

# 平成26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27年2月4日(水)9時30分～11時30分
- 2 場所：市役所本庁舎15階 1505会議室
- 3 会議出席者：小田委員，○甲斐委員，松井委員，南石委員，市川委員，吉田委員，大田委員，津和崎委員，伊藤委員，柴富委員，處委員，牧尾委員，古野委員，(オブザーバー吉浦様) ○印：会長

## 1 開会

事務局からあいさつ

## 2 議題

### (1) 福岡市食品衛生条例の改正について

**事務局**：「福岡市食品衛生条例の改正について(資料1)」を説明。

**委員**：4回分のガイドラインの変更を一括して条例に反映させているようだが、後追いという感じがどうしてもする。平成24年4月からは3年経過している。もっと迅速に対応してほしい。

HACCP導入について、資料1-2の4ページに「食品等事業者に対する専門的助言」とあるが、福岡市の助言体制はどうなっているのか。業者を指導していく上では、それなりの専門的な知識が必要になる。チームやワーキンググループ(以下「WG」)を作って対応する予定はあるのか。

また、同資料5ページに「HACCP導入型基準導入施設の把握」とあるが、どの程度把握されているのか、もしわかっていたら教えてほしい。

**事務局**：条例改正が遅れたことについては反省している。ここ近年続けざまの改正となっており、改正しようとしたら次の改正がやってくるという状態が繰り返されたのが現状である。今後はタイムリーに改正したい。

専門家による指導助言については、農林水産省の「食品製造業を対象としたHACCPの導入状況実態調査」の中で、専門家の助言、保健所からの助言が導入に当たって必要である、というのが上位にある。福岡市では、国が実施しているHACCP監視員の養成研修に保健所の食品衛生監視員を積極的に参加させており、半数以上の職員はこの研修を受講している。ただし、実際に監視指導するには具体的な知識も必要となってくるため、今年度はWGを立ち上げ、HACCP施設についてどのような監視指導助言をしていくか検討した。来年度もWG等を活用し、検討したいと考えている。

すでにHACCPを導入している施設は、保健所が通常監視で把握しているというレベルで12施設ある。今後は、届出制度での把握を検討している。

**委員**：以前HACCP施設を調査した際、膨大な資料が求められていたが、最近でも、あんなに膨大な資料を作る必要があるのか。あの膨大な資料は何のために作って、それ

なのに、なぜ HACCP 工場で事故が起こっているのか。膨大な資料の作成に膨大なエネルギーを使って、それで普及を阻止しているのではないかという印象を受けた。

それと今回、「HACCP 型」や「HACCP 方式」とか言っているが、中国や韓国の施設では「HACCP」と書いてある。このあたりの整理はどうなっているのか。

**事務局**：国の認証であるマルソウ（総合衛生管理製造過程に関する承認）は膨大な資料を求められ、それを審査した上で承認している。今回は HACCP 導入型の基準を定め、それをどこまで確認するかということは自治体に任せられている。今年度の WG で検討したが、細かいところまで求めると導入が進まないし、資料が揃っていたからといってその通りできているかという問題がある。まずは取り掛かっていただく、HACCP 導入型というものを理解してやっていただく、ということに重点をおき、届出の際には、製造工程や製造方法など基準で求めている最低限の書類を提出してもらい、12 手順がうまくいっているかについては通常監視で確認していこうと考えている。

**委員**：それでマルソウとは違う、「HACCP 型」というのか。

**事務局**：その通りである。国が示したなんらかの認証であれば「HACCP」となるが、7 原則 12 手順でやっているという意味で「型」や「方式」といった言葉がついている。

**委員**：今度は、海外輸出の時は、中国や韓国は「HACCP 工場」と書いてあるが、日本は「HACCP 方式工場」となるのか。

**委員**：マルソウという国が認証した施設は今後も生きていき、その一方で、小規模工場に HACCP という考え方、管理方式を導入しやすくするという視点が強い。そのため、HACCP 導入型で管理したからといって、マルソウのレベルまではいかないとは思いますが、より安全性を確保できる管理方式として普及したい。それを今後、どのようにサポートしていくかは課題である。マルソウと同じ「HACCP」だと、誤解を生じる可能性があり、認証するのか、登録するのか、何か名称を変えた方がいい気もしている。「HACCP」という言葉に囚われ過ぎると混乱を生じるおそれがある。

**委員**：マルソウは資料作成が障害になっているような印象がある。簡便だけど内容はしっかりしているものをしてほしい。どこが認証していくのか。

**事務局**：認証ではない。施設の把握のための届出は考えているが、それを持って認証というものではない。営業者が遵守すべき基準を定め、この基準のとおりやっているかということになる。

**委員**：それはただの届出なのか。

**事務局**：届出である。自治体によっては、自治体 HACCP という独自の基準を持って、それで認証するというやり方はあるが、今回は条例で定めた HACCP 方式の衛生管理基準通りにできているかどうかというものになる。

**委員**：信頼性はどうやって担保するのか。HACCP 方式でやっていますと言われたら、それを受け取るだけなのか。

**事務局**：届出の後は、その通りやっているかどうかの確認を保健所で行う。

**委員**：認証しなくていいのか。

**事務局**：今のところ、認証するようには考えていない。

**委員**：それでは、どうやってオーソライズするのか。

**事務局**：届出されている施設であるということは、事業者の求めに応じて証明を出すことは可能である。

**委員**：海外の工場では、オフィスの入口に HACCP 工場である旨の表示があるが、表示する予定はないのか。

**委員**：今回は、「食品等事業者が自ら実施すべき管理運営基準」という世界の中で HACCP 型の導入という話である。その後届出があっても、それがちゃんとできているかを法的に確認するシステムができていないというのが実情である。そこがマルソウと比べて弱いところで、あくまでも自主管理の一環である。一方で、国は自治体が届出などで把握しなさいと言っており、HACCP 方式に則った管理運営をしていただく以上は、しっかりとしていただかなければいけない。単にできますよと手を挙げるだけではダメということだと思う。国は次の改正をにらんでおり、より強制力があるというか、マルソウにまではいかないが近いイメージはあるようだ。

**委員**：市で認証はできないのか。

**事務局**：今までは国が一定の基準を定めていなかったの、自治体がそれぞれ基準を定めていたが、国が基準を定めたということになるので、それ以上の何を求めるのかということになる。

**委員**：保健所が立入して、OK ですよということは何らかの形で示してあげないのか。

**事務局**：先ほどお話しした通り、届けられているという証明を出すことになる。

**委員**：証明でいくか、市の HP に掲載するか等方法は色々ある。東京都や札幌市が地域 HACCP をしているが、そこまでやっていくのはまだ少し早い気がしている。ただ、将来的にはそういうものもにらんでいかないと、導入してくれる事業者は少なくなってくる。私たちはどんどん増やしていきたいと考えている。

**委員**：私もスーパーを利用するが、魚を調理する場所に、「市の HACCP 認証施設ですよ」といった掲示があれば、競争原理が働いて普及が進むのではないか。黙っていたら、面倒くさいから取らなくていいよ、取っても取らなくても同じだということになりかねないような気がするが。

**委員**：その通りである。取っても取らなくてもいいよということであれば、あまり進まないような気がする。

**委員**：業界に刺激を与えるためには、表示があった方が、普及が進むのではないか。

**委員**：取っていただくためのインセンティブについては、認証や表示といった方法があると思うが、考えさせてほしい。認証なのか登録なのか、どこで担保するのか、そこまで踏み込み切れていない。体制が整っていない。

**委員**：食品衛生優良施設のステッカーのようなものが貼ってある施設があると思うが、そういったものが必要ではないか。また、先ほどから届出と言っているが、届出はちゃんとやっていることを確認して受理しないと、単に受け付けてしまって、中身はなかったということではまずいと思う。先ほど認証はないと言ったが、受理に当たっての審査はやっていく必要がある。また、表彰や表示も必要ではないか。ホテルや給食

施設を対象とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」も、HACCP の考え方でやっている。それらと一括して受理、表彰、表示、ラベル、認証といったことを考えていかないと、なかなか普及は進まないのではないか。

**委員**：3つ星など検討しては。

**事務局**：委員の意見を参考に、普及の中で段階を追って、登録、認証、表彰などを検討していきたい。

**委員**：事業者側にとってみた場合、HACCP 導入型を導入するにあたって、施設の改修などコストがかかってくる可能性があるが、一部補助するとか、導入に対してのインセンティブをあげるとか、そういったところいかがか。

**事務局**：施設を改修したり、機材を導入したりということは必須ではないが、出てくる可能性はある。

**委員**：特に中小の場合は。

**事務局**：農林水産省の HACCP 支援法の中で、長期融資というものがある。これは昨年、10 年間延長され、対象も HACCP 導入に至る前の導入を見据えた設備改善まで拡大されたため、そちらを利用してほしい。人的支援は、保健所監視員の助言や専門家の派遣などで支援できないか考えているところである。

**委員**：HACCP 導入型の場合、どの程度の頻度で検査に入るのか。

**事務局**：HACCP で管理されるようになれば、監視は少なくていい。最初の確認や、施設の状況、管理の状況に応じて監視頻度を定めていく。

**委員**：HACCP 導入型の英語訳はどうなっているのか。HACCP-like なのか。これによって国の考え方がわかる。

**委員**：正式な名称を作っているはずなので、国に聞く。

**委員**：農水省はどんどん輸出しようとしているが、表示はどうなるのか。外国は HACCP と貼っているが、日本は厳密を追及して「導入型」というあいまいな表現になってしまっていて、ちょっと矛盾を感じる。

**委員**：認証の仕組みではなく、食品事業者の自主的な取り組みを促進するという趣旨でしようが、そのための具体的な教材などを整理して、市の HP で容易に入手できるようにするような、食品事業者の取組みを実質的にサポートするようなものが必要ではないかと思う。補助や取組みに対する経済的な支援の話もあったが、一旦事故が起きれば、消費者も困るが事業者もかなり大きな経済的な損失やブランドの損失等、経営上大きな被害となる。危機意識を持ってもらうために過去の事例を公開してはどうか。過去の事例から、どこから取り組めばいいのか、事故のどこに原因があるのか、そういったものを教材の中で示すと、食品事業者も言われたからではなく、自らの経営上のリスクマネジメントの一環として、自らの問題としてやらなければいけないという気持ちになるのではないか。そういうものを盛り込んだ教材を作成し、HP で入手できる物を作るようなことについて、何かお考えがあれば教えてほしい。

**事務局**：国が業種ごとに手引きを作成して HP に掲載しており、事業者向け説明会も予定されている。ただ、福岡市においては導入を期待する辛子めんたいこなどでは、

国の業種ごとのマニュアルにピッタリくるものがないので、市で考えていかななくてはいけないと思っている。

事業者の意識付けのため、いいご提案を受けたので、そういうデータを入手して整理できたらいいと思う。

## (2) 平成27年度福岡市食品衛生監視指導計画(案)について

**事務局**：「平成27年度福岡市食品衛生監視指導計画(案)(資料2)」を説明。

**委員**：Aランクは1年に1～2回、Bランクは1～3年に1回と、A、BあるいはB、Cで監視回数がダブっているが、その辺は混乱することはないのか。

**事務局**：Bランクであっても、鶏の生食を出しているようなところは年1回行くなど、監視員が施設ごとに判断するよう裁量をもたせているため、ダブリがある。

**委員**：カンピロバクター食中毒が相変わらず多い。食中毒の届出は1割くらいと言われているので、実際はこの10倍で90件、20倍で180件くらい発生している。いつも言っているが、肉に対する衛生指導を強化しないと減らない。生肉の収去だけで考え、生食用肉提供者に対する食中毒対策をさかんに書いてあるが、なぜ加熱用鶏肉の対策をしないのか。私たちの調査では、市販鶏肉のカンピロバクター陽性率は80%以上である。それに対して何か対策を取らないと、カンピロバクター食中毒はなくなる。潜伏期間が1週間くらいあるため、表面化していないものがたくさんある。福岡市の鶏肉消費量は全国平均の倍以上と多く、鶏肉に対する監視指導を強化する必要があるが、なかなか進んでいない。

**事務局**：毎回ご指摘のとおりである。市の鶏肉の調査でも6、7割がカンピロバクターに汚染されているという結果も出ている。国は食肉等の生食に関する検討会を立ち上げ、牛の肝臓、豚の生食の規制や、ジビエのガイドラインなどが検討されている。鶏のカンピロバクターは国の優先順位としては中程度のリスクである。国としては、規制の方向よりも生食が可能となるような技術を検討中である。私どももなんらかの規制を考えたいところではあるが、国の動きをみるとすぐに規制というのもどうかということと、独自基準を定めている宮崎県や鹿児島県でも、食鳥処理における衛生対策が主体となっている。市内には大規模な食鳥処理施設がなく市外から入ってくるので、事業者への啓発が大切となる。今までも生食提供施設や、焼鳥や鶏肉を提供する居酒屋のような加熱不十分になりやすいところについては他の飲食店よりも監視頻度を上げて回っているが、それでも結果として年10件程度食中毒が発生しているというのが現状である。事業者側、消費者側に対し、もう少し危険性を十分に周知していかなければいけないと考えているところである。十分な成果が出ずに申し訳ない。

**委員**：カキ由来のノロウイルス食中毒はいかがか。

**事務局**：先日、1件営業停止処分をかけたが、推定原因は焼きガキであった。

**委員**：加熱条件はかなりシビアに設定されているのではないか。

**事務局**：今回は加熱不十分であったようだ。

**委員**：かなり減っているようだが。

**委員**：カキの場合、生産地でかなり自主管理がされている。出荷を一時期見合わせるということもしているようだ。そういうところも大きいのではないか。

**事務局**：従業員からの二次汚染もあり、全国的にはノロウイルスが患者数 No.1 という状況が続いている。

**委員**：JA 福岡市では加工品について指導をしてもらっているが、HACCP 導入型が7月以降どうなっていくのかわかりづらい。いきなり生産者へ案内がいくのか、JA などへまず話があるのか。

**事務局**：今回の条例改正は、農林水産物の採取は対象としていない。加工の段階で、HACCP 導入型と従来型のいずれかの基準でやるということになる。また、HACCP 導入型で届け出し、施設に行ったらできていなかった場合でも基準違反とはならず、従来型の基準を満足していれば問題はない。事業者の皆さんへは、4~7月の衛生講習会の中で周知を図っていききたい。

**委員**：食中毒の届出は、病院から入ってくるということが多いのか。

**事務局**：それもあるが、患者さんや家族の方からが多い。

**委員**：一般市民が食中毒になった場合、届け出るように呼び掛けはできないのか。

**事務局**：義務付けではなく任意ということになる。食中毒と思っているけど実は違うということも多い。

**委員**：店に悪いから言わないという気遣いをする人もいると聞く。実態が掴めていないのではないかと思うが。

**事務局**：実態としては、保健所にあがってくるのは一部ではないかと思う。

**委員**：施設のランク分けをした際、工場の方にあなたのところは〇ランクですよというような通知やお知らせはないのか。はっきりさせた方が、そういう意識で仕事をしないといけないなとなるのではないか。

**事務局**：通知はしていない。逆に言うと、監視は抜き打ち的なものがあるので、ランクが下の方になると保健所が来ないことが前提となってしまう。

**委員**：HACCP の導入を指導する際には、全部一律ではなく A ランクに特に勧めるというのがいいと思う。やるべきことを低くしてしまうとやる意味がなくなるし、最低限やるべきことをやろうとするとモニタリングの設備投資などが出てくる可能性がある。メリハリをつけないと難しいのでは。

**委員**：私どもも、ターゲットとして大量施設のような A ランク施設を考えており、そこに対して手厚く情報提供していきたい。

**委員**：家庭でカキを食べてノロウイルスになった事例も聞く。家庭での処理方法、加熱方法、台所周りの消毒方法などがあまり知られていないような気がする。具体的な処理方法、法令上決まっている加熱殺菌条件、それを家庭でどうすればいいのかを、機会があればもっと広報してはどうか。最近はインターネットの普及で生ガキや殻付カキを手に入れやすくなっており、家庭調理も増えている。

**事務局**：市民に対しては、今までも各区のリスコミの中での情報提供や、「暮らし上手のヒント」という情報誌とタイアップしたものの中でも情報を出しているが、今後

も活用していきたい。

**委員**：生産者の立場から。唐泊では、糸島と連携してカキを1キロで持ち帰る人に対し、焼きガキの方法などを掲載した印刷物を渡している。生産者は自主管理をしているが、市場で購入したカキでノロウイルスになったというようなことになれば、風評被害が心配される。今回の条例改正が7月となっているが、シーズンは11月なので、7月～11月の間に重点的に指導していただけたらありがたい。

### 3 報告事項

#### (1) 教育関係者に対するアンケートについて

**事務局**：「教育関係者に対するアンケート（資料3）」を説明

**委員**：教員も一般市民並みの不安感を持っているということである。行政は、使用されている食品添加物は危険性はないという認識であるはずで、危険であれば禁止されているはずである。それなのに、一般市民の方は相変わらず食品添加物に対して不安を感じており、教育関係者では「どちらかと言えば不安」を含めれば75%を超えている。そういうところへの啓発というものがいかに不足しているかということ。先生が誤ったことを教え、生徒は間違ったことを覚えていく。無添加がいいと錯覚するが、無添加であれば病原菌が増えるおそれがあるということは教えない。化粧品に添加物がたくさん使われていることは知らずに、口紅を使いながら無添加を選ぶというのは、どこか矛盾している。先ほど、教育委員会と連携してやっていくという話が出たが、先生、保護者、PTA そういったところに正しい情報を伝えることが必要ではないか。中学校・高校の先生から言われたということはなかなか抜けない。市民啓発を受け身ではなく、出ていく必要があるのではないか。添加物や消費期限・賞味期限だけではなくて、食品衛生全般について知識の普及をやってほしい。

**委員**：この結果はちょっとショックであった。小中学生が間違った情報を正しいと認識してしまうことで、怖いことだと感じる。長いスパンにはなるが、先生方に正しい認識を持っていただき、情報の入手源なども子供たちにしっかり教えていただけるように、衛生サイドからも働きかけをしていく必要がある。

**委員**：栄養教諭が23%もいるのに、こんな結果になったことにビックリしている。

**委員**：P3の情報源もショックである。

**委員**：P5に属性を示されているが、属性ごとにどういう傾向なのか分析すると、今の議論に基づいた実際の行動が取りやすい気がする。

P1で不安に感じている方が市民より学校関係者の方が多いということだが、これも解釈がいろいろできると思う。リスクに対しては、主観的なリスクと統計等で出てくる食中毒の発生件数のような客観的なリスクの両方がある。農薬等に起因する食中毒は我が国ではほとんど少ないと思うが、日本・中国・欧米のどこで調査しても、農薬はかなり上位に来る。それは、事実とは違うといえは違うが、そういう風を感じる何らかの原因があるということも事実であり、リスクの感じ方と客観的な食中毒等の発生頻度との乖離がどうして起きているのかということも考える必要がある。こういう風

に感じていることが間違いだと言い切ると、それは問題解決を難しくする面もあるのかと思う。先生たちに限った話ではなくどこで調査してもこうなる。

**委員**：4月から食品の機能性表示制度が始まるが、「こういったものを食べれば健康にいいですよ」というものが巷に出てくる可能性があり、行き過ぎると、これだけ食べていけばいいとなってしまう。安全安心ではないが、教える側、親がちゃんとした知識を持たないと子供の食生活がそちらへ傾いてしまうことにもなる。今年の4月以降は注意する必要がある。情報ソースとして講演会やパンフレットの配布等いろいろ大変だとは思いますが、何か考えた方がいいのではないかと。

**事務局**：食品添加物に対する不安の程度を属性ごとに分析した結果があるので、説明を補足する。家庭科専科、教諭で不安と思っている方が37%、学校栄養職員33%、学級担任32%、栄養教諭23%。年齢別では、20歳代27%、30歳代26%、40歳代34%、50歳代43%と年齢が上がるにつれ、不安と思っている人の割合が高くなった。男女差は、男性の数が少なくあてにならないかもしれないが、女性で不安は35%、男性は8%という結果だった。

**委員**：添加物に対するイメージというものが、多分消費者全体で排除傾向にある。一度ついてしまっているイメージの払拭はなかなか難しい。子供たちを教育していくことは次世代に向けて大事だが、現実の流通現場では、商品を新しく流通に乗せていこうという開発の段階で、添加物と商品との関係性みたいなものを排除しては考えられない。なんでもかんでも無添加のものが作れるとは思っていないし、目的を持った存在であることは認識している。ただ、いわゆる九州しょうゆと言われるものに当たり前に入っている添加物であっても、そのしょうゆを使って商品を作ると買っただけでない、土俵にも上らないということも現実としてある。実際の経済的な効果を考えた時に、どういう風にしていけばいいのか、生産者、製造者、企業も自問自答しながら取り組んでいる部分ではあると思う。悪いものだとは否定する必要はないが、海外に輸出しようとした時に、日本では認められていてもアメリカへ持っていくとNGというものも実際たくさんある。そういうことも含めて、考えていかなければいけないのではないかと。

**委員**：相変わらず輸入品は不安と感じている人が多い。我々は、輸入食品の安全を確保するため、厚生労働省で監視指導計画を作成し、それに沿って検疫所で監視指導している。毎年同じ検査をしているわけではなく、海外の情報に基づき、病原微生物の検査を強化する等状況に応じて輸入の段階、海外輸出国での指導、国内での監視と3段階で安全性を確保しているところである。依頼があれば現状の説明などもしているが、積極的に状況を広く広報するという段階にはなっていないので、引き続き情報提供をやっていく必要がある。

**委員**：中国に大きな養鶏場があり、そこで串刺しにして日本に持ってくるが、その工場はきれいで、日本の厚労省の方も時々行ってチェックに行っている。一方で、福岡県のある食肉処理場に行くと汚い。輸入品の安全性が問題だというが、それは品目によって違って千差万別である。検疫所では検査は何%しているのか。

**委員**：全体では 10%程度である。食品衛生法に違反する可能性が高いものは 100%，輸入のつど検査している。蓋然性が低いものについては，定期的に衛生状態を確認するためにモニタリング検査をしている。そのあたりの情報が十分消費者に伝わっていないので，トータルで 10%と言うと，その数字でいいのかという批判も出てくる。こういうところも広報が必要かなと思う。

**委員**：スーパーでは，ある国の輸入食品をなぜ販売するのか説明をしてくれという方もいらっしゃる。その対応に苦慮する。全部やめるわけにはいかないし，自信を持って販売はしているが，そういう意識を持っている人がどうしてもいる。輸入食品については，日本は輸入するときにもものすごく安全を担保しているということをもっとアピールしてほしい。不安に思っている方が多い。

**事務局**：輸入食品はマスコミでセンセーショナルに伝えられるものが続いた。正しい情報をどうやって伝えていくかが難しい。表示は消費者が商品を選択する上で，とても有効な手段であり，それを読み取る力があれば正しい認識を持てることにもなる。今後，機能性表示が入ってきて，いろんな問題が出てくることも予想されるので，食品表示については，表示の読み方を消費者へ伝えるように，食品衛生だけではなく他部署とも一体となって取り組んでいかないと，なかなか不安感は解消できないのではないかと考える。

**委員**：最近では，食品の裏ラベルを見て買う方もいらっしゃる。表示のわかりやすいようなパンフレットがあるといいが。

**委員**：監視指導計画もしっかりやっていただきたい。市の HP を見る割合は非常に低いんですね。

**委員**：市政だよりは結構みんな見ているので，もっと活用してはどうか。異物混入についてはマスコミも悪い。異物は確かに食品衛生法違反ではあるが，ビニール片で健康被害につながる可能性は低い。マスコミをあげつらうつもりはないが，日本人は異物混入に神経質で少しずつ誤解を解くこと必要がある。リスコミと言っている割には市政だよりなどの媒体の活用がされていない。

**委員**：市の計画に「食品表示の適正化を担保する」という記述がありますが，私ども九州農政局福岡地域センターも，JAS 法，牛トレーサビリティ法，米トレーサビリティ法に基づいて監視指導を行っているところです。事業者に対して食品表示の適正化に向けた監視指導を実施していますし，事業者を対象とした食品表示の講習会を開催し普及・啓発を行っています。

#### 4 その他

**委員**：九州農政局から情報提供。

#### 5 閉会

**事務局**：次回は平成 27 年 7～8 月に開催の予定である。