

令和5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5年8月18日（金）10：00～12：00

2 開催場所：総合保健福祉センター6階 視聴覚室

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、矢上会員

（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4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）会員による意見交換等

座長挨拶

座長（高崎）

昨年に続き、座長を務めさせていただく。本日の議題は、令和4年度北九州市食品衛生監視指導計画の実施結果と、食品衛生に関する話題の2点である。では初めに、令和4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、事務局から報告をお願いする。

(1) 令和4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。会員の皆様より率直なご意見をお願いしたい。

～輸入食品の安全性確保事業について～

消費者 (永田)

輸入食品の安全性確保事業の117検体は、どこでどのような食品を選んでいるのか。

事務局

監視指導計画実施結果の12ページに加工食品等の安全性確保事業の結果が掲載されており、括弧の中が輸入食品を再掲した数値である。魚介類加工品や野菜、ネーブルオレンジのような果物、穀類加工品、輸入菓子や清涼飲料等が対象食品であり、スーパーマーケットのような販売店で収去を行い、検査を実施している。

～遺伝子組み換え植物について～

消費者 (永田)

北九州市内に、遺伝子組換え植物の種を使用している農家はあるのか

事務局

市内には無い。

～YouTubeについて～

消費者 (永田)

YouTubeの再生回数はどれくらいなのか。

保健所

東部生活衛生課と西部生活衛生課でそれぞれ動画を掲載している。『飲食店 HACCP の実践』は、掲載して数か月だが270回程再生されている。会議資料に掲載していないが、『お肉による食中毒を予防しよう』という動画がある。市のYouTube動画のシステムが変わり、閲覧数のカウントがリセットされたため、変わる前の数ではあるがこちらは450回程再生された。少ないと言えば少ないが、そういう意図が無いと見ないYouTubeだと思う。

昨年、動画の内容を工夫するよう委員から宿題を頂いたが、まだ取り組めていない部分があるため、今年度はもう少し頑張って工夫をして参りたい。

～リスクコミュニケーション事業について～

消費者（永田）

リスクコミュニケーション・衛生教育等の講習会の参加者募集は、どのようにしているのか。市政だよりで募集しているのか。

保健所

リスクコミュニケーション事業は、保健所が持ち回りで主催するものと保健衛生課が主催するものがある。参加者は、市政だより等で一般公募しているものもあれば、対象を決めて実施している事業もある。食品衛生懇話会はまさに対象を決めて実施している事業である。カレッジモニターも、対象の大学の生徒を設定して例年講義をしている。

食の安全たんけん隊、食品衛生市民講座、一日食品監視員委嘱事業については、保健所が持ち回りで実施し、市政だよりで参加者を募集している。食の安全たんけん隊と一日食品監視員委嘱事業は子供を対象としているため、夏休みの時期に合わせて募集している。

八幡西区健康まつりは、筑前黒崎宿場祭りにあわせて会場を設けて、保健所や薬剤師会、病院関係者等がそれぞれブース出展するものである。ブースへ来場した方に、業務の紹介等をしている。

事務局

保健所に講習して欲しいという個別要望に対しては、人数等をお伝えただけであれば対応できる。広聴課が窓口となっている出前講演にも「食の安全」として掲載しているが、それ以外でも、こういった内容で講習して欲しいという希望があれば、保健所に相談いただければ対応可能なので、ご連絡を願いたい。

学識経験者（大村）

食品安全シンポジウムが中止となっているが、これは新型コロナウイルス感染症の影響で中止になったということか。今年度は実施予定があるのか。

事務局

昨年度までについては、新型コロナウイルス感染症の影響で多くの人数を集めることが難しかったが、今年度は実施する方向で準備をしている。年度の後半になるかもしれないが、またご案内させていただく。

学識経験者（大村）

この3年間は無かったということか。このシンポジウムはとても良くて、いつも行きたいと思っていた。

消費者（永田）

高齢の方から、高齢のため自身は藍島や農事センター等へ頻繁に行くことが出来ないから、YouTube で現場や取り組みを見られるようにして欲しいという意見を頂いたことがあるが、どうだろうか。

生産者（島田）

県が作成している離島紹介の YouTube はあるが、それは島の紹介であって、作業現場の動画ではない。弊社の HP には作業現場を掲載しているので、ご覧いただければと思う。

総合農事センター

指定管理者が Instagram とツイッター、フェイスブックに掲載しているので、そちらをご覧頂きたい。

事務局

保健所の現場が見たいということだが、一日食品衛生監視員事業で作成した『飲食店 HACCP の実践』という動画は、八幡西区の飲食店の協力のもと、どのような衛生管理をしているかを紹介した動画である。朝の準備の拭き上げから片付けまでかなり細かく紹介した動画である。これらを見ていただけると飲食店の取組みは分かっていただけたと思うので、是非ご覧頂きたい。

座 長（高崎）

具体的な提案や取組みを教えていただき、ありがたい。

リスクコミュニケーションや衛生教育は、若い方や高齢者への啓発方法を工夫されていることが分かった。引き続き、柔軟な対応を願いたい。

コロナ禍が明けたということで、今後、このようなコミュニケーションや教育の場を増やしやすいと思うので楽しみにしている。

～食品表示について～

消費者（山下）

食品表示基準違反のアレルゲンの表示欠落について、これは命に関わることなので厳密に表示をすることで対応して頂きたい。

保健所

一般論的な回答になると思うが、アレルゲン等の表示への対応について、我々も非常に重く見ている。表示基準違反の場合、措置の欄に、食品衛生申請等システムにてリコール情報の報告・公開と記載しているが、これは昨年から紹介している厚生労働省のホームページで行う自主回収届の手続きのことである。

アレルゲンのような重篤な健康被害が生じる恐れがあるものはカテゴリが高くされ、自主回収する場合も危険性が高いことを広報しているような状況である。流通量からより危険性が高いと判断した場合は、保健所内で協議の上回収命令という行政処分を行う。これが、アレルゲン等の表示違反があった場合の保健所の対応である。

座 長（高崎）

アレルゲン等に対しては、消費者の立場から非常に関心が高い内容であるため、引き続き適切な対応をお願いしたい。

～輸入食品の収去検査について～

消費者（山下）

監視指導の実施状況について、輸入食品の収去検査計画数 197 というのは、この時期までに 197 行うという計画なのか、年間で 197 行うという計画なのか、計画の日程を教えてください。

保健所

輸入食品の収去検査計画数 197 検体について、最終的に 117 検体の検査を実施したとなっているが、収去した検体は保健環境研究所で検査を行っている。毎年、保健環境研究所と会合を行い、何月何日前後にどのカテゴリの検体を収去してどの検査を行うかといった年間の収去計画を作成している。しかし、実際に収去が出来ない場合や、様々な理由で検体が検査不能となる場合もあるため、計画数より実施数が若干下がることもある。

事務局

輸入食品に関して補足させていただく。本日配布していないが、監視指導計画の中で昨年度は 197 検体予定し、様々な事業の中でどの食品を収去するかという計画の表を掲載している。この表に基づき輸入食品の収去検査を予定していても、実際の現場では輸入食品以外を優先した方が良くと判断される場合もある。

輸入食品の検査は全体の収去検査の中の再掲であり、年間約 200 検体を目指して検査しているため、計画数から実施数が前後することがある。

～基準値を超える残留農薬を検出したきゅうりについて～

消費者（山下）

きゅうり 1 検体で残留農薬が検出されたということだが、とてつもない数のきゅうりが入ってくると思う。その中で 1 検体残留農薬が検出されたというのは、かなり低い確率なのかなと思ったが、検出された「プロチオホス」という農薬が人体に与える影響や、残留した原因は産地で調べたのか。きゅうりのような生で食するものは、出荷する何日前までは農薬をかけない等の決まりがあると思うが、その辺りは調べられたのか。

保健所

基準値を超えたため販売者及び生産者の管轄自治体へ情報提供している。基準値を超えた状況や理由については、農薬散布時に噴霧器の洗浄不足に伴い混入したと考えられるとのことであった。

残留農薬の基準値はすべて決まっているわけではなく、また対象の食品によって濃度が決まっていることから、基準値がまだ定まっていない農産製品に関しては一律基準として 0.01ppm と設定されている。

収去のサンプリングは、出荷のロットを決定した上で行っている。きゅうり 1 本から検出されたが、本件も含め、販売者や生産者へ結果を返す際はロット全部確認が必要で、これまでどうだったのか確認する必要がある旨伝えている。

消費者（永田）

残留農薬について、石田会員に伺いたい。出荷する1週間なり2週間なり前までに散布し終わるようという決まり、ギャップがあると思う。ギャップを採用していない農家に対しても農薬の量をきちんと測るよう指導するのか。

生産者（石田）

ギャップの種類そのものが、福岡県のギャップや全農のギャップ、国際的なギャップなどいろいろな基準があるため、一概にどの量が適正とは言えないが、生産現場の中で農家がどれだけの農薬を使っているのかは見えにくい部分ある。あくまでも出来た農産物について農薬がどれだけ残っているのかを多くの中から一定の検体を取ってという形でやっている。

また農家が全て農協を通してしているわけではない。実際、農家として登録されている方が8,000名ほどいらっしゃるが、農協と付き合いがあるのは2,000名程度しかいない。残りの6,000名は、農業生産をやめているかもしれないが、農協の知らないところで市場に通している農家もいる。そのあたりについては、残念ながら農協では網がかけられないという形になっている。少なくとも農協と付き合いがある農家の生産物に対しては、一定の検体で残留農薬の検査を行い、今のところ大きな問題は出ていないというのが事実である。

（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。

～給食へのコオロギ利用について(令和4年度第3回懇話会の話題より)～

消費者（永田）

トピックと関係が無いかもしれないが、コオロギについて。前回（令和4年度第3回）懇話会で北九州市の給食にコオロギを用いた食品があるかどうか伺ったが、その後どうなったか。

保健所

前回の懇話会后、すぐに学校保健課に確認したが、使っていないとのことだった。

～アニサキス食中毒について～

消費者（山下）

食中毒の発生状況のアニサキスの食中毒について、当然生で食べた場合はアニサキス食中毒になりやすいだろうなと思うが、しめ鯖や煮付けのような、火を通した場合でもアニサキスは生存するのだろうか。

保健所

煮付けは火を通すので大丈夫だが、アニサキスは酢では死なないため、しめ鯖に関しては生の場合と同じと考えていただきたい。

消費者（山下）

冷凍した場合はどうか。冷凍のしめ鯖の場合はどうか。

保健所

冷凍すれば、アニサキスは活性を失うので大丈夫。生を用いてしめ鯖にした場合は、生で食べた場合と同じである。

補足させて頂くと、冷凍の場合、マイナス 20℃くらいの冷凍が必要になる。家庭用冷凍庫がマイナス 18℃ぐらいと聞いているので、家庭用冷凍庫だと死なない可能性がある。長めに冷凍いただけると良いかもしれない。

座 長（高崎）

家庭用冷凍庫だと、二日間冷凍したら大丈夫だと聞いている。北九州市、福岡県は漁港に近いため、新鮮な鯖をそのまま調理して使うことが多いということか。

アニサキスについて、漁協組合のほうから意見等はあるか。

生産者（島田）

福岡県や九州の方で主に食べられているものだが、このあたりではあまり獲れない。長崎県や東シナ海で良く獲れる。北九州沖で獲れる鯖にアニサキスが多く出ているというのが分からないが、心配である。自分の周辺で釣った青魚を食べることもある。釣った魚を冷凍した刺身は食べたくないだろう。注意喚起をするしかない。

学識経験者（大村）

養殖なら大丈夫と言う話はあるのか。

生産者（島田）

養殖なら大丈夫と言う話は聞くが、実際に一つ一つ検査したわけではないので分からない。

学識経験者（大村）

確率的に減るということか。

生産者（島田）

そうである。他に対策としては、新鮮なうちに捌くこと。基本的に内臓に寄生しており、魚が死んだ時点で筋肉に移動すると言われている。

水産課

養殖ではアニサキスはいないという話は聞いている。陸上養殖をして出荷しているマサバについては、アニサキスはいないということが確認されている。マサバを陸上で養殖すればの話であって、海上養殖だとどうしても人工飼料以外の餌を食べている可能性があるため、アニサキスの寄生を否定することは出来ない。アニサキスについては、サバだけでなくアジ、イカ、マグロ、サンマも寄生率が高いので、火を通すのが一番効果的である。

食品事業者（入江）

アレルギーについて話が出ていたが、食品表示について大変厳しくなり、例えば同じ工場の中で、あるいは敷地のなかでアレルギー成分を使っているものに関しても表示するよう定められている。キャリアオーバーで、材料に入っているものにしっかり注意していけば、表示違反は起こりにくいと考えている。安心して食べて頂けるよう、業界は努力をしていると思う。

～消費者への対応について～

食品事業者（矢上）

我々は最終的にお客様に商品を購入いただく小売り事業者だが、食べてお腹が痛くなり、医療機関へ行くとアニサキスの可能性があると言われたという話は年2、3件程聞く。ではアニサキスが検出されたかと言うと、検出されていない。医者に「可能性がある」と言われるとお客様は信じてしまうので、説明に苦慮する場合がある。

異物混入に関しても、断定されれば我々の落ち度だが「その可能性がある」や「そうじゃないだろうか」という風に見解を言われると、我々としてはつらい立場である。その場合は第三者機関に提出して科学的根拠を提示するのだが、それでもご納得いただけないケースも出てきており苦慮している。

座 長（高崎）

いろいろな業界で、小売りの方は様々な消費者の意見をお聞きする立場があるだろうから、つらいと思う。ニュースを見ていると、これはどうなのかなと思う異物混入事件もあるので、我々も人のうわさに惑わされることなく、自分の目で見て信じたものを購入していこうと思う。

～閉会～

座 長（高崎）

本日は活発に議論いただき、また様々な意見を頂き感謝申し上げます。

初めに保健衛生部長が言われた通り、今年の夏は非常に暑い一方で、楽しいお祭りも多く開催されて大変賑やかだった。市民の皆様にとっては、心躍る楽しい思い出が出来たことと思う。一方で、久しぶりに食品提供をされる店が多く出店されるとのことで、食中毒が報告されるのではないだろうかと心配していたが、そのような事案の報告もなく夏の行事が終わっていると聞いている。皆様の事前の衛生指導が功を奏しているものと、ご尽力に感謝する。

今回、多くの貴重な意見を頂いたので、それを踏まえて、事務局の今後の取り組みなどに反映させていただければと思う。

会員の皆様には、今後とも引き続きお力添えいただけるようお願い申し上げます。

事務局

長時間にわたる意見交換、誠に感謝する。

意見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確認いただいたうえで、後日北九州市のホームページで公表させていただくので、ご了承いただきたい。

次回の懇話会については、本年度の取り組み状況の中間報告を行う。今年の11月から12月頃の開催を予定している。

以上で、令和5年度第1回北九州市食品衛生懇話会を終了する。