

令和7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7年12月23日（火）13：30～15：30
- 2 開催場所：北九州市総合保健福祉センター（アシスト21） 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：桑島会員、山下会員、小畑会員
 - (3) 食品事業者：小長光会員、矢上会員
 - (4) 生産者：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
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8年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）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）

本日の議題は、「令和8年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）について」と「食品衛生に関する話題」の2点である。では初めに、「令和8年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）について」事務局から報告をお願いする。

(1) 令和8年度北九州市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8年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）について」の報告があった。会員の皆様より意見質問等があればお願いしたい。

～北九州市の食中毒発生状況ついて～

学識経験者（大村）

今年の食中毒発生状況を見ると、カンピロバクターやノロウイルスが多い。カンピロバクターの発生原因は加熱不十分な食肉を喫食しているものが多いのか。また、ノロウイルスの発生原因は健康保菌者を介してのものが多いのか。

保健所

カンピロバクターについては、飲食店にて鶏刺しや鶏たたき等の生又は加熱不十分な食肉を喫食して発生するものが多い。鶏肉は生食することが法律で禁止されていないため、指導に苦慮しているところである。

事務局

ノロウイルスの食中毒は、食材では牡蠣等の二枚貝を原因するもの、また、調理従事者由来の二次汚染を原因とするものが多く発生している。中でも不顕性感染といって、感染しても症状を示さない場合もあることから、予防対策が難しい状況である。

学識経験者（大村）

カンピロバクター食中毒の原因は、生又は加熱不十分な食肉が多いということだが、逆をいうとこういった食肉を提供しなければ食中毒の発生を防ぐことができると考えられる。この辺りの見解はどうか。

事務局

リスクを低減させる点ではおっしゃるとおりである。ただ、食文化として需要があることも事実である。また、鶏肉に関しては、先ほどお伝えしたとおり法規制がない。我々としては、生又は加熱不十分な食肉を提供することによる食中毒等が発生していることをお伝えし、できる限り提供を自粛し、中心部まで加熱していただくよう伝えている。

座長（高崎）

需要があるため提供されているという状況を踏まえると、改めて消費者教育の重要性を感じた。

消費者（桑島）

令和7年の食中毒では、アニサキスが1件発生している。家庭で発生したということだが、原因について伺いたい。

事務局

家庭で調理した刺身を喫食したことによるものである。医療機関でアニサキスと診断され医師から届出があった。

～防ばい剤の検査について～

座長（高崎）

輸入の柑橘類やバナナについては、防ばい剤の検査をしているということだったが、どのような目的で検査をしているのか。

事務局

防ばい剤は、輸送中や貯蔵中等に発生するカビを防止する目的で使用されている。食品衛生法では、食品添加物として使用基準が定められているため、遵守できているかを検査して確認している。

～HACCPのワークショップについて～

消費者（山下）

HACCPのワークショップの取組は大変斬新で良いと思った。何人規模で開催されたのか教えてほしい。会場では事業者同士相談する等交流ができたのではないかと思うので、とても有意義な機会だと思った。

事務局

今回対象としたのは、飲食店営業をしながらそうざい製造業もしているような事業者とした。案内ハガキを99箇所を送付したが、結果として参加いただいたのは9名だった。9名と少なかった分、保健所職員がほぼマンツーマンのような形で対応することができた。ワークショップ終盤の質問の時間では、参加者から多くの手が上がり、活発に意見交換することができた。

ただ、今回は9名という少人数の参加だったので、今後どのようにこの取り組みを展開していくか、検討が必要だと感じている。

座長（高崎）

小規模な事業者だと、マンパワーが少ない方もいる。そういったところにも寄り添って啓発しているところが良いと思った。引き続きよろしくお願ひしたい。

～野菜について～

生産者（石田）

北九州農業協同組合の立場からお話しすると、遺伝子組み換え食品だが、こちらで把握している野菜については、遺伝子組み換え食品は使用していない。

残留農薬については、年に2回ほど検査を実施している。また、野菜には生産履歴をつけていただいております、種まきや農薬散布の時期が分かるようになっている。地元の野菜については、生産者の皆様に努力いただいているので、安心して食べていただけたらと思う。

～HACCPの取組について～

消費者（小畑）

高齢の事業者の方から、元々手作りの食品を道の駅等で販売していたがHACCPが始まってから対応が難しく、食品の製造販売ができなくなり生き甲斐がなくなったという相談を受けた。詳しくは保健所に相談してほしいとお伝えしたが、こういった方々にもHACCPに

ついて分かりやすい説明をお願いしたいと思っている。

事務局

元々厚生労働省の手引書を用いて HACCP の指導をしていたが、衛生管理の水準を維持したまま、より取り組みやすい様式を作成できないかと模索しているところである。引き続き HACCP の丁寧な説明に努めていく。

(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。

～自然毒について～

消費者(山下)

全国の食中毒発生状況を見ると自然毒が入っている。自然毒とはどういったものが原因となっているのか。

事務局

自然毒としては、例えばフグ毒等の動物性自然毒、スイセン等の植物性自然毒が挙げられる。

～ノロウイルス食中毒の予防について～

消費者(山下)

検便について学校給食等の大規模な施設ではされているかと思うが、その他の介護施設や飲食店等はどのようにされているのか。

事務局

保健所の監視指導の中で、検便も実施いただくよう伝えている。また、ノロウイルス検査を検査対象に加えていない事業者もあるので、実施いただくようお願いしているところである。

食品事業者(矢上)

我々は、調理従事者に対して定期的に検便の提出を義務づけている。また、施設の衛生管理については、専門業者に委託して、手の指や甲、包丁、まな板、冷蔵庫等の検査を定期的に行っている。良くない結果が出た場合には、個別に指導を行っている。

消費者(山下)

ノロウイルス食中毒は調理従事者を介して二次汚染することが多いということだったが、手袋をつけて作業していると思うので、どういったところから汚染することが考えられるか。

事務局

ドアノブや蛇口のレバー等何かしらを通じて拡大していくということがあるかと思う。そのような二次汚染を防ぐため、手袋の有無に関わらず、要所要所で手洗いをしっかり実施いただくようお願いしている。

学識経験者（大村）

ノロウイルス食中毒の事例について、提供された食品が全て加熱品であったため、従事者を介してノロウイルスに汚染された可能性が考えられたとあるが、盛り付けの際に汚染されたということか。

事務局

可能性としては十分に考えられる。

座長（高崎）

ノロウイルスを予防するための手洗いについて、手洗い後の手の拭き方にはどのような指導をされているか。

事務局

しっかり手洗いをしても、その後共用のタオルで手を拭くと、そのタオルを介して感染が広がる可能性があるので、使い捨てのペーパータオルを使用するよう指導している。

～保存食について～

学識経験者（大村）

北九州市の食中毒の原因食品について「不明」となっている部分が多いが、飲食店等では保存食はとらなくて良いのか。

事務局

大量調理施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき保存食の指導をしているが、その他の飲食店等については、周知啓発をしている。

～手洗いについて～

食品事業者（小長光）

食品衛生協会では、手洗い教室に力を入れて実施している。特に、小さい頃から習慣づけてほしいということで、幼稚園等の小さなお子様向けにも実施している。また小規模な事業者の方から、時間がないため手を洗わずに手袋をつけている、という話があったので、手袋をつける場合でも手洗いは必要であるとお伝えしたところである。

消費者（山下）

食品営業者への保健所からの指導にて、手洗いは調理器具等を洗うシンクではなく、手洗い専用の設備で洗うよう指導されたようだ。保健所の指導により指摘をされないと気づかないところが認識できたということだった。

学識経験者（大村）

調理器具を洗浄するシンクと手洗い専用設備が離れて設置されている場合、シンクに手洗い用石鹸が設置されていないことにより、手洗いの実施回数が減少するとの指摘がされている。このような状況下では、手洗いの実施頻度を確保するという観点から、シンクでの手洗いを容認することについて悩むところであるが、やはり手洗い専用の設備で手を洗うべきか。

保健所

営業許可の際には必ず手洗い専用の設備をシンクとは別に設け、手を洗っていただくように指導している。

事務局

衛生管理の面からシンクの使い分けが必要になってくる。普段からの意識づけに取り組んでいただきたい。

～有毒植物について～

消費者（桑島）

最近ニュースで、イヌサフランを玉ねぎと勘違いして食べてお亡くなりになったものや、生焼けの椎茸を食べて皮膚炎になったというものを見た。何か知見があれば教えていただきたい。

事務局

有毒植物による食中毒は全国的に見ると例年発生している。厚生労働省が作成している、有毒植物への注意を促すチラシがあるので、そういったものを使用して啓発している。また、椎茸は十分に加熱して喫食いただきたい。

座長（高崎）

食中毒とは、病気の中でも正しい知識を持っていれば防ぐことができるものである。予防対策としては、基本である手洗いや衛生管理の徹底に尽きると思う。啓発活動は大変かと思うが、地道に取り組んでいただいているということで、引き続きお願いしたい。

～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。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していただくようお願いする。

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。

次回の懇話会は3月の開催を予定している。

以上で、令和7年度第2回北九州市食品衛生懇話会を終了する。