

## 平成26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26年12月18日（木）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：桑島会員、永田会員

(3) 食品事業者：加藤会員、世尾会員

(4) 生産者：柳賀瀬会員、本田会員

(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

4 議題：平成26年度食品衛生監視指導計画の実施状況

平成27年度食品衛生監視指導計画（案）の策定にあたって

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

本日はお忙しい中、お集まりいただき感謝申し上げます。限られた時間の中ではあるが、皆様には忌憚ない意見を出していただきたい。活発な意見が寄せられ、その意見が行政に反映されることを願っている。

本日の議題は、「平成26年度食品衛生監視指導計画の実施状況」と「平成27年度食品

衛生監視指導計画案の策定にあたって」ということだが、議事がスムーズに進行するようご協力いただきたい。

それでは、まず「平成26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します。

## 平成26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**

平成26年度の食品衛生監視指導計画の実施状況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。

### ～食品の期限表示について～

**会員 A(消費者)**

食品を家庭用の冷凍庫で保管すれば、半永久的にその品質を保持できると誤解されている方もいるようだ。家庭で冷凍した食品の期限の目安について、具体的に情報発信してみたらどうか。

**事務局**

食品の日付表示は、以前は製造年月日を表示することとされていたが、保存技術の進歩によって製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からないといった声などを受け、現行の消費期限や賞味期限といった期限表示を行うこととする制度に変更された。

家庭で食品を冷凍する場合は、食品の特性、冷凍庫の性能や保存方法などによって保存可能な期限が変わってくるので、目安となる期限を一律に示すことはできないが、消費期限等を参考に早めに消費することが肝心である。

なお現在、消費者庁において食品表示のルールの見直しが行われているところであり、今後の動向に注視している。

### ～清涼飲料水の成分規格違反について～

**会員 B(学識経験者)**

報告の中で、ラムネの検査で大腸菌群が検出されたとのことだが、細菌数はどれくらいになるのか教えてほしい。

**事務局**

本事例で実施した大腸菌群の試験法では、確定試験としてガスの発生が確認できたものについて陽性とする定性試験であったため、細菌数は不明である。なお、収去先の事業者に対しては、故障したボイラーの修理・保守点検、ラムネ瓶や調製器具の洗浄及び次亜塩素酸ナトリウムによる消毒等の適切な衛生管理について指導した。

## ～ノロウイルス食中毒予防対策事業について～

### 座長

今年、保健所で新たに作成した衛生啓発用のチラシは、ノロウイルスに有効な次亜塩素酸ナトリウム溶液の適切な希釈方法や保管方法がわかりやすく解説されており、よく出来ていると思う。

さて、これからの時期は、地域で餅つき大会が行われ、参加者や来場者に出来立ての餅が振舞われる。年の瀬の風物詩として人気がある一方、手に触れる工程が多く、加熱しているから大丈夫といった過信もあって、餅つき大会での食中毒事件のニュースもよく耳にする。対策としては手洗いが基本となると思うが、餅つき大会に特化したチラシを作成してみたらどうか。

### 保健所

イベントに特化したチラシとして夏場のバーベキューに関連したチラシを作成している。地域での餅つき大会は、バザーとして行われるが、回数も少ないため、個別にチラシは作成していない。相談があった際は、手洗いの徹底等の衛生上の指導を行っていききたい。

### 会員 C(食品等事業者)

現在、日本食品衛生協会では、全国の食品衛生協会や行政と連携して、ノロウイルス食中毒が多発する11月から1月までの3か月間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と定め、活動している。本市においても、ノロウイルス食中毒予防のための衛生講習会を開催した。

また今年度は、新たな取り組みとして、地域における手洗い指導の中核となる「手洗いマイスター」を養成する制度を開始し、全国で約300名、市内では3名が認定された。今後は、この「手洗いマイスター」を積極的に活用し、手洗いの方法のみならず、手を洗う目的や意味などの周知を図る等、指導の充実に努めていきたい。

## ～仕出し弁当を原因とした食中毒について～

### 会員 A

小学校の運動会で提供された仕出し弁当が原因となった食中毒事例では、施設で処理能力を超える注文を受けていたことが原因として考えられる。食品の取扱いについては、どういった問題があったのか。

### 保健所

ご指摘のとおり、施設や人の規模により、衛生的に管理できる取扱いの量はおのずと決まってくる。本来であれば、調理場の広さや冷蔵庫の容量といった物理的な制約を考慮しなければならない。

なお、当該施設では、平時とは異なる大量の注文に対応するために、早い時期から下準備が行われていたが、調理品や調製後の弁当の温度管理が適切に実施されていなかった。また、手洗いや調理器具の洗浄が十分でなかったことも確認された。

今回、こうした要因が複合的に重なり、食中毒の発生に至ったものと推察された。

#### 事務局

仕出し弁当を専門的に提供する施設などでは、抗菌効果のある塩や酢を使用したおかずや濃い味付けのものを入れ、塩分濃度やpH等の調整に工夫をこらすなど、独自の食中毒対策を行っているところがある。当該施設は、仕出し弁当を本業として提供している施設でなかったが、こうしたノウハウを持っていなかったことも原因として考えられるのではないか。

#### 会員 D(食品等事業者)

実際、仕出し弁当については、大口の注文を受けることがある。顧客のニーズに応えるため製造ラインの確保といった問題もあるが、製造工場の出荷から販売店までの運搬時の温度管理の重要性について再認識させられた。特に高温多湿な夏場においては、食品等が劣化しやすいので、製造から喫食までの時間の管理もあわせて注意していきたい。

### ～クドア・セブテンブクタータ(以下「クドア」とする)による食中毒について～

#### 会員 E(消費者)

今年、市内で発生したクドアによる食中毒では、海外から輸入された養殖ヒラメが原因食品として断定されたとのことだったが、国内産の養殖ヒラメによる食中毒の発生状況はどのようになっているか。

#### 事務局

国内産ヒラメの発生件数について、正確な数字は把握していない。

養殖ヒラメについては、海外から輸入される種苗や成魚に対する監視体制の強化を図られており、また、クドアに関する失活方法や感染経路などの調査、研究についても引き続き実施されている。

#### 会員 E

今回の事例で喫食されたヒラメの刺身は、大きな1匹を捌いたものか、複数匹を捌いて提供されたものなのか、教えてほしい。

#### 事務局

約2kgのヒラメ1匹を刺身用として調理、大皿で提供したものである。

#### 会員 E

今回の養殖業者が取り扱う他のヒラメからも、クドアは検出されているのか。

#### 事務局

遡り調査の結果、他からの有症苦情等はなく、他のヒラメからクドアを検出したとの情報は無い。

本件を受け、厚生労働省は、全国の検疫所に対し該当の養殖業者が出荷する生鮮のヒラメへの検査命令を指示し、該当の養殖場からのヒラメについては、輸入の都度、検査を実施するよう義務付けされた。なお、検査命令の対象となった食品は、検査の結果が出るまでは通関できない仕組みとなっている。

#### 会員 B

ヒラメ以外の魚種についても、クドアによる食中毒は発生しているのか。

#### 事務局

ヒラメ以外の魚種について、類似する報告はあるが、クドアによるものか病因物質の特定には至っていない。

### ～リスクコミュニケーション事業について～

#### 会員 E

今年実施された食の安全たんけん隊には、小学生とその保護者が参加されたとのことだが、一般の市民が参加できるのかどうか伺いたい。

#### 保健所

毎年、市政だよりで参加者を公募し、小学校の夏休みの時期に開催している。食品製造施設や中央卸売市場の見学だけでなく、着色料等の検出実験、手指や環境中に付着している細菌の培地実験など、充実したプログラム内容となっている。

本市で実施するリスクコミュニケーションの中でも非常に人気のある事業となっており、参加可能な人数を増やしてほしいといった声も確かに頂いている。ただし、施設見学においては、企業側の衛生管理に影響が出ないように配慮する必要があり、参加人数のさらなる拡大は難しいのではないかと思う。

#### 会員 E

参加された方の感想を直接伺う場は設けているか。

#### 保健所

最後に意見交換やアンケートに記入していただく時間を設け、次回以降の取組みに反映させている。今年は、唐揚げの製造工場を見学したことから、いのちを頂くことの大切さ、手洗いの重要性を再認識したなどの声を頂いた。

### ～農業や漁業等の体験学習について～

#### 会員 A

食育の一環として、野菜や果物の生産地に出向いて農業体験や見学をしていただくことは、特に子どもにとって大変良い刺激になるので、積極的に推進してみたらどうか。あるトマト嫌いの小学生が、ビニールハウスのトマト農園での収穫体験を通じて、トマトを食べることができたということもあったので、ぜひご検討いただきたい。

#### 農林課

教育委員会との連携で、学校給食のメニューに市内産の農林水産物を多く取り入れいただき、子どもたちに地元で生産された食材を出来るだけ消費していただく地産地消の取組みを行っている。また、小学生や学校給食の調理員の方などが、生産地での収穫体験や地元の生産者との意見交換などを通じて学習する機会を提供している。昨年度は、若松区の大根の生産農家の方にご協力をいただいたところである。

地元の食材のルーツを知ることは、食の大切さを学ぶことにつながることから、今後も食育の観点から、これらの事業を継続していきたいと考えている。

#### 会員 F(生産者)

北九州市漁協平松支所では、水産課と共同して、小学生などを対象にした開門海峡でのたこつぼを使った漁業体験のイベントを開催している。北九州市の「食のブランド」に認定された「関門海峡たこ」を市内・市外の方に知っていただく貴重な機会にもなっている。

また、地産地消の取組みとして、藍島の学校給食に地元で採れた新鮮なわかめを取り入れていただく取組みなども行っている。

消費者の皆さまにも、こうした取組や地元水産品のPRにご協力をお願いしたい。

#### 会員 G(生産者)

農協では、小学生や未就学児を対象として、田植えから稲刈りまでの一連の稲作体験、そして餅つきといった体験学習をしていただく事業を展開している。また、バケツ稲を学校で栽培し、稲の生育状況などを観察するといった活動も行っている。

ご興味のある方は、最寄りのJA支店などにご相談いただきたい。

#### 会員 D

販売者の立場からも、子どもたちに食に興味を持っていただく重要性を認識しており、夏休みの時期に店舗での販売体験イベントを行っている。

では、本日2つ目の議題に入りたい。

「平成27年度食品衛生監視指導計画（案）の策定にあたって」について、事務局から報告をお願いします。

### 平成27年度食品衛生監視指導計画（案）の策定にあたって

#### 事務局

<資料を用いて説明>

#### 座長

平成27年度食品衛生監視指導計画（案）に関する内容について説明があった。

ただいまの報告について、何か質問や意見はないか。

### ～食肉の衛生対策事業について～

#### 会員 D

来年度の重点対策として、鶏肉の生食及び加熱不足による危険性の啓発が掲げられているが、ぜひ継続して取り組んでいただきたい。法的な規制の無い食肉の生食による食中毒を予防するためには、事業者及び消費者の双方が生食の危険性の認識を持つことが重要であると考えている。

#### 事務局

最近では、特に大学生などの若年層において、鶏肉の生食などによる食中毒や有症苦情

の発生が多い傾向が見受けられるため、来年度は若年層を中心とした啓発を強化したいと考えている。

なお現在、国では、食肉等の生食について畜種別にリスク評価を順次行っている。来年1月頃を目途に、豚の食肉及び内臓肉の生食に係る規制が実施される見通しである。

#### 保健所

学園祭などのイベントを開催する際には、保健所にバザーの届出をしていただいているが、この機会を捉えて、大学生を対象にした衛生講習会も積極的に行っている。この中で、生食の危険性等をあわせて周知することは非常に効果的であると考えており、今後も継続して実施していきたい。

### ～ノロウイルス食中毒予防対策事業について～

#### 会員 B

衛生啓発チラシを見てみると、手洗い後の消毒剤としてアルコールはノロウイルスに対しあまり効果が期待できないことは記載されている。しかし、塩素系の消毒剤が人体に使用できないといったメッセージが無いようなので、もっと強調したほうがよいのではないか。塩素系の消毒剤の誤使用により、手荒れなどの皮膚症状を来すおそれがあり、消費者に誤解を与えないように工夫をしていただきたい。

#### 会員 A

手洗いが食中毒予防の基本であることは、私が主催するセミナーの中でも、しばしば話しさせていただいているが、一般の消費者は、アルコールと塩素系の消毒剤の効果の違いまでは分からない部分があるのではないか。

#### 事務局

ご指摘の点を踏まえ、市民目線に立ったわかりやすい衛生啓発チラシの作成に努めていきたい。

#### 会員 E

ゆるキャラブームが全国を席卷している中、特に児童への正しい手洗いの普及には、キャラクターを利用した啓発が効果的であると思う。すでに本市には「きたきゅう手洗いうた」に登場する「おやゆびゲンさん」など可愛いキャラクターもいるので、今後もぜひ手洗いが楽しく実践できるような取組みを続けてほしい。

#### 事務局

手洗いの重要性はかねてから認識しており、特に幼少期の早い時期に正しい手洗いを習得することは大切で、将来的に感染症や食中毒の発生を予防するものと期待している。

また、科学的な根拠は明らかではないが、手洗いの効果を裏付ける事例として、平成21年11月から12月にかけて、感染性胃腸炎の定点当たり患者報告件数が過去10年間の中でも大幅に減少したことがあった。当時、国内では新型インフルエンザが同年の6月頃から流行し、その対策として手洗いの習慣が飲食店や各家庭において広く浸透したこと

が、感染性胃腸炎の発生を減らす一つの要因となったのではないかと考えられる。

今後も幅広い年齢層を対象として、効果的な衛生啓発に努めていきたい。

#### 会員 B

インフルエンザ対策として、ネームプレートのように首から提げて使用するタイプの塩素剤が販売されているが、予防効果の検証は十分でなく、塩素剤による気管支などへの刺激なども懸念される。学生や卒業生の中には、ノロウイルスへの空間除菌を期待して、同じ商品を携帯している者もあり、保健所には、あらためて衛生指導の徹底を図っていただきたい。

#### 保健所

正しい知識の普及・啓発のために、やはり保健所の食品衛生監視員が現場に足を運んで、食品事業者や消費者等に対し、直接、衛生指導を行っていくことが大切だと考えている。また、行政だけでなく、食品の衛生管理に主導的な役割を果たしている食品衛生協会、施設等の管理者との協力や連携も欠かせない。

今後も創意工夫をしながら、監視指導や衛生啓発の徹底を図りたい。

### ～農産物の安全性確保事業について～

#### 会員 G

中央卸売市場を流通する農産物や直売所等で販売されている市内産農産物にかかる収去検査については、消費者の信頼を確保する点からも、引き続き実施していただきたい。

以前の懇話会でも触れたが、農薬の使用基準が厳しくなり、生産者としては、農薬の取り扱いに苦慮している現実がある。幸いにも、市内産の農産物で基準値を超える違反は発生していないが、万一、基準値を超える違反があった場合には、廃棄処分等の対応が必要となることから、県や市においては、廃棄を見据えた一貫した指導をお願いしたい。

#### 農林課

農薬の使用や保管等については、農薬取締法という法律で厳しく規制されている。

本市では、農協や福岡県の関係部署と連携を密にして、農薬に関する正しい知識や農薬の適正使用に関する生産者への情報提供や指導を行っている。消費者の方には、ぜひ安心して市内産の農産物を食べていただきたい。

### ～魚介類の衛生対策事業について～

#### 会員 F

来年度の取組みとして、今年度に引き続き、魚介類加工品等のヒスタミン検査が挙げられているが、検査の目的や必要性を明確に記載したほうがよいのではないかと。

#### 事務局

ご指摘の点を踏まえ、今後の検討課題とさせていただきます。

## ～閉会～

### 座長

今回も、会員の皆様には、限られた時間の中、活発な意見交換をいただき感謝を申し上げます。行政側には、本日懇話会で出た意見や要望などを参考にいただき、来年度の計画がより良いものとなるようご尽力をお願いしたいと思う。

最後に、今回の懇談会で論議されたことに関する市当局の総括と、次回懇話会の開催予定を報告していただきたい。

### 事務局

本日は多くの意見をいただき感謝している。本日の意見を踏まえて、今後の施策に生かしていきたい。

次回の懇話会は、平成27年度の監視指導計画案に対する市民意見に対する市の回答がまとまる3月中旬～下旬頃の開催を予定している。