

令和6年度 第3回北九州市食品衛生懇話会 議事録概要

1 開催日時：令和7年3月26日（水）13：00～14：00

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：小畑会員、山下会員

（3）食品事業者：小長光会員、矢上会員

（4）生産者：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7年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について

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（高崎）

第3回の食品衛生懇話会の議事に入らせていただく。本日の議題は、「令和7年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について」である。それでは、事務局から報告をお願いする。

(1) 令和7年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定について

事務局 <資料を用いて説明>

座 長 (高崎)

事務局から「令和7年度北九州市食品衛生監視指導計画の策定」について報告があった。ただいまの報告について、質問や意見はないか。

～キッチンカーの衛生対策について～

消費者 (山下)

消費者ニーズが多様化する中、インターネット販売やデリバリーに加えて、近年キッチンカーの数が増えてきている。キッチンカーにおける衛生対策は、どの事業に該当するのか教えていただきたい。

事務局

キッチンカーの指導については、事業としてではなく、「第三 監視指導の実施に関する事項」の「(4) 立入検査の実施に関する事項」別表3に記載しており、常設の飲食店営業と同様に通常業務の中で監視指導を行っている。近年、キッチンカーが増加しているため、消費者の関心も高まっていることと思う。保健所でもこのあたりに留意しながら監視指導を行っているところである。

保健所

令和3年に大幅改正された食品衛生法が施行されたことにより、それまで「特殊形態営業」として扱われていたキッチンカーが、法改正後は業種として法律上の許可対象となった。これにより、さらに厳格な衛生対策が実施されるようになっていると考える。

学識経験者 (大村)

キッチンカーは常設の飲食店と同様の条件で営業しているのか。また、手洗い等の衛生管理はどのように行っているのか。

保健所

常設の飲食店営業と異なる点として、キッチンカーでは給水・排水タンクの容量によって提供できる食品の種類に制限がある。例えば、200リットル以上の給水と排水が可能なタンクを備えていれば、常設店舗と同様にすべての食品を取り扱うことができる。

食品事業者 (矢上)

常設店舗と比べると、キッチンカーは簡易的な設備の場合があると思うが、検便検査等は定期的に実施しているのか。

保健所

検便検査については、食中毒発生時の原因究明に必要であるため、可能な限り実施するよう指導している。

学識経験者（大村）

キッチンカーを見かける機会が増えているが、中には営業許可を取得せずに営業しているケースがあるように思う。保健所ではそのようなケースにどのように対応しているのか。

保健所

キッチンカーの営業許可は、市内一円で営業できるというものになっている。無許可営業を把握した場合には、当然指導をすることとなる。

学識経験者（大村）

営業許可書を掲示せずに営業しているキッチンカーもあるように見受けられる。

保健所

本市では、営業許可書や標札等の掲示が義務付けられており、掲示していない場合には指導を行っている。

消費者（山下）

キッチンカーを利用した客が食中毒を起こした場合、翌日同じ場所で営業しているとは限らず、追跡が難しいのではないかなと思うが、どのように対応しているのか。また、飲食店等では検食を保存しているかなと思うが、キッチンカーにも同様の指導をしているのか。

保健所

近年のお祭りの事例では、主催者が管理している情報から営業店舗を特定することができた。また、店舗の SNS 等に情報が掲載されている場合もあり、キッチンカーであっても何らかの手段で追跡するよう努めている。検食の保存は、食中毒発生時の原因究明のため可能な限り実施するよう指導しているところである。

座 長（高崎）

「北九州キッチンカー実行委員会」というものがあるが、これは行政ではなく民間の取り組みか。

事務局

民間のキッチンカーの集まり。本市の都市整備局が関わっているが、公共空間を活用して、公園利用者やインバウンド客等に対してキッチンカーによる出来たての飲食及び休憩

スペースを提供することで、憩いとにぎわいの空間を創出することを目的に、紫川周辺等でキッチンカーマルシェを行っており、その実施団体である。

～HACCP に沿った衛生管理の取組強化事業について～

消費者（山下）

HACCP の相談会を実施されたとのことだが、どのような様子だったか。

事務局

今回の相談会は、保健所にて試験的に実施したものである。HACCP というと難しい印象があるかと思うが、少人数での開催だったため、参加者の話を聞きながら寄り添った相談会ができたのではないかと考えている。今後の実施に向けては、保健所の人員体制や事業者のニーズを踏まえながら、調整を図りつつ検討していきたい。

生産者（石田）

HACCP が義務化されているが、今後義務を果たせないような事業者には罰則が適用されるのか。

事務局

現段階で実施できていないからといって、直ちに罰則を適用するわけではなく、まずは保健所から指導をしていくこととなる。食中毒を防ぐためにも、導入が進んでいない事業者に対しては、粘り強く指導を重ねていくことになる。

～ノロウイルス食中毒予防対策～

消費者（山下）

ノロウイルスは自覚症状がなくても保菌していれば、食品を介して広げてしまうという可能性があるため、啓発が必要だと感じている。また、若い世代の方々はトイレに携帯電話を持ち込むことがあると聞くと、食品に関わる事業者に対しては、そういった行動への注意喚起も必要ではないかと思う。

事務局

基本的には、厨房内には調理に不要な物を持ち込まないこと、汚染の可能性がある物に触れた場合には必ず手洗いを行うこと等を指導しており、今後も周知徹底していきたい。

また、調理従事者に限らず、一般の方々への啓発も重要と考えているため、本日のご意見を参考にしながら取り組んで行きたい。

～食中毒の衛生対策について～

消費者（小畑）

私たちはボランティアで、地域の市民センターで調理をしているが、食中毒を起こさないよう常に気をつけている。トイレに行く際には三角巾やエプロンを外す、食器や器具の

消毒を徹底する等、個人が自覚を持つことが大切だと考えている。食品に携わる方々も、一人ひとりが意識を持って取り組んでいただけたら良いと思う。

～その他～

学識経験者（大村）

食の安全・安心への関心が高まっており、講演依頼を受ける機会が多い。そうした場合、保健所に講師をお願いすることは可能か。

保健所

食中毒に関する講演依頼は受け付けておりますので、ぜひご相談いただきたい。

～閉会～

座長（高崎）

本日も皆様それぞれの立場から日頃の質問やご意見をいただき、感謝申し上げます。キッチンカーについては、近年新しい形態で食品提供が行われるようになった。食品衛生に関わる現状と、それに対する行政の地道な取り組みを聞けて、大変貴重な時間となった。

ノロウイルスに関しては、今年は非常に流行することとなった。一旦感染が起これば、非常に大規模なものとなる。また、本人が感染していることを知らない無症状保菌者がいることが、対策を難しくしていると思う。これまで以上に気を付けて啓発活動、それから効果的な指導に取り組んでいただくよう、重ねてお願いしたいと思う。

年度末のお忙しいところお集まりいただき感謝申し上げます。

引き続き、来年度もよろしくお願いしたい。

事務局

長時間にわたる意見交換、誠に感謝する。本日の意見は、今後の業務の参考とさせていただきたい。また本日の議事については、前回と同様、議事録としてまとめ、参加された会員の皆様に確認いただいたうえで、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。

以上で、令和6年度第3回北九州市食品衛生懇話会を終了する。