法令で禁止することは行政としても難しいのではないかと。

座長

地域によってふぐ処理師免許の試験内容が違いうように、鶏刺しをよく食べる地域は免許制にするという方法があっても良いかと思う。

カンピロバクター食中毒を原因としたGBSの発症率に関するデータがあると、リスクの理解が深まるのではないかと。

事務局

食品安全委員会のリスクプロファイル等に統計的な数字が出ていたと記憶しているが、手持ち資料がないため、後日、事務局から回答したい。

参考：カンピロバクター・ジェジュニ (*C. jejuni*) 感染後における GBS の発症率

- ① アメリカでの *C. jejuni* 腸炎と GBS の年間発症数をもとに、*C. jejuni* 腸炎 1,058 人中 1 人が GBS へ進展するとして報告がある。➡**発症率：約 0.1%**
- ② スウェーデンでの追跡調査では、*C. jejuni* 腸炎約 3,000 人中 1 人が GBS へ進展するとして報告がある。➡**発症率：約 0.03%**
- ③ **GBS 患者の少なくとも 30%が *C. jejuni* の先行感染を受けていると推定**されている。

※GBS の世界的な発症頻度：年間 10 万人当たり 0.4～4.0 人（中央値 1.3）

<参考文献>

- ・食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（2018年 食品安全委員会）
- ・微生物・ウイルス評価書「鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」（2009年 食品安全委員会）

～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。

以上で令和3年度第2回北九州市食品衛生懇話会を閉会する。