

## 平成29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：平成29年7月24日（月）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、永田会員

(3) 食品事業者：世尾会員、松本会員

(4) 生産者：島田会員

(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

保健環境研究所

産業経済局農林課・水産課

4 議題

(1) 平成28年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果

(2) 食品衛生に関する話題

・自主回収報告制度について

・厚労省からの注意喚起

カンピロバクターによる食中毒について、有毒植物による食中毒について

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(大里)

本日の議題は、「平成28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点ということである。議事のスムーズな進行にご協力いただきたい。

それでは、まず「平成28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) 平成28年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果

**事務局** <資料を用いて説明>

**座長(大里)**

昨年度の監視指導計画の実施結果について報告があった。ただいまの報告について何か質問や意見はないか。

### ～農産物の安全性対策事業について～

**消費者(永田)**

市内流通食品の衛生対策の農産物の安全性対策事業の成分規格違反1件というのは、野菜だったのか、どういう成分違反だったのか。

**事務局**

収去検査の違反事例で説明したグレープフルーツの件のことで、基準を超過した残留農薬が検出されたものである。

**食品事業者(世尾)**

輸入食品は日本に入る段階で洗っていると思うが、それでも農薬が残留しているのか。

**保健所**

検疫所では抜き取りで検査は行っているが、洗浄はしていない。もし洗浄をすると食品によってはカビや傷みが発生することもある。

**食品事業者(世尾)**

検査をして違反が出ると、輸出国へ苦情を出すような措置はあるのか。

**保健所**

場合によっては製品を回収をして、輸出国へ積戻しをさせることがある。

**保健所**

抗菌作用を持たせるためにもまったくゼロにして日本に入ってきているわけではないので、残留量が多かったものが混じってしまったと思われる。それでも違反は違反なので、自主検査等により今後も違反が出ないように指導している。

**消費者(上田)**

スーパーでカットされたスイカなど売っているが、洗った上でカットする場合もあればそのままカットする場合もあると思う。そういったスーパーでの衛生指導はどうなっているのか。

**保健所**

カットするたびに洗うようにするなど指導したことはあまりないが、そういった視点でも確かに指導が必要だと思う。

**座長(大里)**

生活が便利になるほど、すぐ食べれるように色々カットされた形で販売されることも増

えており、どの程度衛生的に取り扱われているのか分からない部分はある。

#### 保健所

切り口の細菌汚染の心配もあると思うが、病原性の細菌は別として少々の細菌であれば入ってきても人間の身体は大丈夫なようになっているので、過剰に心配することもないと思われる。

#### 消費者（上田）

スーパーでの監視の際に少しでも気にしてもらえたら良い。

### ～ノロウイルス等感染症について～

#### 消費者（永田）

スーパーで売っているベビーリーフは野菜なので洗わなければいけないと、普通の消費者は認識していると思うが、若者はサラダの感覚で洗わないで食べる人が多くなっている。加熱もしないものなので、洗わない場合にもしノロウイルスが付着しているとどうなるのか。消費者の責任というのもあると思うが、知らない若者たちにどのように知らせていくのか。

また、ミニトマトを買ってきて洗わないでそのまま食べている若者もいる。その時も菌などがついていたらどうするのかと思った。家庭科で習っていないのか、習ったが忘れたのか、親から教わっていないのか、消費者に対する対策はどうしたらいいのか。農家の洗果場でビニールに包むので洗わなくても大丈夫だと思っている人がいるようなので、農家のスタッフにも仕事をする前に手洗いをするなどの指導はできないのか。

#### 保健所

カット野菜になるとサラダということではほとんど惣菜と同じくらいの扱いになるので、ある程度衛生的な工場で作業してもらっている。農産物については、水につけると傷がつく野菜もあるので、そういうものは洗わずに包装することになる。自分が子どもの頃は家庭科の授業でよく水洗いするよう習った覚えはあるので、どうして若者が洗わなくなってしまっているのかは分からないが、そういった周知も私達の課題であると思う。

#### 学識経験者（谷口）

娘の食生活についての衛生観念を改めて見直してみると、雑な取扱いをする部分と非常に敏感にとらえる部分があり、バランス感覚が悪いなと感じることもある。

#### 消費者（永田）

感染症でいうと、最近手足口病が流行っているが、インターネットでは過激な殺菌方法が書いてあったりすることもある。私たちもバランス悪く捉えがちで、気をつけて見ないといけないと思う。

#### 学識経験者（谷口）

感染症は色々なものが出てきており、非常におそれないといけないものか、程ほどに気をつけなければいいものかの判断が難しいところもある。

#### 食品事業者（松本）

持ち帰りの方法だったり保存方法だったりもそうであるが、洗わなければいけないかどうかといったことも、小売店側がお客様に伝えないといけないことかなと思う。

### ～魚介類の衛生対策事業について～

**生産者（島田）**

市の指導基準違反が4件あったようだが、業者の取扱いによるものなのか、出荷者・生産者の取扱いによるものなのか。

**保健所**

市内の魚屋などではなく、卸売りや輸入者のところでの検査により、細菌数が多かった事例であったと思う。

### ～食中毒注意報について～

**食品事業者（世尾）**

今年の食中毒注意報はもう発令されたのか？また、発令の基準を改めて伺いたい。

**事務局**

今年は6月中に食中毒注意報は発令している。基準は観測局における午前10時の気温25度、湿度70%を2日間超えたときに発令し、9月の終わりまで継続する。

**食品事業者（世尾）**

全国的に基準値は一緒なのか。

**事務局**

北九州市で独自に定めているものである。

### ～食中毒事件について～

**学識経験者（谷口）**

今年の4月に発生した食中毒事件の患者グループが食べた料理はなんだったのか。

**保健所**

居酒屋であるが、料理までは特定できていない。調理従事者から汚染されていると思われるので、全ての料理に可能性がある。症状や発症時間等から当該施設が原因の食中毒事件として判断している。

調理従事者（夫婦）の子どもの幼稚園でノロウイルスが流行しており、子どもから調理従事者に感染し、症状は出なかったが不顕性感染であったようだ。

**学識経験者（谷口）**

ノロウイルスの場合調理従事者から客などに広がっていくケースが多いと聞いているが、今回の件もそうだったということか。

**保健所**

手洗いや手袋さえきっちりとしていれば、感染することは防げたのではと思う。

### ～食中毒汚染実態調査について～

**学識経験者（谷口）**

食肉の衛生対策事業と、食中毒汚染実態調査でサルモネラが検出されたのは同じ件になるのか。

**保健所**

食中毒汚染実態調査で生の肉を買って検査をしたところ、サルモネラが検出されたという件になる。

**学識経験者（谷口）**

肉なのか野菜なのか魚なのか疑問に思ったが、肉でよいのか。

**事務局**

鶏のタタキである。

### ～アニサキスについて～

**消費者（上田）**

アニサキスがテレビなどでよく報道されていて、魚に手を出しづらく感じている。苦情などはあがってきているか。

**保健所**

苦情はあるが、それがアニサキスによるものなかは分からないところがある。最近では病院でも内視鏡を使ってアニサキスを摘出せず、投薬で治療される場合もある。はっきりとアニサキスに感染したという苦情は、今年はない。

**学識経験者（谷口）**

アニサキスは強毒になったのかそれとも増えたのか、どうして最近騒がれているのか。

**水産課**

アニサキスは最近、食中毒の原因として厚労省に報告が必要な項目となったため、件数が増えたような形になっているが、以前から事例自体はあった。

サバについては基本的には、内臓にアニサキスが寄生しているが、太平洋側で取れるサバと日本海側で取れるサバでアニサキスの種類が異なる。太平洋側のアニサキスは筋肉の方に移行し、長崎県などのアニサキスは内臓で留まって筋肉に移行しないと言われている。冷蔵技術の発達により広く流通できるようになったことで、太平洋側のサバも新鮮なうちに生食できるということで、出回るようになったのも要因として考えられる。

**学識経験者（谷口）**

ネットでそういった情報は見られるのか。

**水産課**

日本語の論文で出ていたと思う。

**生産者（島田）**

ネットで見るができる。そういった理由で、関東の方では生で食べることが危ないため文化となっていない。

**消費者（永田）**

アニサキスがいたとしても、歯でちゃんと噛んで食べれば大丈夫なのか。

**保健所**

少しでも傷が入ればアニサキスは死ぬので、噛めば大丈夫である。

**座長（大里）**

それでは、本日2つ目の議題に入らせていただく。「食品衛生に関する話題」ということで、事務局からいくつかの話題を用意しているということなので、説明をお願いします。

## （2）食品衛生に関する話題

- ・ 自主回収報告制度について
- ・ 厚生労働省からの注意喚起（カンピロバクターによる食中毒、有毒植物による食中毒）

**事務局** <資料を用いて説明>

**座長(大里)**

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。  
ただいまの報告について、何か質問や意見はないか。

### ～有毒植物について～

**消費者(永田)**

山菜を自分で採って食べることが流行っているが、山菜については自己責任ということになるのか。

**事務局**

自己責任になる。

**座長(大里)**

山菜を取りに行くときは、精通した人と一緒に行き見分けてもらったほうが良い。

**消費者(永田)**

山菜を摘みましようという目的の会に参加して行ったことがあるが、見分けがつかない。

**座長(大里)**

例えば、山菜を保健所に持ち込んだ場合に判別してくれるか。

**保健所**

山菜の判別までは難しいと思う。自らで食べる場合は自己責任だが、飲食店等で調理した結果、客が食中毒になればその店での食中毒事件になる。

**生産者(島田)**

有毒植物について、スイセンなどはもちろん見るが、他の植物も実際に近場に生えているようなものなのか。

**事務局**

どこに分布しているかまでは把握していないが、例えば昨年食中毒事件になったクワズイモは観葉植物として一般に売られていて、サトイモの葉に似たようなものなので食用と間違えて食べたという事例がある。何か分からないと思うようなものは食べないでほしい。

**学識経験者(谷口)**

「何か分からないと思うものは食べないように」ということを、この啓発チラシにも記載したら良いのではと思う。

**座長(大里)**

トリカブトは猛毒植物としてよく知られていると思うが、私たちの身近に生えているようなものなのか。

**事務局**

食中毒事例がありチラシでも啓発しているほどなので、自生しているトリカブトもある可能性はあるが、どこに分布しているかまで把握はしていない。有毒植物は毒性も強く昨年も死者が出ているので、改めてよく分からないものは食べないようにしてもらいたい。

**食品事業者(世尾)**

私が生まれ育った時代は食糧難で、野山を駆け巡ってはその辺にあるものを口にしてい

たが、今何事もなく生きているのが不思議に感じる。色々と話があり多少神経質になりすぎているところもある気はするが、説明のあったギョウジャニンニクとイヌサフランは確かに素人では見分けがつかないし、仮に知人からもらった場合食べてしまうかもしれない。改めて勉強になった。

#### 座長(大里)

実際に有毒植物による食中毒は起きているわけで、市民に知らせるといのは大事なことであり、積極的にチラシなど配っていただきたいと思う。

#### 学識経験者(谷口)

チラシの裏の「植物名」を「有毒植物名」と変えてもらう方が分かりやすく良いと思う。料理に付いているものは何でも食べてよいと思っていたが、飾りで付いているアジサイは食べてはだめだというのが勉強になった。

自然毒のリスクプロファイルというところを見れば、毒性についてなど詳しいことは情報が得られるのだと思うが、同じような感じで感染症法の説明は厚労省のHPにはあるが北九州市のHPにもあるか。

#### 事務局

感染症の方に確認しないと分からないが、あるのではないかと思います。

#### 座長(大里)

山菜から放射性物質が検出されているという地域はどの辺りか。福島原発によるものかそれ以外の地域か。

#### 事務局

福島原発によるものだと思うが確認はしていないので、後で会員の方にお知らせする。

#### 学識経験者(谷口)

感染性の食中毒よりも、有毒植物による食中毒の方が患者数自体は少ないため、あまり大したことではないと消費者に勘違いされるかもしれないので、致死率が高いということをどこかに書いた方が良いと思う。

### ～街頭啓発について～

#### 消費者(上田)

啓発のチラシやティッシュを小倉駅や街頭で配っているところに遭遇したことがあるが、渡し方が唐突で雰囲気圧倒されて受け取らずに帰ったことがある。私達はこういう目的で街頭啓発を行っていますなど、趣旨が分かるようなものを持ってもらうと良いと思う。

#### 事務局

今年も8月1日に月間事業を実施予定なので、分かりやすく事前に説明するなどして配って行きたいと思う

#### 消費者(永田)

お揃いのTシャツを着たり、のぼりを持ってはどうか。

#### 事務局

Tシャツは難しいかもしれないが、のぼりを持って丁寧に説明しながら啓発したいと思う。

### ～自主回収について～

#### 食品事業者（松本）

例えば東京の製造者が製造したものが自主回収の対象となり、当社の店舗に流通しているケースがある。自主回収にあたっては、基本的に製造者の方で管轄する保健所に相談したうえで回収について決めているものだと思う。当社で販売した場合にはHPや店頭告知で一応お客様にはお知らせしているが、販売者の立場としても基本的に保健所に全て相談するようにした方が良いのか。

#### 事務局

程度というのはあるかもしれないが、ぜひ保健所には相談してもらいたいと思う。

### ～手洗いについて～

#### 消費者（上田）

食中毒を予防する観点から手洗いは重要だと思うが、手洗いの方法について、手を洗った後どれくらいすすぐか、また、どれくらい乾燥させるかによって手洗いの効果が違ってくるというデータがある。乾燥についても、よく乾燥させた後のアルコール消毒の方がはるかに効果がある。ただ手を洗っただけではなく、その後のことまできちんとやらないと洗ったということにはならないと思っている。

#### 食品事業者（世尾）

乾燥もその度合いがあると思うが、よく乾燥した状態でアルコール消毒をするようにしている。また、アルコールを付ける前に2度洗いすることも指導している。

#### 座長(大里)

そういった基本的なことはぜひやっていただきたいと思う。

### ～閉会～

#### 座長(大里)

今回は第1回目の懇話会であったが、豪雨による延期となりご迷惑をおかけした。予期せぬ災害のため通常より遅い時期とはなってしまったが、このようにお集りいただき、活発な意見をもらうことができ感謝している。今後も引き続き食品衛生の向上のため、より一層のご尽力をお願いしたい。

#### 事務局

長時間に渡る意見交換をしていただき、誠に感謝している。

本日いただいた意見については、持ち帰らせていただき、今後の事業の参考にさせていただく。

なお、次回の懇話会は、今年度の事業の実施状況の中間報告ができる、11月頃の開催を予定している。