

令和元年度 第2回北九州市食品衛生懇話会 議事録概要

1 開催日時：令和元年10月18日（金）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：甲斐会員、巴会員

(2) 消費者：永田会員、山下会員、土井会員

(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結果

(2) 令和元年度食品衛生監視指導計画の実施状況

(3) 令和2年度食品衛生監視指導計画の策定

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。本日の議題は、「平成30年度食品衛生監視指導計画の実施結果」、「令和元年度食品衛生監視指導計画の実施状況」「令和2年度食品衛生監視指導計画の策定」の3点である。それでは、まず「平成30年度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30年度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

事務局から平成30年度食品衛生監視指導計画の実施結果に関する報告があった。ただいまの報告について何か質問や意見はないか。

～食肉の衛生対策事業について～

消費者（土井）

と畜検査では、牛や豚を全頭検査していることがわかった。このうち、全部廃棄が2件、一部廃棄が5,048件ということだが、どういう理由で廃棄になったのかを教えてください。

食肉センター

全部廃棄の2件については、いずれも牛である。

牛白血病と敗血症という病気のため、全部廃棄に至ったものである。牛白血病は、全身性の病気で、食用としては不合格になる。また、敗血症は、血液の中に菌が入り全身に回るため、廃棄することになる。

一部廃棄については、毎年5,000件程度ある。例えば、炎症や水っぽいといった部分があれば、その一部を切除して、残りの部分を食用として合格させる。

～市内流通食品の衛生対策について～

消費者（山下）

お店に監視に行った時に、表示基準違反は、その場で指導すると言っていたが、例えばどなたころが表示から漏れていたのか、どのような指導をされているのかを教えてください。

保健所

資料6ページに示した「立入検査で発見した違反事例」の表のとおり、12件の違反事例があった。期限表示の年度を誤っていたもの、検査で着色料が検出されなかったが実際には使用されていたもの、大事には至っていないがアレルギー表示の欠落などがあった。

消費者（山下）

アレルギーの表示が欠落していた場合は、企業が回収や謝罪会見を開いているイメージがあるが、そこまでのものではなかったということか。

保健所

現場でPOP表示が行われ、商品が広域に流通していた場合には自主回収の措置がとられている。この表にある事例は、回収の命令が必要な状況には至ってなかったものである。

事務局

広域流通がなく、店頭販売のみでまだ店頭に残っているといった、口頭指導によって即対応が可能な場合の事例である。当然アレルギーの問題は特に慎重に取り扱うようにしている。

事業者（入江）

製品自体にアレルゲンが入っている場合は当然であるが、同一ラインでアレルゲンを含む別の製品を製造している場合、同じ屋根の下でアレルゲンを取扱っているという状況でも、アレルゲンの表示への要望が高まりつつある。

食物アレルギーは大変怖いので、もっと追及して監視するとともにどのようなアレルゲン表示違反だったのか明確に表現できるようにすべきだ。

座長

食物アレルギーに関する意見があったが、蕎麦などごく微量であっても重篤な症状が出る場合があるので、消費者としても気になるところであると思う。注視していただきたい。

～手洗い実験用機材の貸出しについて～

消費者（永田）

機材の貸出しは、「団体でないといけない、個人はだめ」というような条件があるのか。貸出し手続きについて教えて欲しい。

事務局

手続きは、保健所に電話をして予約をしてもらう。団体でも個人でも構わない。

東部管内の貸出し窓口は、中央卸売市場内の広域食品指導係、西部管内の貸出し窓口は、コムシティ内の西部生活衛生課にある。

消費者（永田）

先日開催された家庭教育学級において「家庭でできる食品衛生を考えよう」という内容を参加者があまりご存じなかったようなので、保健所のチラシ等を使ってSNSで発信したい。資料やチラシに関しては、北九州市のホームページからダウンロードしたものを利用してよいのか。

事務局

チラシや資料は、市民センターにも置いてあるが、保健所にさまざまな種類が揃っている。窓口においでいただければ、ご案内できる。是非、北九州市の食品衛生の取組みをSNSで発信していただきたい。

～平成30年の市内食中毒発生状況について～

座長

平成30年は、事件数も患者数も前年に比べ増加し、ノロウイルスの食中毒が患者数を押し上げる要因になったという説明があったが、よく見るとウエルシュ菌による食中毒が2件発生している。ノロウイルスだけでなく、ウエルシュ菌による事件も同様に患者数を押し上げる要因になったかと推測する。ウエルシュ菌による食中毒の原因について教えて欲しい。

保健所

事件番号3番は、事業所の寮で発生した事案である。ウエルシュ菌は、生活環境中にも広く存在しており、原因の究明には、患者便から検出された菌が、食品残品や施設のふき取り検査から検出されないと解明は難しい。この施設では、大量調理施設マニュアルに沿って衛生管理が行われており、検食があったが、ウエルシュ菌は検出されなかった。

本件では、検査の結果や聞き取り等の調査結果を総合的に評価して食中毒と断定した事例であり、原因については様々な可能性を考えて指導を行った。

事務局

事件番号5番は、老人ホームで発生した事案である。

老人ホーム内で、寝たきりの方々の多くが下痢を発症しているという届出があり、調査を開始した。検便を行った結果、ウエルシュ菌が検出されたが、検食からは検出されなかった。そのため、原因食品の断定には、至らなかったが、患者は当然施設で提供された給食しか食べておらず、総合的に判断して食中毒事件と断定した。

座長

教科書的には、ウエルシュ菌による食中毒の原因の多くが、調理法によるもので、一晚放置したため芽胞が発芽するというパターンだが、実際に原因を究明するのは、難しいことがわかった。

消費者（山下）

飲食店で食中毒を出したときは、2日間営業停止等の処分をされているが、こういった老人ホームや寮のといった給食施設では、営業停止をすると食事の提供に影響があると思う。こういった場合は、営業停止ではなくて、監視指導で対応するのか。

事務局

飲食店と同様に、営業停止処分を行うことになる。この間その施設の厨房は使用できないので、食事は、他から弁当をとるなどの対応をとっていただく。営業停止の処分は、再発防止の衛生対策を確保するためであり、罰則の意味合いではない。

座長

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。「令和元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説明をお願いします。

（2）令和元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

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。

～収去検査で発見した不良食品について～

消費者（山下）

アイスクリームの販売状況などを含めて、どういったお店なのか気になる。

アイスクリームを食べた後、孫などがお腹を壊したりすることがあるが、まさか大腸菌群等が原因だとは思わないし、普通は冷たいものを食べ過ぎただからだろうと意に介さない。実際には、下痢をした方やお腹を壊したりしている人が多い状況なのではと感じているが、健康被害はなかったのか。

保健所

お店でPOP表示を行って呼び掛けているが、今のところ、お腹を壊したり、健康被害の申し出等はない状況である。

消費者（山下）

どういった販売形態のお店なのか。

保健所

容器包装済みの自家製アイスクリームを冷凍ケースに入れて販売したり、客の求めに応じてカップに入れて小売りするお店である。

事業者（入江）

アイスクリームの件だが、10月16日にソフトクリーム HACCP の手引書が公表されたところである。北九州市は、まだまだ HACCP に対する浸透が遅れているように感じている。HACCP の手引書については、現在 50 種類の手引書が出来上がっている。市内でも、一つ一つの業者が丁寧にその手引書に沿って取り組むべき時がきている。

乳製品が主な原料となるアイスクリームの製造においては、その製造業者がどのような製造を行っているかで検査結果が大きく異なってくると思う。

座長

大腸菌群が検出されたという報告をよく見るが、検体 1 g あたりに何個検出されたのかによっても、評価が変わるところである。汚染度についても同様に評価するので、結果判定の値まで公表するシステムがあるとうれしい。

～食中毒事件数アニサキス1位について～

消費者（山下）

養殖業の方との交流をしたときに、よく話題になるのが、ブラックライトを当てるとアニサキスが見えて排除できるという話だが、そういった取組みは実際にあるのか。

保健所

西部管轄内の事業者の取組事例について説明する。ある大手スーパーではアニサキス対策として、ブラックライトとコールドテーブルが導入されていたが、アニサキス食中毒が発生した。ブラックライトは、調理加工者がアニサキスを確認するための補助器具として使用するもので、魚を捌く時にブラックライトを当てながら虫体の有無を確認して作業する。また、コールドテーブルは、一定期間冷たいテーブルの上に乗せておくことで環境が悪くなってアニサキスが筋肉からでてくるという性質を利用したものである。このような対策を導入していたにも関わらず、事件が発生しているので、完璧な予防対策が難しいのが現状である。

座長

市内の漁業者は、アニサキスに対してどういった対策をされているか。

生産者（島田）

養殖や青物の魚の取扱いがないのでブラックライトのような機械は導入していない。なお、養殖カキについては、一定の間殺菌した海水の中で循環させた後に出荷している。

水産課

北九州市内の漁獲に関しては、アニサキスの報告の多いサバやカツオといった回遊性の青物はあまり漁獲されていない。白身の魚や根魚といったものが多い。

漁業者の方は、できるだけ新鮮な魚を市場に出荷するために、船上の生簀や、船の横から籠を吊るして魚を生かしておいてそのまま活魚で流通させたり、絞めて直ぐに出荷したりするように努めている。

今後も漁業者へアニサキス等の情報を提供し啓発をしていきながら、新鮮な魚の提供ができ

るように努めていきたい。

座長

活発に議論いただきありがたく思う。それでは、本日3つ目の議題に入らせていただく。「令和2年度食品衛生監視指導計画の策定」について、事務局から説明をお願いします。

(3) 令和2年度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

事務局から「令和2年度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何か質問や意見はないか。

～新規事業 HACCP について～

学識経験者（巴）

HACCPを導入する際、小規模事業者など、経済的な面で対応できないような場合、北九州市が予算的なものをもって、支援するといったことはあるのか。

事業者（入江）

企業規模や事業業態によって、取組むべきHACCPのレベルが異なるため、費用をかけなくてもできることが沢山ある。それをまず、広めていかなければならないと感じる。企業規模によっては、完全なHACCPによる衛生管理を制度として取り入れなければならないということになっている。

学識経験者（巴）

小規模事業者は、食中毒を出さないように相応のHACCPを取り入れていくということか。

事務局

飲食店営業など業種別に手引書がある。その中にもあるように、HACCP自体が、ソフト面での衛生管理であり、費用をかけなければならないということではなく、記録管理を実施しながら食中毒を防止するということであるので、個人の意識改革を行うのが、我々の役目と思っている。

現在、厚労省からは、概ね従業員数が50人を超えるような事業者では、コーデックスHACCPに基づく衛生管理を取り入れるように線引きされる方向性であると聞いている。

～災害時の食中毒対策について～

消費者（山下）

北九州市では、大きな災害は来ていないが、千葉県のような大停電になったときに、食中毒が発生していたという話を聞いた。北九州市でも、いつ台風などによる災害が起きてもおかしくない状況なので、災害時に自宅にある物でも、ここに気をつけないといけないというようなポイントを、家庭でできるHACCPとして浸透させながら、災害時における注意喚起や啓発

活動を実施する予定はないのか。

事務局

災害時の避難所での、マニュアルは整備されており保健所で監視指導を行う準備はできている。家庭でのレベルでは考慮されていない。ご意見を受け止めて、今後の課題としていきたい。

～アレルギー混入防止対策事業について～

座長

次年度のアレルギー混入防止対策事業の収去検査項目として乳と卵とあるが、特定原材料7品目すべての、検査を実施しないのであれば、乳と卵の2品目に絞った理由を教えてください。

保健所

監視指導計画の検査対象については、基本的に全国的な違反の事例や食中毒の発生状況などを踏まえて決定しているが、近年、市内での違反事例はなく事故等もなく、これらを理由としたわけではない。

事務局

特に菓子製造業で製造される、原材料に乳と卵を使用していないパンにおいては、乳と卵のコンタミネーションが懸念されるため、力をいれている。

～表示基準に関する啓発指導事業について～

事業者（入江）

表示基準に関する監視計画が、手薄に感じる。来年の4月1日からは、栄養成分表示など食品表示法の改正で定められた新たな表示基準に対応することになるが、その周知や監視はどうなっているだろうか。

学識経験者（巴）

国が定めているアレルギーの表示義務が何種類かあるので、それに準じていただきたい。災害時にアレルギー体質の子供が3kg程痩せるという論文報告がある。この理由としては、災害時に食べ物にアレルギーの表示がなくて何が食べられるのかが判らないことがあるためと聞いている。北九州市のような大きな市で取り組んでいただけると、子供たちが助かる。

事務局

アレルギーの表示義務がある品目が7種類で、最近アーモンドが表示を推奨すべき品目に加えられ、21種類になった。表示に関しては、いただいた意見を参考に、監視指導計画の策定に反映させたい。

保健所

先程の加工食品の表示ルールの変更の件について、現場から補足説明したい。来年の春、4月1日以降は、表示法の改正ルールが適応されるが、本年度も保健所でチラシを作成し、特に重点的に加工食品を取扱う事業者に対して、集中的にチラシを配布し広く周知に努めている。経過措置期間が令和2年3月31日までであるので、引き続き周知に努めていきたい。

事業者（入江）

加工食品の現場では、表示ラベル印刷の改版に追われている。包材の在庫等の問題も含め、新表示対応への切替えに非常に労を費やしているところである。表示の切替え対応には、時間がかかるため、事業者へ周知の徹底をお願いしたい。

表示に関しては、消費者庁に一元化されたことによって、行政の表示指導はどのように変わ

ったのか。

事務局

表示法の一元化により、例えば、食品偽装の場合には、これまで旧 J A S 法が所管していたが、都道府県事務が我々市へ委譲された。栄養成分表示は、健康推進課が対応しているというような変化がある。新たな表示への切替えまで、期限があと半年に迫っているので、周知をしていくとともに、事業者には保健所へ相談に来ていただき対応していきたい。

～閉会～

座長

いつにもまして、質の高いご意見をいただき、熱心に議論していただき、感謝する。コストと人の問題があるだろうが、可能な範囲でいただいた意見を、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。議題の内容が多く、議論の時間が少なくなってしまいお詫びする。質問等があれば、事務局担当者へ直接連絡して欲しい。

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する 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、令和元年度第 2 回北九州市食品衛生懇話会を終了する。