

平成28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：平成28年6月28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、永田会員、桑島会員

(3) 食品事業者：山本会員、世尾会員

(4) 生産者：島田会員

(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

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27年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果

(2) 食品衛生に関する話題

・避難所における食中毒予防について

・厚労省からの注意喚起

カンピロバクターによる食中毒について、有毒植物による食中毒について

5 議事（概要）

(1) 開会

事務局 開会の挨拶

(2) 出席者紹介

(3) 座長選出

互選により大里会員が第7期北九州市食品衛生懇話会の座長に選出された。

(4) 会員による意見交換等

座長挨拶

座長

微力であるが今期も座長を務めさせていただく。行政と私たち市民が力を合わせて、北

九州市民の「食の安全・安心」を守るために努力を続けていきたいと思う。会員の皆様方のご協力をお願いする。

今回も、会員全員からご意見をいただきたい。新しい方もおられるが、遠慮なく発言されたい。オブザーバーの行政関係者も、よろしくお願ひしたい。忌憚の無いご意見を下さるようお願いする。

さて、本日の議題は、「平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果」と「食品衛生に関する話題」の2点ということである。議事のスムーズな進行にご協力いただきたい。

それでは、まず「平成27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する。

(1) 平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果

事務局 <資料を用いて説明>

座長

昨年度の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何か質問や意見はないか。

～違反食品(「北九州市食品衛生成分規格指導基準」違反)について～

消費者(永田)

市外産の「ナス」と「ダイダイ」については回収命令をしたとの報告があったが、これはどれくらい一般に流通して、どれくらい廃棄されたものなのか。

また、ナスは洗って食べたり、ダイダイは皮を剥いて果肉を食べるので、今回流通したものを食べたからといって、健康に影響は無いのか。

事務局

「ナス」については、54ケース分が消費者に渡り、すべて消費された。

「ダイダイ」は北九州市産で、仕入数45袋の内、33袋が消費者に渡り、12袋が廃棄された。

実際消費されてしまったものもあるが、もともと基準値は健康に影響が出る値よりもとて低く設定されており、今回は2倍ということで、健康に影響が出る可能性はないと考えている。

～食中毒、食品苦情について～

食品事業者(山本)

食中毒菌汚染実態調査の結果から、野菜や肉類から大腸菌やサルモネラ菌が検出されているが、市はこの結果の汚染度についてどういった評価をしているのか。多いのか少ないのか。

事務局

食中毒菌汚染実態調査は厚生労働省が全国の自治体に声掛けをしている事業で、北九州市も調査に参加している。菌が検出されたからといって、その食品が規格基準の違反とはならない。結果を通して、汚染の実態を把握し現在こういう菌が発生しているという傾向をつかんで、早期に指導等に対応するための調査として考えている。

食品事業者（山本）

苦情件数について、世間の一般的な状況をみれば食品製造業では苦情は増加傾向にあると思うが、市では苦情件数が減っているのはどのような理由と考えるか。

保健所

件数は減っているが、1件ごとの内容については、時間がかかるものが増えている。1回指導を行いその結果を報告しても、再度それについて苦情を申し立てる人が多くなっている。1件あたりの処理にかかる時間は増えていると感じている。

平成20年頃は食品に関する消費者の関心が高まり、苦情が多かったと思われる。また、消費者はまず業者に苦情を申し出て、それに納得しないと保健所に来る人が多い。食品業界の苦情への対応の仕方が変わり、消費者が納得する対応をしていることで、保健所に申し出る件数が減ったのではないかと考えている。

座長

食品業界の努力により、市への苦情が減ってきていると言えるのではないか。

～魚介類の衛生対策について～

生産者（島田）

市場の野鳥対策はどうなっているのか。九州内にも野鳥が入らないように対策している施設がある。競り中は人がいるので鳥は入ってこないが、人がいなくなれば落ちている魚を狙って鳥が集まってくる。今後の対策など将来的な計画があるのか。

保健所

市場の管理や運営は産業経済局の管轄となるので、今後の対策について断言はできない。ただ、中央市場は築40年となっているが、設立当初に比べてゴミの処理は改善された。また、動物愛護センターと協力して犬猫の数は減ったと感じる。鳥の問題については、市場の運営会（北九州市中央卸売市場等開設運営協議会）があり、そこには、水産の生産者も参加しているので、その場でご意見を言っていただければと思う。今回いただいた意見については担当部局へ伝える。

座長

野鳥が市場に入ると糞尿等による汚染被害もある。特に漁業関係者は非常に苦勞されていることと思う。善処を願いたい。

～食肉の安全性確保について～

消費者（桑島）

と畜検査において、一部廃棄された数がずいぶん多いように感じるが、同じ業者で病気がでているのか。

事務局

食肉センターは牛と豚が主になるが、枝肉と内臓を1頭ずつ検査している。一部廃棄に

については、食用にするかしないかは別で、例えば肺炎があればその部分は廃棄することになる。個体により複数の病変があるものもあり、一部廃棄は多くなる。

昨年調べた結果になるが、過去3、4年間の全国平均の廃棄率と北九州市の廃棄率を比較すると、牛、豚については全国より2～3割ほど低い。食鳥検査については、市内の食鳥処理場では主に成鶏を処理しているため、ブロイラーと比較して全部廃棄が多くなる傾向がある。

～施設の衛生管理について～

食品事業者（上田）

立入検査では、許可を要する施設と許可を要しない施設の両方に立入っているが、許可施設と許可不要施設で、問題があった場合に罰則の違いはあるのか。

事務局

食品衛生法で許可が必要な施設は決められているが、許可不要施設についても食品を扱っていたり、製造を行ったりする施設に関しては立入を行う。収去検査等、立入検査の内容は許可施設と許可が要らない施設で違いはない。ただ許可施設については、許可のための施設基準等があるため、立入時にこの基準に合致しているかは確認する。この基準以外については、取り扱われている食品はすべて食品衛生法や食品表示法により基準が定められているため、罰則については同じである。

座長

一般の店舗であれば許可を取っていると思うが、最近は朝市等も増えてきている。これらは許可が要らない施設となるのか。

保健所

朝市などで野菜を販売するだけであれば、常設でも臨時でも許可は要らない。活魚は臨時で売れるが、鮮魚については臨時の許可はおりない。弁当は売らなければ許可は要らない。製造には許可がいる。でも、惣菜については福岡県条例で許可が必要になるので、臨時の場合、施設によっては売れない場合もあるなど、細かい条件がある。

朝市では常設でその時だけ開催するという事で許可を取って営業している場合もあるし、届出をしてバザーとしてやっている所もある。飲食を扱う催事をする場合は、許可申請や届出をするなどして必ず保健所が関わって指導をしている。

消費者（永田）

ジャムやケーキを売るのには許可は要るのか？

保健所

ジャムは要らない。ケーキは売るのは要らないが、製造は要るなど、いろいろ細かい条件があるので、独自で判断せずに、保健所に相談をしてほしい。

座長

保健所はいつでも市民に開かれており、対応するので積極的に相談していただきたい。

消費者（上田）

コンビニでもおでんや油であげるなどその場での調理行為が増えているが、立入検査や衛生指導はどうなっているか。

保健所

コンビニも飲食店営業の許可を取っている。保健所職員が立入調査を行い衛生指導をしている。

座長

コンビニも多くなっているので、衛生指導の方をよろしくお願ひしたい。

また、夏祭りなどバザーについての届出は増加していると聞いたが、平成27年度はどうであったか。

保健所

市民の意識が高まってきており、届出は増えていると思う。口コミで広がることもあるし、イベントで大規模食中毒の発生などが報道されれば、心配になって市民も届出という形で相談に来るケースが多くなる。今後も啓発を頑張っていきたい。

保健所

事前に相談に来るケースは増えている。相談時に食品を生で提供するなど食中毒の危険性の高いものについては、中止するように指導している。今後も食中毒の事故が無いように指導をしていく。

座長

保健所も努力しているが、今後も更なる指導をお願ひしたい。

～リスクコミュニケーションについて～

食品事業者（世尾）

食中毒予防の基本は手洗いだと考えている。日本食品衛生協会が実施している「手洗いマイスター制度」を設けており、現在は市内で50名程が手洗いマイスターに認定されている。また、各区にモニターを配置し、主婦の目線で買い物時に気付いたことを情報提供してもらっている。今年度から市内の幼稚園や小学校などに出向いて、幼い頃からの衛生習慣を身につけてもらう、といった事業も考えているが、実際の取組方法など参考になるマニュアル等があれば教えていただきたい。

学識経験者（谷口）

手洗いについては家庭のしつけも大きいのではないかと。親子一緒にできるものがある。

食品事業者（世尾）

親子手洗い教室を検討する。

学識経験者（谷口）

年度の一番初めに開催するリスクコミュニケーションが8月となっているが、食中毒が発生しやすい時期よりも前から警告の意味合いで、6月頃から開催したほうが良いのではないかと。

また、バザーの届出チラシにHPのアドレスを記載してはどうか。

保健所

今回報告したものは、主に市民向けに募集をかけたものである。この他にも事業者向けや、市民グループから要望があったところには、4月から年を通して食品衛生講習会等を実施している。

座長

平成27年度の事業結果については尽力いただいたことが分かる。今後もよろしくお願

いしたい。

座長

本日2つ目の議題に入る。「食品衛生に関する話題」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) 食品衛生に関する話題

- ・避難所における食中毒予防について
- ・厚生労働省からの注意喚起（カンピロバクターによる食中毒、有毒植物による食中毒）

事務局

<資料を用いて説明>

座長

事務局から「食品衛生に関する話題」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。

～避難所での食中毒予防について～

生産者（島田）

漁業は山が元気でないと海に栄養分がいかないので、農林関係の方と一緒に植林等の活動も行っている。今回はその関係で熊本に炊き出しに行きたいと思っているが、カレーやおにぎりなど定番メニューが食中毒菌に汚染されやすいとの話があった。実際どのような調理方法でどんなメニューであれば、食中毒を予防できるのか教えてほしい。

保健所

具体的なメニューを提示することはできないが、発表でもあったように、調理後提供するまでの時間を短くすれば防げる。また、食べる前にしっかり火を通すこと。今回配布したバザーのチラシを参考にしたい。カレーであっても調理後室温で放置しなければ問題は無い。心配であれば、いろんなメニューを考えて保健所に相談いただければ、食品衛生監視員が衛生的に問題のあるところは指摘できる。

学識経験者（谷口）

梅干と酢をまぶすといい。

消費者（永田）

梅干は菌の発生を抑えるという認識でいいのか。また、塩は効果があるのか。

学識経験者（谷口）

食中毒の発生には菌量が問題になるが、菌の増殖を少し抑える程度の認識で。おにぎりは塩をまぶしてにぎるが、塩は一般細菌には効果があるが、黄色ブドウ球菌は耐塩性があるため、10%の塩分濃度でも増殖することができる。いろんな種類の菌がおり、それぞれの環境に抵抗する菌があるので、すべての菌に対応できる方法はない。そのため食中毒対策は難しい。

座長

災害時はボランティアなどいろんな人が集まってくるが、みんなが食品衛生に関する知識があるわけではない。そのため、日ごろからの啓蒙が必要だ。

漁業といっても、海だけでなく山も大切ということで、緑を守る努力を漁業従事者がしているということは素晴らしいことだ。

消費者（上田）

災害時の手洗いについて、ウェットティッシュを使って汚れを取り、スプレー式のアルコールを噴霧するという話があったが、アルコール消毒はどれ位の効果があるのか。

保健所

アルコールは汚れがあれば消毒効果が薄れるので、目で見て物理的に汚れを取ることが大事。特に手のしわや食品に直接触れるところなど。手洗い教室でローションを付けて洗わせてみると、水が十分にあっても汚れが残っていたりするので、意識するかしないかで、汚れの落ち方が異なる。災害時は特に意識して手洗いをする必要がある。

学識経験者（谷口）

70～80%エタノールが消毒用エタノールで殺菌力が高いが、揮発性が高い。ウェットティッシュを何度も開け閉めをすると、エタノール濃度は下がっていると考えられる。消毒効果が薄れているという意識を念頭に置いた上で、それで物理的に汚れを取るとは効果がある。アルコールスプレーも開封後半年経つとアルコール濃度が下がるので、開封日を記載しておくことが必要。

座長

丁寧に手を洗うことは難しい。石鹸を用いても、1回だけ中途半端に手を洗うと、手指の脂肪分がなくなるため、食品に細菌が付きやすくなる。2回手を洗えば、かなり汚れは落ちる。手洗いは基礎的なことだが市民への啓蒙が大事。

消費者（上田）

次亜塩素酸ナトリウム消毒については、災害時どのように使われるか。

保健所

次亜塩素酸ナトリウムを手洗いに使うことは絶対にしないように指導している。器具や床などには有効だが、取扱いが危険で薄めて使うなど災害時は使いにくい面もあるが、市でも水害時では次亜塩素酸ナトリウムを消毒薬として配布することはある。ただし、手洗いでは手が荒れて逆に感染しやすくなるなどあるので、絶対に使わず、器具の消毒に使うように指導している。

学識経験者（谷口）

プールに入ると髪の毛が脱色するように、塩素系消毒を手洗いに使うと、手が荒れ、菌の温床となり、健康な皮膚とは違う菌叢になり、かえって危険になる。特にアトピーやアレルギーの方は絶対に使用しない方がいい。

消費者（桑島）

北九州市でも危機管理の観点から、もしもの時に対応できるように、災害時対応マニュアルに避難所で食中毒を防ぐための具体的な方法を記載するようにお願いしたい。

～カンピロバクター食中毒について～

食品事業者（山本）

鶏の生食については禁止されていないので、実際鶏の半生などを提供している店が市内にもあると思うが、保健所ではどのような指導を行っているのか。

保健所

鶏によるカンピロバクター食中毒のリスクについて説明し、生で提供しないように指導はしているが、それでも提供する店はある。そういう施設に関しては、あくまでも行政指導で、法的に禁止されていないため提供自粛を促しているところ。

座長

寿司ネタとして鶏ネタは認められているのか。

保健所

牛肉、牛レバー、豚肉、豚内臓肉については禁止されているが、鶏は禁止されていない。

学識経験者（谷口）

腸管出血性大腸菌のように死亡事例がないから、規制にならないのか。最近はギランバレー症候群についても気になる。

保健所

牛肉の生食についても、ユッケによる事件で死者が5名出たことで、法規制の世論が高まり、食品安全委員会の中で規制された。豚肉についてもE型肝炎など危険性が高いということで禁止になった。鶏を生で食べる習慣が全国的に広がっていないからかもしれないが、今後危険な食品が広まってくれば、食品安全委員会が規制をかけるかもしれないが、現時点では鶏については禁止されていないため、保健所では自粛をお願いするまでしかできない。

消費者（桑島）

厚生労働省が作成したカンピロバクター食中毒予防チラシは情報が多すぎて見にくい。市で分かりやすいチラシを作成していただきたい。市が出しているサニナビをよく見ているが、分かりやすくていい。ユッケのように死者が出てからでは遅い。消費者はグルメ番組などを見て、鶏刺しを食べたいと思うので、カンピロバクターでギランバレー症候群になり重篤になったなど具体的な事例を載せて、消費者に鶏肉の生食をする怖さを知らせるべきだし、事業者にもそういった食品を提供しているということを喚起してほしい。

～その他(野生鳥獣肉(ジビエ)について)～

食品事業者（世尾）

猟友会が取ったイノシシ等の肉は個人で消費する以外は捨てる聞き、もったいないと思ったが、いわゆるジビエに関する規制等について聞きたい。

農林課

一般的にジビエとよばれ、北九州でもイノシシが増えており、鹿も入ってきている。ジビエについては趣味で取っている人がほとんどである。

牛や豚の食肉については食肉センターで獣医師がすべて検査して流通しているが、検査していない野生鳥獣の肉については流通させられないということで北九州市内では個人的に消費している人がほとんどである。現在添田町では処理場を設置し、衛生的に処理しているところもあるが、野生鳥獣肉についてはE型肝炎のウイルスをもっている可能性もあるので、熱を通して食べるように注意して販売している。市内でも食べることに关しては

問題無いが、熱を通すように指導している。

食品事業者（世尾）

ジビエを処理する施設を立ち上げて事業化となった場合はどのように手続きすればいいか。

事務局

ジビエの肉を処理する施設に関しては、食肉処理業の許可を取った施設で処理することになる。現在、添田町や山口県で行政が施設を作り、食肉処理業の許可を取った上で処理していると聞いているが、北九州市には施設が無い。

食品事業者（世尾）

そういう施設で事業を立ち上げたいとなった場合も、北九州では許可を取れないということか。

事務局

食肉処理業に施設基準があるので、その基準を満たせば許可を取れる。

座長

それは保健所に行けばいいのか。

事務局

食品衛生法の許可になるので、保健所で手続きを行うことになる。

～閉会～

座長

今回は第1回目の懇話会だったが、活発な意見をいただき感謝している。また、行政からも真摯な回答をいただき感謝する。今後も引き続き食品衛生の向上のため、より一層のご尽力をお願いしたい。

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、今後の事業の実施への参考にさせていただく。

なお、次回の懇話会は、今年度の事業の実施状況の中間報告が出来る、11月頃の開催を予定している。