

## 令和4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：令和4年8月9日（火）13：30～15：30
- 2 開催場所：北九州市立商工貿易会館（シティプラザ） 501会議室

### 3 出席者：

- (1) 学識経験者：高崎会員、大村会員
- (2) 消費者：永田会員、山下会員
- (3) 食品事業者：入江会員、田中会員
- (4) 生産者：島田会員、石田会員
- (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

互選により高崎会員が第10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（高崎）

西南女学院大学の高崎と申します。今年度から北九州市食品衛生懇話会に参加させていただくことになったが、早速座長を拝任することとなり恐縮するとともに、緊張している。私は現在の大学で教育に携わる以前は、病院で内科医として勤務していた。食中毒等の患者を多く診てきたが、その中で予防できた行動やシチュエーションがあることを実感していた。また今回、様々な立場の方々と食品衛生に関して話し合う貴重な場に参加させていただくことができ、大変ありがたく思っている。どうぞよろしくお願ひしたい。私を含め今年度から新しく会員になられた方もおられるが、遠慮なく発言できる場と聞いているの

で、忌憚のないご意見をいただくようお願いしたい。

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「令和3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いしたい。1つ目の議題について、事務局の方から報告をお願いする。

## (1) 令和3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(高崎)**

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ではないかと、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があればお願いしたい。

### ～食品の回収命令について～

**消費者(山下)**

令和3年度の収去検査で赤貝における麻痺性貝毒の規制値超過が判明し、事業者回収命令を行っているが、この回収命令の強制力について質問したい。回収対象食品が残っている場合は回収して廃棄処分ができるが、二次、三次販売先に流通している場合や、既に消費者の手に渡り消費されている場合など回収できないこともある。回収命令の効力、強制力というのはどれくらいあるのか。また事業者回収命令したが小売りされたということで、回収命令があったとしても健康被害が無ければ良しとするのか。

**事務局**

回収命令については食品衛生法に基づく行政処分であり、従わない場合には罰則を伴い、強制力を伴うものである。

回収命令を行う際は、無制限に回収させる訳にはいかず、対象品を絞った上で命令するため、時間を要することもある。一方で、事業者によっては、行政の回収命令に先立って自主回収に着手されるケースもある。

**保健所**

実際に事業者に対し回収命令を行った際に、まだ事業者の手元に対象品が残っている場合はしっかり回収できるが、消費者の手に渡っている場合は回収が難しいことが多い。その際は販売店の店頭でのポップアップや、事業者のホームページでの告知を行うよう指導するとともに、場合によっては新聞広告を出していただくことや、行政の判断で報道発表をする場合もある。様々な方法で消費者への周知を図り、消費者の手に渡ってしまった商品の回収に努めている。

**事務局**

健康被害が出た場合とそうでない場合との違いだが、法律の適用の違いが考えられる。食品が病原微生物に汚染されている等、人の健康を損なうおそれがある場合は、食品衛生法第6条への違反事例として取り扱うことになる。

## ～消費者への周知・啓発について～

### 消費者（山下）

保健福祉局が市政だよりに掲載している「食中毒に気を付けましょう」の記事に、QRコードが付いておらず、残念に感じた。QRコードから市の食品衛生の事業がわかるページ等に誘導できるので、消費者への周知啓発のための次の一手を打ってほしい。他部局の記事にはQRコードがほぼ付いているので、検討してはいかがか。

### 事務局

ご意見を参考に、来年度以降QRコードを記事につけるようにさせていただきたい。

### 座長（高崎）

若い方の中で食品衛生に関する知識がない方や意識が低い方が増えているように感じる。そういった方に対してどのように食品衛生について啓発、アプローチしていくか、市で検討していることはあるか。

### 保健所

食品衛生に関する周知・啓発については、保健所で毎年あの手この手で取り組んでいるところである。

食中毒の調査の際に、調査対象として若い親御さんや学生等に接する機会があるが、座長のおっしゃる通り、食品衛生に関する知識や意識が低い方が多いと実感している。そういった方々に対する啓発方法のひとつとして、「きたきゅう手洗いうた」やYouTubeへの動画掲載を始めたところであるが、引き続き取り組んでいきたいと考えている。

### 食品事業者（田中）

若い方の食品衛生への意識が足りないという点について、食品を提供する側である事業者の意識が足りない部分もあると思う。

ある焼肉店では、通常の肉よりも加熱への注意が必要とされる結着肉のメニューについて、メニュー内に小さい文字で「十分加熱してください。」と記載していたり、通常の肉と同じページに入っていたりすることがある。事業者側の意識の向上とともに、事業者から消費者への注意喚起を行っていく必要があると考える。

### 消費者（永田）

保健所のYouTubeチャンネルは、どのように検索すれば出てくるか。

### 事務局

「北九州市保健所」と検索していただくと出てくる。いくつか動画をアップしているので、是非ご覧いただきたい。

## ～アニサキス食中毒について～

### 生産者（島田）

アニサキスによる食中毒の件数が多いが、食中毒の原因となった魚の産地は分かっているか。

### 事務局

アニサキスについて、従来は日本海側では魚の筋肉部分（可食部）へのアニサキスの寄生率が低く、日本海側で獲れた魚によるアニサキス食中毒の発生は少ないと言われていた。しかし最近では、島根県や鳥取県で水揚げされたいわし等を原因とするアニサキス食中毒が発生する等、全国のべなく発生している状況である。

様々な原因が考えられているが、温暖化による影響や、アニサキスの宿主になるクジラやイルカの数が増えていること等が指摘されている。

実際に日本国内では、アニサキス食中毒は原因物質別の食中毒事件数が1位であるが、その背景がまだ掴めていないのが現状である。

### 生産者（島田）

養殖魚でのアニサキス食中毒の発生状況はどうか。

### 事務局

過去には、養殖マサバによるアニサキス食中毒が発生しており、養殖魚においてもアニサキス対策を講じる必要がある。

養殖の際、人工の種苗（稚魚）を使用するなど生育管理を行うことでアニサキスの寄生を低減できるという東京都による調査報告があるが、これはアニサキス食中毒への対策のひとつになり得ると考えている。

## ～食品表示について～

### 学識経験者（大村）

取去検査で食品表示の誤表示が見つかっているが、消費者から「食品表示がついていない」等の食品表示に関する苦情はあったか。

### 事務局

令和3年度は食品表示に関する苦情が15件寄せられている。苦情の内容としては、「表示の内容が間違っている」、「表示が無い」といったものである。

消費者から保健所に届出が行われる場合や、消費者庁や農林水産省の表示110番への通報を通して保健所が探知する場合などがある。

### 生産者（石田）

農協の立場で言うと、生産者に食品表示のルールを守ってもらわなければならないが、HACCPの導入も含め苦慮している部分がある。食品の安全を守るため法を守ることは大事だが、ルールが負担となり生産者が困っているというのを農協として実感している。

そういった事情をご理解いただき、アドバイス等を得られればと考えている。

#### 事務局

生産者の方々に対しては、過去に農協の皆様と連携して食品表示の講習会を開催したり、個別に表示の指導をさせていただく機会があった。

昨年6月の食品衛生法の改正で、食品の輸入業など一部の業種を除き、基本的に食品を取り扱う施設は許可施設あるいは届出施設に該当することになった。行政としては、営業許可が不要な業種についても、市内で食品を取り扱う皆様の情報を把握することができている。届出をいただいた施設の皆様に対しては、今後保健所による情報提供の機会を増やしていかななくてはならないと考えている。

食品の取扱いにあたり、適正な食品表示や、生産上の衛生管理といった最低限の取組は必要であり、その点についてはご了承いただきたい。

#### 食品事業者（入江）

近年、流通の形態や技術が非常に発達したことで、遠方で製造された食品が市内の小売店で販売されている。表示の誤表記等、食品表示に関する問題が発覚した場合、スーパーやコンビニ等の大手量販店であれば、本部機能がしっかりしているので、発覚から自主回収への着手まで割とスムーズに対応できている。

一方、小規模な事業者の場合、情報を探知し、自主回収へ着手されるまでの時間がかかりかかっているのが現状で、その後の経過報告等の情報は取りにくいのかなと感じている。

食品表示に関するルールの変更により、非常にややこしい問題が発生している。食品表示には販売者名（表示責任者）と製造者名の両方が併記されていることが多いが、大手メーカー等、工場を2か所以上持っている事業者の場合、同じ食品を複数の工場で製造する際には、製造所固有記号で区別する。この辺りまでは理解できるが、メーカーが食品を製造した後の袋詰めを加工所という名前で表示している場合が多い。食品表示に加工所名、製造所固有記号と併せて製造所の所在地を表示している事例が見られるので、製造から消費者の手に渡るまでの過程を掴んだうえで改善していかなければならないと考える。消費者としてもメーカーとしてもそのように考えているので、皆様にも関心を持っていただければよいと思う。

### ～市内高齢者施設での食中毒事例について～

#### 学識経験者（大村）

高齢者福祉施設の中には大量調理施設マニュアル等が適用されないところもあるかと思うが、そういった提供食数の少ない施設に対する指導というのはどのように行っているのか。

#### 保健所

ご指摘のとおり、指導がなかなか行き届きにくい施設が多いが、このような施設を対象とした講習会を開催している。今年度の1回目は総合保健福祉センターで先日実施しており、2回目はウェル戸畑での実施を予定している。

#### 学識経験者（大村）

講習会の参加は強制ではなく希望者のみの参加だと思うが、食品衛生への意識が低い施設は講習会に参加しないのではないかと。

#### 保健所

対象施設は保健所で一通り把握しており、講習会に参加しなかった施設に対しては、あらかじめ状況を確認した上で資料送付などの対応を行っている。

## （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（高崎）

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～

#### 食品事業者（田中）

富山市の学校給食における牛乳を原因とする食中毒事例については、製造工場でHACCPが正しく運用されていなかったことが事件の要因の一つとして考えられるとのことだった。ある程度大きい事業者であれば外部機関によるHACCPの認証取得も可能であるが、小規模の事業者にとっては各自でHACCPプランの作成や重要管理点（CCP）の設定を行う必要があり、HACCP導入へのハードルが高いのではと思っている。

保健所では市内の事業者のHACCP導入について、どのように確認をしているのか。

#### 保健所

本市では保健所に、大規模食品製造業への監視を専門的に行う広域食品指導係を置いており、施設への立入を行った際にHACCPがどの程度実践されているか、記録がとれているか、CCPが適切であるかといった点を確認している。

一方で、規模は小さいが比較的施設数が多い菓子製造業等については、営業許可に関する業務を行っている部署が担当し、監視・指導を行っている。

残念ながら新型コロナウイルスの影響により、なかなか施設を回れていない現状があり、監視が手薄になっている状況であることは否めない。

#### 食品事業者（入江）

メーカーの立場に立つと、保健所やここにおられる皆さんに、消費者と同じ方向を見ていただいている。食品の問題が発生した際に、こういうふうに取り組んだらどうだろうかというったような前向きな方向で進んでいけると、食の安全安心への取組が進むのではないかと思う。牛乳の件が話題になったが、食品工場の設備については、現在の半導

体不足の影響で機械が故障したときになかなか修繕が出来ず、新しい機械の導入が追い付かない状況である。

我々の工場では、製品を袋詰めした後に、一袋一袋全ての賞味期限を撮影しており、そのデータが1週間程度保存されている。何か問題があった際には全部振り替えられるような仕組みを作っている。前例のない新たな取組みも行っているので、保健所には前向きに見てもらい、ご指導をいただきたいと思う。

#### 座長（高崎）

消費者からはなかなか見えないところに投資されており、安心した。そういった努力に対して何か報いることができると話を聞いて感じた。

#### 消費者（山下）

富山市で発生した牛乳の食中毒については、HACCPを導入していながらそれをうまく運用できていない点で事業者の問題があるが、この事件は子どもたちに与える精神的なダメージも問題であり、今後牛乳を飲むのが怖くなるのではないかと心配である。

今回の件は工場への落雷の影響で殺菌温度が正しく上がらなかったかもしれないという点を含めて、製造業に携わる事業者は危機管理の意識を持つことが大事だと思っている。以前私が行った食品工場では、停電等があった時には必ず食品を冷蔵車に移す等の対策を取っており、危機管理をしっかりしていた。牛乳は子どもの成長に必要なものなので、工場での運用の面も含めて、危機管理の点をしっかり考えてほしい。

#### 消費者（永田）

消費者からすると、事業者がどのようにHACCPに取り組んでいるのか全然分からない。保健所から消費者に対して、HACCPの簡単な概要を事業者の取組事例を交えて啓発してはいかがか。事業者と消費者の相互の理解につながるのではないと思う。

### ～夏まつり等で出店する露店について～

#### 生産者（島田）

夏まつりにおいて、露店でこの食品を売って大丈夫なのかと思うような店が出ているのを目にすることがある。

#### 消費者（山下）

露店での食中毒事例を聞いたことがないが、事例はあるのか。

#### 保健所

（平成26年7月に）静岡市で開催された花火大会の露店で販売された「浅漬けの冷やしキュウリ」による腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生した事例がある。小倉祇園やわっしょい百万夏まつりでは、時間を決めて定期的に保健所が見回りを実施したが、生のキュウリを出されているお店があったので、注意喚起を十分させていただいた。

## ～閉会～

### 座長（高崎）

本日は活発にご議論いただき、また様々なご意見をいただき感謝する。

新型コロナによる社会活動の自粛が長く続いたところ、ウィズコロナということで経済活動が再開されたが、特にこの夏は暑く、人の流れも戻り、飲食の機会が増えてきている。一方で食中毒など、食品衛生に関するリスクについてはこれまでも繰り返し注意喚起されてきた。本日は北九州市が多くの啓発活動に尽力していることを実感したが、現在メディアからはどうしてもコロナに関する情報発信が中心になっている。その中で食の安全に関する情報をどうやって効果的に発信していくべきか、悩ましいところだと思う。

今回いただいた貴重なご意見について、今後の取組等で検討していただきたい。この懇話会を通して食の安全安心を守るために、私たち市民と行政が力を合わせていきたいと思う。会員の皆様には、今後とも引き続きご協力の程よろしくをお願いしたい。

### 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、後日北九州市のホームページで公表させていただきます。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、今回も公開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月から12月頃の開催を予定している。

以上で、令和4年度第1回北九州市食品衛生懇話会を終了する。