

平成 30 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 30 年 7 月 27 日（金） 14 時～15 時 30 分
- 2 場所：あいれふ 8 階 視聴覚室 A
- 3 会議出席者
 - 学識経験者：小田委員，甲斐委員，柴田委員，松井委員
 - 消費者：野見山委員
 - 食品関係事業者：徳島委員，吉田委員
 - 行政：山下委員

1 開会

(1) 会議公開の確認

- ・「福岡市食の安全安心推進協議会設置要綱」第 6 条に基づき，会議を公開で開催することを確認。

(2) 会長選出及び会長代理の指名

- ・「設置要綱」第 3 条第 4 項に基づき，委員の互選により甲斐委員を会長に選出。
- ・「設置要綱」第 3 条第 5 項に基づき，会長の職務を代理する委員として会長が松井委員を指名。松井委員が受諾し，他の委員も了承。

2 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。

会長 事務局の説明の中で HACCP の制度化とあったが，水産部門の HACCP はどのようなか。

委員（食品関連事業者） 福岡市では，仲卸をして加工を行う企業などは HACCP や食品表示への対応が遅れているようであり，効果的な実施が課題である。「平成 30 年度福岡市食品衛生監視指導計画」の重点事業に「HACCP の普及・推進」とあり，セミナーの開催を予定しているようであるが，他にはコンサルタントによる導入支援は予定しているか。

事務局 HACCP の普及推進については，HACCP に基づく衛生管理と HACCP の考え方を取り入れた衛生管理，いわゆる A 基準と B 基準の区分の詳細が分からない段階ではあるが，平成 30 年度は A 基準が適用されると予想される施設に対して，HACCP の取り組み状況などを把握するため，アンケートを実施したいと考えている。コンサルタントによる HACCP 導入支援については，平成 29 年度までの 3 年間，事業を実施した。今後はその事業実施によって得たノウハウを基に，職員で HACCP 導入の協力支援を行う予定である。

会長 HACCP は食品工場が中心になると思うが，スーパーでも店頭の売り場だけでなく，バックヤードで調理・加工も行っている。スーパー業界での HACCP はどうなるのか。

委員（食品関連事業者） スーパー業界でも HACCP 制度化について話題になっており，緊張感

が高まっているが、まだ詳細が分からず、取り組みを始めることが難しい。HACCPに取り組むにあたってどのように進めたらいいか、情報を入手して、今後実施したい。

事務局 本格的なコーデックス HACCP と異なり、メニューが頻繁に変わる施設や小規模な施設が行う衛生管理を、国は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」と表現し、HACCP 導入の入口としているようである。飲食店を例にすると、「加熱して温かい状態で提供するもの」「加熱せずに冷たいまま提供するもの」「加熱後、冷却して提供するもの、または加熱後、冷却して再加熱して提供するもの」の3つにメニューを分類し、それぞれについて確認すべき内容をリストアップして記録を残すことを HACCP 導入の第一歩と考えているようである。スーパーについても、多くの商品をいくつかに分類し、それぞれについて必要な記録をとり、その記録を残すということから始めることになるのではないか。このような記録については、既に取り組んでいるスーパーも多く、今後もその取組みを継続していけばよいのではないかと考えている。

会長 グローバル GAP やハラールの認証は有料であり、認証ビジネスが存在するが、HACCP の制度化では誰が HACCP の認証を行うのか。また、HACCP による衛生管理を行っている施設であることを掲示するには、有料で認証を受けないといけないのか。

事務局 HACCP の制度化は、全ての食品関連事業者が HACCP に沿った衛生管理を求めるものであり、一部の自治体認証 HACCP を除き、行政が認証するものではない。掲示については、民間の認証団体の認証を受けて、その認証状を掲示することは自由である。

会長 掲示や認証を受けることは義務になるのか。

事務局 掲示や認証の義務はない。事業者がそれぞれの施設に応じた HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画をつくり、計画に基づいて衛生管理を行う。行政は定期的に施設に立入検査を行い、衛生管理計画の妥当性や記録の確認を行うことになる。

会長 検査に行ったら、掲示可能な検査済証のようなものを福岡市が出すのか。

事務局 現時点において、福岡市では考えていない。

会長 掲示するものがなければ、HACCP による衛生管理を行っているかどうかは、どうやって分かるのか。

事務局 これまでは、HACCP による衛生管理と HACCP によらない方法での衛生管理、どちらも可能であったが、今後は全ての食品関連事業者が HACCP に沿った衛生管理を行わなければならない。そのような衛生管理を行っていない施設は法律の義務を果たしておらず、場合によっては営業停止などの行政処分を受けることになる。

委員（学識経験者） 民間の HACCP 認証を受ける必要はないのか。

事務局 そうである。

委員（学識経験者） そのことを知らず、民間の HACCP 認証を受ける必要があると誤解する事業者もいるのではないか。

事務局 誤解がないよう、丁寧に説明していく。

委員（食品関連事業者） 大手小売り企業で販売される食品を製造する工場では、衛生管理はほぼ基準化され世界的にも標準化されつつあり、認証や資格をとっていないと商売ができない状態にあるため、HACCP の制度化はあまり心配がいらぬ。国が制度化しようとしているのは中小

企業や中食と外食の間の業界であり、現在、そういったところの制度設計のせめぎあいが行われている印象がある。

会長 屋台の HACCP はどうなるのか。

事務局 今後は屋台も HACCP に沿った衛生管理を行わなければならない。

会長 輸入食品はどうか。

委員(行政) 日本の食料自給率は 38%であり、62%を海外からの輸入食品でまかなっている。輸入する食品に HACCP による衛生管理を求めるためには、日本でも HACCP による衛生管理を行う必要があることから、今回の法律改正で HACCP の制度化が導入された。海辺で魚を開き干しているような小さな製造者から大きな製造者まで、全ての食品事業者が HACCP による衛生管理を実施することになり、その監視指導を行うのは保健所になる。現在、HACCP というと、厚生労働省が管轄する総合衛生管理製造過程があるが、申請・更新に費用がかかるので、総合衛生管理製造過程に取り組んでいるのは大手企業が中心である。今後、小規模事業者への HACCP 制度化の進め方が示されることになるが、地方自治体は大変になると思われる。

3 報告

(1) 食品衛生法の改正について

事務局 「食品衛生法等の一部を改正する法律の概要(資料4)」について説明。

委員(学識経験者) 「国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」について、現在もいろいろと規制されていると思うが、さらに規制が強化されるということか。

事務局 そうである。

委員(学識経験者) 化学物質過敏症の子供が増えているので、規制が強化されれば有り難い。

事務局 現在の規制が緩いわけではないが、今回の改正は規制の考え方を世界の主流にあわせたものである。これまで日本では使用してはならない物質をリストアップする手法をとっていたが、国際的な手法に合わせ、原則として全ての物質を使用禁止にしたうえで、使用してよい物質をリストアップする手法に変更するものである。

4 その他

<福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針について>

委員(学識経験者) 現行の基本方針には、災害時や新たな海外からの病原菌の持ち込み、中国の原発事故など、想定外の危機に対する危機管理の考え方が抜けているように思う。そういう食の安全安心にかかわる基本的な問題が起こったとき、行政としてどう対応するのかを入れておくべきなので、昨今のグローバル化も踏まえ、次回の改定の際にはぜひ追加すべきと考える。

会長 福岡特有の事情として、クルーズ船の寄港による病原菌の持ち込みがある。グローバル化は、人・物・金だけでなく、病気のグローバル化もある。

<カンピロバクター食中毒対策について>

委員（学識経験者） カンピロバクター食中毒の啓発が不足していると思う。基本方針に「マスメディアへの働きかけ」とあるが、30年度の食品衛生監視指導計画や29年度の実施結果に、マスメディアへの働きかけは記載されていない。カンピロバクター食中毒防止に関する啓発をホームページやパンフレットだけでなく、テレビや新聞などを利用して、さらに力を入れる必要がある。マスメディアへの働きかけは非常に重要であると考えているので、今後検討をお願いしたい。

事務局 マスメディアに対しては、食中毒発生時の報道機関への情報提供の際に、未加熱または加熱不十分な食肉による食中毒の危険性を説明し、新聞記事にされている。また、今年5月から6月にかけてテレビ局3社から取材があり、カンピロバクター食中毒の啓発を行った。

委員（学識経験者） 先ほどグローバル化という話が出たが、留学生もカンピロバクター食中毒になっている。行政はそのような点にも配慮して、啓発活動にあたっては、ホームページ、ポスター、チラシに、最低限、英語を併記した方がいい。

会長 例えば、韓国や中国の客が多い店では、スポット的に韓国語や中国語での啓発も必要ではないか。

委員（学識経験者） カンピロバクターの啓発ポスターは保健所では見かけるが、他ではどこに掲示しているのか。

事務局 カンピロバクターの啓発ポスターは主に大学で掲示しており、掲示板など学生の目につきやすい場所に掲示されている。

委員（学識経験者） もっと多くの場所に掲示した方がいい。

<ヒスタミンについて>

委員（知識経験者） 近頃、アカウオとメルルーサを使った食事でアレルギーに似た症状を引き起こす事例が起きている。これら2種類の魚のヒスタミンが多くなっているような印象を受けるが、流通の過程でそのようなことはないか。

委員（食品関連事業者） 海外で加工されたものは、原料段階でヒスタミンが増えている可能性がある。

委員（学識経験者） ヒスタミンはヒスタミン産生菌が生成しており、冷蔵冷凍状態ではヒスタミンは増えない。加工前段階での品質管理が重要である。

5 閉会

- ・次回は平成31年1～2月に開催予定。