

平成26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26年7月7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、谷口会員

(2) 消費者：桑島会員、永田会員、上田会員

(3) 食品事業者：加藤会員、山本会員、世尾会員

(4) 生産者：本田会員

(5) 行政：[事務局]保健福祉局生活衛生課

[オブザーバー]

保健福祉局食肉センター

保健所東部生活衛生課・食品監視検査課

環境局環境科学研究所

産業経済局農林課・水産課・総合農事センター

4 議題：平成25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

食品衛生に関する話題について（生食用食肉の法的規制について～規制の効果と今後の動き～、アニサキス食中毒について）

5 議事（概要）

(1) 開会

事務局 開会の挨拶

(2) 出席者紹介

(3) 座長選出

互選により大里会員が第6期北九州市食品衛生懇話会の座長に選出された。

(4) 会員による意見交換等

座長挨拶

座長

食の安全安心の確保には、消費者、食品等事業者、行政間の連携や協力が不可欠である。

お互いに情報を共有し、ともに取り組んでいくことが求められる。

この懇話会では、率直に意見を述べていただきたいと思う。第6期の新たなスタートになるが、新会員も遠慮なく自由にご発言いただきたい。会員からの活発な意見が行政に反映されることを願っている。

本日の議題は、「平成25年度監視指導計画の実施結果について」と「食品衛生に関する話題について」ということだが、議事がスムーズに進行するようご協力をお願いします。

それでは、まず事務局から報告していただきたい。

平成25年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施計画について

事務局 資料を用いて説明

座長

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？

～施設への立入検査や収去検査について～

会員 A（食品等事業者）

昨年度、保健所が重点的に立入りした施設について教えてほしい。

事務局

大量に食品を取り扱う施設を対象に重点的な監視を行っている。1つ目は、営業者がHACCPシステムの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法について、厚生労働省が基準に適合することを個別に承認している施設、いわゆる「総合衛生管理製造過程承認施設」については、衛生管理基準の遵守状況や承認内容に係わる事項の実施状況を確認した。2つ目は、そうざいや食肉製品等を製造・加工する「特定食品製造施設」では、遺伝子組換え食品やアレルギー物質を含む食品の表示や取扱いに関する監視指導を実施した。

その他、大規模な食中毒につながる可能性がある「集団給食施設」や、弁当や宴会料理等を調製する「大量調理施設」、大型スーパーや百貨店、中央卸売市場に代表される「大規模流通施設」に対しては、一般的な衛生管理の確実な実施を指導した。

これらの施設に対しては、今後も引き続き、重点的な監視指導を継続していきたい。

会員 B（生産者）

生産者の立場として出荷する食品については、定期的に自主検査を行うなど、消費者の信頼を損なうことがないように安全に配慮している。寄生虫のクドアが食中毒の原因物質として最近明らかになったが、こうした未知のリスクへの対応や食品衛生上の問題が発生した場合は、行政との連携が欠かせない。今後も、保健所や水産課が行う検査等はぜひ継続

して実施してほしい。

～食肉の衛生対策事業について～

会員 C(学識経験者)

食肉の収去検査において、腸管出血性大腸菌の確認は行っているのか。

事務局

昨年度は、厚生労働省の委託事業である「食中毒菌汚染実態調査」の中で、食肉38検体（ミンチ肉17検体、馬刺し9検体、鶏たたき6検体、角切りステーキ肉（結着肉）6検体）を対象に検査を実施した。いずれも、腸管出血性大腸菌は検出されなかった。

～魚介類等の衛生対策事業について～

会員 C

この事業において収去検査の対象になっている食品は、生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）、かき浄化水、せり売り業者が使用する水や氷雪など多岐にわたっているが、細菌検査項目の汚染指標菌とは具体的にどういったものを指すのか。

保健所

環境中に幅広く存在する大腸菌群である。糞便由来でない大腸菌も含んでいるため、大腸菌群が検出されたからといって直ちに安全性に問題があるとはいえず、あくまで衛生管理のための汚染指標として用いている。

～農産物の安全性確保事業について～

会員 D(消費者)

市内を流通する農産物の中には、中央卸売市場を経由するもの、中央卸売市場を介さずスーパーや産地直売所等で直接消費者に販売されているものがあると思うが、収去検査の対象はどのように選定しているのか。

保健所

農産物の収去検査は、市場を流通しているか否かに関わらず実施している。保健所では、過去の検査実績や国内における違反事例を踏まえ、また、対象店舗や対象食品の偏りが生じないように計画を立てて検査を行っている。

～アレルギー物質混入防止対策事業について～

会員 A

未包装の菓子パンから、原材料に使用していない卵由来の成分を検出したとのことだが、その原因と指導状況を教えてほしい。

事務局

今回、収去検査を行ったパン屋では、他に卵を使用するパンや菓子類も製造していたため、その製造過程からの混入が原因として考えられた。そのため、保健所では、使用する

器具の使い分けや器具の洗浄の徹底等を指導するとともに、使用する原材料の確認や施設の清掃などの改善指導もあわせて実施した。

会員 E (食品等事業者)

日ごろ、消費者にさまざまな食品を販売している立場としては、プライスカードによる価格表示も含めて、適切な表示は重要であると認識している。特にアレルギー物質を含む食品の表示は、食物アレルギーを持つ方にとっては重要な情報源となっている。

収去検査の検体数を増やすなど、さらなる取組みをお願いしたい。

事務局

今後も、立入検査や収去検査を計画的に行い、製造業者に対する指導を行っていきたい。

なお、平成25年度に市民から保健所に寄せられた苦情・相談等は264件、うち表示関係のものは26件あったが、アレルギー物質の表示に関連したものは無かった。

農林水産省が運営する「食品表示110番」に寄せられた情報には、アレルギー物質の表示がなされていないとの情報提供が1件あった。この件については、法違反は確認されなかった。

～多種品目食品提供店舗の衛生管理実態調査について～

会員 F (消費者)

事前調査において、アルバイトの調理従事者の比率が正社員に比べて高い傾向にあるとのことだが、調理従事者の健康管理について、保健所ではどのような指導を行っているのか。

保健所

食品取扱者の健康管理は、衛生管理運営基準の中で義務付けている。そのため、保健所では、営業者に対し、食品を取り扱う前には健康チェック票を活用する等、健康状態を把握するよう強く指導している。

また、実践しやすい衛生管理マニュアルの作成などもあわせて指導している。

～食中毒菌汚染実態調査について～

会員 G (消費者)

食中毒菌汚染実態調査では、食肉、野菜類、漬物を合わせて計142検体を検査し、大腸菌を16検体、カンピロバクターを1検体検出したとのことだが、具体的に教えてほしい。

事務局

食肉、野菜類、漬物の検査はそれぞれ38検体、84検体、20検体を検査し、生食用の鶏タタキ1検体からカンピロバクターを検出したが、他の検体からは食中毒の原因となる菌は検出されなかった。

汚れの程度の指標として用いる大腸菌については、食肉5検体、野菜10検体（もやし4検体、漬物用野菜の大根2検体、トマト・レタス・サラダ菜・ネギ各1検体）、漬物1検

体から検出された。ただし、強い病原性を示す腸管出血性大腸菌 0157、026 及び 0111 は検出されなかった。

会員 C

腸管出血性大腸菌については、026、0111 及び 0157 以外の血清型についても検査を実施しているのか。

事務局

この事業では、腸管出血大腸菌 026、0111 及び 0157 のみを検査している。ただし、食中毒調査では、ベロ毒素の遺伝子検出法によるスクリーニングで陽性であった場合には、分離培養の後、血清型の特定を行っている。

～集団給食施設の取扱いについて～

会員 H（食品等事業者）

学校や病院その他の施設における給食施設で食品を提供する場合において、保健所に対して、許可又は届出等の手続きが必要になるのか。

事務局

継続的に不特定又は多数のものに食事を提供する場で、20人以上の者に給食を行う場合は、集団給食施設の届出が必要になる。ただし、直営でなく、民間の事業者等に業務を委託した場合等は、飲食店の営業許可が必要となる。

また、病院で患者向けに食事を提供する場合等、例外的なケースもある。

～行政処分の取扱いについて～

会員 H

学生寮での食中毒事例では、許可が必要な施設に該当しないため、行政処分がなされなかったとのことだが、何らかの罰則を科すべきではないか。

事務局

許可施設に対する営業の禁停止処分は、食品衛生上の危害発生の再発防止を図るために必要な期間を定めて行う措置であり、法違反に対する社会的な制裁としての罰則とは趣旨が異なる。営業許可の対象とならない施設に対しては、営業の禁停止の処分は行っていないが、許可施設への指導と同様に、保健所では、必要な改善指導と再発防止のための衛生指導を行っている。

座長

食品による危害を未然に防ぐための指導と同様に、再発防止のために必要な改善措置を指導することは保健所の重要な役割である。

～食育の推進について～

会員 H

小中学校の児童などを対象にした食育の推進においては、現在、保健所ではどのような

関与をしているのか。

事務局

今年4月より第二次食育推進計画（平成26年度～平成30年度）がスタートしているが、「食品の安全・安心」は政策の柱の一つとなっている。その中で、市民が食品のリスクや食生活への影響などについて正しい知識を持ち、自ら選択する力を身につけるよう、リスクコミュニケーションに取り組んでいる。

小学校高学年を対象にした「食の安全たんけん隊」及び「一日食品衛生監視員委嘱事業」など、各年齢層に応じたさまざまな機会を提供している。

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

～アニサキスによる食中毒について～

会員D

高齢者は、魚介類の生食をできるだけ避けたほうがよいのか。

会員C

アニサキス食中毒に関しては、年齢等はあまり関係ない。生食を行う場合は、できるだけ早めに内臓と内臓まわりの筋肉部を取り除くことが感染防止に有効である。鮮度が落ちると、内臓に多く寄生しているアニサキスは、筋肉部に移行するため、新鮮な魚介類を喫食することが大切である。

事務局

販売店において、内臓の処理を適切に行わず、まな板などを經由してアニサキスが他の魚介類を汚染し、食中毒が発生した事例も報告されているので、注意が必要である。

会員F

アニサキス食中毒の予防方法として、冷凍処理が有効であるとの話があったが、ある食中毒菌には冷凍処理ではあまり効果が期待できず加熱処理のみが有効というように、予防対策に関する情報が、わかりにくいと感ずることがある。消費者としては、リスク回避の方法を含めた情報については、出来るだけわかりやすく発信してほしい。

座長

古くから野菜や魚介類の生食は日本の食文化として根付き、先日も、日本の和食がユネスコ無形文化遺産の登録を受けたことは大変喜ばしい。一方で、生食には、一定のリスクと隣り合わせであることも、我々は認識しておく必要があると思う。

消費者への啓発については、行政側には今後も引き続き力を入れていただきたい。

～鶏肉等の生食について～

会員 C

鶏の生食については、リスクの低減策があるとのことだが、市で具体的に把握している情報はあるか。

事務局

詳細な内容は把握していないが、かねてから食鳥処理段階と流通段階でのリスク低減策について厚生労働科学研究等で検証されている。

今回、豚の食肉及びレバーを含めた内臓を生食用として提供することについて、法的に禁止する方針が決定となったが、鶏の食肉及び内臓の生食についても、今後対応策が検討されることになっている。

座長

鶏の食肉や内臓の生食について、冷凍処理は有効か？

事務局

通常、寄生虫は冷凍処理によってほとんど死滅するが、食中毒の原因となる細菌は、冷凍下では静菌状態となり少なからず生き残るため、生食を避けることが最大の防御策と言える。

～閉会～

座長

第6期の1回目の開催であったが、会員の皆様においては、たいへん活発なご意見をいただき感謝している。また、行政側には、この懇話会で出た意見を施策に活かしていただき、市民の命を守るため今後も努力していただきたい。

食品衛生に関する事件や事故が発生すれば世間の注目を大いに集めるが、平時こそ、消費者や食品等事業者、行政が一丸となってリスク低減に向けた努力を怠ることなく、食の安全・安心のための取組みを継続することが大切であると考えている。

それでは、最後に市の方から次回懇話会の予定等について連絡していただきたい。

事務局

本日は多くの意見をいただき感謝している。本日いただいた意見を、今後の施策に反映していきたい。

次回の懇話会は、平成26年度の監視指導計画の実施状況の中間報告ができる12月頃の開催を予定している。