

令和6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：令和6年8月20日（火）13：30～15：30
- 2 開催場所：北九州市立男女共同参画センター・ムーブ 5階 小セミナールーム
- 3 出席者：
 - (1) 学識経験者：高崎会員、大村会員
 - (2) 消費者：桑島会員、山下会員、小畑会員
 - (3) 食品事業者：矢上会員、田中会員
 - (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5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
- (2) 食品衛生に関する話題

5 議事（概要）

- (1) 開会
- (2) 出席者紹介
- (3) 会員による意見交換等
- (4) 閉会

座長挨拶

座長（高崎）

昨年引き続き、座長を務めさせていただく。本日の議題は、令和5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点である。では初めに、令和5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) 令和5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 <資料を用いて説明>

座長(高崎)

事務局から昨年度の実施結果の報告があった。会員の皆様より率直なご意見をお願いしたい。

～獣肉等の衛生確保事業について～

座長(高崎)

と畜検査の検査結果にある全部廃棄とはどのような場合があるのか。

食肉センター

全部廃棄では、食用に適さないような全身症状が出ている個体を焼却して廃棄している。令和5年度は15件だった。全部廃棄に該当する病気としては、敗血症、膿毒症、牛伝染性リンパ腫等がある。

座長(高崎)

解体される前に、病気のある家畜を選別することはあるのか。

食肉センター

解体する前に、生きた状態で家畜の健康状態を確認する生体検査を実施している。全身性の水腫や、体臭から尿の匂いがする等の異常がある場合には、解体せずにと殺禁止になることがある。

～食中毒菌汚染実態調査～

食品事業者(田中)

食中毒汚染実態調査で検査対象としている、鶏のたたきはどのような場所から収去したのか。

保健所

テイクアウト販売しているお店から買い上げしている。

食品事業者(田中)

汚染実態調査の結果ではカンピロバクター陽性が1件となっているにも関わらず、収去検査の結果では違反食品の件数が0件となっている理由が知りたい。

事務局

違反食品というのは、厚生労働省にて定められている規格基準を逸脱した場合に、計上するもの。汚染実態調査では、食品への細菌による汚染実態を確認するための調査であり、検査対象の食品には規格基準が定められていないため、カンピロバクター等何ら

かの細菌で不適な検査結果となっても、違反食品の件数には計上されないこととなっている。

汚染実態調査とは、厚生労働省が生で食べる野菜や肉類、浅漬け等について、細菌による汚染実態を把握することを目的に行っていた。平成30年以降は、本市独自でこの調査の趣旨を引き継いで実施しているものである。

～食品表示に関する啓発指導事業～

～苦情・違反食品関連調査～

消費者（桑島）

食品表示では、アレルゲンの欠落が健康に被害をもたらす可能性が高く、危険だと思われるが、食品表示違反32件のうち、アレルゲンの欠落は毎年何件くらいあるのか。同じ事業者が違反を繰り返しているということはあるか。

事務局

食品表示違反の32件のうち、アレルゲン欠落の内訳については、後日調べて解答する。
（事務局追記 アレルゲン欠落：7件）

事例としては、スーパー等での食品表示ラベルの貼り間違いが多い印象を受けている。こういったアレルゲンの欠落では、国の食品衛生申請等システムへ自主回収の届出を行い、周知を行っている。また、店頭で自主回収をしている旨のポップを掲示する、カードで購入された場合等、事業者から消費者へ連絡がつく場合には、連絡をして回収するよう指導している。同じ事業者が自主回収を繰り返す事案はあるので、その度に再発防止を指導している。

学識経験者（大村）

食品表示のアレルゲンが欠落していると気づいたことがあったが、そのような場合は、保健所へ連絡して良いのか。また、実際に食品表示の誤記載について市民が発見して保健所へ連絡するケースはあるのか。

保健所

食品表示について、お気づきの事項があった場合は、連絡してほしい。また、市民の方から食品表示の誤記載についての情報提供を受けることはある。

～HACCPに沿った衛生管理の普及推進事業～

～苦情・違反食品関連調査～

消費者（山下）

HACCPについて色々な啓発活動をされていると思うが、その活動の成果を確認することができる数値等はあるのか。

また、苦情・違反食品関連調査にて、ひらめに含有してはならない動物用医薬品が検出されたとのことだが、動物用医薬品を使用する目的は何か。また、原因究明はされたのか。

保健所

HACCP の導入状況調査については、保健所の営業許可の調査や、通常監視の際に前年度より実施している。市内の事業者数が多く、全体の状況を把握するのに時間を要している状況である。令和 6 年度の第一四半期までの東部生活衛生課の実施状況調査では、約 40% が実施していた。また、給食施設については、大量調理衛生管理マニュアルに基づき、HACCP が義務化となる以前から記録等をつけるよう指導していたため、実施率が高くほぼ 100% を達成している。製造業については、全体の約 45% 程度の施設に導入状況の調査が完了しており、そのうち 8 割近くの施設で HACCP に沿った衛生管理が取り入れられているという状況である。引き続き調査を実施していき、まだ導入できていない施設に対しては、実施を促すための指導を行っていく。

事務局

ひらめの件に関しては、他自治体の輸入業者が仕入れた活ひらめから検疫所の検査で動物用医薬品が検出され、違反品の流通状況調査の依頼を受けたという事例。そのため、再発防止等の対応については、管轄の自治体を実施している。本市としては、該当のひらめが流通した事業者へ調査を行い、まだ在庫としてある場合は、廃棄または返品等の対応が取られているか確認し、該当の自治体へ回答した。

水産課

今回の事案に関わらず、養殖した魚介類に動物用医薬品が残存する原因としては、魚の養殖をする際には、魚の病気を抑えたり、魚の寄生虫を抑えたりするために、飼料に薬を混ぜることがある。出荷前には、薬が抜けてから出荷されるものだが、まだ薬が残っている段階で出荷したことが考えられる。

(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(高崎)

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はないか。

～検食の実施について～

～腸管出血性大腸菌 0157 について～

学識経験者(大村)

事例の中で、弁当屋に対して検食の実施が指導されたとあるが、飲食店では検食をとることは義務なのか。また、腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒事例では、ハンバーグの加熱不足が原因で食中毒になったとあるが、0157 が含まれるハンバーグであっても、中心部まで十分に加熱されていれば、食中毒は起こらなかったということか。

保健所

検食については、大量調理施設以外では、ガイドラインやマニュアルにおいて、実施することが望ましい事項として定められている。給食施設では、通常監視で指導してきた経緯があるので、かなり多くの施設で実施いただいている。一般の飲食店や弁当屋では、

まだ事業者の規模によって、実施できていないところもあるが、検食をとることで食中毒の可能性がある場合に原因究明を円滑に進めることができるので、実施を促しているところである。

腸管出血性大腸菌 0157 が含まれるハンバーグについては、中心部まで十分に加熱すれば菌は死滅し、食中毒になることはない。また、加熱用のハンバーグであれば未加熱の状態の生ハンバーグに 0157 が含まれていても、違反となることはない。市内でも、ハンバーグの表面だけを加熱して、残りの加熱はお客様に焼いて召し上がってもらうという形態の飲食店が増えている。ハンバーグは、中心部まで細菌が混ぜ込まれやすいため、このような形態だと非常に食中毒の危険性が高く、重点的に指導しているところである。

座長（高崎）

食中毒の原因となったものと同一ロットのハンバーグについては、直営の工場で作られたものだったのか。

事務局

工場が直営かどうかは公表されていないため分からないが、全国のチェーン店というところで、同じ仕入れ先の原料を使っていたので、複数の県から患者が出たという事例である。

座長（高崎）

この件は、原料ハンバーグの工場にも指導が行われているのか。

事務局

原料の工場にも指導がなされ、同一ロットのハンバーグは提供の中止と廃棄が実施された。

消費者（山下）

こういった形態の飲食店で食事をしたことがあるが、焼き方の説明書が日本語で書かれていたと思う。海外の言語で記載があったか定かではないが、もし外国語記載がない場合、海外の方に正しく焼き方が伝わるかどうか、懸念があると感じた。肉の中心部まで火が通っているか素人では分からないため、正しく伝える必要があると思う。北九州市でも啓発指導に力を入れていただきたい。

保健所

こういったお店には重点的に指導をしているが、規制がないというところで、指導に苦慮しているところ。また、消費者がこのような食事を求めており、需要が一定数あることも、こういった形態の事業が継続される理由であると思うので、消費者の皆様にも肉の加熱不足の危険性について、周知啓発できるようにしていきたい。

～黄色ブドウ球菌の食中毒について～

消費者（山下）

全国ではデパートで販売された食品を原因として、黄色ブドウ球菌等の食中毒が発生している。こういった食中毒を防ぐ取り組みはあるのか。

事務局

黄色ブドウ球菌については、直接手が触れる作業があるところでは、十分に注意するよう指導を行なっているところ。また、イベント等繁忙期に食中毒が発生することも多い。キャパオーバーにならないような対策や、忙しい時も正しい衛生管理ができるようにすることが必要。

食品事業者（矢上）

黄色ブドウ球菌の食中毒が発生する原因としては、HACCP が正しく運用されていなかったり、キャパオーバーであったり、手の怪我による汚染の広がりがあったりということが考えられる。弊社では日頃から、従業員のトイレは専用にする、スリッパの履き替え、トイレに入る際のエプロンや上着の着脱、手洗い、アルコール、マスクの着用等の徹底、さらに定期的な検便検査を行い、食中毒を発生させない取り組みを行っている。また、専門業者に厨房の包丁や、まな板、冷蔵庫、手のひら等の検査を行ってもらい、その結果を日々の衛生管理に役立てている。一点危惧しているのは、食品業界において、素手の作業はどこまで許容されるのかということ。老舗の寿司屋のように素手での作業が必要な職種については、やむを得ないという理解なのか、それとも今の時代に合わせて安心安全を優先し、素手での作業は避けた方が良いのかご教示いただきたい。

保健所

保健所としては、素手で食品を扱ってはいけないとは指導していない。また、現在法律や規制等も特段ない状況である。ただ、市民の方から素手で食材を扱うことが気になるという声をいただくことがあり、そういった意見が増えてきていることも認識している。

食品事業者（田中）

製造者としては手袋をしたままでは、逆に食品の安全を保つことが難しいことがある。例えば魚の骨をうまく取り除くことができない等があるので、世間の手袋に対する風潮と製造側の考えとで難しいところがあると感じている。

～生産者の六次産業化について～

生産者（石田）

生産者が生産、加工して販売をする六次産業化が全国的に推し進められているところである。こういった事業者が食中毒事故を起こした場合、さらに死亡事故につながった場合、経済的にどのくらい負担する必要があるのか教えてほしい。

事務局

申し訳ないが我々は衛生部局なので、補償等については分かりかねる。今回欠席の会員が所属する食品衛生協会では、保険も取り扱っているため、次回またそのようなお話をお聞かせいただけるかもしれない。

～卵焼きの調理について～

生産者（島田）

（事務局が紹介したサルモネラ食中毒事例について）食中毒の原因施設への指導にて、

卵焼きの加熱調理の検証を中心温度 75 度 1 分間以上実施した、となっているが卵焼きは本当にこの温度に達しているのか。

事務局

資料がわかりづらく申し訳ないが、この事案は肉料理の加熱不足に対して検証をするよう指導が入っているので、卵焼きに対しての指導ではないことを申し添える。

～食生活改善推進員の取り組み～

消費者（小畑）

私たちはボランティアで高齢者を対象とした「ふれあい昼食交流会」という活動を実施している。給食を作る中で、本日の懇話会を受けて、食中毒予防のための衛生管理が実施できていると感じた。具体的には、調理員の健康チェックや、調理前の原材料、調理後の食品の検食の実施、施設の大きさ、調理員の人数に合わせた食数の設定、料理の持ち帰りは禁止する等である。食品を取り扱う方々には、食中毒を予防するため改めて食の衛生管理を徹底していただきたいと思う。

～家庭での食中毒予防について～

消費者（桑島）

これまで事業者の方の食中毒の取り組みについてお話しいただいたが、実際には家庭でも食中毒が発生している。近年夏の暑さも増しており、常温で保存と書いてあっても気温が 35 度を超えてくることもあるので、食品に影響を及ぼさないか気になっている。家庭で食中毒を防止するために、気をつけるべきポイントをご教示いただきたい。また、それを市民の方に提案する機会があれば良いと思っているところである。

保健所

厚生労働省が示している「家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント」というパンフレットがあるのでそちらを参考にさせていただいても良いが、気をつける点としては、食品事業者と同じで、食中毒予防三原則の「つけない」「増やさない」「やっつける」が基本となる。まず「つけない」では、まな板や包丁は汚染度の高い食材を扱った時はしっかりと洗浄・消毒する、もしくは安く、小さいもので良いので、まな板や包丁を複数用意して、肉用、魚用、野菜用等のように使い分け、食中毒菌をつけないようにすることを意識していただきたい。続いて「増やさない」では、台所の温度が高い場合はできるだけ短時間で調理を終えたり、調理中の下処理をした食材や、調理後の残った料理は、常温のまま放置せず冷蔵庫に入れたりすることを意識していただきたい。また、調理後はすぐに食べる、家族がそれぞれの時間で帰宅して同時に食事ができない場合は、容器に小分け、ラップをして冷蔵庫に入れる。食べる前には電子レンジ等で温める。常温で放置しないということを徹底してほしい。

室温については異常な暑さが続いているので、常温保存と書いてあっても気になるものについては冷蔵庫に入れるようにしている。冷蔵庫や冷凍庫が満杯になるため、夏は極力買いためしすぎないよう気をつけている。

消費者（山下）

食品事業者の方で常温保存の場合、実験として何度までなら問題ないというような確認はしているのか。

食品事業者（田中）

弊社で賞味期限を設定する際には、クーラーのない部屋に季節を2つまたぐ程度の期間おき、かなり高い温度に晒されても問題ないか検査して確認している。会社それぞれ何らかの実験または検査結果等の根拠に基づいて、期限設定をしている。

座長（高崎）

食中毒等食品衛生に係るリスクというのは、これまでも繰り返し注意喚起されてきているが、改めて私たちも常に情報を得て勉強していかないといけないと感じた。

～閉会～

座長（高崎）

本日は、活発に議論いただき、また様々なご意見をいただき、感謝申し上げます。この夏は一段と暑く、海外の方も含めて人の流れが増えたことを実感する。北九州市でも大きな夏祭りが開催されており、大変な賑わいで活気づいている。一方で飲食の出店の数も多いので、食品衛生に携わる部署の方々は監視指導等で大変忙しいことと思う。表には出にくいですが、地域行事を成功に導く大きな力となるので、私たち市民と行政とが連携して食の安全、安心を守っていききたいと思う。

会員の皆様には、今後とも引き続きご協力の程お願い申し上げます。

事務局

長時間にわたる意見交換、誠に感謝する。意見は持ち帰らせて頂き、今後の事業に反映させていきたいと考えている。議事録については、参加された会員の皆様に確認いただいたうえで、後日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。

次回の懇話会については、本年度の取り組み状況の中間報告を行う。今年の11月から12月頃の開催を予定している。

以上で、令和6年度第1回北九州市食品衛生懇話会を終了する。