

令和5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6年1月5日（金）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：高崎会員

(2) 消費者：永田会員、山下会員

(3) 食品事業者：入江会員、田中会員、矢上会員

(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5年度の食品衛生に関する取組について

(2) 令和6年度の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（高崎）

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5年度の食品衛生に関する取組について」、「令和6年度の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5年度の食品衛生に関する取組」について、事務局から報告をお願いする。

(1) 令和5年度の食品衛生に関する取組について

事務局 <資料を用いて説明>

座長(高崎)

事務局から「令和5年度の食品衛生に関する取組」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。

～食肉の衛生対策事業について～

消費者(永田)

魚の刺身の場合は、寄生虫はマイナス20度で冷凍すると死滅すると言われているが、鶏肉の場合、マイナス何度で細菌は死滅するというのはあるのか。

事務局

アニサキスは冷凍で死滅することが科学的に証明されている。鶏の食中毒の場合は、カンピロバクターという細菌が問題になるが、冷凍でも死滅しない。鶏の刺身を冷凍しても安全とは言えず、加熱が一番である。

～輸入食品の廃棄事例について～

消費者(山下)

残留農薬の一律基準0.01ppmを超過したキクラゲの廃棄事例の報告があったが、これは日本での基準になるのか。

輸出国では認められているのに、日本では認めていないということがあるのか。

事務局

日本で流通するためには、日本の食品衛生法を遵守していただく必要がある。

輸出した側が大丈夫だと言っても、通関の際に日本の基準に適合していなければ、それはもう日本で販売できないということになる。

今回に関しては、全量輸入者の元にあり、廃棄命令によって流通しないよう措置をとった。

～ノロウイルス食中毒予防対策について～

消費者(山下)

手洗い教材の研修を以前したことがある。前もって研修を実施するというと、みんな一生懸命手を洗うため、その日に限ってきれいになってしまう。

一般の方に研修をする際に、抜き打ち的に実施した方が良いと思う。

保健所

洗っても、洗い方に癖がある。手洗いの動画やテレビを見てもらい、それを機会に手を洗うことを覚えてもらい、習慣にしてみようというのも意味があると思う。

消費者（山下）

市民センターで手洗い実験講座をした際に、子ども達がクリームを塗って一生懸命洗った後ブラックライトを当てると、やはり残っている。

爪や指の間、手首など、子どもたちは気を付けて洗うようになるが、小さな努力を積み重ねないと習慣づかないと感じた。

～HACCP に沿った衛生管理の普及推進事業について～

消費者（山下）

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う施設について、HACCPの普及を進めるような努力として、市はどのようにしていくのか。

保健所

更新申請や現地調査でも職員が丁寧にHACCPについて説明を行った。ただチラシを配るだけでは読まない方もいるため、その場で説明するというのを地道に続けるしかないと思う。

また、講習会に参加してもらい、動画を見てもらうなどについても今後も必要であると実感している。

事業者（入江）

菓子業界で、組合員には周知できるが、非組合員に対するアプローチが難しい。

製菓学校でHACCPの指導をすれば、HACCPの重要性というのを少しでも感じるのではないか。

また、組織のトップがHACCP講習会を受講しても、組織内にHACCPが浸透しているか不安がある。

座長（高崎）

製菓学校への教育に関して、アプローチする方法について何か検討していることはあるか。

保健所

今まで無かったのではないかと思います。

直接学校のカリキュラムにというのは難しいかもしれないが、何かしらアプローチについて検討する余地はあると思う。

消費者（永田）

知り合いで、外国の人を受け入れている事業者がいる。日本語ができる人もいれば、そうでない人もいる。その方々への指導はどうしたらいいのかと言っていた。

保健所

そのような工場などには、日本語も話せて、現地の方とも意思疎通ができる人がいる。しかし、その方たちに日本のやり方を教えていくというのは難しい課題である。

保健所がまず工場長や営業者に指導をし、その方々が工夫して従業員に伝えるという様子は見受けられた。

事業者（田中）

外国の人に限らず、HACCPに基づいた衛生管理を完全に理解するのは難しい。CCPの説明を従業員にするが、そもそもCCPがわからない人が多くいる。

消費者（山下）

ケーキ屋などはHACCPに沿った衛生管理計画を作っていないと、食中毒が起こりそうな危険が多々あると感じた。ぜひ導入率を上げていただきたい。

食品事業者（矢上）

HACCPが義務化されて2年になるが、デジタル管理ができればもっと便利になるのではと思う。データ管理ができればメール配信もでき、日本全国どこからでもアクセスできると思う。保健所には、デジタル化の声は何か入っていないか。

保健所

大きな製造業者については若干入ってきていると聞いているが、個人営業の施設ではあまり聞いてない。保健所自体もDX化について議論しているところである。

食品事業者（田中）

この機会に質問したい。弊工場でも、少しずつ記録の電子化を進めているが、保健所が工場の監視に来た時に、電子帳票はどう思うのか。

保健所

デジタル化していただくのは差し支えない。

消費者（永田）

HACCPの研修に出たときに、デジタル管理は簡単に遡って改ざんできるという可能性があるのも、紙じゃないといけないと習ったような気がするが、変わったのか。

デジタル管理の場合、停電時どうするのか、データが消えた場合はどうするのかという話があったかと思う。

その時の研修では末端の現場での記録は紙でするようにということを、日本食品衛生協会（東京都）開催の講習会を受けたときに学んだ。

保健所

記録の変更や削除の内容が把握可能な状態である、復元可能な状態で保存されている等、必要な措置が取られていれば差し支えない。改ざんできないような認証を導入する等して、デジタル化する必要がある。

食品事業者（田中）

記録は紙でないといけないという噂は聞いたことがあるが、何年か前に電子化の帳票についての注意事項という冊子があったので、国は今その流れになっているのだろうと思っている。ちなみに、弊社の記録表は単純にエクセル票に記入するだけでなく、外部のシステムと契約して、記録表をクラウドサーバーの保存しているため、たとえ工場が潰れたとしても、データは残る。もちろん認証が必要で、決まった ID とパスワードで入った人が認証される仕組みである。改ざんができていくことが売りのシステムである。

（2）令和6年度の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（高崎）

事務局から「令和6年度の食品衛生監視指導計画（案）」について報告があった。ただいまの内容に対する質問や意見はないか。

～HACCPに沿った衛生対策の普及推進事業について～

消費者（山下）

HACCP導入支援の動画を見た。HACCP導入の手順について説明はあるが、なぜHACCPを導入するのかという部分が少し薄いと感じた。

一番の目的は自分の会社から食中毒を出さないというところが基本の基なので、そうした内容を伝えると同時に、導入していても運用されていなければ意味が無いということも含めて周知徹底を行ってほしい。

保健所

参考にさせていただく。

消費者（永田）

昔から衛生管理をやっていて、一度も食中毒を出したこともなく、お客様から苦情を言われたことがないのに、HACCPの意義がわからなく困っているかたが多いと思う。

「なぜ」の部分をお答えするといいいのではないかと思います。

～食物アレルギーについて～

消費者（永田）

学校給食にコオロギを取り入れる県が出てきているようだが、北九州市はどうか。

また、コオロギが重篤な甲殻類アレルギーを示す可能性があるということだが、厚生労働省はまだアレルゲンに入れてないようだ。重篤なアレルギーが発症して、最悪の場合お亡くなりになる可能性もある。今からそのアレルギーに備えて何か対策しなくてはいけないでは遅いと思う。

保健所

学校給食協会や教育委員会と話をすることがあるが、コオロギの話は聞いていない。以前の懇話会でも、コオロギ食の予定はないと回答しているが、その方針は変わっていないようである。

～遺伝子組換え食品監視指導事業について～

食品事業者（入江）

特に砂糖のコーンスターチが非常にややこしく、輸入に頼らざるを得ないのが背景にあるが、メーカーから不分別と答えられることがある。それは実際のところ、保健所の考えとしてどうなのか。

不分別とは要は遺伝子組み換えか組み換えでないか分別していないということで、メーカーはそのコーンスターチを使って砂糖を製造している。

保健所

表示の問題か。

食品事業者（入江）

表示の問題である。例えば、砂糖を一般的に使用した場合、遺伝子組み換えでないものを使っていると言えるのか。

事務局

2023年4月から新しい表示制度になり、表示方法として、分別生産流通管理をしていない遺伝子組み換え農作物と非遺伝子組み換え農作物を区別していない場合、その表示で（不分別という表示で）大丈夫である。表示方法としては、とうもろこし（遺伝子組み換えとうもろこしと分別管理していない）、とうもろこし（遺伝子組み換え不分別）という書き方は間違っていない。区別できないということなので、後は使う消費者判断によると思われる。どうしても、遺伝子組み換えでないものが良いとなれば、遺伝子組み換えでないと書かれているものを使用するしかない。

～食品表示について～

食品事業者（入江）

国内産と国内製造について、日本甜菜糖という砂糖は国内産で、原料が100%輸入で、国内で製造しているものについては国内産とは書けないとメーカーから言われている。そのとおりなのか。

保健所

国産と国内製造の大きな違いとしては、基本的に表示の仕方にもよるが、国産の甜菜を使って甜菜糖を作り、原材料に甜菜と書いてあれば国産になる。例えば、輸入した甜菜を国内で加工し甜菜糖を作り、原材料にそのような表示をするのであれば国内製造という形になる。

メーカー側が仕入れているものの仕様書や、商品規格書を見て、それを意味するところがどちらなのか、そうしたものを見せていただいたり、ご相談いただいた時にアドバイスすることは可能かと思う。

食品事業者（入江）

それからもうひとつ、食品ロスをなくそうということで、賞味期限の見直しというものが、今業界の中で言われているが、これを証明する機関は北九州市の中であるか。

保健所

証明するというのは、認証を与えるということか。

食品事業者（入江）

その商品に微生物試験や理化学試験を行い、どのくらい賞味期限があるか、調べる機関のことである。

保健所

試験をする場所は、市内であれば、北九州市生活科学センターがある。食品の登録検査機関は他にあるかもしれない。もちろん市外でも試験している業者はあるので、それぞれ聞くと良いと思う。

座長（高崎）

アレルギーや遺伝子組換え食品等は、消費者の興味も非常に強いところである。また食品表示をチェックする消費者も多いことと思う。食品ロスの賞味期限見直しというのも、無駄が無く、時代の流れでいい方向に改変されていくものと思う。

新しい動きがあれば、こうした会を通して教えていただきたい。

～閉会～

座長（高崎）

本日も活発に意見交換いただき、感謝申し上げます。

今年は元旦から大きな災害が続き、胸の痛くなる思いである。改めて、備えることの重要性を考えるとともに、正しい情報を発信する事、それから起こってしまったことに適切に対応することが如何に重要であるかということを確認、再認識した。

食品衛生においても、消費者、生産者、事業者、行政の様々な立場の方々と課題を共有し、克服するべく共に取り組んでいかなければいけないと気持ちを新たにしたところである。

事務局には、今回の意見を参考に、今後の取組や来年度の計画に反映させていただければと思う。

これを以って、議事を終了する。

事務局

長時間にわたる意見交換、誠に感謝する。

本日の意見は、今後の業務の参考とさせていただきたい。また本日の議事については、前回と同様、議事録としてまとめ、参加された会員の皆様に確認いただいたうえで、北九州市のホームページで公表させていただくので、ご了承いただきたい。

来年度の監視指導計画について、1月15日から2月16日まで、市民意見募集ということでホームページに公表し、意見募集する。この際意見を提出いただくことも可能である。

次回の懇話会については、市民からの意見に対する市の考え方を報告できるようになる3月下旬に開催を予定している。

以上で、令和5年度第2回北九州市食品衛生懇話会を終了する。