

令和5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：令和6年3月28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：高崎会員、大村会員

(2) 消費者：山下会員

(3) 食品事業者：入江会員、矢上会員

(4) 生産者：島田会員、石田会員

(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

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6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（高崎）

第3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6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。それでは、まず「令和6年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定」について、事務局から報告をお願いする。

(1) 令和6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(高崎)

事務局から「令和6年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定」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。

～獣畜等の処理の適正確保事業について～

学識経験者(大村)

牛の検査対象の24ヶ月齢を撤廃したとあるが、24ヶ月齢前でも症状が出るということと撤廃されたのか。

食肉センター

高齢牛については確かにBSEを発症しやすいが、若齢牛でもBSEを発症しており、月齢よりも症状の有無で判断する必要があるため、国際基準が改正になった。その改正を受け、国内でもその検査基準を適用するようになった。

消費者(山下)

検査月齢の撤廃について、消費者に伝える手段はあるのか。

食肉センター

ホームページの活用や、牛の搬入者への広報を予定している。

事務局

事務局で発行している「食の安全安心ハンドブック」にもBSEについて記載があり、令和6年度に改定を行って消費者向けに配布する予定である。

今後も消費者向けの情報発信の方法を検討する。

～ノロウイルス食中毒予防対策について～

消費者(山下)

ノロウイルスは吐瀉物等の飛沫により人から人に感染するが、アニサキスやカンピロバクターは飛沫感染しないのか。

事務局

アニサキスは寄生虫であるため、喫食者のみである。カンピロバクターは人から人に感染するというのはあまり聞かない。

ノロウイルスは、特に吐瀉物の管理が不十分であった場合、乾燥したものが舞い上がり、口や鼻、粘膜等から入り、感染する。

消費者（山下）

ノロウイルスに関しては、調理をする人の衛生管理がとても大事になるのではないかと。大量調理をするところを含めて、重点的に啓発を行っていると思うが、啓発を強化した方がノロウイルスの広がりを防げるのではないだろうか。

事務局

大量調理施設に関しては、手洗いについて徹底するよう保健所東部生活衛生課の広域食品指導係が指導を行っている。

また、ノロウイルスは感染症でもあるので、集団発生した場合は注意喚起のチラシと一緒に報道機関への情報提供を行い、広報している。

保健所

保健所としては力を入れて試行錯誤しながら啓発を行っているが、方向性ややり方をもっと考えなければならぬと感じた。

（２）食品衛生に関する話題

事務局

<資料を用いて説明>

座長（高崎）

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。ただいまの内容に対する質問や意見はないか。

～漬物製造業について～

消費者（山下）

昨今テレビで、農家の方や高齢の方が漬物を製造し、直売所等で販売できなくなるという報道がされていた。消費者の立場では、今まで購入しても不都合がなかったのに何故だろうと疑問に思う時がある。その際は保健所に聞けば良いのか。

事務局

保健所に連絡していただいて構わない。

漬物でO157が繁殖し、非常に大規模で重篤な症状の方々が出たという食中毒事件が発端である。

保健所

平成24年に死者が8名出た事案である。それだけの人数が亡くなったのでかなり大きな問題となった。そこで、規制をしなければならないのではないかという話になり、近年その規制が始まったという認識でいただけたらと思う。

農協と協力しながら、営業許可を取る方に関しては、衛生的に行ってもらえるよう丁寧に指導している。

生産者（石田）

農協としても、漬物は大事な産業だと思っているので、生産者や農家に声をかけていきながら後押ししていきたい。

～アニサキス食中毒について～

生産者（島田）

アニサキス食中毒が増加傾向にあるとのことだが、医療機関から連絡が入る形になっているのか。

また、今まで安全だった魚からも確認されているようだが、どこで購入した魚なのか、どこで獲れた魚なのかなどが分かれば分布図が出ると思うが、どこまで追いかけているのか。

保健所

医療機関から届出があるケースもあれば、患者本人からの申し出があるケースもある。鮮魚店や飲食店で提供されたものについては、どこで獲れた魚なのか聞くこともある。しかし、貰い物であったり、店頭で購入したためよく分からないといったケースもあるため、分布を作成するのは難しい状況である。

～食品の小分け業について～

食品事業者（入江）

お菓子で、加工所という表示が多くなった。袋詰めをする大きな加工所があるが、スナック菓子やグミなど色々なものが業務用のパックで持ち込まれて小袋に詰め替えられている。一番気になるのはアレルギーの混入である。加工所に業務用として送った際に、責任の経路が止まってしまうので、メーカーとしては一抹の不安がある製造ルートであると感じる。

～弁当による食中毒事例について～

食品事業者（矢上）

弁当による食中毒事例について、HACCPに準じていない業者から提供されたものが原因であると結果的に分かったが、HACCPが義務化されたにもかかわらず、導入されていないところが散見される。消費者の立場から非常に安全安心に関わる部分だが、導入されていない施設がたくさん存在し、それが見えない。小売りの各店舗では厳密なHACCPを実施しているが、一次加工や二次加工の部分はなかなか目が行き届かない。公的機関に強い強制力を持たせる等の対応が必要であると感じる。

～閉会～

座長（高崎）

加工所や委託業者など、様々な段階で多くの業者が関わっており、製造ルートがかなり複雑化しているのだと思う。1つ事案が発生した時に、原因究明するにはその複雑な過程を解明することも非常に難しく感じる。

そのような中で、今回食品衛生に関する話題として紹介された弁当による食中毒事例についても、行政が原因究明していることがわかり安心した。

事務局には、今回の意見を参考に、計画に基づいた取組をお願いしたい。

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。

なお、本日の懇話会を以って、第10期北九州市食品衛生懇話会が終了する。座長をはじめ、2年間に渡り会員の皆様のご協力感謝申し上げます。

以上で、令和5年度第3回北九州市食品衛生懇話会を終了する。