

## 平成30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30年7月24日（火）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、土井会員
- (3) 食品事業者：世尾会員、保明会員、松本会員
- (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29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
- (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) 座長選出

互選により甲斐会員が第8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（甲斐）

甲斐と申します。初めて参加させて頂いた懇話会でいきなり座長ということで、かなり緊張しているところだが、経験豊富な方々に助けていただければ幸いである。大学の方では、食品衛生学、微生物学、食品加工に関する科目などを担当しており、19年目になる。その前は福岡市に本社のある製粉会社に20年間勤務し、小麦粉、プレミックス、コンビ

ニ向けの食品添加物製剤などの商品開発とあわせて、特に工程と最終製品の微生物管理を担当していた。得意先の工場に入らせていただき、ラインに乗るような商品設計の仕事、衛生管理の仕事をやらせていただいた。当時の経験が少しでもお役に立てればと思い、不束ながら座長をさせて頂くこととなったので、どうぞよろしくお願ひしたい。

それでは、本日の議題に移らせていただく。本日の議題1点目は「平成29年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果」、2点目は「食品衛生に関する話題」ということで、議事のスムーズな進行にご協力をお願ひしたい。1つ目の議題について、事務局の方から報告をお願ひする。

## (1) 平成29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

**事務局** <資料を用いて説明>

**座長(甲斐)**

事務局から昨年度の実施結果の報告があった。実施結果の報告なので、質問するというのはなかなか難しいかもしれないが、表現を改めたほうがいいのか、どうしてこのようになっているのか、といったような率直なご意見をお願ひしたい。

### ～市民の意見について～

**学識経験者(巴)**

食品衛生監視指導計画の中で市民の意見という言葉がでてきたが、市民の意見というのはどういう内容なのか、そしてそういう意見をどのようにして行政は抽出しているのか。

**事務局**

市民の意見については、食品衛生監視指導計画の策定時、また実施結果の公表時に北九州市のHP、保健所や区役所の窓口で閲覧できるようにしており、それを見た市民から意見を頂くようになっている。

**学識経験者(巴)**

その件数は多いか。

**事務局**

手元に資料がないため件数は申し上げられないが、あまり多くはなかったと記憶している。頂いた意見はしっかりと参考にさせて頂いている。

**消費者(山下)**

北九州市消費者団体連絡会では、公表された監視指導計画を会員のメンバー全員で見、ここはこうした方がよい、消費者にとってはここをもう少しこうしてほしいといった意見を出させて頂いている。

## ～明太子の収去検査について～

### 消費者（山下）

収去検査を行って不備があってロット413gを全部廃棄と書いてあるが、ロットというともっと大きな量という認識だが、413gだけが同一ロットになるのか。それから、廃棄を行った後の見守りというのはしないのか。

### 保健所

今回の明太子については、収去でたまたま差し出されたものが試作品だったということであって413gしかなかったということである。本来、試作品ではなく流通する食品の収去をすることを、相手に伝えたいうえで収去することが必要であることは職員も理解しているが、試作品かどうか相手から申し出がなくわからなかったということではないか。

### 座長（甲斐）

今回は少量というケースだったが、本来は大量に作るということで、企業としては全て廃棄しないといけないところを、次の製品に混ぜ込むといった対応をすることもあり、チェックをするような、アフターフォローなどはどうしているか。

### 保健所

次の段階に行くときは、自主検査を行うように指導している。

また、今年度もすでに同じように試作品を収去した事例があったと聞いており、事前に試作品でないか確認をしても企業側が何も言ってくれないという場合もあり、収去するときの今後の課題であると感じている。

### 座長（甲斐）

食品事業者の会員の皆様から、こういう風に対応したらどうかなど意見はないか。

### 事業者（保明）

私は北九州市の収去には立ち会ったことがないが、東京都の収去には立ち会ったことがあり、収去する側が商品名を確認して該当品のロット生産数量まで記載し、当日の生産高の量の半分くらいの重量を占めるものを確認したうえで、ロット番号を全て記載して持ち帰り、検査を行ってその報告をもらっていた。現在は収去の対応は担当に任せているが、そのような方法でやっているという認識だったので、企業任せになっているという認識はなかった。

### 保健所

施設の規模も色々あって、小さな施設で製造している明太子や魚肉練り製品などを収去することも当然あり、ロット管理をしていないところもある。ご指摘のあったように、生産数量等を十分に確認したうえで収去する体制を整えていきたいと考えている。

### 消費者（山下）

今回、試作品であったということで流通する前の段階であり、検査して廃棄したという

北九州市の成果もあるのかもしれないが、この明太子のページは削除すべきなのではないのかなと思った。

#### 保健所

貴重な意見をいただき感謝する。今年度も似たようなケースがあったので、今後結果として出していくかということに関して、本庁とも検討させていただきたい。

### ～清涼飲料水の収去検査について～

#### 消費者（永田）

大腸菌群が陽性だったということで改善策を指導したということだが、瓶を洗剤で洗っているのかとか何度くらいのお湯で洗っているのか、その後どういう乾燥のさせ方をしているかなどが消費者としてはよくわからない。

#### 保健所

ガラス瓶は熱湯で洗浄していると聞いているが、ラムネなのでご存知のとおりビー玉が中に入っていてパッキンがついており、その部分が汚染されたかもしれない。原因についてははっきりとは分からないが、その辺りの殺菌消毒方法も徹底するように指導していく。

#### 学識経験者（巴）

要望になるが、たとえばラムネのパッキンであれば割って検査すれば調べられるし、我々が今日ここに来ているのは北九州市民の安全のためである。説明の中で「かもしれない」という言葉が多いなと思って聞いていたので、もう少ししっかりとした結果を知りたい、結果を出すような発表をやっていただきたい。私も食品メーカーで勤めていたので、少し甘いかなと感じる。

### ～食肉の販売業者への衛生指導について～

#### 消費者（永田）

食肉の販売業者への衛生指導というのは、どのようにやっているのか。

#### 保健所

事業者の方には衛生意識の高い方、低い方がいるが、食肉販売業の皆さんには、特に食肉には食中毒の原因となる菌がついているということを改めて伝え、また、消費者の方に伝えていただくように指導している。また、菌を増やさないように、冷蔵管理であったり商品の仕入れから品出しの管理、それからスライサーや包丁、まな板などの器具をどのように消毒をしているかなどを確認し、不足している部分については粘り強く指導している。

### ～タイラギ貝柱の収去検査について～

#### 消費者（永田）

タイラギ貝柱から細菌数が超過ということで、北九州市独自の指導基準では行政処分はできないということだったが、この商品はその後どうなったのか。お店に出回ったのか。

#### 保健所

市場の中の施設で収去したものであり、施設における温度管理が悪かったり、あるいは使用していた水が原因となった可能性もある。検査結果がでたときにはすでに流通している状況であるが、違反事例に対しては、指導書を交付するとともに、報告書を出させて原因究明、再発防止といった指導をしている。

#### ～食中毒事件について～

##### 消費者（永田）

食中毒を起こした業者に対しての二日間の営業停止処分の中に、消毒や衛生指導の勉強会を行ったということだが、そういったことをするための期間として営業停止処分をするものなのか。

#### 保健所

営業停止を行うのは罰則を与えるという意味合いではなく、施設改善という面と営業者や従業員への衛生教育というところを念頭において、停止期間をとっている。

#### 保健所

食中毒が疑われた時点で、すでに現場で衛生指導や注意喚起は当然行っているが、調査の結果、原因が明らかとなれば、業務を停止させ、改めてなぜ食中毒が起こったのか考えてもらい、再発防止に資するよう衛生教育を行っている。

#### ～収去検査について～

##### 消費者（土井）

初めて参加させて頂いて、収去という言葉自体も初めて聞いたが、どのような会社でどのような食品をどのように選んでいるのか、簡単に流れを教えてください。

#### 保健所

検体数については、前年度の実績を踏まえて、極端に検体数を増やしたり減らしたりすることはない。対象は、他の自治体で問題となった食品や、社会的に注目が集まっている食品など、食品衛生の問題ではO157の問題や放射能汚染の問題などあったが、やはり消費者の方の関心を踏まえ、監視指導計画の策定時に今年はどのようなものを検査するか考えて決定している。

##### 消費者（土井）

いきなり施設へ行って、下さいと言うのか。

#### 保健所

日頃から業務の中で様々な施設に立入りしており、衛生指導をすると同時に取り扱っている食品を確認している。また、事業者の方には、収去検査の制度について理解してもらえよう説明している。

#### 消費者（土井）

いつ行くかを事前に伝えている感じか。

#### 保健所

ある程度、品数がないとだめなものであれば事前にお問い合わせすることもあつし、保存性の高い賞味期限の長いような食品であればあらかじめお問い合わせする必要もないし、食品によってケースバイケースで対応している。

#### 事業者（松本）

私が記憶している限りは、収去に来ると言う連絡があつて、何を収去していくかはその場で決められていると思う。特に小売店に来て収去される場合は、店舗がたくさんある中で色々と周ってその場で決めているという認識なので、あらかじめ準備していましたというようなことはないのかなと思う。

#### 保健所

担当者は、具体的にこれにしてはどうかと現場で考えることはあるが、計画の中では商品の種類とかカテゴリーを調整した上で収去にあたっている。法律上の権限はあるが強制的に急いで取るというようなことはしておらず、企業の事情を踏まえて収去させてもらっている。

#### 座長（甲斐）

中立的な立ち位置となるのかもしれないが、食品衛生協会の方からは何か意見はないか。

#### 事業者（世尾）

私どもは一番は役所の指導の下ということでやっていて、個々は一事業者であるが、厳しい状況のもと、スタッフの教育を徹底して日々の色々な記録を残していくよう心がけている。

### ～全般ついて～

#### 座長（甲斐）

企業にいたことがあるため、廃棄するというのを厳格にされているのが一番印象的で、ある程度大きな会社でも横流しとか捨てたくないという気持ちは働くので、厳しくやっていただいているのが好ましく感じた。検査で事業者に立入されている件数も多く、相当に苦労されているだろうと感じ非常に驚いた。指導内容も細やかで、衛生教育やPR活動もこんなに活発にされているということに驚きを感じた。

今回、過去の議事録しか見ていなかったもので、雰囲気は分からなかったが、活発なご意見が多くあり、非常に勉強になった。

次の議題は、「食品衛生に関する話題」ということで、事務局からいくつか話題を用意しているとのことなので、事務局の方から説明をお願いする。

## (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(甲斐)**

事務局から説明があったが、この内容についてご意見やご質問等はないか。

### ～HACCPについて～

**生産者(島田)**

生産者も六次産業化ということで、今後HACCPをやっていかないといけないため、ご協力というか助けてもらえればと思う。法律の改正もあることなので、今後ともよろしくお願ひしたい。

**事務局**

魚介類や海藻品ということで、色々と表示の話もあるし、HACCPの管理の話もあるし、法の改正の話が出ていたが、今後は食品を取り扱う業の種類も変わってきて、現在では許認可の必要はない施設についても、細かく届出を出してもらう形になると聞いている。先日、刻みのりからO157が出たということで、厚生労働省の方も食品を取り扱う施設を把握していきたいという考えがあるようだ。営業者とともに保健所の方も頑張っていきたいと考えているので、よろしくお願ひしたい。

**座長(甲斐)**

中小の食品事業者もHACCPの管理下に置かれるということで、具体的に申請の始まる時期というのはいつ頃になりそうか。

**事務局**

市としても国の動向を見守っているところだが、近いうちに、1年、2年以内にはやっていかないといけないことで、それに対して食品衛生協会が以前からHACCPへの対応に取り組んでいただいているところもあるし、各種業界も業界向けの資料の作成に尽力しているということで、私どもも最前線としてやっていきたい。

**座長(甲斐)**

巷の噂では来年の10月ごろという噂もあるが。

**事務局**

国の方はやはり海外からの目もあるということで、東京オリンピック・パラリンピックに向けての法改正ということだと思うが、そこに向けて準備の期間も考慮となれば来年頃というのも妥当なところだと思う。

### 消費者（山下）

消費者目線でいくと、HACCPを取っていただくというのは、すごく安全というか安心になるので良いのだが、事業者にとってはコストがかかるということと手間がかかるということで、工場の設備などにもしかしたら手を加えないとできないのではないかと。ノート上だけで良いのであれば来年に向けてできなくもないのかと思うが、設備や器具に投資しないとイケないとなれば、おそらく国からの補助のようなものもないと思う。そういったことが、商品の価格に転嫁されるのではないかとといったことを危惧している。

### 事務局

HACCPの考え方自体は、今言われたノートでの管理といったようなものが原則で、飲食店、製造業、大規模調理施設とケースバイケースで対応して頂く形になる。

HACCPをやっているかどうかについて、全施設の把握をどのようにやっていくか、行政も人とお金に余裕がない中でどうやっていくか、今年まず足がかりでやっていきたい。

### 座長（甲斐）

これに関しては、食品衛生協会の方は早くからご準備されていたということで、その点についてお話を伺いたい。

### 事業者（世尾）

先ほど山下会員の方から話があったように、今後HACCPを導入するようになれば、国から助成金のようなものもあるのではないかと。消費者はHACCPという言葉すら知らない方も多いと思うので、逆に早く取り入れて、ピンチをチャンスに変えて大きくPRして、業者にプラスになるように、すでに導入に取り組んでいる業者もいるという話は聞いている。私も食品衛生協会は、この席でも話をしたことがあるが、3年ほど前から全国展開でHACCPの前段階である五つ星事業というのをやっている。これは、同じ食品衛生法の管理手法の一つで、やはり圧倒的に多い中小の飲食店を念頭にしたもので、現在北九州市管内で61事業者がすでに五つ星事業に取り組んでいる。今年、30年31年は、HACCP取組の移行を事業の柱として考えている。心配なのは、消費者自身がHACCPにどれだけ関心があるのかということで、関心があればあるほど、先ほどの話のようにピンチがチャンスに変わる大きな節目であると考えている。同じやるのであれば、より早く取り組むほうがベターであると、色々な事業者に勧めているところである。

### 消費者（永田）

消費者は知らない人が多い。逆に、HACCPによってこのように変わるということを事業者の方からPRしていただくと、消費者としては商品を買ったり、食事をしたときに、「この店は信用できるな」と思っに行けるので、教えて欲しいと思っているのではないかと。

### 事業者（世尾）

先ほどの、五つ星事業で認可を受けた店舗では、日々の記録を各日にやっている。納入業者、産地、温度管理、従業員の健康管理などチェックしており、店舗の前に大きく旗を

揚げている。永田会員が言われたように、早くからこれに取り組むということ、色々な意味で多少お金はかかるが、大きな差別化を図るという意味でチャンスであると思う。

#### 消費者（永田）

例えば、カフェに行くときに小さなお店で店員の髪の毛がぼさぼさで、キッチンもきちんと拭いているのか疑問に感じるところは、いくら美味しいと言われてコーヒーを出されても2度と行く気にならない。大きなカフェで、見るからに衛生管理が行き届いていて、従業員の方の身なりや立ち振る舞いがしっかりしているところにやはり行く。HACCPについても、そういうお店を選んで消費者も行くと思うのでよいことではないかなと思う。

#### 座長（甲斐）

監視対象の施設が大幅に増えるということで、組織や人員の改革も必要であろうが難しいと察する。消費者としては、小さな1人でやっている店でも安心して食べられるということであれば、嬉しい話である。

昔、私もISOにかかわったときに、申請代理業者に指導を受けてISOを取っていたが、そういった業者がHACCPの申請代理などもやり始めているようで、ISOでもかなりの業者数があるため、HACCPについても相当に出てきそうな気がしている。その中で、まともではない業者も出てくると行政がそれも取り締まらないといけないということになって、大変なのかなと思う。こういったことに対応していく目途はどのようになっているか。

#### 事務局

ここで何かこうやっていると言えることがあれば一番よいのだが、私どもの力になるのは消費者の方の意見であるとか、製造業者さんからのご意見が後ろ盾になる。国が法改正する趣旨と言うのはよく理解しているし、それをパーフェクトに達成するのはこの自治体も難しいのかなと思う。

HACCPの今後の体制について、各政令市の様子も見ながら、協力してしっかりとやっていきたい。財政的に余裕のある自治体は、体制もしっかりとしていると感じる。何もかもができるというわけではないが、現状の人員と体制を考えて、できるなら人員要求をして人を増やしてもらいたいとも考えているし、予算の要求もしたいと考えている。懇話会会員のみなさんの意見も伺いながら、考えていきたいと考えているので、よろしく願いしたい。

### ～閉会～

#### 座長（甲斐）

時間も迫ってきたので、この辺で終わりとしたい。熱心に議論いただきありがたく思う。不慣れであったため、行き届かなかったところもあったかと思うが、ご容赦頂きたい。それでは、最後に事務局の方から、今後の予定等あればお願いしたい。

#### 事務局

長時間にわたり、意見交換いただき感謝する。本日頂いた意見については、持ち帰らせ

て頂き、今後の事業に反映させていきたいと考えている。議事録については、参加された会員の皆様に再度確認させてもらったうえで、後日北九州市のHPで公表させていただく。なお、これまで議事録上で会員氏名を公表させて頂いていたが、今回も公表させて頂いて構わないか。

特に異議がないようなので、公表させて頂く。次回の懇話会については、今年度の取組状況の中間の報告ができる11月頃の開催を予定している。

以上で、平成30年度第1回北九州市食品衛生懇話会を終了する。