

平成28年度第1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28年7月26日（火） 10時30分～12時00分
- 2 場所：福岡市役所 1505会議室
- 3 会議出席者
 - 学識経験者：小田委員，甲斐委員，松井委員
 - 消費者：森泉委員
 - 食品関係事業者：穴見委員，井上委員，上原委員，緒方委員，津和崎委員，吉田委員
 - 行政：後藤委員，古野委員

1 開会

2 委員紹介及び会長選出

委員の互選により甲斐委員を選出

3 議題

(1) 食の安全安心に関する事業について

事務局 「食の安全安心に関する事業（資料1～3）」について説明。

委員（製造業） 3点質問がある。1点目は、「平成27年度福岡市食品衛生監視指導計画実施結果（資料2）」18ページの「(3) HACCP導入型施設の監視指導」に関連することであるが，HACCP導入型衛生管理開始届を受理するとは，HACCP導入に取り組むという事業者の宣言を受理したという意味であり，承認をしたという意味ではないのか。

事務局 「HACCP導入型衛生管理に関する届出要綱」では，HACCP導入型衛生管理を行おうとする事業者から，開始届の提出を受けて，施設を所管する保健所が書類等の有無等を確認することとしており，承認制度ではない。

委員（製造業） それでHACCPをやっていると呼ぶのは言い過ぎだと思う。厚生労働省の「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）」においては，HACCPを指すというニュアンスの項目になっており，具体的な事項の記載は少ない。例えば，東京都の認証制度では，全業種に適用される共通基準と業種ごとの特定基準を分けて設定し，かつ認証機関に審査を受けさせている。東京都のような制度を構築するには時間がかかると思うが，具体的な基準を示すなどして進めていかないと実効性が低いと考える。

2点目の質問だが，届出を受理した施設を公表するのか。

事務局 届出施設の公表はしない。

委員（製造業） 届出施設に対して行政からのメリットはあるのか。

事務局 届出の受理のみであり、メリットを与える制度ではない。

委員（製造業） 質問の3点目だが、資料2の23ページの「4 HACCPを用いた衛生管理の普及」において、食品関連施設4施設に対し、民間コンサルタントを延べ16回派遣したとあるが、市の予算で民間の施設に派遣したという意味か。民間の食品関連施設であれば、事業者自らが費用を負担して行うべきと考えるが、事業者を選択するにあたっての透明性や網羅性は十分議論したのか。

弊社では東京都の「本部認証」を今年の初めに取得したが、民間のコンサルタントや東京都の職員との協議を重ね、取得に1年程度を要した。東京都の認証制度では審査を第三者機関に委託し、審査結果をうけて東京都が認証する制度となっている。

事務局 HACCP型衛生管理導入支援事業は、福岡市内の事業者にとってなじみが薄いHACCPを普及させるためのモデル事業として予算措置を行ったものである。まず事業者アンケートをとり、HACCPの基本についての説明会の受講希望があった施設を対象として説明会を実施した。コンサルタント派遣については、説明会受講施設等の中から飲食店営業の大量調理施設2件、魚肉練り製品製造業1件、食用油脂製造業1件の合計4件の民間施設を選定した。

会長 福岡市の事業者の取り組みが進んでいないことから、こうした事業を契機としてHACCPを普及させていくことが必要と考える。

委員（学識経験者） 資料2の13ページに各種製造業が約2,200施設とあるが、HACCP導入型衛生管理開始届出受理件数は22であり1%にすぎない。行政による認証、標示、ラベル表示といったHACCP導入を奨励する制度がないと普及は進まないのではないか。

事務局 HACCP型衛生管理導入支援事業は、HACCP型衛生管理を体験してもらい、導入のきっかけにすることを目的としている。

委員（製造業） HACCP導入の実効性を上げるためには、東京都のように共通基準や特定基準を具体的に示したうえで、民間のコンサルタントに対してHACCP導入支援を委託することが有用だと考える。

事務局 今後は他の自治体等の進め方も研究しながら事業者にとって分かりやすい普及方法を考えていきたい。

委員（輸入業） 「食の安全安心に関する主な事業一覧（資料1）」の10ページの106番にある中洲三庁舎合同立入といった、福岡市（市民局・住宅都市局・博多保健所・博多消防署）、福岡県警、入国管理局が合同で、中洲地区の雑居ビルへの立入調査を実施することは、食の安全のみならず、福岡市民の安全安心を守るという意味で非常によい取り組みである。今後ともこのような取組を進めていただきたい。

委員（学識経験者） 市民及び事業者への情報提供のあり方に関してであるが、「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針（参考資料）」の15ページの食品関連事業者へのアンケートにおける「食の安全安心に関して行政に望むこと」の回答によると、「消費者への正しい知識の普及」についての回答割合が多いが、次の16ページの食中毒の原因となった施設では、家庭が食中毒の原因となった事例が飲食店での食中毒事例に次いで多い結果となっている。また、資料2の22ページにおいて、市民及び事業者への情報提供並びに意見交換（リスクコミュニケーション）を行い、約8,700名の受講者が参加したとのことであるが、あまり効果がみられないのではないかという印象がある。

市民への直接的な働きかけも大切だが、マスコミへの働きかけが必要ではないか。テレビ局の記者から、「カンピロバクターとは何か」という基本的な質問を受けたこともある。テレビ局、新聞といったマスコミ関係者や学校の教師といった、情報伝達に関する影響力を持つ立場にある人達に対して、食品衛生に関する情報を伝えていくことに力を入れるべきである。

委員（消費者） リスクコミュニケーションについてであるが、資料2の22ページにおいて、西区で高校1年生を対象として3回、高校2年生を対象として4回、食の安全安心スクールを実施しているが、やはり若いうちからの学習が大事だと思う。食の安全安心に関して小学生の頃から授業に取り入れるといった取り組みを行うことで、認識が変わると考える。食育ということも大切なことであると思うが、どう考えるか。

事務局 福岡市の食育推進計画においても、食の安全安心に関する知識を身に付けていくことは小中学生の学齢期から継続して行うこととしている。教育委員会との情報共有は行っているが、連携して事業等を実施することについては今後の課題である。

会長 カンピロバクター食中毒に関連することで、平成28年5月におきた食のイベントでの食中毒事件の概要を説明してほしい。

事務局 平成28年5月に、福岡市と東京都で同一の主催者が実施した食のイベントにおいて、鶏肉の寿司を原因食品とするカンピロバクター食中毒が発生し、その患者数は、福岡市で200名以上、東京都では500名以上であった。

今回事故を起こした施設は、会場に固定店舗と同等の施設を設置して飲食店営業許可を取得したため、固定の飲食店と同様な調理行為が可能であった。

営業者のマニュアルでは、加熱時間を示したうえで「肉は十分加熱する。」と記載されており、保健所も食材の十分な加熱を指導していた。現場はアルバイトに任せており肉の加熱が不十分な状況が発生したと推定している。

会長 充実したマニュアルがあっても、雇用されたアルバイトへの衛生教育が不十分であると、事故が発生する可能性がある。現場の従事者に対する衛生教育の重要性を業者に周知する必要がある。

事務局 現場の従事者に対する衛生教育の実施について、イベントの責任者に確認していくことや、イベント中の監視指導についてしっかりと取り組んでいく。

委員（学識経験者） 資料2の14ページにある食品等の収去検査結果において、理化学検査の違反件数が17件となっているが、例年と比較して多いのか。

事務局 具体的な数字は手元にないが、例年と同程度である。

委員（学識経験者） 次回以降の協議会において過去の推移を示してほしい。同じく収去検査結果についてであるが、資料2の19ページにある、うなぎ蒲焼から基準値を超える動物用医薬品を検出した違反事例の場合は、養殖業者に原因があったと考えられる。違反をした養殖業者は福岡市以外の地域にもうなぎを出荷したと考えられるが、他の自治体に情報共有はなされるのか。また、うなぎ蒲焼の違反の場合は、養殖業者への指導はどうなるのか。

委員（行政） 収去検査で食品衛生法違反を発見した場合は、関連する自治体及び厚生労働省に対して違反の報告をする。輸入食品の場合は輸出国まで情報が伝わる流れとなっている。うなぎ蒲焼については、まずは製造業者を所轄する自治体に違反の通知を行う。次に、製造所を所轄する自治体から養殖業者あるいは輸入業者を所轄する自治体に連絡をするといった流れで指導する。

会長 同じく資料2の19ページの食品等の収去検査結果において、牛や豚の筋肉で動物用医薬品の基準値超過が判明した場合は、その牛や豚はどうなるのか。

事務局 全部廃棄させている。

（2）食品表示法について

事務局 食品表示法（資料4）について説明。

委員（学識経験者） 2点意見がある。1点目は資料4の52ページ「3 担当部署」にあるように、衛生事項、保健事項及び品質事項の担当部署が3か所に分かれているとのことであるが、たらい回しにされる可能性があるのではないかと。消費者庁管轄の法律であり消費者保護という観点からも、消費生活センターを中心としたうえで、詳しいことについては専門の担当の部署につなぐという体制にするよう再検討していただきたい。2点目は加工食品の表示方法が非常に複雑であることについて、食品業界から強い反発がおきており、食品表示法の表示基準の改正を国が検討しているとのことだが、どの程度の情報があるのか。

事務局 1点目の担当部署が3か所に分かれている状態は決して望ましい状況ではない。将来的には一元化を考えなければならないと考えるが、現時点では、極力たらい回しにならないように対応していきたい。2点目の食品表示法の表示基準の改正について、本市には情報がない。

会長 販売業者の委員から意見をいただきたい。

委員（販売業） 加工食品の表示についての経過措置が平成 32 年3月末で終了するため対応が必要である。食品表示法への対応にはコストがかかるため、法改正等の情報があれば知りたい。

事務局 食品表示法の改正等の情報が入り次第情報提供する。

（3）カンピロバクター食中毒対策について

事務局 福岡市におけるカンピロバクター食中毒対策（資料5）について説明。

会長 調理業の委員から意見をいただきたい。

委員（調理業） 食品衛生指導員としての立場から、鶏肉を生食用として客に提供しないように、飲食店に対して指導を行っているが、マスコミにおいて生の鶏肉を食べさせる店が紹介されることもある。鶏肉を生食用として客に提供することは行政で禁止されていないこともあり難しい問題だと考えている。

委員（学識経験者） 若年層への集中的な啓発を目的としたポスター掲示等は非常によいと考えるが、今年度からの取り組みなのか。

事務局 一部は以前から行っているが、福岡市内21大学の学生向けの配信については、今年度から消費生活センターの協力を得て実施している。

委員（学識経験者） 大学における食品衛生関係の教育を1年時から行える授業体系があれば有意義である。カンピロバクター食中毒の年代別患者数のグラフで、20歳代が突出して多い原因は何と考えられるか。

委員（調理業） 若年層の不規則な食生活が原因の一つと考えられないか。

委員（学識経験者） 資料5の56ページのグラフに平成26～27年に福岡市で発生したカンピロバクター食中毒年代別患者数のデータが掲載されているが、原因施設は家庭、外食いずれが多いのか。

事務局 資料5の原因施設の大半は外食である。

委員（学識経験者） 若年層の不規則な食生活の話があったが、人の腸内環境は年齢によって変化していく研究例があることから、カンピロバクター食中毒と若者との関係は興味深い。

事務局 国や福岡市で把握できている食中毒患者は氷山の一角と考えられるため、因果関係についてはっきりとした根拠は示せない。

委員（学識経験者） 10歳代、20歳代の人たちに生又は加熱不十分な鶏肉のリスクを周知するためには、ホームページの紹介だけではなく、SNS等を活用した情報発信も必要と考える。

会長 行政と食品業界で生又は加熱不十分な鶏肉を喫食するリスクを市民に説明していく必要がある。

(4) その他

なし

4 閉会

事務局 次回は平成 29 年 1～2 月に開催予定である。