

平成28年度 第3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2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(座長)、谷口会員

(2) 消費者：上田会員、桑島会員、永田会員

(3) 食品事業者：加藤会員

(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・食品監視検査課

保健福祉局食肉センター、産業経済局水産課・総合農事センター

4 議題

(1) 平成29年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について

(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

早いもので本年度もいよいよ年度の終わりとなったが、懇話会も今日で3回目、今年度最後の会合となった。ご多忙のところお集まり頂き感謝する。有意義な話し合いができるよう願っている。

さて、本日の議題は「平成29年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について」と、「食品衛生に関する話題」の2点である。議事のスムーズな進行について、ご協力をお願いする。

それでは、まず「平成29年度北九州食品衛生監視指導計画の策定」について、事務局から説明をお願いする。

(1) 平成29年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について

事務局 <資料を用いて説明>

座長

事務局から説明があったが、この内容についてご意見やご質問等はないか。

～食品表示について～

消費者（上田）

食品表示について、HP等で周知をしており分からなければ保健所までお尋ねくださいということだと思うが、消費者がこれは何だろうと疑問に思っすぐに聞けるところが「食品表示110番」だと思う。消費者としては一番最初にどこに聞けばいいのかということが知りたくて、もう少し親切な書き方が良いのではないかと思う。

事務局

表示に関してすぐ聞けるということ、表示については保健所に相談いただければすぐに対応はできると考えているが、窓口、電話やHPの表示がもし分かりづらいということであれば、しっかりと乗せて広報していきたい。

学識経験者（谷口）

看板として「食品表示110番」と掲げてもらえれば、電話をかけやすいと思うが。

事務局

「食品表示110番」はもともと国の農政部局が設置している窓口である。名称として使えるかどうかということについては検討する必要があるが、いずれにしろ、消費者の方に分かりやすいよう、こういった形での窓口が良いかは考えて生きたい。

消費者（永田）

HPを見ていても探しづらいので、「表示についてはここ」などのボタンなどがあつたら分かりやすい。

学識経験者（谷口）

「食品表示110番」については、HPが分かりやすければそれで良いのかなと思う。

保健所

もともと、「食品表示110番」というのは内部告発等を受付するということで、国や県など広い管轄があるところが設置してきたもので、例えば北九州市のような小さなところで専従の電話、窓口を設置するほどではないと考えている。

食品表示については、保健所に対応できるようにしている。私達自身も情報収集しながら、質問に答えられるようにレベルアップを図っており、表示の専従の電話、担当を作るよりも、どの職員もいつでも対応できるような形をとることの方が良いのではないかと考える。

食品のことで困ったらとりあえず保健所に相談して頂ければという PR については、今後もしていかなければいけないと考えている。

意見を踏まえたうえで、保健所の HP が分かりやすくなるよう検討していく。

～HACCP 導入の推進について～

消費者（桑島）

消費者への講習会については個別に受付しているので保健所に相談をということだが、何人か集まらないと受け付けてもらえないのか。

事務局

一人ということであれば、講習会という形式にはならないかもしれないが、その場合は電話や窓口での個別の対応という形になるだろうと思う。まとめてどこかでお集まりいただくような機会があれば、そこには積極的に講習をしていきたい。

～飲食店等での外食等におけるアレルギー表示について～

消費者（桑島）

国の動向の中に、外食等事業者向けの手引書や小冊子を作成する予定ということだが、いつ頃完成する予定なのか。

事務局

国の方が啓発用の教材等を作成するというで聞いているが、一足はやく「知って安心、見て納得！食物アレルギーと食品表示」の DVD が今年の 1 2 月に作成され、保健所には配布させていただいている。講習会等でこういった DVD を使った研修というのもできると考えている。冊子や手引きに関するスケジュールは国から示されていないので、現段階ではいつ完成するかは申し上げられないが、作成されれば様々な機会を捉えて正しい情報提供を進めていきたいと考えている。

消費者（永田）

最近若い女性がカフェを経営したりするのが流行っているようで、古い民家や門司港のレトロな雰囲気建物がカフェになっていたりするのを見る。そういったところの事業者もこの冊子等を見ることになると思うが、事業者が義務として見なければいけないようなものになるのか、自主的に興味があれば見るというものにするのか。また、（利用者の立場として）食事に行ったときに何を使っているのか分からず食べる時には自主的に聞くことでしか分からないという不安がある。その辺はどう対応していくのか。

事業者（加藤）

当社ではレストランを行っているが、最近アレルギー体質の方が多いということで、大きな課題として取り組まなければいけないと認識している。表示の義務化がされていない理由というのも良く分かるし、表示した場合にもし混入した場合などの対応もあり難しいが、食事を提供するものとして十分認識していかないといけないと思っている。

事務局

外食等におけるアレルギー表示はまだ義務付けがされていないというのが現状で、アレルギーに関する情報はできるだけ出したほうが良いとは国も考えているが、義務付けをしても飲食店側も対応が難しい状況である。正しいアレルギーに関する情報を飲食店関係者に知っていただくことは必要と考えており、国の政策に従って先ほどのような DVD などの教材を利用し、今後も正しい情報を広めていきたい。

～ノロウイルスについて～

学識経験者（谷口）

かき小屋でのノロウイルスの食中毒発生事例はあるのか？他の自治体ではどうか？

保健所

かき小屋自体は八幡西区、門司区などに結構な店舗があるが、そういったところで食事をして体調不良になった等の情報は北九州市では現在ない。他自治体についてもそこまでの情報は入ってきていない。

消費者（上田）

学校給食や大量にそうざい等を作っている施設については、従業員の健康管理、検便などやっているのだろうと思うが、人の健康の状況は日々変わるものとする。朝の健康状態はどうであるかのチェックをするような項目はあるのだろうか。私自身がアルバイトで飲食店に勤めていたことあり、体調が悪いときに大事になっては大変だと思い、申し訳なかったが休んだことがあり、ノロウイルスについてはそのような対応が必要ではないかと思う。そういったことが常時行われていれば良いのだが、こういった状況か。

保健所

広域指導係が大規模製造業や給食施設に定期的に入っている。大規模なところではほとんどが従業員の健康チェック表を備えているので、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づきチェックをするよう指導したり、月の1回の検便が必ず行われているか等指導をしたりしている。

座長

実際に大量調理を行っている施設でノロウイルスによる中毒事件が起きているが、十分な衛生管理ができていなかったということであろうが、原因はなんだったのか、どのように改善されたのか情報はあるか。

保健所

東京都の立川市や和歌山県の御坊市で起きた食中毒事件については、まだ正式に調査が終わっておらず、保健所としても興味をもっているところである。

従業員がノロウイルスに感染したがどうしたら良いかという質問が来ることもよくあるが、逆にそのルールを決めていなかったのかと聞き返すことがある。従業員の検便については、事業者ごとにルールを予め決めるべきことであり、事前に決めるようにという指導をしている。

11月に西部管内で発生した事件だが、症状の全くない不顕性感染者が原因で食中毒事件が発生している。保健所としては、手洗いは確実にしてもらいたい。手洗いさえしてもらえれば、防げた事件であろうと思うので、飲食店等の監視の際には必ず手洗いを励行するように指導している。

座長

ノロウイルスの実例として、全く症状のない不顕性感染での食中毒が発生しているとなると、対策がなされないと心配である。

保健所

12月と2月に東部管内でノロウイルスの食中毒が発生した。2件とも調理者1名と食べた方から同じノロウイルスが検出されたということで、処分をしている。調理者は1名なので、手洗いの仕方を厳しく指導し、それをもって予防ができると判断して保健所が営業を再開させている。今のところ、同じところで2度目の食中毒が発生していないということからも、手洗いや盛り付け時の手袋の使用を徹底すれば、ノロウイルスの食中毒を防げるものと考ええる。

学識経験者（谷口）

そういった場合、原因がその調理者であったということはどのように判断するのか？

保健所

検査にも限界があるため、今の手法ではウイルスの型が一致したことや疫学的に症状の発生時間の一峰性などから判断している。

学識経験者（谷口）

発症が治まって48時間以降は働いても構わないと指導しているのか？

保健所

ノロウイルスに関しては法的に規制がないので、代替職員を準備するのか、消毒方法を変えるのかなど施設ごとの考え方に基づいて行ってもらっているところである。保健所としては危害の防止ができれば良いと考えているため、どれが良いかは一概には言えないところがある。

座長

ウイルスも生存競争で次々型を変えていくものもあり、難しい問題である。症状がないのにも関わらず、不顕性感染者が原因となる食中毒は今後も発生することが懸念される。

学識経験者（谷口）

ノロウイルスでの死亡者はいるのか？

保健所

ノロウイルスだけでの死亡はない。誤嚥での死亡などはある。

消費者（永田）

飲食店に行く前の食材の段階でウイルスに汚染された可能性はないのか？野菜を出荷しているパート従業員の間でノロウイルスが流行したことがあると聞き、その人たちが触った野菜は大丈夫だったのかと心配になったことがある。

保健所

検査技術の関係で、食材からウイルスを分離することは非常に難しく、現状の技術では深い追求は難しいところがある。

完全なカット野菜については必ず消毒がされている。袋に入っただけの野菜については必ずよく洗って食べる、ノロウイルスについてもよく洗うと物理的に落ちるということで手洗いを励行してもらっている。生で食べる野菜については、よく洗浄するということが皆さんから忘れられているのであれば、保健所が啓発しないといけないと感じる。

消費者（永田）

作業員に手袋を義務付けるのはできないのか？

保健所

野菜はもともと土がついており、土は細菌等に汚染されているので、どの段階で清潔にするのかを考える必要がある。素手の方が逆に虫を発見できるという利点もあり、最終的に食べる直前に消毒をするというのが理想ではある。大規模な工場などでは手袋をつけてやっているところもあるかもしれない。

商品によっては、全身白衣、手袋をして野菜の収穫等をしており、生で食べても大丈夫とされているものもある。

座長

大事な問題を多く発言して頂き感謝する。色々と難しい問題もあるが、ウイルスや細菌等微生物がいろいろな形を変えて生き延びていこうとすることもあり、生存競争の中で私達人間も頑張らなければならない。

続いての議題は「食品衛生に関する話題について」である。まずは事務局から説明をお願いする。

(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

事務局から説明があったが、この内容についてご意見やご質問等はないか。

～BSE 対策について～

事業者（加藤）

検査を緩和すれば、市民としては不安があると思うが、費用的にメリットはあるのか。例えば、健康牛の検査を廃止してもリスクはないので検査を緩和し、経済的にはこれくらいの効果がありますと言うことはできるのか。

事務局

BSE 検査キットは高価であり、全額国から補助されているが、昔は1自治体で何百万円と費用がかかっていた。現在、本市では100万円以下となっている。この費用が抑えられる。

保健所

BSE 検査とっているが、スクリーニング検査であり、検査をすることによって危害がゼロにできる検査ではない。どちらかという特定危険部位を除く事が対策で一番重要ということが、今まで日本で行ってきた対策で分かっている。その結果、国内における牛については BSE プリオンを持っている牛はいないと考えられるが、神経症状がでて起立不能など問題のある牛がいた場合は、万が一プリオンを持っていたらいけないので、今後そのスクリーニング検査を残すということである。

座長

輸入牛についてはどうなっているのか？

保健所

輸入牛については、国のと畜検査員である獣医師が書類等の検査をし、異常がないかを確認するという事で、国際的な基準、OIE 基準に則した方法に基づき行っている。世界的にリスクがゼロとなっている国の牛については、スクリーニングをしていない。

食肉センター

食肉センターでは、実際にと畜検査、BSE 検査を実施している場所である。BSE の安全対策としては、BSE に感染した場合にプリオンが蓄積する中枢神経部分、脳や脊髄、小腸の一部などの特定危険部位を確実に除去する事が基本である。その上で感染した牛がいなかどうかを BSE 検査でスクリーニングをしている。

座長

BSE 検査に関しては4月からは健康牛では行わないということだが、脳、脊髄を除去することは続けるのか。

食肉センター

プリオンが蓄積する部位については、今後とも除去するという規制は続く。

消費者（上田）

BSE は全頭検査をすれば、感染牛は出回らないとの安心感があつた。今回はリスクがない

ということで日本での検査体制を変更することになったと思うが、外国産の牛についても輸入規制が緩和されるようなことがあるのか。

食肉センター

日本と相手国との関係の中で、相手国の BSE の発生状況、対策、どれだけのリスクがあるかという中で、安全性の高い国からしか輸入は認められていない。二国間の取り決めの中で、危険部位の取り扱いについては、BSE の世界的な共通認識や両国間の合意に基づき安全性が確保され輸入されている。それについては、輸入時に検疫所でチェックをしている状況である。

学識経験者（谷口）

世界的にはまだ BSE は発生しているのか。全世界的に安全になっているのではないのか。

食肉センター

もともと BSE はイギリスで発生したものであるが、それがヨーロッパに広がり、人のクロイツフェルトヤコブ病との関連性が疑われ、規制が行われた。現在は世界的にも飼料規制がされ発生は抑えられている。

BSE は過去に 10 数万頭発生しているが、規制によって 2016 年には、6 月末現在でヨーロッパで 1 頭の発生となっている。

学識経験者（谷口）

特定危険部位の取り扱いについては、日本でも外国でも除去することについて変更はないのか。

食肉センター

特定危険部位を除去することが安全性の確保の基本となるため、特定危険部位の取り扱いについては、今後も変更はない。

～ノロウイルス対策について～

消費者（桑島）

年末に注意喚起した文書は文字ばかりで、事業者にとって読みづらいため、なかなか読まれないのではないかと思う。役所の文書は文字が多く、大事な事もそうでないものも区別がつかない。大量の情報が出回っている中で確実に読んでもらうためには、注意喚起をする時の文書の作り方について、アイデアを持っている方もいると思うので、文字の大きさや色使いを研究していただきたい。

保健所

今回の背景としては、緊急性があったため、市内の大量調理施設 60 件の各責任者に電話で説明した上で、電話のみだと従業員に伝わらない可能性もあるため、FAX で再度送付した。紙で残して、後で見直すことができるようにした。

見やすい文書の作成については、考えていきたい。

消費者（永田）

緊急のお知らせをする場合に SNS などでの情報発信はできないのか。そのほうが、皆でシェアができ、情報を広げることができる。自治体によっては実施しているところもあると思うが。

保健所

災害情報については C メールを使ったり、課によっては SNS を活用したりするところもあるが、なかなかそこまで手が回っていない。また、食品事業者によってはいろんな方がいるため、SNS を使用しない人もいる。最近はホームページについてはだいぶ普及しているので、そちらで注意喚起等を行っている。

座長

ノロウイルスによる食中毒では、嘔吐や下痢などの症状がでていない健康な従業員の不顕性感染が原因で食中毒事件が起きているが、調理従事者の検便については何が義務付けられているか。

保健所

赤痢、サルモネラ、チフス、腸管出血性大腸菌となっている。流行前にノロウイルスを加えて検査するように指導しているが、事業者としては費用がかかるため、余力があれば実施しているところもあるが、強制力がないのでお願いしかできない。

座長

ノロウイルスの対策を法律で規制できないだろうか。

学識経験者（谷口）

赤痢や腸管出血性大腸菌などは感染症類 3 類で指定されているが、ノロウイルスは感染症類 5 類の感染性胃腸炎の 1 つであり、ノロウイルスそのものに対する規制が無いため、事業者の状況に応じて最善を尽くすようにとしか言えない。

その理由としては、赤痢や O157 であれば死ぬこともあるし、感染したら大変な事になる。一方、ノロウイルスはこれだけ感染者がでて死ぬまでにはならない。ただ最近、強毒化しているように感じる。重症化しているため国が躍起になって対応をしているのではないかと思う。

給食センターでおきた集団食中毒事件でも、大量調理施設はガイドラインによる規制となっている。法律で強制しないと難しいが、そこまでの病気であるのかと思うところもある。

保健所

今年のノロウイルスは検便の簡易キットでは検出されないことが多い。しかし、PCR 検査をすると陽性になるという特徴がある。

学識経験者（谷口）

検査キットは抗原性の検査、PCR は遺伝子の検査。タンパク質と遺伝子の検査方法の違い

によって結果が異なるということだが、これも発生後の対応である。発生前の予防が大事だと思う。そうすると、やはり手を洗ってください、食材をよく洗ってください、加熱してくださいになる。

事業者（加藤）

ノロウイルスに限らず、体調不良の時は調理に従事しないことが重要だと思う。しかし、休んだ時に代替の人がいない場合は、無理してでも出てくるということがある。食品従事者は全員検便や体調管理をしているが、体調が悪い場合には申告しやすいような環境づくり、健康チェック時に上司から声掛けができるような職場づくりを徹底していきたい。

座長

体調が悪いものが休むことができるような環境づくりを、職場の管理者に考えていただければと思う。

～閉会～

座長

今年度も大きな事件はなかったが、「事件が起こらなかったからよかった」ではなく、その陰には大きな努力があったことを認識して、来年度もより安心安全な街づくりに寄与するように働きたい。

事務局

皆様、長時間にわたる意見交換ありがとうございました。今回いただいた意見を踏まえて、本日いただきましたご意見等を参考に、必要に応じて内容修正を行ったうえで来年度の監視事業計画を策定し、3月末までに公表いたします。

なお、今回の内容については、議事録としてまとめ、前回と同様、ホームページで公開させていただきますのでご了承ください。

次回の懇話会の開催については、今年度の計画の実施結果がまとまる頃の6月下旬から7月上旬頃に開催したいと考えております。

以上で平成28年度第3回北九州市食品衛生懇話会を終了いたします。

ありがとうございました。