

**令和2年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）に対する
市民意見の概要及び市の考え方について**

意見の項目	意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号
<p>第三 監視指導の実施に関する事項</p> <p>2 令和2年度の監視指導内容 (1)重点対策 ①食肉の衛生対策事業 【P7】</p>	<p>食肉の生食および加熱不足による食中毒の危険性について、これまで周知徹底を図ってきたとしているが、市内において食中毒事案は増加している現状を考えると、現在行っている取り組み内容の見直しなど実効性のある方法を検討する必要があると考えます。</p> <p>今年も昨年と同様、「若年層を中心とした消費者への啓発」への注力とされていますが、最終的には料理を提供した飲食店等に責任が発生することを考えると、食中毒患者を出さないためには、これまで以上の事業者への監視指導の徹底が必要であると考えます。</p> <p>また、昨年度と同様に豚コレラが広範囲で発生している状況、鳥インフルエンザ対策などと合わせ、市の水際対策については、徹底した取り組みを実施していただきたい。また、万が一発生した場合には速やかに消費者への情報提供を行っていただきたい(消費者)</p>	<p>飲食店等に対しては通常の監視指導、講習会などの様々な機会を通して、加熱不十分な食肉を提供することのリスクについて指導啓発してまいります。</p> <p>特に大学生を含む若年層において鶏肉の生食が疑われるカンピロバクター食中毒等は毎年発生しており、若年層を中心とした啓発が重要と考えます。食肉の生食及び加熱不足の危険性については、食品衛生月間での街頭啓発、市政だよりを活用した広報と通して周知を行うとともに、今後も引き続き、市民を対象とした出前講演、リスクコミュニケーション事業の機会を積極的に活用していきたいと考えています。</p> <p>また、豚コレラ等の家畜の伝染病については、農林水産部局がその飼養者等に対して注意喚起を行っています。と畜場においては患畜、疑似患畜が発見された場合には県知事に届け出るとともに、と畜の停止、施設の消毒、関係者への情報提供などの措置を行うこととなっています。</p>	1
<p>2 令和2年度の監視指導内容 (1)重点対策 ②ノロウイルス食中毒予防対策事業 【P8】</p>	<p>ノロウイルス予防には徹底した手洗いなどが効果的であると周知されている一方、手に残った水分による手荒れが原因となって、傷口から雑菌が侵入し、ひどい炎症などに見舞われることがあると言われております。自分自身で改めて食中毒を防ぐ第一歩である手洗い指導については工夫も重要と考えます。</p> <p>また、災害時では、交通機関の寸断、医療機関等への受診も困難な場合が多くなることから、ノロウイルスをはじめとするウイルスや細菌による食中毒を絶対発生させない取り組みが大変重要になると考えます。このような場合の対応について、どのように考えているのか示していただきたい。また危機管理室等と連携していただきたい。</p>	<p>正しい手洗い方法については、市のホームページや市民へのリスクコミュニケーション事業で啓発しているところであり、引き続き指導啓発してまいります。</p> <p>また、本市で作成している「大規模災害マニュアル」では、避難所での集団生活における感染症や食中毒を予防するための対策として、手洗いやうがいの励行、ノロウイルスの感染を広げないための塩素消毒液の作り方等を記載しています。今後も引き続き、災害時における避難所での食品の衛生管理等の適切な情報提供及び指導を行ってまいります。</p>	2

意見の項目	意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号	
<p>第三 監視指導の実施に関する事項</p>	<p>2 令和2年度の監視指導内容 (1)重点対策 ③HACCPに沿った衛生管理の普及推進事業について 【P8】</p>	<p>重点対策として挙げていますが、本年6月より、原則、すべての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理が制度化されます。昨年意見として「特に中小規模の食品製造事業者へのHACCP導入支援」を求めました。本年度の本計画（案）にも「HACCP導入を支援する」とあることから、対象事業者が確実にHACCP導入できるよう支援と監視指導をしていただきたい。</p>	<p>食品等事業者への営業許可に係る調査や通常監視の際にリーフレットや手引書を用いて啓発、指導及び個別の相談に応じるとともに、食品等事業者が円滑に対応できるよう、演習を取り入れた業種別の講習会を開催し、HACCP導入を支援します。</p>	<p>3</p>
	<p>2 令和2年度の監視指導内容 (2)市内流通食品の衛生対策 ①表示基準に関する啓発指導事業 【P9】</p>	<p>消費者にとって「食品表示」は商品選択の際、唯一の頼りとなります。食品表示法の経過措置で加工食品及び食品添加物についての猶予期間が本年3月末までとなっております。新たな表示に適切に対応できるよう確認と監視指導の徹底をお願いします。また、加工食品の原料原産地表示については、ひきつづき令和4年3月末までが経過措置期間となります。こちらについては令和4年4月以降に確実な実施ができるよう事業者への助言や監視指導の徹底をお願いします。</p> <p>また、以前より意見を提出しておりますが、食品表示法の管轄が市になったことで問い合わせ先などを広く周知させる取り組みも行っていただきたい。同時に、自治体によっては独自に設置している「食品表示110番」を、北九州市でもぜひ設置検討していただきたい。</p>	<p>アレルギー表示に係るルールや食品添加物を区分して表示する等の経過措置期間が令和2年3月31日で終了します。市は、食品製造業者への監視時等にチラシを配布し、個別に相談を受ける等、新しい表示基準について周知啓発してまいりましたが、4月1日以降も引き続き、助言や監視指導を徹底してまいります。</p> <p>また、北九州市において「食品表示110番」という形での窓口の設置はしておりませんが、食品表示に係る問い合わせ先については、市のホームページや講習会等の機会を利用して周知しており、食品表示に関する相談だけでなく偽装表示、不審な食品表示に関する情報等についても、常時保健所で受け付けています。加えて、他自治体、消費者庁及び農林水産省から回付された情報については、必要に応じて、立入検査を行っております。</p> <p>さらに、消費者に向けた表示に関する情報提供、啓発については、実施方法を検討してまいります。</p>	<p>4</p>

意見の項目	意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号
<p>第三 監視指導の実施に関する事項</p> <p>2 令和2年度の監視指導内容 (2) 市内流通食品の衛生対策 ④ 遺伝子組換え食品監視指導事業 【P10】</p>	<p>遺伝子を改変する「ゲノム編集」食品について、国の考えでは表示の必要性はなしとして、すでに流通させることが可能となっています。そもそも遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品などの食品技術とはなにか、その違いについて、まだまだ消費者が理解しきれておらず、不安をかかえていると考えます。学習の場やシンポジウムの場合等を多数設けて、正しい情報を得ることができ、消費者が考えることができる場を作っていただきたい。</p> <p>また昨年度の意見提出にて、「ゲノム編集」食品について「市の考え方を明らかにしていただきたい」と申し出たところ、平成30年度中の動向を見てとの回答でしたが、本年度の本計画（案）に考え方が示されていませんでした。改めて「ゲノム編集」食品についての市の考え方を本年度の本計画にて明らかにしていただきたい。</p>	<p>ゲノム編集技術応用食品の中で、組換えDNA技術に該当しないものは、厚生労働省に届出し、その後流通させることとなっています（令和2年2月現在、届出された食品はなし）。遺伝子組換え食品と異なり、外来の遺伝子が残存していないものは、自然界で起こる突然変異と区別がつかないことから、消費者庁は、現段階では食品表示法に基づく表示の対象としていません。衛生講習会はリスクコミュニケーション事業を通じて、市民に正確で情報提供を行ってまいります。</p>	5
<p>2 令和2年度の監視指導内容 (2) 市内流通食品の衛生対策 ⑤ アレルゲン混入防止対策事業 【P10】</p>	<p>アレルゲン7品目の表示だけでなく、他の食品（材料）でもアレルギーが発症することがあるので、アレルゲン7品目以外のアレルゲンの情報提供について市として取り組んでいただきたい。</p> <p>災害時に備蓄品や支援品等配布の際にアレルゲンの内容が十分に伝わってなく、特に子どもたちが食事を口にできなかったという事例があったとうかがっております。このような場合の対応について、どのように考えているのか示していただきたい。また、危機管理室等と連携していただきたい。</p> <p>10月開催の北九州市食品衛生懇話会議事録によると、立入検査時の違反事例として、「アレルゲン表示の欠落」事例があったと報告されております。</p> <p>立入検査によりアレルゲン表示漏れを偶然見つけることができましたが、万が一見逃してしまった場合には、アレルギー反応による発作など重篤な様態を招くことが考えられます。このようなことを二度と発生させない実効的な取り組みについてどのように考えているか市の考えを明らかにしていただきたい。</p>	<p>消費者の健康危害を防止する観点から、アレルゲンを含む食品の表示ルールが定められています。</p> <p>特に、重篤度や症例数の多い「特定原材料（えび、かに、小麦等の7品目）」については、食品表示基準により、表示が義務付けられています。一方、症例数や重篤な症状を呈する方が相当数見られるが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的な知見が十分ではない21品目については、通知により、表示を行うことを推奨しています。アレルゲンは、時代の変化とともに変わっていく可能性があるため、国では、定期的に実態調査などを行い、新たな知見や報告により、適宜見直しを行っています。</p> <p>大規模災害時は被災地への食糧の円滑な供給が重要な課題となっており、情報伝達について、十分な配慮がなされている場合は、義務表示事項の一部を免除しても良い旨の通知が消費者庁から出ています。しかし、アレルギー表示及び消費期限については、表示が不可欠となっており、避難所において、適切に判断できるように、情報提供を行ってまいります。</p> <p>今後も、市で製造・販売される食品について、表示にない特定原材料が混入していないか検査していくとともに、市内製造業者に対して混入防止及び適正表示について継続して指導を行ってまいります。</p>	6

意見の項目	意見の概要（意見提出者）	北九州市としての考え方	番号
<p>第三 監視指導の実施に関する事項</p> <p>2 令和2年度の監視指導内容 (2)市内流通食品の衛生対策 ⑧魚介類等の衛生対策事業について 【P11】</p>	<p>海の中でシガテラ毒を持ったプランクトンを食べた貝などが体内に毒を蓄積し、その貝などを食べた大型魚（イシガキ鯛など）に毒があることがまれにあるそうです。シガテラ毒は、加熱や冷凍でもこわれないとのこと。このシガテラ中毒はあまり知られていないようなので、中毒を起こしても原因がわからないと診断されることもあるそうです。中毒のことについて、本計画（案）へ明記し、消費者への注意喚起につなげていただきたい。</p>	<p>監視指導計画の第二、3の（2）の「市内産農林水産物の安全性確保に係る情報交換」（p3）の記載のとおり、北九州市卸売市場内での早朝監視等を通して、有毒魚の排除に努めています。また、パリトキシンやシガテラ毒を蓄積した有毒魚の生息地の変化や食中毒の発生情報を探知した際は、市場の卸売業者をはじめとした魚介類販売業者への情報提供及び注意喚起を努めます。</p> <p>一般市民に対してはフグをはじめとする有毒魚の自家調理防止についても、注意喚起してまいります。</p>	7
<p>2 令和2年度の監視指導内容 (2)市内流通食品の衛生対策 ⑧加工食品等の安全性確保事業について 【P12】</p>	<p>現在スーパー等によく見られる総菜などの加工食品については、原材料やアレルギー表示義務もありません。店内トイレの使用後による細菌リスクや、アレルギーのコンタミネーションなども懸念されるため、食品陳列のあり方にも衛生管理・指導が必要だと考えます。またあわせて、「スーパー」についてもP23別表4「重点的に立入を実施する施設」にある大量調理施設の対象に、スーパーも含めるべきだと考えます。（消費者）</p>	<p>スーパー等での食品の陳列後の衛生・温度管理についても、食品衛生監視員が立入り調査を行った際に指導しております。</p> <p>スーパーは大量調理施設の定義にあてはまりませんが、大型スーパーは大規模流通施設として重点的に監視を実施しております。</p>	8
<p>2 令和2年度の監視指導内容 全体について 【P8～12】</p>	<p>「実施時期」「対象施設」「対象食品等」と3項目にて標記されていますが、「実施方法」を項目として追加していただくと具体的で消費者にとってより分かりやすいので、ぜひ追記のご検討をいただきたい。</p>	<p>実施方法の項目を追加することは、「実施時期」「対象施設」「対象食品等」のように簡潔に明記することが難しいことから、各事業の概要に詳細に記載することとしています。</p>	9
<p>その他</p>	<p>全体を通して</p>	<p>北九州市食品衛生監視指導計画（案）が決定し実施される際には、同計画を幅広く事業者や市民に周知するため概要を作成されていますが、内容はタイトルの列記と文字中心の内容となっています。漫画やイラストを多用するなど消費者にとってわかりやすさを実現した内容となるような概要版の作成・配布等の検討をしていただきたい。（消費者）</p>	10