

平成 26 年度第 1 回福岡市食の安全安心推進協議会議事録概要

日時：平成 26 年 8 月 5 日（火）午後 1 時 30 分～午後 3 時 15 分

場所：福岡市赤煉瓦文化館 2 階会議室（福岡市中央区天神 1 丁目 15-30）

出席者

○学識経験者：甲斐委員，小田委員，松井委員

○食品関連事業者：市川委員，上原委員，大田委員，穴見委員，三島様（津和崎委員代理）

○消費者：森泉委員，柴富委員

○行政：處委員，牧尾委員，古野委員

1 開会

古野生活衛生部長あいさつ

2 委員紹介及び会長選出

甲斐委員を選出

3 議題

（1）食の安全安心に関する事業について

①平成 25 年度福岡市食品衛生監視指導結果の概要

事務局：福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針（当日配布）及び資料 1 を説明

委員（学識経験者）：資料 1 の P2 を見ると，保健所によってリスク事業等への温度差があるようだがなぜか。

また，平成 25 年度の病因物質別食中毒発生状況（P12）では，カンピロバクターが相変わらず 7 件と多く，一方ノロウイルスは 1 件しか出ていない。全国的な統計からみると，ノロウイルスがこんなに少ないのは意外である。カンピロバクターの原因食品は，鶏刺等が多かったのか。2 点について教えてほしい。

事務局：P2 の「地域特性に応じた食の安全安心対策」については，各区で創意工夫をしながら実施している。区によって回数や実施していることはバラバラだが，各区で独自に話し合いながらやっている。掲載していない区が何も実施していないという訳ではなく，漬物の実態調査等を実施している。

2 点目のカンピロバクターの原因だが，鶏刺や焼鳥の生焼けが疑われることが多い。た

だ、食事の中の食品までは断定ができないことも多い。

ノロウイルスが検出された食中毒疑い事例は、実際には非常に多く発生している。ここでは1件となっているが、少なくとも3件は食中毒疑い事例が発生している。ただ発生した場所が学校の寮等、患者同士が接触する機会が多い案件であったため、食中毒と断定できなかった。

委員（学識経験者）：P10を見ると、ピーマンから基準値を超える残留農薬が検出されているが、これは輸入品か国産品かということと、動物用医薬品が検出された事例が発生しているがどういった対処をしたのか教えてほしい。

事務局：ピーマンは国産で有機リン系の殺虫剤を検出した。この案件は、市場流通前に廃棄している。動物用医薬品も流通前に廃棄している。

委員（学識経験者）：生産者への情報提供はされたのか？

事務局：生産者へは伝えている。

②平成26年度福岡市食品衛生監視指導計画

事務局：資料2を説明

委員（学識経験者）：国産青果物の80%が卸売市場を通過している。輸入品を含めると、卸売市場を通過しているのは60数%ではないかと思う。卸売市場段階でチェックできないものが輸入品については特に多いのではないかと思うが、小売段階でのチェックはどうなっているのか教えてほしい。

事務局：輸入品については、まずは検疫所による検疫を通過しており、そこで抜き取り検査をしている。

委員（行政）：P21を見ていただくと、【市内製造・販売・流通品】の「野菜類・果実及びその加工品」の予定検体数が228件になっていると思うが、これがスーパー等小売店での検査予定数となっている。輸入された野菜等や市場外流通のものなどもここで収去することになる。市場での流通食品の収去については、P22に記載している。市場、スーパー等の両方で、収去していこうという計画になっている。

委員（学識経験者）：P21が小売店で、P22が卸売市場で、輸入の段階では厚労省で、生産段階でも農協の集配センターでチェックしているということですね。

委員（学識経験者）：食中毒は届け出られていないものが10倍はあると言われている。カンピロバクターの食中毒は、実際には70件、80件起こっているのではないか。この会議ではいつも話をしているが、特に鶏の生食に対する何らかの規制が必要ではないか。衛生的なガイドライン等を作り、生食として提供していいものとそうではない物を識別して、

悪いものは提供させないような判断基準を、福岡市独自で作るべきではないか。このあたりを進めてほしい。ある意味、放任しているという感じがする。

P3に認定小規模食鳥処理施設とあるが、福岡市にどの程度の規模がいくつくらいあるのか教えてほしい。これらに対する監視指導をしていただきたい。

また、同じくP3に、浅漬け製造施設等への重点指導とあるが、福岡市でも過去にはきゅうりの浅漬けによるO157事件が発生しており、先日は、静岡で冷やしきゅうりのO157事件が発生し、十数名の方が重篤な病気にかかったと大きく報じられている。きゅうりに限らず野菜の腸管出血性大腸菌をはじめとする病原菌対策というものも、残留農薬の監視もちろん必要だが、併せて取り組む必要があるのではないかと。質問と要望です。

事務局：鶏肉については、生食で提供してもらいたくはないが、法律に規制するものがない。各保健所が指導という形で対応しているがなかなか難しい。国においても、牛の生食については対策が取られ、豚や野生鳥獣についても規制が検討されているところである。カンピロバクターの対策についても検討されており、その状況を見ながら対応を検討する必要がある。

食鳥処理施設については認定小規模が14施設あり、そのうち比較的大規模なものが1施設ある。これらについては保健所が立入指導している。ただ、市内に流通しているものは、市外から入ってくるものも多い。

浅漬けについては昨年度要綱を作成し、その際に各保健所が重点的に監視指導をした。浅漬けは小さな施設で作っていることが多く、保健所の実態調査により管理が十分ではないところがあることもわかっているため、さらに衛生指導をしていく必要がある。福岡市内では、露店等での浅漬けの販売はあまり見かけないが、冷やしきゅうりが一部ある。これは、農産物の販売のため許可不要である。これから放生会等イベントの時期なので、危険性が高い浅漬けを含め指導していきたい

③本市全体の施策概要

事務局：資料3及び博多区リスクコミュニケーション事業（当日配布資料）を説明

委員（学識経験者）：資料3は、食品衛生法に基づく事業になるのか。

事務局：基本方針において、事業者、行政、市民がフードチェーンの様々な過程で取り組みを連携してやっというようにしているが、福岡市としてのそれぞれの過程に対する取り組みをまとめたものになる。

委員（学識経験者）：いろんな法律が絡んできているということですね。

(2) 福岡市食品衛生条例の改正について

事務局：資料4を説明

委員（消費者）：過去に、HACCPを取得していたのに事故が起こった事例があった。チェック体制はしっかりしているのか。HACCPを取っただけでなく、運営がきちんとされているかというところが問題ではないかと思う。ハードルが高いとは思いますが、一度取ってしまったら管理がおざなりでは意味がない。その辺はいかがか。

事務局：HACCPは国において認証制度があり、それについては、年一度の立入検査、更新調査がある。ご指摘のとおり、HACCPを導入すればすべてがOKというものではない。ただ諸外国において、製造業ではHACCPは当たり前となってきているが、日本ではマルソウ（総合衛生管理製造過程に関する承認）のハードルが高いため普及が進んでいない。保健所等では、導入・運用に関してしっかり監視指導をやっていかないといけないし、もちろん事業者の自主管理も大事である。

委員（消費者）：年1回の監視は少くないか。

事務局：何回であればいいというものでもない。年に1回は、書類審査や現場の衛生管理状況を確認するというものである。事業者がチームを作り、きちんと運用ができているかの確認と分析もやっていることを含めてのHACCP方式である。

委員（学識経験者）：形だけのHACCPになってしまうケースは過去にいろいろあり、事故も発生している。そうならないために、抜き打ち検査のようなことも大事であるが、同時に、色々な機会を捉えHACCPを広めていくことも大事である。危害分析はかなり難しく、学生に演習させるとみんな非常に苦労する。食品取扱いのプロであっても同じだろう。HACCPを普及・推進させていく母体を作ることも必要ではないか。こういう制度を作るだけでは広がっていかない。前回会議でも、地域HACCPを作ってはどうかという話が出たが、緩やかなHACCP、HACCPもどきでもいいので、HACCPに近い考え方を導入させていくことが、食の安全を守るということにつながるのではないか。

委員（食品関連事業者）：事業者が言うと誤解を受けるかもしれないが、こういう制度は、100%安全はないと思って日頃の監視や業務を続けていくことが、本来の安全の姿ではないかと思う。ただ、この制度を進めていくには、地域HACCPのような形をとって実効性を持たせたり、普及を進めたりということも必要ではないか。今回の管理運営基準の改正通知文にも、「将来的にHACCPによる工程管理の義務化を視野において」と文言が入っている。事業者としても、全面的に協力していきたい。

委員（食品関連事業者）：当社の工場でマルソウを取得している。確かにマルソウはハードルが高く、たまたま私たちは従業員が多くてマルソウに対応できているが、これが10人や

もっと小さい事業者であればマルソウは難しいと思う。しかし国際的な中では日本ばかりが HACCP を導入しないというわけにはいかないと思うので、中小とか関係なく色々な事業者の方が、考え方としての HACCP をある程度すんなりと入りこみやすいステップで対応できていけばいいのではないかと。また、その地方自治体の中にだけ事業所があればいいが、隣の熊本にも工場があるよう場合は、ダブルスタンダードのような形になりやりにくくなるので、厚労省のガイドラインにある程度沿った形で作った方がいいかなと思う。

HACCP では、危害分析が一番重要である。危害は 100 も 200 も出てくるが、当工場で CCP は 2 つだけだ。それ以外は一般衛生管理の中で対応している。危害分析をしっかりとやっていくということに中心をおいて、ガイドラインを作ったらいいのではないかと。

委員 (学識経験者): いろいろな不祥事を見ていくと、末端従業員の方の教育が特に重要であると感じる。食品工場は人の入れ替わりも激しく、衛生に対する気持ちがおろそかになるといつぱんに信用をなくす。使命感を持つということを啓発していくことも必要ではないかと。

4 報告事項

(1) 最近の食の安全に関わる事案について

・ 輸入冷凍ししゃもに係る異物の混入について

事務局: 資料 5 の説明

委員 (学識経験者): ベトナムのホーチミンの水産工場を見学したことがあるが、工場内に入るときに、腕時計やシャープペンの持ち込みを禁止され、帽子着用等厳しく言われた。一方、福岡県内のある食鳥工場では、これでいいのかと思うことがあった。中国やベトナムがすべて悪いというものではない。

冷凍ししゃものような、人がこっそりとやるものをどうすればいいのか。フードセキュリティ、セーフティ、ディフェンス、これをどういう風にしていったらいいのか。

委員 (消費者): 中国の毒入り餃子から始まり、アクリフーズの農薬混入事件等、従業員が故意に毒物を入れる事件が発生している。そういうものに対し、チェック体制をどうしたらいいのか。今回のししゃもに関しては事前に見つかってよかったが、命に係わることであり、私たちはどうしたらいいのか。

委員 (行政): 食品衛生とは別次元の問題である。輸入段階の貨物は、ロットが大きいと、全部チェックすることは難しい。製造段階での管理が大事である。ベトナムのししゃもの混入事件が発生した会社は、ししゃも以外にも魚介類の製品を日本に輸出していたため、それらの製品については輸入者に連絡を取り、異物の混入がないか確認をさせた。非常に

対処の仕方が難しい。

委員（食品関連事業者）：当社は自分たちで工場を持っていない。国内、国外の協力メーカーに製造を委託している。先ほど、ダブルスタンダードになることによって管理が、という話が出たが、タイや中国あたりに行くと、大きなところでは日本向けと北米向けの商品を作る工場を、ラインではなく工場ごと変えて管理しているケースが結構ある。そういう風に管理体制を複数持つことによって発生するトラブルというものもある。国内においては、できるだけダブルスタンダードの管理にならないように、全国的な基準を設定してやってほしい。

委員（学識経験者）：まずは、事故事例が起こった後に探知できる検査システムが大事ではないか。リスクをいろいろ回避する術というのは、業種等によって違ってくるとは思うが、クレームが発生したらすぐに対応できるかが大事である。行政であれば検査体制を日頃のリスク管理として持つべきではないかと思う。

一つ質問がある。殺鼠剤はどの程度入っていたのか。摂取したとき、少量摂取であれば、それほど被害はないとは思いますが、ポジティブリストに入っている物質なのか。

事務局：今回は、ネズミの絵が書いている袋と一緒に入っており、殺鼠剤が入っていると分かる状態であった。

委員（学識経験者）：何らかの恣意的なリスクはある。どういう風に対応するかというのはケースバイケース。情報公開や行政とタイアップして対応するというのが、まずやるべき対応ではないだろうか。

事務局：一つ補足を。いかに外からの意図的な混入を防ぐかについては、冷凍餃子事件の検証を踏まえ、厚労省ではガイドラインにフードディフェンス的な要素を盛り込もうとしている。通常と違う頻度で起こる苦情や事故報告については、保健所に通報するというような内容だ。さきほどの条例にも入れる予定である。

（2）その他

・学校関係者に対するアンケートの実施について

事務局：資料6の説明

・その他連絡事項・質問について

委員（行政）：九州農政局から情報提供

委員（学識経験者）：食品の表示については、消費者庁が一括で管理するようになったが、消費者庁は手足を持っていない省庁である。現在は、豆腐の産地偽装については農水省の

方が対応し、食品衛生法については厚労省が管轄し、各自治体においては食品衛生部局が対応している。このあたりのところの連携はどうなっているのか。

委員（行政）：農林水産省は、昨年暮れに発生したメニュー表示の産地偽装等を受け、JAS法と米トレーサビリティ法の担当職員が、消費者庁から併任辞令を受け、日頃の調査等の際に景品表示法のチェックも行っている。

今後、施行される「食品表示法」には、所管事業大臣に対して調査等の権限を委任するという項目があり、施行後、農林水産省は委任を受けて監視指導を行っていく予定である。

委員（行政）：常に一緒に立ち入るということは難しいので、得られた情報をどれだけ速やかに情報提供し合えるかが大事である。

委員（学識経験者）：不当表示があった場合、遺伝子検査等科学的な知見に基づいてわかるものなのか。

委員（行政）：遺伝子検査等科学的な知見については、調査や立入検査の際に必要な応じて実施している。通常は入口と出口の伝票・台帳等を精査・確認しており、その際、不自然な点が出てくることから、伝票・台帳の確認や聞き取り等で対応している。

一般の人にはあまり認識はないかもしれないが、「指示・公表」の行政措置を受けた事業者は、金融機関からの融資を止められる等の社会的な制裁を受けることになる。

5 閉会

事務局：次回は平成 27 年 1～2 月に開催の予定である。