

平成 29 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 29 年 8 月 10 日（木） 14 時～15 時 30 分
- 2 場所：福岡市赤煉瓦文化館 会議室 3
- 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：北口委員，森泉委員
 - 食品関係事業者：穴見委員，和泉委員，伊藤委員，上原委員，高田委員，兵藤委員，
吉田委員
 - 行政：木内委員，後藤委員

1 開会

2 委員紹介

3 議題

(1) 食の安全安心に関する事業

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（消費者） 平成 29 年度から BSE 検査の対象とする牛が変更になった件について詳しく聞きたい。

事務局 BSE 検査は平成 13 年から全頭検査を開始した。その後，検査対象とする牛の月齢等の見直しが行われ，平成 25 年度からは 48 か月齢を超える牛について BSE の検査を実施していた。今回，厚生労働省が食品安全委員会に対して，健康な牛の BSE 検査を継続する場合と止める場合でリスクがどの程度違うかということを諮問したところ，両者のリスクの差は無視できる程度であると，平成 28 年 8 月に食品安全委員会が答申している。これをうけて厚生労働省は健康な牛について BSE の検査は廃止すると決定した。

ただし，BSE 検査廃止の前提として，牛の飼料に対する規制や特定危険部位の廃棄といった対策は引き続き必要であるとされている。なお，健康な牛について BSE の検査は行わないが，24 か月齢を超える牛で何らかの神経症状が疑われる場合には，検査を行う体制となっている。

委員（学識経験者） 2 点質問がある。1 点目は資料 1 の 5 ページの屋台の指導件数において，屋台件数に対して屋台監視件数が多いが，屋台 1 件あたり複数回指導したということか。2 点目は，資料 1 の 7 ページの食品等収去検査における動物用医薬品及び残留農薬

の違反事例においては、基準値に対して何十倍も高い数値が検出されたのか、基準値をわずかに超えた程度の数値なのか、基準値超過の程度をお尋ねする。

事務局 1点目の屋台の監視件数は延べ数である。2点目の基準値超過の程度について一例であるが、タイ産のオクラからイミダクロプリドという農薬が基準を超えた事例では、0.7ppmの基準値に対して検査結果は1.2ppmであった。なお、全ての違反事例において健康被害が起きないレベルの基準値超過であった。

委員（学識経験者） 資料1の9ページによると平成25年度から食中毒が増えている。様々な食中毒対策をしているにも関わらず、食中毒が増えていることは憂慮すべきことである。特に、カンピロバクター食中毒対策については、マスコミに積極的に働きかけて鶏肉の生食の危険性を広く伝えてもらう努力をするべきである。

事務局 色々な機会を通じてマスコミに対して食中毒予防の啓発資料等を送付しており、食中毒等が発生した場合にも資料を報道各社に提供して、市民への情報提供を依頼している。今後とも様々な働きかけをしていきたい。

委員（学識経験者） 加工食品の食品表示基準に関する経過措置期間が2020年に終了した後、表示違反が増えることが考えられるが、行政としての食品表示に関する取り組みについてお尋ねする。

事務局 食品表示の衛生事項は保健所で監視指導を行っている。平成28年度から福岡市でも事務を行っている品質事項は、毎月20件近い問い合わせが来ている。経過措置期間の終了に向けて、保健所とも連携して事業者に対する講習会の開催等が必要と考えている。

委員（学識経験者） 平成28年度はクドア食中毒が発生していない理由はあるのか。

事務局 平成28年度に福岡市でクドア食中毒は発生していない。手元に数字がないため、全国の発生件数は不明であるが多いという印象はない。養殖ヒラメについて、漁場の段階からクドア対策を行っていることが効果をあげているのではないかと。

委員（学識経験者） 学会では、ヒラメだけでなくカンパチやヒラマサを生で喫食した場合も病因物質不明の急性胃腸炎の事例が報告されているが何か対策をとっているのか。

事務局 ヒラメ以外の魚を生で食べた後に病因物質不明の急性胃腸炎を発症する事例については、原因を検証するため国が事例の収集を行っている。本市でそのような事例が発生した場合は国に情報を提供している。

委員（学識経験者） 国からの具体的な指針がない中で、福岡市としてどのようにHACCPの普及・推進をするかについてお尋ねする。

事務局 HACCPについての中小の食品衛生事業者の理解はいまだ進んでいないと考える。保健所で毎年行う食品衛生講習会で、HACCPの考え方や、国がHACCPの制度化を進めていることを説明している。また、HACCP型衛生管理導入支援事業を通じて、製造業

や大量調理施設を対象として、HACCPに特化した講習会の開催に取り組んでいる。

委員（学識経験者） HACCP 管理者認定制度をもつ学会関係団体もあることから、学会関係と連携していくことも1つの方法と考える。

会長 福岡にHACCPの認証機関をつくれればHACCPの普及・推進に有用と考える。

事務局 国が進めているHACCPには、A基準とB基準という2つの基準がある。A基準はCODEXのガイドラインに厳密に則った衛生管理の手法であり、B基準はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手法である。市内の食品関連事業者のほとんどは、B基準になると考えられる。現在、HACCPに関する福岡市の食品衛生監視員の資質の向上が課題となっており、様々な知見をお持ちの先生方の協力を仰ぎながら研修の実施等に取り組んでいきたい。

委員（製造業） 国が進めているB基準は、通常の衛生管理水準をHACCPレベルに近づけること目指すものであり、総合衛生製造管理過程やISO22000に求められるHACCPシステムとは異なるものである。B基準の衛生管理のポイントは、加熱、加熱後冷却及び非加熱摂取食品の殺菌洗浄の3点になると考える。

国の指針等が明確でない中で、HACCP的な考え方を食品関連事業者に浸透していくためには、3点のポイントを食品衛生講習会等で伝えていくことが有効であると考えます。

（２）超高齢社会における食の安全安心について

事務局 「超高齢社会における食の安全安心について（資料4）」の説明。

委員（学識経験者） 高知県は既に超高齢社会になっていると聞いたことがある。福岡市のような都市型の超高齢化とは異なるかもしれないが、高知県の現地視察を行ってみてはどうか。

会長 福岡市内でもエレベーターがない5階建ての古い団地に住む高齢者が、日常の買い物に苦勞する買い物弱者となっている現状がある。

委員（学識経験者） 食の安全の問題であるが、高齢者は健康食品やサプリメントを多用する傾向があり、健康食品を原因とする事故がこれまで起きている。そのため、健康食品の衛生に関する監視を行っていく必要がある。また、抵抗力が弱い高齢者は食中毒を発症しやすいため、衛生基準や衛生的な食品の流通についてもっと厳しくする必要があると考える。

委員（調理業） 飲食業界で超高齢社会が問題となっている印象はない。

委員（販売業） 高齢者を対象とした買い物バス、タクシー、移動販売について検討に入っている。高齢者から食品表示の文字が小さくて見にくいという意見をいただいたことがあり、ルーペを備えた買い物カートも配置する取組を行った。高齢者の要望にすぐに応え

られるように、店舗に専任の案内係を配置している。高齢者や単身者に向けた商品開発も進めている。

委員（消費者） 弊社では月曜日から金曜日に夕食の宅配を行っているが、毎日ではなく1日だけ利用したいという意見をいただくことがある。宅配サービスの需要は増えてきており、今後もさらに需要が増えると思込んでいる。そのため、食事を製造する施設に対する監視の強化が必要と考える。

委員（消費者） 都市部でも買い物弱者がいると考える。買い物弱者のところへ販売者の方から赴くことでコミュニケーションが活発になるとよいと考える。買い物弱者が、配食や配達の利用しやすい環境を整えることが大切だと思う。また、高齢者に対して健康食品の注意点を伝えることは重要だと考える。

委員（製造業） 高齢者を対象とした食事の提供にあたっては、大量調理施設マニュアルレベルの食品衛生対策が必要である。高齢者社会福祉施設でノロウイルスが発生すると、食中毒と感染症の両方の視点から対策をとらないと、施設内でノロウイルスが蔓延することがある。

委員（製造業） メーカー側としては、高齢化に特化した商品は商品開発の中心になっており、容器、包装、開けやすさ等を十分配慮して商品開発をしている。色々なお客様の声を聴いて企業努力をしている。

委員（輸入業） 高齢者が増えると魚を食べる人が多くなることも考えられる。水産業界の様々な工場の衛生管理等の指導を行っているが、工場に対する衛生指導の重要性は大きくなると思う。

工場での製造過程における温度管理より流通時の温度管理の方がコントロールが難しいため、食品の製造過程だけでなく、流通段階での温度管理が非常に重要になると考える。食品の宅配を行う際は、消費者の手元に渡るまでの温度管理を担保できる体制が必要である。

委員（農業） 農村でも自動車免許を返納する高齢者がとても多い。農村でも買い物に不自由を感じている高齢者が増えている。

委員（漁業） 漁業では魚市場に出荷するまでの魚の温度管理が重要と考える。

4 報告

（1）カンピロバクター食中毒対策について

事務局 「カンピロバクター食中毒対策について（資料5）」の説明。

委員（学識経験者） 同一の店舗がカンピロバクター食中毒を繰り返し発生した場合、再発防止という観点から罰則を厳しくすることを検討してほしい。

事務局 食品衛生法の考え方は、食品衛生上の危害を取り除くために行政処分を行うもの

であり、罰則的な意味合いではないが、食中毒を繰り返した場合は再発防止の観点からより厳しい対応が必要である。

(2) 食肉衛生検査所の検査体制について

事務局 「食肉衛生検査所の検査体制について（資料6）」の説明。

委員（学識経験者） 動物用医薬品等の検査は代謝物を含めて測定するのか。また、肝臓は検査対象としないのか。

事務局 国が定めた検査方法に則って検査を行う。検出感度の観点から腎臓において動物用医薬品等が検出されなければ肝臓に残留している可能性は低いと考えられるため、肝臓で動物用医薬品等の検査は行っていない。

5 閉会

事務局 次回は平成 30 年 1～2 月に開催予定である。