

令和2年度 第3回北九州市食品衛生懇話会 議事録概要

1 開催日時：令和3年3月29日（月）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、桑島会員

(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) 令和3年度食品衛生監視指導計画の策定について

(2) 食品衛生に関する話題

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3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、「令和3年度食品衛生監視指導計画の策定について」、「食品衛生に関する話題」の2点である。それでは、まず「令和3年度食品衛生監視指導計画の策定」について、事務局から報告をお願いします。

(1) 令和3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3年度食品衛生監視指導計画の策定」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。

～監視指導計画(案)全体に対する意見について～

学識経験者(巴)

全体をもう少しシャープにまとめてもらうと良い。令和3年度に作成する予定のパンフレット及びイラストを入れた成果物を来年度の懇話会で見せてもらい、どのような成果が出たかを報告して欲しい。

～SNSを活用したリスクコミュニケーション事業について～

消費者(永田)

インターネットを利用したリスクコミュニケーション事業として、Twitterの活用を検討してはどうか。北九州市保健所東部生活衛生課 YouTubeチャンネルの再生回数はどれくらいあるか。「北九州市・食品衛生」と検索して、当該チャンネルにたどり着くのは難しい。どのような工夫をしているか教えて欲しい。

保健所(東部)

例年、リスクコミュニケーション事業で工場見学や一日食品衛生監視員委嘱事業を行っていたが、今年度は新型コロナウイルスの影響で、集会形式での対面開催ができなかった。その代替としてYouTubeチャンネルを作ったもので、今後状況をみながら改善していければと考えている。また、新型コロナウイルスの影響で手洗いに関する需要があり、東部生活衛生課広域食品指導係が以前作成した手洗い啓発の動画についてもアップしているため、北九州市のホームページからアクセスしてご覧いただくことができる。なお、Twitterは現在のところ利用していない。

消費者(永田)

Twitterを経由してYouTubeを閲覧することは多いため、是非検討してもらいたい。

消費者(山下)

チラシにQRコードを添付すると良い。すぐに、インターネット上のサイトにたどり着けることも重要である。

保健所(東部)

Twitterについては今後研究したいと思う。QRコードは、今後チラシに反映させたい。

消費者(山下)

出前講演やリスクコミュニケーション事業を活用し、食品表示110番の問い合わせ先を周知していくということだが、出前講演は年何回程度行っているのか。令和2年度は新型コロナウイルスの影響でリスクコミュニケーション事業は十分にできなかったと思う。

インターネットの活用や、二次元コードを使ったサイトへの誘導など、集合形式の開催によらない啓発方法の工夫が必要と考える。

事務局

出前講演及びリスクコミュニケーション事業については、令和2年度はまだ集計できていないが、新型コロナウイルスの影響で、かなり減っていると思われる。令和元年度の実績は、事業者対象は59回（3,472人）、消費者等対象は49回（2,565人）、合計で108回（6,037人）開催している。新型コロナウイルスが収束したら、例年通りとなると考えている。

消費者（永田）

私が開催している健康の講座で、食品衛生や遺伝子組換えの安全性をテーマに取り上げて欲しいというご依頼も結構増えている。遺伝子組換え食品について、厚生労働省が安全と言っていることは分かっている。しかし、最近はネット上でアレルギーの原因になっているのでは、といった情報も出回っている。消費者が安心するような情報も併せて発信していただきたい。

～新型コロナウイルス感染症に伴う飲食店のテイクアウト販売の増加について～

消費者（山下）

消費者団体連絡会の中で、監視指導計画に対する意見をまとめるにあたって、テイクアウトは安全かという意見が多く挙がった。飲食事業者、消費者ともにすぐに食べる分には大丈夫だと考えているが、店頭等でテントを張って販売しているところを見たりすると、今後暑くなることもあり、食中毒は本当に大丈夫だろうかと感じる。

保健所（東部）

飲食店のテイクアウト販売は、新型コロナウイルスの関係で来客数が少なくなったこともあって、5月頃くらいから徐々に増えてきた。そのため、保健所でも5月と8月の2回、テイクアウトを行っている飲食店が多く集まる魚町銀天街等で、監視指導を行った。食品の温度管理を徹底し加熱したメニューを取り扱うこと、外気に置かずに可能な限り店内で保管し、客からの注文ごとに受渡しを行うこと等の指導を行った。また、店頭販売を行う場合、消費期限や保存方法、アレルギーの表示義務はないが、食品による事故を未然に防止する観点から表示を行うよう指導している。

～若年層へのカンピロバクター食中毒予防の啓発について～

消費者（山下）

大学生であれば、大学の学生課と連携して、学生への情報発信に協力をお願いしてはどうか。電話でなくチャットやLINE等により、保健所への問い合わせが簡単にできる仕組みを検討してはどうか。

保健所（東部）

チラシの配布については、大学の学生課に協力をお願いしている。チャットやLINE等を活用した取組みについては、これから考えていきたい。

～営利を目的としない食堂(子ども食堂等)の保健所への届出の必要性について～

消費者（永田）

営利を目的としない子ども食堂等は、保健所に届け出た方が良いか。

保健所（東部）

許可を要するかどうかは、提供方法や営業形態等を考慮する必要があるため、保健所へ個別に相談していただきたい。

～HACCP に沿った衛生管理の普及推進事業について～

消費者（永田）

私が開催している講座等で HACCP について聞かれることが多い。消費者は HACCP をよくわかっていないことが多いが、中には HACCP をちゃんとやっているお店かどうか知りたいという方もいる。食品表示についても、商品に詳しく書かれていても、見方がよく分からない方が多いため、行政に分かりやすく常に発信して欲しいという意見が多い。新型コロナウイルスで保健所の業務は大変だとは思いますが、要望したい。

保健所（東部）

保健所も法改正前に事業者対象の HACCP 対応に追われているところであり、今後市民に対しても分かりやすい情報提供ができればと考えている。

事業者（入江）

食品衛生協会会員からは、HACCP を導入していないと罰せられるのか等よく聞かれるが、明確に答えることが難しい。業種によって HACCP の取組みが異なるため、厚生労働省から様々な HACCP の手引書が出ている。業種別のものをうまく活用していただきたい。どういった食品を製造・販売しているかどうかで判断してもらおうと良い。

消費者（永田）

講習会等で、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と「HACCP に基づく衛生管理」の明確な違いは何ですか、といった質問を受けることがある。

事業者（入江）

一つの指標として、食品を取り扱う従事者数で線引きされており、50人がボーダーである。

消費者（永田）

アルバイトやパートは員数に入るのか。

事務局

個別具体的なところは、保健所と相談しながら確認していただきたい。「HACCP に基づく衛生管理」は事業者自らが定められた手順に沿って、工程ごとの危害要因を分析し、衛生管理計画を作成する必要がある、負担が非常に大きくなるのも事実である。当然そのような人数を抱えているのは、大手の食品事業者となると思われる。

HACCP への取組みが不十分であることをもって即罰則というわけではないので、まずは周知していくことが重要を考えている。

消費者（永田）

例えば、施行から半年くらいたった時点で、HACCP に沿った衛生管理を行っていない食品事業者が、食中毒事件とならないまでも食中毒の疑い事案を発生させたケースについては、行政処分や罰則の適用はどうか。

保健所（東部）

HACCP に沿った衛生管理をしていないことを以て、直ちに行政処分するという事はない。

ただ、有症苦情等の情報を得た際、または、営業許可の更新申請があった際の調査時に、HACCPに沿って衛生管理を行っているかどうか聞き取りや書類等を現認し、必要であれば指導を行う。HACCPについてはあくまで自主管理になるため、結果として、何か起これば行政処分の対象となる。

消費者（山下）

衛生管理に取り組んでいるお店に、ステッカー等を掲示するシステムはないか。消費者にとっては、この店が HACCP に取り組んでいるのかどうか、シンボリックなマークがあればわかりやすい。以前、シンポジウムに出席した際、事業者から「HACCP をとったからといって、消費者に安心してもらえるのか」といった質問があった。私は、HACCP のシステムを知っているから安心できるが、消費者は HACCP 自体を知らないため、安心と結びつかないと思う。HACCP に沿った衛生管理をすることが飲食店のステータスになるように、市民意識を醸成をする必要があると思う。市としても、事業者が努力をして HACCP に取り組んでいることを周知していかないと、事業者の意識が変わらない。HACCP については、事業者のみの取り組みとして扱うのではなく、消費者への啓発も重要であると考えている。

保健所（東部）

保健所が繰り返し指導するより、消費者や取引先が HACCP に沿った衛生管理を求めていることが、事業者にとっては一番の取り組みの動機となる。HACCP が取引条件になっているケースもある。社会全体がそういう流れになれば、HACCP も広がっていくのではないかと期待している。

事務局

HACCP については、知らない消費者も多い。法は既に施行されているが、徐々にマスコミ等も取り上げてもらえるような取り組みについても考えていかなければならない。全国の自治体でも HACCP の周知については課題であり、北九州市でも SNS 等の活用も含めて検討していきたい。

～食品表示法に基づく重量表示について～

生産者（島田）

「塩水に浸けた状態のうに」の食品表示のグラム表示で食品表示法に関する疑義が生じている。現在、漁師が加工した時点での重量（塩水込み）を表示しているが、消費者が水切りを行った時点で重量が変わってくる。この場合の食品表示について、教えていただきたい。

保健所（東部）

（表示で疑義が生じれば）消費者庁に確認するため、保健所に相談して欲しい。

～出前講演の利用について～

生産者（高尾）

農協は、女性部を中心に食育、幼児教育を行っている。夏休みに入ると、「親子料理教室」を行っており、幼稚園の園児や小学生の年齢層に伝えると素直に聞いてもらえると思う。農協としても食品衛生についてはあまり重点的に啓発できていないので、市とも協力して、出前講演を利用させてもらいたい。

座長

HACCPについては、個人事業主が非常に不安を感じていたと思う。行政も周知をしていこうとしていた矢先、新型コロナウイルスのこともあったが、法の期日は迫っている。監視もそうだが、しばらくは、指導教育に力を入れてもらって、事業者を救っていただければ幸いである。

(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

事務局から食品衛生に関する話題について説明があった。何か質問や意見はないか。

～金属製の容器とスポーツドリンクで発生した銅食中毒について～

学識経験者（巴）

金属製の容器とスポーツドリンクで銅食中毒が発生する可能性があることを知らなかった。大学でも、飲み物を作ることがあるので、学生にも周知・啓発したい。ちなみに酸性飲料とはどのようなものか。

事務局

具体的な製品名は公表されていない。酸性飲料とは、乳酸菌飲料、スポーツドリンク飲料、炭酸飲料等がある。

～春菊の農薬基準違反について～

消費者（山下）

昨年、JA 久留米で春菊に玉ねぎの農薬が使用されている事件があった。農協のチェックはどういった方法でやっているか。事故を防止するための対策について、教えて欲しい。

生産者（高尾）

農薬使用については、農協が責任をもって農家に指導している。農協を通して出荷する場合は、出荷組合に加入している農家が対象である。久留米の例は、たまたま、出荷組合に加入しておらず、指導の徹底ができていないまま、1件のみ市場に出てしまったようだ。普通はあり得ないケースである。

保健所（東部）

保健所でも収去検査をしており、市内に流通している野菜について農薬の検査を行っている。久留米の春菊は、市内での流通はなかったと聞いている。

～閉会～

座長

質の高いご意見・ご助言をいただき、熱心に議論していただき、感謝する。行政におい

では、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幸いである。たくさんの食品衛生のトピックがあり、ひとつひとつを時間をかけて説明の機会があれば幸いだ。

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等を参考に、必要に応じて内容修正を行ったうえで令和3年度の監視事業計画を策定し、3月末までに公表する。

なお、今回の内容につきましては、議事録としてまとめ、ご参加の会員皆様にご確認いただいた後、前回と同様、ホームページ上で公表させていただくのでご了承いただきたい。

以上で、令和2年度第3回北九州市食品衛生懇話会を終了する。