

平成25年度第2回福岡市食の安全安心推進協議会議事録概要

- 1 日時 : 平成26年1月31日(金)10時00分～11時30分
- 2 場所 : あいれふ7階 第3研修室
- 3 会議出席者
学識経験者 : 小田委員, 甲斐委員, 松井委員, 南石委員
事業者 : 市川委員, 上原委員, 石橋委員
消費者 : 川島委員, 新井委員, 富田委員
生産者 : 伊藤委員
行政 : 處委員, 牧尾委員 (随行1名), 倉谷委員
傍聴者 1人 (報道)

1 議題

平成26年度福岡市食品衛生監視指導計画(案)について

事務局 : 資料1-①, ②, ③を説明

委員(学識経験者) : ノロウイルス対策をもう少し強化する必要があるのではないかと。実際は、急性胃腸炎として処理されているだけで、もっとたくさんの患者が出ているはずである。もっと本腰を入れてもらいたい。カキ対策が重要で、収去をもっと早い時期から行い、産地やノロウイルス保有状況の公表等の注意喚起が必要ではないかと。また、不顕性感染による事例も大変多い。注意報を出すということも検討する必要があるのではないかと。とにかく対応が悪すぎる。

事務局 : カキの収去は、唐泊のものを出荷前に検査しているし、唐泊以外のカキも検査しているが、カキからはほとんど出ていない。ノロウイルスには不顕性感染があり、これが食中毒の大きな原因となっている。また、施設がノロウイルスに汚染されたことによる感染症の問題もあり、これらがこれからの大きな課題である。また、カキの生食用にはノロウイルスの基準がなく、これについては厚生労働省へお願いしているところである。

委員(学識経験者) : カキの表示は問題である。カキは火をよく通すことが重要である。

委員(学識経験者) : 大学関連施設の従業員には、カキ禁止令を出している。それくらい徹底しないと防げない。

委員(事業者) : 従業員には生でも加熱用でもカキを基本的に禁止している。美味しく食べようとする、加熱が十分ではないことがある。そのため悩ましいが、加熱を充分にしていないものは食べてはいけないということで、基本的に禁止している。焼きガキの加熱は、ノロウイルスを死滅させるために充分ではない場合があるということ、もう少し啓発した方がいい。焼きガキは、ふたをすると温度が上がりやすい。

委員(生産者) : 糸島地区と連携して、カキ殻等をリサイクルするための糸島地区水

産物リサイクル推進協議会というものを作っている。その協議会でも自主的に検査しているが、福岡市の唐泊支所では、自主検査を1週間に一度実施している。特に11月～5月のカキの取扱については、こういった協議会の機能を使って啓発している。また、殻がついたカキしか出荷しないという取り決めをしている。カキもひとつのブランド商品ととらえていただけないだろうか。

※毎シーズン前にカキ小屋の従業員に対し、実際にカキ中心部の温度を測定しながら、加熱温度に達したときのカキの状況等についての研修を行っている。

2 報告事項

(1) 食品表示法について

事務局：資料2を説明

委員（学識経験者）：賞味期限と消費期限を理解していない人が多い。もう少し分かりやすい名称に変えるように、機会があれば国へ要望してほしい。

委員（行政）：確かに、事業者にもなかなか理解してもらえないことがある。監視指導について情報提供が一つある。先日の偽装表示の件で、農林水産省の食品Gメンや米穀流通監視官が、半年間消費者庁の職員を併任し、景品表示法に基づき飲食店のメニューなどの監視を行う予定である。

委員（事業者）：自分たちは専門であり、賞味期限と消費期限の違いは認識しているが、お客さんからは分かりづらいという声もあるようだ。

委員（消費者）：関心がある人には認識が高まっているが、あまり関心がない人は、賞味期限が過ぎてもすぐに捨ててしまうと聞く。わかりやすい表現があればいいなと思う。

委員（学識経験者）：日本は20%くらいの食品を廃棄している。その中には、まだ食べられるものも含まれている。日本は食料自給率39%にもかかわらず食品を捨てており、期限表示は大切な問題である。

委員（行政）：食品ロスについては、農林水産省としては焼却処分ではなく、飼料や肥料として活用している。

委員（消費者）：「賞味」という言葉がひっかかる。

委員（学識経験者）：事業者の方は、賞味期限をどのように設定しているのか。

委員（事業者）：1週間の期限の食品であれば、2週間程度の保存検査を5～10回実施し、安全係数0.5～0.7をかけて設定している。賞味期限以降も食べられるとは言っても、いつまで食べられるかメーカーがはっきりと言わなければ、結局期限が切れれば捨てられてしまう。メーカーとしては、同じ工場敷地内で、作りながら捨てていることに抵抗があり、廃棄せずに全てを消費して欲しい。

委員（消費者）：消費と賞味期限の併記があれば安心である。

(2) 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正について

事務局：資料3-①，②を説明

委員（学識経験者）：中国や韓国に比べ，日本は HACCP 工場が少ないと感じる。日本の基準が厳しいのか。しかも，日本のマルソウ（総合衛生管理製造過程に関する承認）は業種が限定され，お金と膨大な書類が必要なため，承認が進まないのではないかと。国際的なバランスに欠けているような気がする。

委員（行政）：今は民間の認証もあり，マルソウがどんどん増えている状況ではない。

委員（学識経験者）：マルソウとは別に地域 HACCP 制度を持っている自治体があり，これを活用するとよい。きめ細かく段階的な導入で自治体が認定していき，宣伝や一般消費者への浸透をバックアップしていくことも必要ではないか。

事務局：御指摘の通りで，今回の改正はマルソウを要求するものではなく，コーデックスの中でも一番緩やかなものから始めていくものが想定されている。

委員（事業者）：福岡市はこれだけの規模で，アジアに向けてと言いながら，なぜ自治体 HACCP がないのか。事業者として協力していくので強力に進めて欲しい。仕組みだけではなく，実効性を高め，きめ細かい取り組みのため行政・事業者が一緒に取り組んでいきたいと思う。また，ガイドライン改正の話で，昨年，ノロウイルスの基準が変わっているが，周知が足りていないと感じる。もう少しうまくやってほしい。

事務局：心強い発言をいただいた。ノロウイルスの基準の件は，パンフレット等を現在改定中である。啓発をしっかりとやっていきたい。

(3) 福岡市屋台基本条例の制定について

事務局：資料4を説明

委員（学識経験者）：「生ものは提供できない」という条件は屋台基本条例とは別に設定されているのか。

事務局：食品衛生法に基づいて，営業許可の条件として設定している。

委員（学識経験者）：漬物や辛子めんたいこを生で出すことは認めるという話は今どうなっているのか。

事務局：単品での提供はダメである。一定のルールの下に厳しく指導している。

(4) 株式会社アクリフーズ群馬工場において製造された冷凍食品への対応について

事務局：資料5-①，②を説明

委員（学識経験者）：マラチオンは検出されていないが有症というのはどういうことか。

事務局：今回の有症というのは，当該冷凍食品を食べ，その後下痢・おう吐をした方の人数である。今回の事件はちょうどノロウイルスの流行時期とかぶっており，症状も一致している。そのため当該商品以外が原因となっている可能性もあるが，あくまでも「当該商品を食べた下痢・おう吐の症状が出た方」を集計している。

委員（行政）：今回は、原因が特定しづらい状況が続いたため、届出があったものをすべて計上している。直接的な因果関係がわからないものも含まれている。

委員（学識経験者）：今回は、苦情が集まった段階で、もう少し早く対応し、公表すべきだった。

事務局：事業者は、工場の改修時における塗装のにおいが移行したとっていたために遅れたと説明している。

委員（学識経験者）：マラチオンはポピュラーな農薬であり、もっと早い段階でスクリーニングすれば、対応を迅速にできたはずだ。

委員（学識経験者）：福岡市は、早く検査できる態勢がとられていると思うが、周辺自治体との連携やサポート体制はどうなっているのか

事務局：他自治体と連携している。特に福岡県・北九州市のみならず県警との連絡体制も作っている。

（５）フグの有毒部位の販売について

事務局：資料６を説明

委員（行政）：ふぐ処理師の免許を持っている人に改めて徹底する必要がある。

委員（学識経験者）：小売店ではパート等が増え、知識がない方が増えているのではないか。出荷段階からヒレをとっておかないといけない。

事務局：仲卸へ講習会を実施し、再度徹底をはかった。

委員（生産者）：日頃から注意喚起をしている。

３ その他

（１）学校関係者に対するアンケートについて

事務局：「学校関係者に対するアンケート（案）について（資料７）」を説明

委員（学識経験者）：どういう方から回答をいただいたかという回答者の属性はつくのか。年代・性別・経験年数といったくらいは入れた方がいい。

（２）福岡市食の安全安心推進協議会設置要綱の改定について

事務局：資料８を説明

全委員：要綱改定について了承