

平成27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27年12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 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：上田会員、桑島会員
 - (3) 食品事業者：山本会員、世尾会員、加藤会員
 - (4) 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・西部生活衛生課・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
 - (1) 平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施状況について
 - (2) 平成28年度北九州市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

年末のお忙しいなか、ご出席いただき感謝申し上げます。この冬は「新型のノロウイルスの大流行の恐れ」ということが報道で取り上げられており、国も注意喚起を行っているところである。このことについては、このあと事務局から報告があると聞いている。

市民の食の安全・安心を守るために、この懇話会はとても有意義な機会であるので、皆様におかれても、本日も活発な意見を出していただくようお願いする。

さて、本日の議題は、「平成27年度食品衛生監視指導計画の実施状況について」と、「平成28年度食品衛生監視指導計画（案）について」の2点である。議事のスムーズな進行

について、ご協力をお願いします。

それでは、始めの議題として「平成27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します。

(1) 平成27年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施状況について

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。この内容についてご意見やご質問等はないか。

～「ノロウイルス食中毒予防対策事業」について～

会員 A (消費者)

この冬は新型ノロウイルスが大流行する恐れがある、と説明があったことについてお伺いしたい。免疫というのは一度感染したら出来るものなのか。

会員 B (学識経験者)

ウイルスや病原体の種類によって、非常に強い免疫が出来る場合もあれば、弱い場合もある。少なくともいったん感染すれば、多少なりとも免疫は出来るものである。ところが、先ほど事務局から説明のあった新型ノロウイルスについては、従来のノロウイルスの遺伝子型が変異しているというであったため、全く免疫を持っていないはずである。

座長

ウイルスというのは変異を繰り返すという特性があるため、非常に厄介である。

会員 B (学識経験者)

少し専門的な話になるが、ウイルスにはDNAウイルスとRNAウイルスの2種類がある。多くの場合、DNAウイルスは塩基配列が2本鎖で、RNAウイルスは1本鎖である。この違いを簡単に説明すると、「伝言ゲーム」で例えることが出来る。

例えば、ヘルペスウイルスのようなDNAウイルスは2本鎖であるが、伝え手から聞いた内容を2人(2本鎖)で互いに確認し合うことが出来るため、伝達していく上で内容が変わりにくい(変異しにくい)。一方、インフルエンザウイルスやノロウイルスなどは1本鎖であるため、2本鎖のようにお互いに確認し合うということが出来ないため、内容が変わる(変異する)ことが多いという違いがある。変異しやすいということは、それだけ常に対策を取り続ける必要があるということである。

座長

ノロウイルスに関しては、その特性上ワクチンが開発されていないため、インフルエンザなどとは違った、対策の難しさというものがある。手洗いやうがいの徹底が効果的だが、日常生活の中で、毎回しっかり手を洗うということは意外と難しいものである。

会員 C (食品事業者)

当協会としても、一昨年からノロウイルス食中毒対策に力を入れているのでご紹介する。

12月2日には、保健所と共催で、北九州市商工貿易会館においてノロウイルスの講習会を開催し、講習会の後には手洗い教室を行った。「ATP検査」という方法を用いて、手洗いの大切さについて周知しているところである。また、日本食品衛生協会が実施している「手洗いマイスター制度」を活用しており、現在は市内で51名が手洗いマイスターに認定されている。今後は、市内の幼稚園や小学校などに出向いて、幼い頃からの衛生習慣を身につけてもらう、といった事業も考えている。

～違反食品について～

会員 A（消費者）

今年度、収去検査で魚肉練り製品の違反を発見したとの説明の中で、違反の原因の1つとして「手袋の未着用」や「手袋の交換不備」があったとのことだが、保健所ではどのような指導をしたのか。

保健所

今回違反となった業者は3施設あり、中規模の施設が1つ、そして残りの2施設については、いわゆる「町の小さなかまぼこ屋」と言われるような小規模の施設だった。出来立ての製品は熱く、製品を取り扱う際には、ビニール手袋を使っているところもあれば、軍手を使っているところもあった。手袋を使っているところでも、作業を繰り返す中で他のものを触ってしまい、手袋が汚染されたと考えられるものもあった。また、長くお店を営業されていることもあり、自社の製品はしっかり加熱しているので大丈夫だと、ある種の過信をしておき、加熱後の製品を陳列する容器の洗浄をおろそかにしているというケースもあった。

3施設ともに共通して、手洗いの徹底や手袋の適正使用という点に対する認識が甘かったため、「手洗いを徹底すること」、「手袋を着用するとともに定期的な交換をすること」、そして「器具などの洗浄消毒を徹底すること」について指導を行った。

会員 C（食品事業者）

違反食品の中に「アカモクの天ぷら」というのがあったか、アカモクとは何か。

保健所

アカモクとは海藻の一種で、東北地方では昔からよく食べられている。繁殖期になると非常に強い粘りが出るのが特徴で、現在、市内では岩屋地区、馬島などで生産されている。現在、北九州市の特産品の1つとして水産部局がPRしているので、是非一度ご賞味いただきたい。

～収去検査の実績について～

会員 D（食品事業者）

現在までに759検体の収去検査を行い、5検体の違反食品を発見したとのことだが、これは昨年度と比較して多いのか。また、検査に要した日数はどのくらいか。というのも、今回発見した違反食品は、検査結果が判明した時点で既に販売・提供済みだったとの説明があったので、仮に検査日数が短ければ速やかに対応し、違反品の回収が出来たのではないかと感じたので伺いたい。

事務局

昨年度発見した違反食品は1検体であり、昨年度よりも多い。

保健所

細菌検査の場合は、最低でも3日ほどかかってしまうのでご理解いただきたい。

事務局

今年度の年間計画としては1,201検体を予定しており、10月末までに759検体、進捗率としては63.2%と、順調に推移していると言える。なお、収去検査の目的は、「違反食品の流通を未然に防ぐ」ことが第一だが、今回のように、検査結果が判明したときには既に市場に流通していることも少なくない。そのため、発見した違反については、再発防止のために必要な指導を行い、二度と同様の違反食品が市場に流通しないようにすることも重要である。

～植物性自然毒(シュウ酸カルシウム)による食中毒について～

会員 E (消費者)

シュウ酸カルシウムというのは、ほうれん草などの一般的な野菜にも含まれていることがあると認識しているのだが、これが「有毒成分」として食中毒になったのは驚きだった。どうすれば安全に食べられるのか教えていただきたい。

保健所

シュウ酸カルシウムは、ほうれん草やサトイモなどにも含まれている物質だが、具体的中毒量は把握していないが、摂取量が多くなると今回のように中毒症状を起こす場合がある。今回の原因食品はクワズイモと推定される植物だったが、クワズイモにはシュウ酸カルシウムが非常に多く含まれている。クワズイモによる食中毒については、九州ではあまり事例が無いが、佐賀県内でも最近、同様の食中毒が発生したと聞いている。

座長

クワズイモは観葉植物として栽培されることがあるとの説明があったが、日本ではかなり広い地域で栽培されているものなのか。

保健所

園芸店では観葉植物としてよく売られていると聞いている。今回の件は、患者の勤務先の庭に自生していたクワズイモを、患者がハスイモと勘違いして、土地の所有者の了解を得て持ち帰ったことが発端である。なぜ庭に自生していたのかは、所有者にもわからないとのことだった。キノコや野草など、食用と確実に判断出来ないものは食べないでいただきたい。

座長

今回の事例は珍しい。こうした食中毒を予防するため、市民への注意喚起をお願いしたい。

会員 F (食品事業者)

植物性自然毒による食中毒により、全国で死者が出ているということは知らなかった。水産物でも貝毒やフグ毒などがあるが、植物性の自然毒による食中毒というのは意外と知られていないように感じる。消費者への周知・啓発をもっと進めたほうが良いと思うがどうお考えか。

会員 B (学識経験者)

植物毒や動物毒については、発生件数や患者数に対して死亡者が多い傾向がある。一方

で、細菌やウイルスによる食中毒は、年間何万人も患者が出ていながら死者が数名程度に留まっている。こうした情報も、何らかの形で市民にお知らせしてはどうか。

保健所

ご指摘のとおり、広く啓発をしていかなければならないと認識しており、どうすれば効果的な啓発が出来るか、具体的な方法を検討したい。まずは、市民向けの衛生講習会などの機会を活用し、自然毒による食中毒をトピックスとして取り上げてお知らせしていきたいと考えている。

～ウェルシュ菌による食中毒について～

会員 F（食品事業者）

ウェルシュ菌による食中毒事件について、原因食品を特定出来なかったと説明があったが、例えば、提供された弁当にしても豚汁にしても、いつ作ったものであるとか、どのように保管されていたものであるとか、そういったことは調査したのか。

保健所

製造日時や保管状況などの調査は行った。しかし、弁当に関しては、当日、この患者グループ以外にも相当数の弁当を製造していたが、他から同様の症状を呈した人が現れなかった。そして、豚汁に関しても、このグループ以外にも喫食した人が複数名いたが、こちらも同様の症状を呈した人が現れなかった。さらに、いずれにしても食品の残品が無く、検査が出来なかったことから、どの食品が原因なのかを特定するには至らなかった。

座長

弁当屋には検食を保存する義務があるが、それを怠っていたということになる。その件に関しては、何か指導や処分を行ったのか。

保健所

行政処分までは行っていないが、弁当屋に対しては「改善指導書」という文書を交付するとともに、必要な指導を行った。

～O157について～

会員 B（学識経験者）

この夏はO157の感染者が多かったという話があったが、これは全国的な話か。

事務局

北九州市において、8月に特に多く発生したということである。

会員 B（学識経験者）

それでも今年の食中毒事件の一覧に載っていないということは、いずれも食中毒ではなかったということか。

事務局

食中毒と断定されたケースは無い。なお、感染者の中には、発症前に焼肉店を利用していったという人も複数名いたが、調査の結果、食中毒との因果関係に結びつくものは無かった。

～リスクコミュニケーションについて～

会員 C (食品事業者)

「一日食品衛生監視員委嘱事業」の対象者はどのように選んでいるのか。

保健所

今年度は来年の2月に実施する。これまでは小学生を対象に行ってきたが、昨今、大学生などの学生が食中毒になることが多い傾向もあり、今回は大学生を対象に行うこととした。本市内には複数の大学の学生達が集まって様々なプロジェクトを行っているグループがあるため、その中でも「食品ロス」をテーマに取り組んでいるグループに声を掛けて実施する運びとなった。

会員 B (学識経験者)

「食品安全シンポジウム」の開催が1月19日なのに、市政だよりの1月15日号で広報するというのは遅いように感じる。今回講師をされる齋藤教授は九州大学の小児科医で、福岡で発生したO157の集団発生の際にも、実際に臨床医として現場で指導された方なので、良い講演が聞けるはずである。是非とも多くの人に聴講していただきたいので、もっと良いPRの方法は無いだろうか。市政だよりにについても、もっと早く掲載するなどの工夫は出来ないか。

事務局

市政だよりの掲載については、掲載予定号の約2ヶ月前が原稿の締め切りとなっているため、どうしてもこの時期になってしまうことをご理解いただきたい。なお、市政だよりに以外での広報については、市内全ての市民センターへチラシやポスターの掲示を依頼しているほか、食品事業者や栄養関係の大学などにもお知らせをしているところである。

会員 B (学識経験者)

小学校や保育園へはお知らせしているか。

事務局

していない。

会員 B (学識経験者)

子どもたちがノロウイルスに感染して学校を休んでしまうということがあり、家庭や学校でも指導に困っている実態があると聞いている。齋藤教授は小児科医なので、パネルディスカッションでも良いアドバイスが出来ると思う。ぜひ小学校や保育園などにも知らせていただきたい。

事務局

市役所内にも保健師や栄養士がいる部署があるので、こうした関係部署にも広く呼びかけをし、出来るだけ多くの人にお越しいただけるよう努めてまいります。

座長

マスコミを活用した広報も効果的であろう。是非とも様々な機会を活用し、広く市民に知らせていただきたい。

～市民啓発について～

会員 E (消費者)

消費者への衛生啓発について、先日ラジオに出演して行ったとのことだが、テレビも活

用してはどうか。やはり啓発の効果としては、ラジオよりもテレビのほうが高いと思う。「年末一斉取締り」の時はテレビに取り上げてもらったとのことなので、同様に取り上げてもらえるよう、ぜひ積極的に取り組んでいただきたい。

事務局

我々としてもマスコミには沢山取り上げていただきたいと考えており、今回の「年末一斉取締り」だけでなく、これまでも、様々な事業を行うにあたってはマスコミ各社に広く情報提供をしているところである。今後も積極的に様々な機会を活用し、マスコミ各社への情報提供を行いながら、啓発事業を行ってまいりたい。

座長

続いての議題は「平成28年度食品衛生監視指導計画（案）について」である。まずは事務局から説明をお願いします。

(2) 平成28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

「平成28年度食品衛生監視指導計画（案）」について事務局から説明があった。本日、会員の皆様からのご意見をいただき、それを参考に計画案を決めていくということである。先ほどの事務局からの説明について何かご意見・ご質問があればお願いします。

～「食肉の衛生対策事業」について～

会員E（消費者）

来年度の計画の中で、「食肉の衛生対策事業」の中に「若年層を対象とした衛生啓発に力を入れる」とあるが、私も居酒屋に行ったときに、よく鶏刺しなどのメニューがあるのを見かける。やはり若い人達が好んで食べるからなのかなと感じているので、ぜひ啓発に力を入れていただきたい。

～「ノロウイルス食中毒予防対策事業」について～

会員D（食品事業者）

ノロウイルス対策というのは我々にとっても重要だと認識しており、手洗いやうがいの徹底など、意識は高く持っているつもりである。市でもオリジナル手洗い歌を使った手洗い指導を行っているということなので、ぜひ今後も力を入れて取り組んでいただきたい。また、手洗い指導だけでなく、嘔吐物の処理などの実技講習も加えた指導をしていただければ幸いである。

会員 B (学識経験者)

ノロウイルスは直径約40ナノメートルのほぼ球形という形状をしている。ナノメートルとはミリメートルの100万分の1の大きさであり、仮に0.01ミリメートルの小さな穴が開いているとすると、そこから大量に通り返けてしまうほど小さなウイルスである。ちなみに、ビニール手袋については、1ミリの穴であればメーカーが精度保障出来るが、0.01ミリの穴だと保障出来ないとのことである。そのため、ビニール手袋をして嘔吐物の処理をしたとしても、ビニール手袋を外したときは必ず手を洗わなければならない。そういったことを現場でわかりやすく説明すると効果的だと思う。

～「農産物の安全性確保事業」について～

座長

平成28年度の計画において、「直売所で販売される市内農産物の検査を行う」とあるが、最近では「朝市」という営業形態が多くなってきている。これは一般的に、市場を経由せずに販売されていると認識しているが、実際に販売されている農産物を見ると、虫がついていない非常に綺麗なものが多く陳列されている。消費者の目で見ると、農薬が適正に使用されているのか気になることがある。朝市で販売されている農産物の流通ルートや農薬の使用状況などについて、市はどのように把握しており、またどのように指導を行っているのか。

農林課

朝市のように、市場を経由しないで販売される農産物についても、市・福岡県・農協とで協力し、農家を巡回して、農薬の使用や農産物の栽培に関する履歴の記帳について指導している。こうした取り組みにより、以前よりも農家の意識は高まっているので、ぜひ信頼して購入していただきたい。

総合農事センター

補足だが、農協が運営している直売所についても、どういった農薬を使用したかという履歴を農家から提出してもらい、適正な使用が出来ているかを確認しており、問題があれば指導している。

事務局

直売所で販売される農産物については、現在も保健所による収去検査を行っているところであり、来年度も同様に、市内の直売所を対象に行う予定である。

座長

最近、「道の駅」を始めとする直売所においては、生産者の名前や顔が写真入りで表示してあることが多いが、多くの朝市では、誰がどこで生産したのかわからないようなものも見受けられる。しかし、値段が手ごろなこともあるのか、連日多くの人々が利用している状況である。保健所による収去検査や、生産サイドでの農家指導などの取り組みについてお聞きしたが、やはり食品の安全というのは人の命に関わる重要な事項である。今後とも各部署における取り組みについてよろしく願います。

～「遺伝子組換え食品監視指導事業」について～

会員 F (食品事業者)

トウモロコシ加工品の検査を行う予定だと説明があったが、これはいわゆる輸入食品の

監視を強化するという認識でよいのか。それとも、もっと具体的な対策を検討されているということであれば、それを教えていただきたい。

事務局

日本国内には、遺伝子組換えをされたトウモロコシは生産されていないため、必然的に輸入トウモロコシを原材料に使用した食品の検査ということになる。なお、収去検査だけでなく、現場での立ち入り調査においても、そのような遺伝子組換え食品が使用されているのであれば、適正な表示が行われているかの確認などを行っている。

～食品関係事業者への指導について～

会員 E (消費者)

最近では新しい形態の飲食店、例えば猫カフェのように、ペットと触れ合うことの出来るカフェを見かけるようになった。こうした店舗での飲食というのは付随的なものだと思うが、どのように店舗への指導を行っているのか。

事務局

当課では動物愛護行政も担っている。ペットと人との触れ合いということで、最近では猫カフェといった営業形態も見受けられるが、食品衛生という観点からは、飲食店内にはネズミやゴキブリなどのいわゆる「そ属昆虫」を排除するよう定められている。こうした店舗については、営業形態に応じて必要な指導を行っており、具体的な指導内容としては、例えば、調理場内にはペットを入れないことや、「飲食をするスペース」と「ペットと触れ合うスペース」を分けることなどが挙げられる。今後も新しい営業形態が出てくると思うが、その都度、必要な指導を行ってまいりたい。

会員 B (学識経験者)

人に感染する病原体の6割は「人獣共通感染症」と言われている。猫カフェの話があったが、例えばトキソプラズマは猫が最終宿主で、妊婦が感染すると胎児に悪影響があるとされている。こういった話も、衛生講習会の内容に取り入れてもいいのではないかと思う。

～HACCPの普及推進について～

会員 C (食品事業者)

HACCPについては当協会でも取り組みを行っており、この夏には厚生労働省から講師を招いて講演をしていただいた。その際に、国単位での取り組みについては聞くことが出来たのだが、市での取り組みは今後どのように行う予定か。

保健所

昨年度末に、市内の事業者に対してHACCPに関するアンケート調査を行った。他にも、日常の監視指導の中でHACCPの説明をすることがあるが、「HACCPの導入というのは難しい、大企業でないと出来ない」と思っている事業者が多いように感じる。HACCPの考えを取り入れることはそこまでハードルが高いものではないということを理解してもらうため、我々も丁寧に説明しているところである。現在も、出来るところから始めていただくということで、HACCPに関心を持たれた事業者の相談に乗っているところである。

会員 C (食品事業者)

ところで、HACCPを導入している施設は市内にどのくらいあるのか。

保健所

「総合衛生管理製造過程承認施設」という国の認証を受けている施設であれば、市内に3施設ある。現在、他にも関心を持たれている事業者もいくつかあることを把握している。今回のHACCP導入については、先ほど申した国の認証制度と比べると、ハードルがそこまで高いものではない。大企業だけではなく、中小規模の事業者にも広く普及させていきたいと考えている。

会員 C (食品事業者)

当協会では、HACCPの導入の足がかりになるよう、より簡単にわかりやすくした、食品衛生の「5つ星事業」というのを進めており、市内でも現在20社ほどが関心を持ってきている。当協会としても、これをきっかけとして、HACCPの導入に取り組んでいただきたいと考えている。

～食品表示法について～

会員 F (食品事業者)

我々も加工食品を製造している事業者であるため、食品表示法への対応の必要性が生じてくると認識しているが、行政としても、市場に流通する食品の表示が適性かどうかについて、どのような調査によって確認を行うのか。

事務局

施設への立入調査の際に、食品表示の内容が適正であるかどうかを帳簿や聞き取りなどで確認するというのが第一だが、収去検査によって、例えば表示に無い添加物が検出されたことによって違反が明らかになる場合もある。つまり、主に「現場での立入調査」と「収去検査」の2通りの手段による確認を行っている。

～市民啓発について～

座長

先ほどの議題において、ウェルシュ菌による食中毒事件の説明があったが、その中で町内会の秋祭りで豚汁を調理してメンバーに提供していたが、「バザーの実施届」が保健所に提出されていなかったという話があった。祭りなどで料理を提供する場合は、バザーの実施届を提出しなければならないということは、以前と比べてだいぶ市民に浸透してきているが、まだまだ周知する必要があると感じた。保健所の指導を受けるということは、食中毒を予防する上でも大変重要なことである。市民への周知について、今後も力を入れていきたい。

会員 C (食品事業者)

例えば、バザーのように営業許可を要しない形態で食品を提供した結果として食中毒が発生した場合、それに対する行政処分などのペナルティはあるのか。

事務局

バザーの場合でいえば、営業停止などの処分は行わない。ただし、営業許可を有する施設と同様に、保健所による原因究明及び被害の拡大・再発防止のために必要な措置は行う。

座長

営業停止などの行政処分は行われなくても、バザーで提供した食品によって食中毒が発生すれば、当然被害者には応分の補償をしなければならない。そのことを十分認識していただき、バザーの実施届を提出して、保健所からの事前指導を受け、食中毒の発生がないよう心がけることが重要である。繰り返しとなるが、市民への周知について、今後も力を入れていただくようお願いする。

～健康食品について～

会員 A（消費者）

サプリメントなどの栄養補助食品のことで伺いたい。私達は健康になりたくて、または健康を維持したくてサプリメントなどを摂取することがあるが、摂り過ぎというか、それに頼りすぎてしまうことによって逆に健康を害してしまうということもあるかと思う。そういった情報についてお知らせしている部署というのはあるのか。今は色々な情報がネットなどでも飛び交っており、消費者は本当に何を信じていいのかわからない状況にある。

事務局

だまかに説明すると、通常口にするものの中で、「医薬品」や「医薬部外品」と呼ばれるもの以外は「食品」と分類され、食品衛生法により規制されている。健康食品については、特定保健用食品や栄養機能食品、機能性表示食品などの「保健機能食品」や「いわゆる健康食品」に分類されている。こうした健康食品の過剰摂取による健康被害というのは、通常の食中毒と比べると、なかなか表に出てこないのかもしれない。しかし、そういった事例があった場合は、我々も食品衛生法に基づいて必要な措置を講じる必要があるし、国からの新たな情報を入手した際は、必要に応じて我々からも積極的に情報提供してまいりたい。

～閉会～

座長

本日も活発な意見をいただき感謝する。来年度の計画案については、次回の懇話会で具体的な案が示されることとなっている。次回も活発なご発言をよろしくお願いする。

事務局

長時間に渡る意見交換をしていただき、感謝申し上げます。本日いただいた意見については、一度持ち帰らせていただき、今後の事業や来年度の事業計画へ反映させていただく。

なお、次回の懇話会の開催については、来年度の監視指導計画案の市民意見募集が終了した後の3月中旬頃に予定している。