

平成28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29年2月6日（月） 午後2時～午後3時30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，柴田委員
 - 消費者：北口委員，森泉委員
 - 食品関係事業者：井上委員，上原委員，緒方委員，津和崎委員，戸田委員，吉田委員
 - 行政：後藤委員，古野委員

1 開会

事務局からあいさつ

2 議題

（1）食の安全安心に関する事業について

事務局 「平成29年度福岡市食品衛生監視指導計画（資料1）」について説明。

委員（学識経験者） カンピロバクター食中毒対策として，資料1の20ページで肉卵類及びその加工品については45件の収去を行うとしているが，もっと検体数を増やすべきである。また，資料1の19ページの立入検査対象施設数等については，過去に食中毒を発生させた施設等への立入回数を増やして監視指導を強化すべきである。

さらに，食中毒予防の啓発事業については，小中学校及び高校の先生といった若い世代に対して情報を伝える立場にある人達に対して広報活動を行う必要がある。

事務局 カンピロバクター食中毒対策として，生食用の鶏肉を提供している施設のみを対象とした講習会を平成28年度から開始した。また，当該講習会において，大規模な食鳥処理場の処理の実態を営業者に示し，生食用の鶏肉を提供するリスクについて説明をした。講習会後のアンケートによると，生食用の鶏肉の提供をやめる意向を示した施設もあったことから，平成29年度も地道な取組ではあるが同様な講習会を引き続き開催していく。また，施設への立入については，生食用鶏肉等を提供する施設に対して年に1回以上の立入検査を実施した。

さらに，市民への啓発事業として，市内の大学及び専門学校に対して食中毒予防に関する情報提供を行っているところである。今後，教育委員会と連携して給食だよりの紙面に食中毒対策についての資料を掲載する。

委員（学識経験者） 資料1の4ページに記載されている平成28年に発生した12件のカンピロバクター食中毒は，どのような施設で発生したのか。

事務局 12件のうち9件は飲食店が原因施設であった。最近の食中毒事例として、表面は加熱しているが、中心まで十分に加熱していない鶏レバーの串焼きが原因と考えられる食中毒が発生した。そのため保健所は、実際の店舗において焼鳥の中心温度を測定し、焼鳥の中心部まで十分に加熱する焼き方を指導する取り組みを行った。

委員（学識経験者） 飲食店では調理従事者としてアルバイトを雇用していると考えられるため、アルバイトの調理従事者に対する食中毒予防に関する指導の徹底が重要と考える。

会長（学識経験者） 外国人労働者が多数働いている食品工場もあることから、日本語以外の言語による食品衛生マニュアルの整備にも取り組む必要がある。

委員（輸入業） 食中毒予防対策に関しては、アルバイトの調理従事者に対する食中毒予防に関する分かりやすい資料が有用である。

委員（学識経験者） 医療機関を受診する小児下痢症の患者について、家庭調理での加熱不十分によるカンピロバクター食中毒も多数発生していることから、家庭における食中毒予防の啓発も必要である。

委員（消費者） 消費者としては、外食した際に加熱不十分な鶏肉が提供された場合は、カンピロバクター食中毒が心配である。

委員（消費者） 消費者団体として、若い親達を対象として料理会等を開催することがあるので、若い親達を対象とした資料があれば、鶏肉の料理を紹介する際にカンピロバクター食中毒に関する情報を提供することができる。また、カンピロバクター食中毒の予防のため、福岡市の出前講座も活用していきたい。

事務局 福岡市では、市民への啓発に関して、食品衛生、動物及び生活衛生に関する情報を紹介する「暮らし上手のヒント」という小冊子を毎年1回発行している。平成28年度はバーベキューの際に気を付けることをテーマとして取り上げており、新鮮な鶏肉でも食中毒菌が付着している可能性があること、食材の保管の際に気を付けること等を紹介している。

また、各区の保健福祉センターにおいて、マタニティスクール及び乳幼児健診の機会を利用して、食肉の生食の危険性や手洗いの重要性についての講義を行っている。

食中毒予防に関する出前講座の要望があれば適宜対応させていただく。

会長（学識経験者） 輸入食品のカンピロバクター対策はどうなっているのか。

委員（行政） 輸入される鶏肉は生食用ではなく加熱加工用であるという認識であることから、検疫所で鶏肉に関してカンピロバクターの検査は行っていない。

委員（学識経験者） アニサキス食中毒が増えた理由は何か。また、平成28年にクドア食中毒が発生していない理由は何か。

事務局 以前から医師によるアニサキス食中毒の届出はあった。平成27年度にアニサキス食中毒の取り扱いを整理し、患者がアニサキス症の潜伏期間内に生の魚介類を食べていて、かつ、原因施設以外でアニサキス症の潜伏期間内に生の魚介類を食べていないことに

加えて、患者の症状がアニサキスによる症状と一致し、かつ、患者を診察した医師から食中毒の届出がある場合は、アニサキス食中毒として取り扱うこととした。そのため、アニサキス食中毒の数が増加している。

また、クドア食中毒はヒラメに寄生するクドアという寄生虫が食中毒を引き起こすことから、衛生講習会において、養殖ヒラメを仕入れる際は飼育期間中にクドアの検査を行っている養殖場を選定する、ヒラメを仕入れる際は仕入れ先からクドアの検査成績書を入手するといった対応方法を継続して伝えてきたことも発生件数減少の一因ではないか

委員（漁業） アニサキスについては、魚を新鮮なうちにさばいて目視で確認できる部分についてはアニサキスを除去するという対策をとっている。ただ、アニサキスが寄生している魚種が増えている印象はある。

委員（輸入業） 冷凍魚介類を輸入する場合はアニサキス食中毒の危険性は低いという認識である。なお、活魚を扱っている会社ではアニサキスの除去に非常に気を使っていると聞いている。

（２）福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づく自主回収報告制度について

事務局 「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づく自主回収報告制度（資料２）」について説明。

委員（学識経験者） 消費者に対する情報提供の手段として、行政がホームページ等で自主回収を行っている食品の情報について業者に代わって周知を行う制度であれば、業者にとってもメリットがあると思う。罰則がない自主回収報告制度であれば、業者が報告しない場合もあるのではないかと。

委員（製造業） 自主回収する食品による健康被害の発生の有無に関して、科学的かつ合理的な判断を行い、公表の必要性について行政が判断するといった運用が必要ではないかと。

事務局 報告制度の対象については福岡県が作成したマニュアルに想定されているが、実際の運用については個別に判断していく。自主回収報告制度を適切に運用することで、健康への悪影響の未然防止、迅速な回収の促進及び市民の食品への安全性の信頼の向上といった効果が期待されると考える。なお、異物混入については、健康被害が発生するおそれがある場合は自主回収の報告が必要である。

会長（学識経験者） 営業者による自主回収と行政による回収命令はどう区別するのか。

事務局 行政による回収命令は、行政が違反と認められたロットの食品を対象として回収を命令する。回収命令に該当しないロットの食品であっても、営業者自らが違反の疑いが高いと判断した食品については、営業者が自主回収することが想定される。

委員（農業） 自主回収の報告を行わなかった場合に行政から指導等があるのか。

事務局 自主回収の報告を行わなかったことに対する指導等はない。

委員（消費者） 自主回収の対象となる食品を販売した相手が全て特定できる場合も報告の義務はあるのか。

事務局 自主回収の対象となる食品を販売した相手が全て特定できる場合は、報告の対象外となる等の例外規定はある。

（３）収去検査実績と違反状況（H18～H27）

事務局 「収去検査実績と違反状況（H18～H27）（資料3）」について説明。

委員（学識経験者） おもちゃの違反とは何か。

事務局 当該違反は折り紙から法定外のタール剤が検出された事例である。乳幼児が口にする可能性があるおもちゃについて、食品衛生法で規格基準が定められている。

委員（学識経験者） 細菌検査の件数がここ 10 年間で 1,900 件弱から 1,200 件弱まで減少しているが何か理由があるのか。

事務局 青果市場において、以前は市場内の店舗について細菌検査のための収去を行っていたが現在は行っていないといった事例はあるが、特段の理由があって細菌検査を減らしているということではない。

会長（学識経験者） 理化学検査の違反とは何か。

事務局 食品添加物の使用基準、野菜・果物類の残留農薬並びに魚介類及び肉類の動物用医薬品の違反である。違反事例の野菜・果物類には冷凍野菜、輸入野菜等も含まれる。肉類の違反事例は全て食肉衛生検査所で検査した検体であり、違反内容のほとんどが抗生物質及び合成抗菌剤の違反である。

会長（学識経験者） 菓子類の違反が平成 18 から 27 年度までの合計で 16 件と多く発生しているが、アレルギーの表示についての対応はどうしているのか。

事務局 アレルギー表示違反が疑われる事例については、保健所が製造所の立入調査を行い、原材料から製品までの製造工程について確認する。立入調査の結果、アレルギーの表示が必要であるにも関わらず、アレルギーの表示がなければ違反となる。

ここで、香料に関するアレルギー表示に関して過去の協議会において委員から質問があった件について回答する。アレルギーを含む香料に関しては実際にアレルギーを起こしたという知見が乏しいため、現時点では表示が必須ではない旨が消費者庁の Q&A に記載されている。ただし、香料そのものではなく、香料を製造する際に使用する原材料等についてアレルギーを使用した場合は、表示が必要な場合もあるため、香料のアレルギー表示については一概に言えない状況である。

会長（学識経験者） 平成 27 年度に清涼飲料水の細菌検査の違反事例が 4 件あっているが、違反の原因は何か。

事務局 コップ式の自動販売機や飲食店等に設置しているディスペンサーから収去した検体についての違反事例である。ジュースの注ぎ口の汚染が原因と考えられる違反事例がほ

とんどであり、ペットボトル、びん及び缶といった密封された清涼飲料水についての違反事例ではない。

会長（学識経験者） 平成27年度の肉類の違反が11件と多いが、食肉衛生検査所において収去したものか。また、違反のあった食肉は市内に流通したのか。

事務局 当該違反事例は、食肉衛生検査所の検査で違反が発見されたものである。食肉衛生検査所での牛及び豚の検査については、病畜並びに過去に抗生物質の投薬歴がある牛及び豚について、と畜後に腎臓について抗生物質等のスクリーニング検査を行う。検査の結果、違反が確認された食肉は市内に流通しない。資料の表記方法では、違反があった食肉が市内に流通するような誤解を招くようであれば、記載方法を工夫したい。次回の協議会で、福岡市の食肉市場におけると畜検査の体制について説明する。

（4）HACCP関連資料

事務局 「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ（概要）」について説明。

会長（学識経験者） HACCPを導入した施設の認証はどこが行うのか。福岡市のHACCP導入型衛生管理届出制度との関係はどうなるのか。

事務局 国は、HACCPを導入した施設を認証する制度ではなく、全ての食品関連事業者に対してHACCPを義務化とする方針である。福岡市のHACCP導入型衛生管理届出制度は、食品関連事業者のHACCP導入への取り組み状況及びHACCPに取り組む意欲の有無について、実態を把握するための制度である。HACCPが義務化になれば、営業者から届出を提出していただく必要がなくなると考えている。

委員（製造業） HACCPによる衛生管理について、国はコーデックスHACCPの7原則を要件とする基準Aと、一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に、必要に応じて重要管理点を設けて管理する等の弾力的な取り扱いを可能とする基準Bに分けた基準とする案としている。基準Bは、HACCPではなくHACCP的な考え方を取り入れた衛生管理を行う取り組みである。

事務局 国の動向を見ながらHACCPの導入に取り組んで行く。

（5）その他

事務局 アレルゲンの表示について補足する。加工食品のアレルゲンの表示方法については、原材料が複数ある場合、1つ目の原材料にアレルゲンが含まれる場合は、1つ目の原材料の後に括弧書きでアレルゲンを書き、2つ目の原材料にアレルゲンが含まれる場合は、2つ目の原材料の後に括弧書きでアレルゲンを書くといった、個別表記が原則となっている。しかし、原材料の最後にまとめて「一部に何々（アレルゲン名）を含む。」という表現についても認められている。したがって、経過措置期間が終了した後も、全ての食品表示

についてアレルギーが個別表記になるわけではない。詳細については次回の協議会で説明をする。

委員（行政） 福岡市において、団塊の世代の方々が75歳以上となる超高齢社会の到来が近づいてきており、食品衛生行政についても、超高齢社会に対応した行政のありかたを考えていかなければならないと感じている。今後の協議会の場においても、超高齢社会に対応した食品衛生行政についてご指導やアドバイスをいただきたいと考えている。

3 閉会

事務局 次回は平成29年の7～8月頃に開催予定である。