

平成30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：平成30年11月30日（金）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：甲斐会員、巴会員
- (2) 消費者：永田会員、山下会員
- (3) 食品事業者：入江会員
- (4) 生産者：島田会員、高尾会員
- (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) 平成30年度食品衛生監視指導計画の実施状況について
- (2) 平成31年度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（甲斐）

第2回の食品衛生懇話会の議事に入らせていただく。本日は、2題議題を準備されているということなので、まず「平成30年度食品衛生監視指導計画の実施状況」について、事務局から報告をお願いする。

(1) 平成30年度食品衛生監視指導計画の実施状況

事務局

<資料を用いて説明>

座長（甲斐）

事務局から今年度の実施状況に関する中間報告があった。ただいまの報告について何か質問や意見はないか。

～今年度の監視指導計画の実施状況について～

学識経験者（巴）

事務局から説明があったが、進捗率が約50%ということで、今年度末の3月までには実施できるということによろしいか。

事務局

ご指摘の通り、年度末までに概ね100%を目指しており、現在のところ半分以上ということで順調に監視を行うことができているものとする。

～魚肉わり製品の違反食品について～

学識経験者（巴）

原因及び改善指導について話があったが、手袋の使いまわしに関して、衛生区域と非衛生区域で生食を扱った後の盛り付けの際、手袋を交換しなかったことが原因なのか

事務局

区域というよりも、作業工程間での手袋の使いまわしによる汚染が原因と考える。

学識経験者（巴）

説明の際は、原因をはっきりとご説明いただきたい。

事務局

了解した。

～フェリーの食中毒事件について～

学識経験者（巴）

何を食べて、原因は何だったのか。

保健所

原因食品は洋風定食である。ここに至った経緯として、フェリーの中の飲食店では3種類「団体用の洋風定食」、「団体用の和風定食」、「一般乗船者対象の夕食バイキング」の食事を提供しており、和風定食と夕食バイキングを食べた方からは症状が発生していないということで、洋風定食が原因食品と断定した。

学識経験者（巴）

洋風定食の何が原因だったのか。

保健所

食材の検査もやってみたが、食材からウイルスを検出することが困難であるということもあり、食材の断定まではできていない。疫学的な調査から洋風定食が原因と判断した。

学識経験者（巴）

せっかくこのような会に参加させて頂いているので、勉強させて頂きたいと思っている。できるかぎり詳細を教えて頂ければ学校や学生にも還元できる。

保健所

説明不十分の部分もあるかと思うので、ぜひ屈託のないご意見を出していただき意見交換できればと思う。

消費者（山下）

調理従事者からもウイルスが検出されたということは、保菌していた方が調理をしたことが原因で食中毒が起こったのか、原材料由来で起こったのか。

保健所

原材料や器具が汚染されていたのか、調理従事者から汚染されたのかは推測の域は出ない。この調理従事者は洋風定食、和風定食、夕食バイキング全ての調理に関わっているものの、調理時間帯が異なるため、その間に手洗いを徹底したことで和風定食や夕食バイキングまでは汚染されなかった可能性もある。

学識経験者（巴）

そういった詳しい説明が聞けるとありがたい。

保健所

他にも断定に至った経緯として、いくつかある。例えば、トイレで嘔吐した方がおり、仮にこの嘔吐物を原因として感染が広まったとすると、感染症と判断することになるが、実際のところ嘔吐した男子トイレを使用した方のうち、和風定食を食べた方からは症状が出ていない。また、和風定食を食べた方々の部屋からは、症状が出ていない。

こういったことから、洋風定食が原因だと判断した。

座長（甲斐）

最近では食中毒といえばカンピロバクターかノロウイルスということで、良い事例だと思う。

事業者（入江）

HACCP の考え方や、最近話題のパイロットの飲酒問題の件との絡みで、乗船するときに調理従事者の健康チェックはあったのか。

保健所

健康チェックはされているが、今回の調理従事者は症状の出ない不顕性感染者ということで、症状が出ていないため意識が低かった可能性はある。ただ、ノロウイルスというのは意識を高く持って、常に手洗いを十分にやっていたら今回の食中毒は防げた事例だろうということで、衛生教育で話をしている。現在のところ、フェリー側も高い意識をもって従業員教育等行ってもらっている。

座長（甲斐）

こういった場合は佐世保市、北九州市等合同で調査を行うのか。

保健所

その通りである。佐世保市とは保健衛生課を通じて情報のやりとりをし、生徒等の調査は佐世保市でやっていただき、北九州市では施設側の調査をやった。ただ、今回は対象がフェリーということで移動するため、日によって北九州市内に停泊していないときもあり、調査が難しい側面もあった。

～夏季一斉取締りについて～

消費者（山下）

生食肉の監視指導を行ったのだらうと思うが、提供している飲食店は居酒屋など夜に営業をしているお店が多いと思うが、夜営業を行っているときに監視を行っているのか、市の勤務時間内で昼の仕込みの時間帯などに監視を行っているのか。

保健所

夜間の監視は原則行っていないが、暴迫活動に合わせて、警察や消防、建築部局と合同でスナックなどの店舗に監視に入ることはある。確かに、焼鳥屋や焼肉屋などの監視については苦慮しているが、計画的に夕方時に1店舗1店舗粘り強く監視している。

生産者（島田）

夜の監視は抜き打ちでやっているのか。

保健所

抜き打ちで行うが、暴迫活動については、マスコミを呼んで出発式を行うなど、市民に対するPRの意味も兼ねてやっている。

生産者（島田）

違反のある店を見つけたことはあるか。

保健所

食品衛生責任者の届出がなされていないなど、事務手続上の不備を発見したことはあったが、無許可営業など重大な問題を発見したことはない。

～年末一斉取締りについて～

消費者（山下）

説明スライドの写真で、チラシを従業員に渡している風景があるが、監視指導を強化というと、消費者のイメージとしては実際に食品を作っているところに入って監視をするのかなと想像するが、この写真のようにチラシを渡しているだけなのか。

保健所

年末一斉調査は、宴会が多くなったり、食品の流通が増えたりする年末に、厚生労働省及び消費者庁の声掛けのもと全国一斉にやっている。大規模な食品取扱施設などに対して集中的に監視を行うということで、監視を強化するという表現を使っている。日ごろの監視では、必ずしもチラシを使わないが、年末一斉では、ポイントを絞ってチラシを利用して監視を行っているということである。

～子ども食堂について～

生産者（高尾）

今、子ども食堂など認可されていない団体の中で、食品が提供されるということに関して何か対策等されているか。

保健所

子ども食堂に関しては、子育て部局の方で自主管理のルールを作成しており、開設にあたってまず保健所の指導を受けることになっている。また、自主的に年2回程度の管理者向けの講習会を行うということで、保健所の職員が講師を担っている。それ以外では、学園祭などのバザーがあるが、保健所に相談に来るように呼び掛けており、当日の体制や食品の提供方法など衛生管理の指導を行っている。

生産者（高尾）

常時ではないが、食材を提供できる団体として、ある程度のルールの中できちんと管理できているのかなという心配があった。

保健所

保健所の窓口の方で、いつでも相談に対応している。

～手洗い教室ついて～

消費者（永田）

飲食店の方向けの手洗い教室などはやっているのか。

保健所

例えば食品衛生協会が主催するノロウイルス講習会など、事業者が来られる機会に手洗い講習を行っている。ただ、全てには行きわたらないため、通常の監視指導の際に手洗いについて指導を行っている。

事業者（入江）

食品衛生協会は各種食品の組合の代表者の集まりであるが、代表者には手洗いマイスターという資格を取得してもらい、それを組合に持ち帰ってアピールしてもらうことで、組合員に手洗いの指導をしてもらうとともに、手洗いマイスターの資格をとるよう促している。手洗いマイスターといっても単に手洗いなので、シンプルなものではあるが、広めていただいているところである。また、HACCP への対応に関して、手洗いに始まり手洗いに終わるというくらいに、手洗いの重要性を訴えながら HACCP の普及ということも食品衛生協会では進めている。手洗いマイスターを初めて聞かれた方もいると思うが、各業界団体に問いかけてもらえば、その代表者はご存知だと思う。

消費者（永田）

子どもたちの手洗い教室も大切だと思うが、見ていると保護者の方がよく分かっていないのではないかと感じることもあるため、保護者向けの手洗い教室もあった方がよいのではないか。それから、スーパーの総菜店の店員で、エプロンやマスクをつけたままトイレに行っているのを目撃したことがあり、これはいったい誰が取り締まるのだろうと思ったことがある。

保健所

市民センターレベルでは、保護者向けの教室をやっている実績はある。それから、市民センターや学校など、色々なところに手洗い教材の貸出を行っており、保護者も触れる機会も増えていると思っている。

保健所

つい先日、学童保育の小学生を対象とする一日食品衛生監視員委嘱事業を実施し、お子さんは熱心に手洗い実習をやってくれた。その中で最後に総評として、家に帰ったら今日あったことを保護者に話してくれと言わせてもらった。子どもの方から保護者に話してもらうのも効果があるのではないかと考えている。

消費者（永田）

男性の手洗いを見たことがあるが、水道水で少し濡らしているだけの人もおり、あれがもし店員さんだと思ったら、少し怖いと感じたことがある。

保健所

そういったこともないようにというのは、保健所の監視指導ポイントの一つでもあると

思っており、あらためて職場に持ち帰って監視員に伝えたいと思う。

～食品衛生責任者ついて～

消費者（永田）

飲食店など食品を取り扱うお店では、食品衛生責任者を設置しなければならないというのは知っているが、資格維持のための手洗い講習会とか、もう一度衛生管理について勉強するような機会はあるか。

保健所

再教育のシステム自体はないため、不十分な部分もあるかもしれないが、飲食店などは更新制であるため、少なくとも更新の際には衛生管理について指導する機会がある。

座長（甲斐）

活発に議論いただきありがたく思う。それでは、本日2つ目の議題に入らせていただく。「平成31年度食品衛生監視指導計画（案）について」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。次年度はHACCPの制度化ということでかなり重要な年度になるのではないと思うが、その辺りも踏まえて説明いただければと思う。

（2）平成31年度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（甲斐）

事務局から「平成31年度食品衛生監視指導計画（案）」について報告があった。HACCP制度化のバックグラウンドとして、食中毒対策はここ20年くらい成果があったものの、件数・患者数も下げ止まりになった現状で、国も何かしなければならぬとさらなる対策を検討してきた。2020年に東京オリンピックが開催されることをいい機会ととらえて、これまでは一部の事業者だけが対象であったHACCPのシステムを、食品を取り扱っている事業者全員に義務化させようということになった。国は細かいところは決めずに、制度化をするという前提で地方自治体にも事務を強いており、走りながら内容を詰めているという状況である。そういった途中経過の細かい話を説明していただいたということである。ただいまの報告について、何か質問や意見はないか。

～報告全般について～

学識経験者（巴）

細かい話が多くて理解できなかった部分もあるが、今の報告の中で一番伝えたいことは何だったのか。

事務局

一つは来年度の計画の策定にあたって、これから案を作成して市民意見を募集し、それ

をもとに、次回の懇話会で会員の皆様にもご意見をいただくことになっている。そこで、現在の概要を取り急ぎお話しさせていただき、現段階でご意見があればそれも盛り込んで、計画案を策定したいということで説明させていただいた。

もう一つは、15年ぶりの食品衛生法の大改正ということで、国自体も国民全員に周知していきたいと考えており、私たち自治体としてもこういった機会を通じて法改正があることを認識してもらいたいということがある。その中でも営業者の方に理解いただきたい点、消費者の方に理解いただきたい点がある。懇話会のみなさまには特に HACCP の制度化については持ち帰っていただきたい。

学識経験者（巴）

あまりにも詳しすぎて理解できなかったのでもう少しシャープに説明してもらえたらと思うし、質問の時間が長い方が良く思う。私の管理栄養士コースの関係では、まさに国家試験にも出題されるテーマであり、変更になった点は聞き逃してはいけないと思って聞いていたが、理解できなかったのでもう少しかみ砕いた説明をしてもらえればと思う。

事務局

政省令など中身の細かいところがまだ出てきていないため、今後出てこればそれに応じて、もっと分かりやすく説明したいと思う。

～HACCPについて～

事業者（入江）

HACCP の制度化は東京オリンピックまでにということであるが、以前食品の展示会がヨーロッパで行われたときに、日本食のブースで美味しいダシが出ているということで好評をいただき、外国の方から「何℃くらいで何分くらい煮詰めているのか」と質問され、「今までの勘でやっている」と答えたというエピソードがあった。ヨーロッパは陸続きに近い距離で食品が流通するというので、何かしらの規制が必要と考えているが、「日本は未だに職人の勘や技で食品が作られているのか」という指摘があったということで、1回1回作るごとに今何℃であったとか、何分間加熱したかなどの記録がなかったので、そういった記録を取ることを世の中に広めようというのが大きなきっかけと聞いている。

学識経験者（巴）

私も病院に勤めていたことがあるが、1回1回煮詰めるたびに温度を計測するなど、非常に大変であった。また、味の素でうまみの研究を行っていたこともあるが、ダシを取るのに京都の一番良いところは60℃でそれ以上は絶対に上げないというような、そういったファジーなところも日本のいいところと考えている。HACCP だけでは解決できない問題もあり、記録を取ることに一生懸命になるのではなく、本当のおいしさ、調理法など、日本の本当のいいところも残せるような仕組みを作ってもらえたらと思っている。

食品事業者（入江）

餡を作るのにもやはり煮詰める温度というのがあり、昔はその日室温や湿度で煮詰める温度が変わっていた。職人が煮詰めた餡を口に入れて噛むことで、煮詰める温度を確認していたが、今ではそういったことはできなくなり、すべて数字に置き換えるようになった。

学識経験者（巴）

そういった日本の職人の良さなどを残してもらいたい。

事業者（入江）

東京オリンピックで外国人が枚挙して訪れた時に、日本の食品のレベルが低いと思われるような方向に向かっているのかなと思う。

座長（甲斐）

私自身もパンや菓子、麺類を取り扱っていたことがあるが、個人で作るときにはその日の室温や湿度で水を調整して作っていたが、逆に大規模な工場ではそれを数値化してやらないといけなかった。材料も作り方も同じはずなのに、数値化したものよりも手で作る方がおいしいというようなことが起こっていた。

～食品表示法について～

事業者（入江）

食品表示法についてはまだ煮詰まっていないところもあるかと思うが、原産国や遺伝子組み換えの問題があると思う。業界柄、砂糖についての事例になるが、砂糖の原産国が6か国ほどあり、砂糖メーカーでは原産国を答えられないという返答を受けた。また、砂糖の原材料に使用されるともろこしはアメリカから輸入されているが、ミックスとなっているため判別がつかないと、アメリカ側から主張されている。そういったところが今後どう整理されていくのか注視している。

～市民意見募集について～

消費者（山下）

市民意見を1月から一か月間募集するということがだが、意見を考えるにあたって日程が厳しいなと思いながら見ていた。他に意見を提出されている方も少なく、消団連としては今年も何らかの意見を出したいと思っている。

～食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について～

消費者（永田）

消費者の単純な疑問として、食品を製造する時に使用するホースやバケツとかの素材も関係してくるのか。

食肉センター

食品を製造する時に使うのが器具で、食品を販売する時に入れているものが容器包装である。詳細がまだ国から公表されていないが、製造する過程でホースやバケツを使用していけば器具として該当する可能性はある。

学識経験者（巴）

集団給食施設で回転釜に水を入れるときなどはホースを使うし、釜から食品を出すときにバケツや鍋を使ったりすることもあるので、そういったもののことではないか。

事業者（入江）

食品専用の貯蔵するようなプラスチックバケツなどは確かにある。しかし、何に対しても使えるようなバケツとは分けけて販売されている。

消費者（永田）

やはりホースやバケツも器具にかかってくるということか。

事務局

国がどういった基準で使用を認める物質を定めていくかなど詳細は決まっていないが、

食品用器具ということで、かかってくるのではないかと思われる。

学識経験者（巴）

例えば、集団給食施設では箸は木製を使ってはいけないと言われているが、そのような感じで、もっと厳しくなってくるということか。

事務局

材料となっている物質そのものを言っているわけではなく、そこに使用している物質の話である。今まで日本ではネガティブリストといって、原則すべて使用を認めただけで、使用してはいけない物質をリスト化していたが、今後はポジティブリストで原則すべて使用を禁止したうえで、使用できる物質がリスト化されることになる。

一応、今回のポジティブリスト制度の対象材料の範囲は合成樹脂ということで、国の方で現在検討が行われているので、また情報が明らかになり次第、お伝えしていきたいと思う。

～閉会～

座長（甲斐）

私自身も細かいところでいくつも質問したいことがあったので、またいつかの機会に質問させてもらいたいと思う。今回、北九州市の食品衛生に関する啓発活動が豊富で、たくさんの方の事業をされているなど感じた。その活動をより良いものにしていくのにも、ここにいらっしゃる会員みなさんのご意見が必要かと思う。会員みなさま方からも多くの意見をいただき感謝している。北九州市ではここで出た意見を、次年度の監視指導計画に反映していただければと思う。

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、今後の事業や監視指導計画の参考にさせていただく。

なお、次回の懇話会は、来年度の監視指導計画の市民意見募集が終了した2月～3月頃の開催を予定している。日時についてはまた改めてご連絡させていただく。

以上で、平成30年度第2回北九州市食品衛生懇話会を終了する。