

令和4年度松本市食品安全懇話会（第1回） 議事録

- 1 日 時 令和4年10月11日（火曜日） 午後2時から午後4時まで
- 2 場 所 松本市勤労者福祉センター 2階 2-1会議室
- 3 出席者
 座 長：高木勝広
 委 員：梶原悠、川上百合子、三村一晴、井口貴代、太田充子、
 小松博幸、永瀬完治、村田宏和、塩原靖史、伊藤博史、
 小林賢二、長谷川雅倫、大和真一、松本泉
 事務局：塚田昌大、吉池祐司、二木晴久
 （松本市 食品・生活衛生課）

- 4 懇談事項
- (1) 松本市保健所の取り組み
 - (2) 食品衛生に関する現状と課題
 - ア HACCPに沿った衛生管理の定着
 - イ 多発するカンピロバクター食中毒
 - (3) 松本市食品衛生監視指導計画

5 議事録

- (1) 松本市保健所の取り組み
 （意見、質問なし）
- (2) 食品衛生に関する現状と課題
 - ア HACCPに沿った衛生管理の定着

発言者	発言内容
高木座長	<ul style="list-style-type: none"> ・それでは、事務局の説明を受けて委員の皆様からのご質問やご意見をいただきたく思います。 ・HACCPのお話も、一般的に分かりにくいところもありますので、今のご説明の中でもう少し詳しく説明していただきたいところがありましたら、まず、ご質問をいただければと思いますが、いかがでしょうか。 ・この辺の話題は、比較的身近な話題でもありますし、もう少し詳しく知りたい話題でもありますので、少しお時間をとりたいと思います。 ・今のお話でHACCPについて、それぞれの食品事業者様の方での取り組みなどもあるかと思っておりますので、食品事業者様の委員の方からHACCPの取り組みなどについて少しご紹介していただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。 ・まず初めに、松本食品衛生協会の永瀬委員よろしくお願いたします。
永瀬委員	<ul style="list-style-type: none"> ・松本食品衛生協会としては、HACCPに沿った衛生管理を基本として、講習と啓蒙をしています。ただ、現場サイドとしては、やはりアルバイトが学校を卒業すれば退社するわけですね。それでまた入ってくる。非常に出入りが多いということで、100人いようと500人いようと事故が1人から出る可能性が大いにありますから、その辺を指導をしていますけど、率直な話、そこが、一番危惧するところです。
村田委員	<ul style="list-style-type: none"> ・私の仕事がまさに現場ですので、もちろん、HACCPの記録を毎日つけるのは、本当に大変で少し忙しいですけど、これは、意識の問題で、これを付けることによって気を付けることが頭の中に入ってきますので、習慣付けることは、非常に大事なことだと思っております。 ・今まで色んな制度があったのですが、これは1日1日を気を付けてること、1日1日を閉めとしてやっているわけですので、これは大切なことだと思っております。HACCPは始まったばかりですので、なかなか習慣付けることは、難しいですけど、これも、1年2年続けることによって習慣付けることが出来るのではないかと思います。また、保健所の指導もしっかりしていただいて、していなかったら厳しくしていただいて結構ですので、これも習慣を付けることが大事だと思っております。

発言者	発言内容
塩原委員	<ul style="list-style-type: none"> ・弊社では、実は午前中にFSSC22000という審査を受けていまして、HACCPをマネジメントしていくという、ISOのその考えを取り込んだことにも今取り組んでおります。 ・また、さらに難しい話で、要求事項というのが大量にありまして、よく分からないのが実際のところではありますけれど、それを回すことによって、さらに安全なものが作れるというようなことを、弊社では取り組んでおります。 ・JFSのBやCなど日本のFSSCみたいなものですが、そこにも取り組んでおりまして、一つの工場に数百人いる中で、全員の方が、それを理解いただいてやっていくところ、パートさんの方もいらっしゃいますので、実際、どこが一番重要なのかといいますと、先ほど先生からお話がありましたけれども、一般的な衛生管理の基準5Sといったところから入っていかないとHACCPの考え方のところが上手く回らないと感じています。 ・また、その上のFSSCという、もう一つ上のPDCAを回せという、よく分からないところがありますけれども、それを達成することによって、弊社の製品が輸出でき、海外にも出せるというようなところにも繋がってまいりますのでぜひ、弊社としても色々な事業を展開するに当たってはそういったところにも取り組んでいかななくてはいけないと考えており、重要なことになってきていると認識しております。
伊藤委員	<ul style="list-style-type: none"> ・弊社は、HACCPの計画を、作るに当たり約1年くらいかけて全社で聞き取りをしながら作ってまいりました。 ・いわゆる重要管理点と言って管理しなくてはいけないところが基本的には今まで皆さんとか、我々の業種で持っている手帳でしたよね、食品衛生の関係の手帳があってそれに準じたものがしっかりとまとまっていれば、HACCPの運用が出来ていくということだったんですが、それをまとめるのが非常に時間がかかってしまって、何に一番時間を費やしたというに従業員の人が何でもこういうものを導入してやらなくてはいけないのかという説得ですとか、腹落ちをさせるのが一番力がある内容でした。 ・どうしても日頃から温度チェックや、検食をとる、手を洗う、アルコールで消毒するという一つ一つはもちろんやっているんですが、それを一つの作業といいますか、流れとして連動するというのを教えるのに非常に時間がかかっていました。 ・ようやく、その辺を理解していただいて、今、このHACCPの運用が軌道にのってきたという状態なんですけど、ただ、1年これ運用してくるとまた、問題がたくさん出てきます。レシピの中に衛生管理で少し不足している部分があったよとか、そういうものも出てくるので、その都度レシピですとか、そういったものも修正しながら運用しているという状態でございます。 ・どうしても我々の業種ですと不特定多数といいますか、人の入れ替えが激しい業種でございます、なかなか数年努め上げていただけるという方が少ないので、そういった方々に入社時に衛生管理の教育というのは集中的に実施して業務をしていただくところを今、一番気にはしております。
川上委員	<ul style="list-style-type: none"> ・外国の方もパートで勤めている方いらっしゃいますか。
伊藤委員	<ul style="list-style-type: none"> ・外国の方でもですね、やっぱりいらっしゃいますね。
川上委員	<ul style="list-style-type: none"> ・外国人の方でパートでお勤めに行っているというお話を聞いておりますけども、やはり、郷に入ったら郷に従えで、やはり日本のそういうのは守っていかないといけないので、その辺のところは、徹底して指導していかないといけないですよ、って思います。

発言者	発言内容
伊藤委員	<p>・中国の方も来ているんですけど、衛生管理に関する観点というか、我々の考え方と全く違うので、なんでそんなことするんですかというのは言われてしまいますね。</p> <p>・テナントと言ってスーパーの中に飲食店みたいなものを開いたりすることもあるんですが、中国の企業様が入ってきているところがあるんですよ。弊社も、一部の店舗でそういった中国の方が経営で中華料理を使って作って出すという業種もあるんですけど、HACCPの運用っていうのが全く考えなくて、こちらの方で1から10まで作ったものを運用していただいているというような状態です。HACCPは、形を作るのはそんなに難しいことではないのですが、実際に人を回すというのをしっかり教えるのが今一番難しい課題になっています。特に、外国人の方は、観点といいますか、考え方が違うので、なかなか難しいところですね。</p>
川上委員	<p>・日本は非常に素晴らしいと思いますけど、本当に中国だとか韓国に行くともう唾然としちゃいます。商品の裏側を見ると食べる気がなくなっちゃうくらいです。育ってきた環境もあるので大変だと思います。</p>
三村委員	<p>・衛生管理について、このレジュメですと23番のところなんですけど、HACCPだけではなくて、一般的な衛生管理で少し気になることがあるんですけど、上から読んでいきますと、施設設備とか物に対しては、結構書かれていると思うんですけど、やっぱり、食に直接携わる人間、その人材の従業員ですよ。最終的には本人の資質とかにもよると思うんですけど、その意識改革、人材教育っていうのが、一般市民から見て、企業側さんが少し不足している部分があるんじゃないかと思います。</p> <p>・一例を挙げますと、私は、松本市内に住んでいますが、市内の飲食店で、休憩時間に裏口の勝手口が歩道から見えるんですけど、結構頻繁に、タバコを吸っている大人の方がいます。時間帯が悪いと近くを小学生が通学しています。歩道から結構見える位置なんで、こちらから見えるということは、相手側も見えると思うんですけど、気付いてか、気付かずかは知らないですが、あからさまにタバコを吸っているという、そういうのが目に入ってしまいます。衛生的にも良くないと思います。誰もがそうだと思うんですけど、そういった方が作った食事を食べれるかとなると、子供にもよくないとか、見える形が少しどうなのかなと思います。これはもう事業者さん側なんですけど、どうなのかなって一般市民的にはすごく感じます。</p> <p>・別に休憩するとかタバコ吸うなどではないんですけど、見えない範囲で吸うとか少し配慮すべきことだと感じてしまうんですけど、ちょっとHACCPとは話がずれたのですが、高木先生いかがですかね。</p>
高木座長	<p>・そうですね。今のお話はHACCPの考えの以前の話で、資料に載っている「一般的な衛生管理に関する基準」のところの教育の部分で扱われるべき、食に携わる人としての最も基本的な意識の問題ですね。</p>
三村委員	<p>・個々の企業によって考え方も違うと思うが、衛生という形で力を入れているのであれば、すべきことがあるのではないかなと思います。</p>
高木座長	<p>・そうですね。市民の目線で気になったところを切り口とすることは重要だと思う。こういった場でそういった率直なご意見いただけるのは大変にありがたいと思います。</p>
三村委員	<p>・資料の中に、教育訓練という人材教育みたいな形で書いてあるので、力を入れていただきたい、一つおさえてほしいポイントだと思って挙げさせていただきました。</p>
高木座長	<p>・ありがとうございました。</p> <p>・貴重なご意見かと思えます。何かご質問とかご意見ございますか。</p> <p>・教育機関等の学びの場所でしっかり学んでこられた人、また、仕事等の現場でしっかり訓練を受けた人と、またアルバイトやパートなどのそうではない人などがいて食品衛生に対する意識の差が広がっているように思います。また、外国人の問題もあると思うので、そこを企業側がどのように教育していくのが問題というか課題になっていると思います。</p> <p>現場は大変だと思うので、行政のほうで何か違った角度から力添えできるようなことはないか、検討をしてもらいたい。このような懇談の場が、いいきっかけになると良いと思います。</p>

発言者	発言内容
小林委員	<ul style="list-style-type: none"> ・私も実は、コンサルタント協会ということで、実際に助言指導している立場ですが、先ほど、アルバイト、パートさん達の指導が難しいことは現場で私共も感じております。 ・同じ系列の店がありましても店長さん、社長あるいは部長、そのトップの考え方、その一つでだいぶ違うのかな、同じ店でもそういうことを感じることがあります。 ・HACCPを運営しているかどうかは、アルバイト、パートの方は、その言われたことをやっているということなんですけど、なぜ、それをやらなければならないのか、理屈ですね。それをちゃんと講習をしないと身に付かない、習慣付かないことだと思っております。 ・人の入れ替えが激しいというような所は、雇入れの時の講習会は必ずするかと思いますけど、私の行っている所もしているんですけども、私も1か月に1回という頻度で回っているんですけども、その次の月に行くともう忘れていたりとか、やはり、なぜそれが必要なのか、それをちゃんと理解させる必要が、業者側に、企業側にあるのではないかと思います。 ・タバコの問題ですけども、私も感じているのですが、例えば、お客様の前になる服装ですが、非常に汚れている場合があるんですね。これはあなたの許容範囲ですか。マニュアルではどうなっていますか。清潔にですよ。これはあなたの許容範囲ですか。本人は、いいえ違います。と言って分かっているのですが、私はこういうこと言っているんですよ。その服装が一般の人が思っている食品のイメージですよと言って替えてもらうようにしていますが、中々そういう風な形でですね実際に、私共は、現場で指導しておりますが、やはり人の問題っていうのは中々一長一短にはいかないようで、保健所も講習会をやっているんですけど、頻繁な講習会をやっていないかなくてはいいけないのかなというように考えています。
事務局（大和）	<ul style="list-style-type: none"> ・国による意識の違いとかレベルというのはあるんですけども、最低限食品の製造とか調理に従事するには、こういったことやりなさいよ、こういったことがベースでないといけないというのは、一般的な衛生管理のところかと思えます。それが、整理、整頓、清潔、清掃であり、大事なのが、教育っていう形になると思います。資料の中でも一般的な衛生管理に関する基準ってたくさんありますが、お掃除しなさいとか、整理しなさいとか、あるいは、お店の方で、定期的に検便するとかというのは、なんとなくできると思えます。やっぱりそれを習慣づけてやるためには、教育訓練といいますか、繰り返しのお勉強をしていただくという仕組みを作ってもらいたいと思います。 ・その上でHACCPというのはアメリカの方から入ってきた考え方なんですけど、日本人はどちらかという性善説といいますか、ちゃんとやってくれるだろうとということなんですけど、アメリカは違って、性悪説といって必ず人間はミスをするということを前提にこういうシステムの中でそれが起った時に発見が出来て変なものが流通しない、外に出てかない様にするという様にしたいというのがHACCPのベースのところかと思えます。 ・どんなに教育訓練を受けていない方でも、その工場とか工程の中に入って決められたことをちゃんとやっていたら、ちゃんとした製品が作れるという仕組みがシステムがHACCPなんですけど、その大前提としては、その一般的な衛生管理のところやっぱりベースの食品に対する姿勢とか、考え方とかというのが大事になってくるのかと思いました。 ・保健所では、基本的に営業者の皆さんに対する講習会や情報提供が中心になってしまい、一般の消費者の皆さんに対して、通常の業務の中で何か取り組みをしているかという、営業者対策という方が優先してしまい、十分にできていない所はもしかするとあるのかもしれない。 ・逆に、講習の場所を例えば団体とか、あるいはグループとかで、お作りいただいて、市の事業で出前講座を申し込んでいただきましたらやらせていただきますので、参考にしていただければと思います。

イ 多発するカンピロバクター食中毒

発言者	発言内容
高木座長	<p>・それでは、カンピロバクターの今の食中毒の現状、また、病状のことのお話がありました。このことについてご質問やご意見はございますか。ご感想でも結構です。</p>
井口委員	<p>・コープながのから来ていますが、一主婦としての意見で失礼いたします。 ・私も鶏肉で痛い目にあつた人の話を聞いたことがありましたので、すごく生のお肉には、日頃から気を使っているんですけども、例えば、牛乳パックを本当はリサイクルしたいところなんですけども、お肉を切る時は、普通のまな板は使わないで、牛乳パックで切って、それはもう捨てるという風にしていたりとか、あと、お肉を炒める時のお箸も、お弁当に入れる時に、その箸で盛り付けちゃっていいかなというのがあります。お箸は、一度洗うなり、別のものに替えて出来上がったものをお弁当箱に入れるなどの工夫をしています。そのあたりについても、飲食店さんとか見えてない、どうしてもそういう部分って見えてないので、でも不安に思うと外食はできなくなってしまふんですけども、明らかに生のお肉だったらあれですけどちゃんと火が通ったものが出ていてもちゃんと調理されているのかなって不安が、こういうお話を聞いて勉強会に参加すると思ってしまう部分もありまして、自分自身も日ごろから気を付けていかないといけないなと改めて思いました。</p>
高木座長	<p>・ありがとうございます。他にございますか。 ・意外に若い人は生食に対しての抵抗がないというか、またはその辺の知識が十分でないということでしょうか。</p>
事務局（松本）	<p>・資料には載せていませんが、東京都の調査では、カンピロバクターの患者さんの年代でいうと7割ぐらいが20代、30代というデータがあるので、その世代に対しての啓発が必要だと個人的にもずっと感じていました。</p>
高木座長	<p>・梶原委員どうでしょう。 ・今のことに対して、何かありますか。</p>
梶原委員	<p>・私も、信州には馬刺しがあると思うんですけど、生肉は結構好きなんですけども、ユッケですとか、0-157に限らず、0-111の関係もあって完全に禁止されたかと思うんですけど、鶏肉に関しては、国からは、どういうレギュレーションっていうんですかね、制限になっているんですか。そもそもなぜ、我々は入手してしまうことができるのかというところをお聞きできればと思います。</p>
事務局（松本）	<p>・先ほどの資料に出てきた馬肉とかあるいは、牛肉のユッケは、国から衛生に関する通知が出ています。また、規格基準といって、加工の仕方が厳格に決められているものになります。 ・鶏肉は、いわゆるそういう基準がないんですよ。それは、なぜかという、例えば、九州地方で生で食べるような文化があるような地域が一部ある等の事情があるのかもしれないのですが、いずれにしても、国の法律で規制して提供してはいけないよということは言えません。ただ、保健所としては、生で提供することは止めてもらいたいので、引き続き、啓発をしている状況です。保健所の一人とすれば、そのあたりを国で規制してもらえればやりやすいのかもしれないんですけども、そのあたりは、禁止されていないので、今のこの状況になっているのが現状かと思えます。</p>

発言者	発言内容
事務局（大和）	<ul style="list-style-type: none"> ・以前は、肉というのは畜種とかに限らず、加熱して食べるものでしたが、生で食べるというのが出てきました。その内に、0-157を代表とする腸管出血性大腸菌によって、死者が出たりとか、あるいは、E型肝炎っていう動物が持っている肝炎のウイルスがあるんですけども、それによって人が肉を食べることで病気になったりすることがわかってきました。現在の法律的な基準で言いますと、豚肉については、内臓だろうが、普通のお肉だろうが、加工の仕方がどうのこうのというのも一切なくて、加熱して食べなさいという形になっています。 ・次が、牛ですが、牛は内臓については、生で食べてはだめ、特にレバーについては、腸管出血性大腸菌とか、カンピロバクターとかもいろいろな菌が中に入り込んでおり、殺菌方法がないので、牛のレバーについては、加熱して食べなさいという形になっています。 ・牛の肉の部分については、加工基準がありまして、ブロック肉の中は基本的に無菌ですので、きれいに屠畜されて処理されたお肉については、人が触った表面は加熱をして、そこをそぎ落として中の衛生的な肉だけは、ユッケとか生で食べてよいという条件付きの基準があります。 ・一切そういう基準がなくて、とにかく衛生的にやって、食べましょうといわれているのが、馬だとか、鶏肉だとかということになっています。 ・馬刺しについては、一方で寄生虫の問題がありまして、長野県とか熊本県とかで非常によく食べてるんですけども、寄生虫は、凍結処理をすると死ぬので、上手に凍結して、上手に解凍して食べれば生と同じように美味しく食べれることができ、リスクはある程度クリアができます。ただ、鶏肉については、中々そういうのがなくて、鶏肉の処理の仕方、生きている鶏の食鳥処理の仕方の問題もありますけども、どうしても肉の表面が、汚染されてしまうのでしっかり加熱しましょうという形になっています。 ・カンピロバクターの食中毒が後を絶たちませんが、カンピロバクターは、0-157みたいに死亡例が、実を言うと少ないです。しかし、ギランバレー症候群という後遺症との因果関係もはっきり証明はされていんですけども、心配はされているという状況です。 ・鶏わさとか、鶏のたたきでも表面をサッと湯がいたぐらいでは、肉のあのヒダヒダの中に入り込んだ菌が全部死んでいる訳ではありませんので、しっかり加熱して召し上がっていただくということになります。
川上委員	<ul style="list-style-type: none"> ・今流行りのジビエは、保健所で指導しているんですよ。
事務局（大和）	<ul style="list-style-type: none"> ・ジビエについては、猪とか鹿とか熊とかいわゆる野生鳥獣のお肉は、人気が出てきております。国で、ジビエの処理のガイドラインがありまして、それに従ってやりましょうということになっています。ただ、長野県は、先行して国よりだいぶ早くに野生鳥獣の処理の仕方を決めてきてやっています。長野県内で、何か所か野生鳥獣専門の食肉処理施設というのは出来てきていて、こういう時代に出来た施設ですので、かなり衛生的にやっていますところですが、食べる時は、加熱して食べましょうというところですね。

発言者	発言内容
太田委員	<p>・色々と勉強させていただきました。なぜ、ギランバレー症候群になったかと追求していったところが、鶏肉だったというテレビ番組を観たんですけども、それを観てからすごく気を付けているんですけども、お店から買ってきました、ラップかけたのがありますね、それを、外した肉汁が飛んだ、何に飛んだかって言ったら、生で食べるものに飛んだ、それから、食器とかそういうところにあったものに飛んで、それを食してギランバレー症候群になったということだったんですよ。</p> <p>・なので、お肉自体ではなくて、取り扱いですよ。私たち一般消費者もそこにやっぱり気を付けなければいけないなあとそれを見た時からずっと思っているんですけども、それが飛んだだけでもだめだという、鶏肉ってこわいんだなあっていう感覚は、すごく受けて、鶏肉を扱うときはいつも気を付けて扱っているんで、たぶん、こういうことも、テレビ番組を観た人は、知っているかもしれないけども、たぶん、一般消費者で見ている人は、少ないのではないかなあと思うのと、自分達も食改さんということで、お料理をしたりして食べているわけなんですけども、レシピの中に、豚肉は、必ず加熱して食べなさいとか、鶏肉を扱う調理もありますけども、火が通っているかどうか確実に確認しましょうとか、やはり、そのレシピの中にも注意事項を一つ入れていただければ、それでも少しちがうのかなあと思うんですけども、今の若い人たちというのは中々、そのテレビだとかレシピだとかたぶん見ないと思うんですね、どちらかというとか何か食べたいなあと思うと携帯取り出して、ピピピピってやると、すごくそのお料理について作り方がいっぱい出てるわけですよ。そういうところにも、気を配っていただければありがたいなあと思うのと、松本市でも、そういうのができれば、携帯、あの一つでも注意をして、促していただけるような若い人にもこう目につく、耳に触るとかって何かこうデータ、情報が、入ってくるような処置をしていただければありがたいかなあと思いました。</p>
小林委員	<p>・私も昔、食品衛生監視員をやっていた時ですね、長野県にやはり、その鶏肉を生っぽく食べられる、食べる地域がございまして、それで、私が、何年かいるうちに2回も食中毒を起こした鶏屋さんがありまして、また同じことをなんでやるのと聞くんですけども、この資料のとおりなんです。</p> <p>・お客さんが美味しいから食べたいと言うんですけどね。だから、お客さんの要望にどうしても応えなくてはいけない、出さざる得ないということを行っているんですが、と言ったことがあったんですが、事業者さんに対しては、客の要望は、もう聞くなと、この危険性をきちんと説明をしていかなくてはいけないと思いますし、消費者の方には、生で食べられる鶏肉はありませんよと、スーパーに行っても、生食できるのは、馬刺しだけです。</p> <p>・先ほど大和課長さんが言われたように、特殊な加工をすれば、牛肉も食べられるんですけども、そうしたものは、一般のスーパーには売っていません。スーパーに行くと生で食べられるのは、今、馬刺しだけです。生食のものには加熱して食べなさいとは書いてないですけども、レシピなんかでも必要ですよ。一言そういうところを消費者の方にアピールするものがあれば、いいのかなあという気がしました。</p>
高木座長	<p>・ありがとうございました。</p> <p>・今の若者へは、たとえばSNSなどを活用して食の安全に関する情報を発信したりすることも有効だと思います。また、レシピに注意事項を一言添えるなどまたいろいろと検討をしていただければと思います。</p>

(3) 松本市食品衛生監視指導計画

(意見、質問なし)