

**令和5年度健康くまもと21 推進会議
食の安全安心・食育推進部会 議事録**

- 開催日時 令和5年8月25日(金)午後1時から午後3時00分
会場 市役所10階会議室(庁内推進委員はTeams オンライン参加)
出席委員 10名(五十音順・敬称略)
國徳健二、竹原欣哉、東野裕子、永田 智恵子、長濱一弘、中村好郎、平川恵子、
三浦弘文、守田真里子、山田浩一
- 次第 1 開会
2 議題
(1) 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食の安全安心の確保」の進捗状況について
(2) 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画「食育の推進」の進捗状況について
報告1:新型コロナウイルス感染症に関連した取組について
(3) 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の評価について
報告2:第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定について

議事(要旨)

【議事進行】部会長 長濱委員

≪事務局 食品保健課≫

議題1「食の安全安心の確保」の進捗状況について説明

≪委員≫

資料の2ページ。

熊本市における食中毒発生状況について、同じような状況での発生であるが、営業停止期間に違いがあるのはなぜか。

≪事務局 食品保健課≫

原因施設に対して営業停止を行う目的は、食中毒の再発防止と、被害の拡大防止である。様々な措置を行うために必要な期間について、営業停止を行う。

具体的には、細菌性食中毒のカンピロバクターなどの場合は、一旦営業を止めて、調理器具を含めた施設の洗浄消毒を実施していただく。

また、汚染している可能性がある食品を廃棄し、再発防止に向けて、調理従事者に対して保健所が衛生教育を実施する。このようなことを行うために営業停止をかける。ペナルティーという意味合いではない。施設の規模や状況を踏まえ、2日や3日と日数を決めている。

例えば表の7番のアニサキスによる食中毒事例では書面指導ということで営業停止をかけていない。この施設では、実際アニサキス対策などもきちんとされており、マニュアルなども作成され、それに従って実施されていた。アニサキスなので洗浄、消毒をする必要もなく、営業を停止してまで指導する必要がなかったと

いうことで、書面指導となった。

同じ、アニサキス食中毒でも営業停止を1日かけているところがある。マニュアル作成の指導で、1日は必要ということで営業停止をかけた。そのような形で営業停止の日数を決めている。

《委員》

発生状況にある営業停止の業者は、初めての営業停止なのか。それとも2回目、3回目の方もおられるのか。

《事務局 食品保健課》

基本的には初めてだが、表の1番と3番は同じ業者。

1月に発生し、衛生教育やマニュアル作成を指導したが、残念ながらまた、5か月後に起こされた。その場合は、マニュアルをきちんと作成していただくということで、1日多く営業停止をかけたところ。基本的には、初めての業者で1回起こしたら、大体起こさない方が多いが、まれに過去にも起こしたがまたという業者もある。

《委員》

食中毒を起こして営業停止になったと聞くと、何週間か何か月かというイメージがあった。1日や3日というのは非常に軽くないかと思った。ペナルティーをかけないとのことであるが、ペナルティーを強くしてもいいと思う。

《事務局 食品保健課》

色々と考え方があると思うが、原因が分からない食中毒では、そもそも停止ではなく、ある意味無期限の禁止という形をかけ、原因が判明し、再発防止が指導出来たときに解除するという形を、過去にとったことはある。

ただ、基本的にはどの自治体でも考え方は同じで、再発防止のためのいろいろな対応をしていただく、衛生教育を実施するというので、営業停止は2日、3日が多いというのが現状。

死者が出るなど、状況によって違う。原因が不明であれば、まずは原因を究明することが大切。原因がわからないまま見切り発車させると、また起こす可能性があるので、そのような場合の対応はまた違ってくかと思う。

《委員》

HACCPの検証指標にもなっている、熊本市 HACCP 適正普及推進事業を活用した導入支援事業について、参加が延べ施設数なので、同じところが何回も受けてもカウントしていくということか。

《事務局 食品保健課》

同じ施設は1としてしかカウントしていない。

どのように HACCP を進めていけばいいか分からない施設が保健所に相談していただくという事業である。きちんと保健所に相談している業者ですということで、1年間の期限をもって、ホームページなどで紹介している。

この事業を活用されて、HACCPのやり方が分かったから更新しないという施設が大半。
延べというのはこの事業が始まったときからの施設の数ということ。

《委員》

令和4年は15施設だったということか。

《事務局 食品保健課》

令和4年度までに15施設から御相談をいただいたということ。

この事業は、HACCP が全然分からない業者を対象とした事業。保健所に相談していただければ、積極的に助言とかを行いますよという形で始めた。参加された施設は、HACCP に積極的に取り組んでいるということで、市のホームページに掲載している。掲載期間を1年間にし、期間が切れたときに相談していただければ、また継続して掲載される。ほとんどの業者が、再度相談されることなく、その後は自分たちで HACCP に取り組んでいただいている。

《委員》

食品安全情報ネットワークについて、R5の目標値が24回で、定期が20回、緊急情報が2回ということで、目標に達していないということだったが、この場合緊急情報は本来なら出ない方がいいものなので、定期情報だけで24回を目指していくという理解で良いか。

《事務局 食品保健課》

コロナ禍以前は、定期情報として食品の検査をまとめた情報と、自主回収や苦情などをまとめた情報を月に1回ずつ、計2回出していた。それ以外に例えば食中毒注意報や警報が発令された時や、緊急にお知らせが必要な情報があった際に緊急情報という形で出している。最低でも月2回、24回は発信することで、目標値としている。

ただ、コロナの影響で令和2年、3年は検査を全くやらなかった月もあるので、そのような時は情報を発信していない。そのため、令和2年からは24回を下回っている状況である。

《委員》

緊急の発令は本来全くでない方がいいが、令和4年度の場合、2回出ている。これは、2ページの1~10のいずれかで出たということか。

《事務局 食品保健課》

食中毒発生件数と食中毒注意報というのはリンクしていない。食中毒注意報は、県が、気温や湿度などを基に食中毒が発生しやすいような気候の状態になったときに県下全体を対象に発令するものである。場合によっては食中毒事故が連続して多発したときなどは出す必要があるのかもしれないが、この食中毒注意報は県が、気象状況による基準設定をされており、その条件を満たしたときに、食中毒注意報という形で出されている。

《委員》

11ページ、食中毒、苦情発生時の迅速な原因究明について、令和元年 4,000 項目以上となっている。他は 2,000 項目台だが、この時は大変だったんだなという感じだが、このような時も注意報の発令などはあるか。

《事務局 食品保健課》

例えば去年の場合、食中毒として断定出来たのが10件、それ以外に保健所のほうに1日1件程度は、飲食店を利用してからお腹が痛くなったという苦情がある。

その内容もきちんとお聞きして食中毒の疑いがある時は、相談者に検便をお願いしたり、あるいは飲食店に立ち入りし、ふき取り検査や飲食店従業員の検便のお願いなどを実施している。

検査結果を踏まえ、間違いなく体調異常がこの飲食店が原因だと断定できるケースは食中毒としているが、菌が出ない、そもそも食中毒ではないということもあり、どちらかという、食中毒には断定しなかったという事例が多い。

苦情等の相談から、食中毒の可能性があると保健所が判断を出し、積極的な検査を行うことがこの項目である。

令和元年度はそういった事例が他の年よりも、多かったようだ。

《委員》

だんだん減少してきていることを考えると、指導が徹底され、注意喚起が行き届いていると考えるが、いかがか。

《事務局 食品保健課》

そうあってもらいたいが、いろんな要因があると思う。

例えば、コロナ禍においては、3年間の半分以上、飲食店の方に自粛をお願いした。それで利用する機会が減ったので、必然的に食中毒やその疑いがあるような事例が減ったのではないかと思う。そういった要因もあるかと思う。

本来は、長濱部会長がおっしゃられたとおり、行政の指導や、業者さんが自主的に取り組んでいただいているHACCPなどが実を結んで、そのような事例が減っていくというのが理想的であると思う。そこを目指しているところでもある。

《委員》

指標が減っているということは、市として安心安全を守っているのが見えていいなと思う。

《委員》

毎日生の魚などを見ているので、本当にここで起こったら大変だなと思う。定期的に取り締りや巡回をしていただいている。私も先日食品衛生指導員の講習会を受けたので、今度から回るときは私も指導できるかなと思っている。

【採決】

議題1 御承認をいただいてもよろしいでしょうか。

承認

《事務局 健康づくり推進課》

議題2 第三次熊本市食の安全安心食育推進計画、食育の推進の進捗状況について説明

《委員》

32 ページ こどもだけで食事をするのがほとんどない家庭の増加について、共食の取組についての強化を図ったとあるが、具体的にどのような強化を行ったのか。

また、こども食堂について、助成などもされていると記載があったが、こども食堂は熊本市では増えてきている。そのような中、費用や運営、開設にかかる費用などを助成したとあるが、実際にどれくらい助成をされているのか。また、今のこども食堂の運営の実態がわかれば教えていただきたい。

《事務局 健康づくり推進課》

共食の取組強化について説明する。

資料にあるように3歳児健康診査の受診前質問票に、こどもだけで食事をする機会がありますかという質問があり、その回答で「こどもだけで食事をするのがほとんどない」という回答数が徐々に減ってきている。令和4年度は83.6%であったので、16.4%の家庭においては、こどもだけで食事をするのが時々あったり、日常的にあったりしているということが分かる。

そこで、熊本市が、乳幼児とその保護者の食育を推進するために、保育所や認定こども園、幼稚園等と一緒に、「熊本市こどもの食育推進ネットワーク」というネットワークを持っている。その取組の中で、3歳児で共食がある家庭とない家庭で、好き嫌いや食事の量、お手伝いの有無等の相関関係を示したグラフを入れて資料を作成し、1歳半健診の際に配布し共食のメリットを伝えている。主にこどもの食育推進ネットワーク内での啓発と、1歳半健康診査での保護者への啓発を通して、共食が進むように取り組んでいる。

《こども政策課》

こども食堂については、我々が把握しているだけで熊本市内に60近くのこども食堂がある。こども未来応援基金という基金を活用し、開催の頻度に応じて補助をさせていただき、運営を支援させていただいている状況である。

運営状況については、こども食堂さんは主体的に実施されているところが病院であったり個人様であったり、NPOであったり様々である。うまくいっている、いっていないは一概には言いづらいところはあるが、我々も可能な限りこども食堂さんを訪問し、聞き取りを開始している状況である。

《委員》

数が増えていること自体に問題点があるのか。

《委員》

こども食堂に着目はじめたのが、10年弱前になるが、それからすると3, 4倍、数が増加しているという印象である。

以前、八代に赴任したことがあった。その時点では、八代は1か所しかなかったが、今は増えている。熊本市はそれ以上のペースで増えてきている。ニーズに答えようとする団体や施設、民間の方などもおり、ニーズがあるのだろうと思う。

実際に運営に携わっている方の話聞くと、食材の調達が難しいという話も聞くので、増えただけ難しくなっているのかと思う。

《委員》

ロケーションの問題などもあり、数が増えていると言った場合、どこかの地域に集積して増加しているのか。満遍なく増えているのかという増え方にも考えることがある。

もし、どこかに集中して増加しているのであれば、そのサービスが供給過多になり、うまく回らなくなっているということも出てくるかもしれない。増加数とその分布がどうなっているかまで、データが分かるようになると、また別のところで議論ができるようになるのかなというふうに感じる。

《委員》

補足でご報告したい。

28ページの田崎市場の取組について、市場見学を紹介いただいた。8月に小学生対象の市場見学を4回行った。熊本市役所の主催が2回、白坪小学校PTAの主催が2回の計4回。その中でいろいろと分かったことがあった。全体的にはそれぞれ人数を制限した関係で、小学生は全体60人程度、それに保護者や引率の先生についていただいた。1番驚いたのは、保護者が熱心だったということ。最後の質疑応答の時間になると、保護者の方から多く手が挙がった。保護者の方も市場見学がはじめてという方がほとんどだった。それで分かったのが、保護者が一緒に来たほうが良いということ。市場見学で勉強したことを自宅に帰ってまた会話ができると思う。こどもさんと保護者と一緒に、ワンセットできたほうがより効果があると思った。

また、対象を高学年対象ということで絞っていたが、変更した。

理由は、白坪小学校PTAの方から非常に貴重なお話を聞いた。小学校では3年生、4年生で、生鮮食料品の流通とかを習っているということだった。今後は、小学校3年生以上を対象にしようと思っている。

小学校で習って、実際に現場に来ると、ものすごく理解が深まると思うので、こどもたちにとっては本当に貴重な経験になるのかと思う。もっと増えていったらいいと思うが、1人で対応しているので、あまり増えてもらっても困るなどというのはある。

《委員》

今おっしゃられたように、親子セットで来ていただくのが、教育効果が高いなというのは確かに感じる。

《委員》

27ページ 支援型地域ケア会議について、年間14事例、地域のケアマネジャーさんから出してもらい、助言

者の方々に地域課題の抽出を行っている。うちの圏域では、毎回管理栄養士さんに入ってもらっている。今とても高齢者のひとり暮らしと、80代、90代のご夫婦だけで生活しているという状況がとても多い。そのような中でも栄養の部分がとても問題になっている。実際、令和3年度の地域ケア会議でも地域の課題抽出として栄養面の課題が多いので、何とかこの栄養のところを補足できないかと考えた。お弁当だけだとどうしても皆さん飽きてしまうので、もう少し地域に密着した、管理栄養士さんに入って頂けるようなシステムづくりを今頑張っているところである。

また、32ページに記載の地域包括支援センターの心の教室、砂取校区や出水校区になるが、食改さんに積極的に関係していただいている。先日も、いきなり団子などを作り、地域の方、サロンの方に食してもらった。みんなと一緒にだと、食べる量が増え、楽しく食べることができるといことで、栄養の面を補助していくことができる。また、サロンでも食中毒や栄養、熱中症などについて、実習で来ていただく看護学生さんにお話ししてもらおうと、私たちが話すよりも、学生たちが話す方が喜んでいただけ。

《委員》

こども食堂を利用している方もおられれば、サロンを利用されている方もいらっしゃる。ゆくゆくは、そういう所が一緒になると、食の在り方や教育の在り方が変わってくるのではないかと。また数も増えると、いろんなところで提供できるかもしれない。

《委員》

中央区では何か所かで、こどもさんと高齢者が一緒に参加できるこども食堂があると聞いている。こういうつながりをしっかり設けて、どちらも栄養と孤食という課題があるので、つながっていくことがまちづくりの中でも醍醐味なところだなと思う。そこをつなげられたらいい。

《委員》

資料の中にも県立大学や尚絅大学でレシピ集作られている。こどもの食育推進ネットワークがあるが、例えば尚絅大学で作られているレシピ集をデジタルにして、熊本市版の大学食育ネットワークみたいなのところを出していただいて、新入生に配付する。市では、ホームページに料理の仕方などYouTubeに配信されているので、いろんな大学の資料や情報も流すと、県外から来る学生も多いので、ひとり暮らしでも結構安心よねって感じていただける。食育を熊本市がバックアップ出来ますよ、みたいになるといいかなと感している。大学のレシピ集などはホームページなどに掲載されているか。

《委員》

尚絅大学では掲載していない。学修の一環でレシピを作成している。

《委員》

今までの蓄積で出されたら、入学生が、前の先輩たちが作成されているから、自分たちは・・・という感じで。

《委員》

そういう内容であれば、学生が1人で改善できる朝食とか、1品ものでバランスとれますよというテーマを設けて、献立を考えさせるといいと思う。今は病気別とかいうテーマである。

《委員》

そういうのもあっていいかなと思う。

《委員》

ちょうど若い世代が抜けているところなので、やっていくと面白いかもしれない。

《委員》

こども達と高齢者の話になり、間の大学生などにもアプローチできるようなシステムができるといいかと思う。

《事務局 健康づくり推進課》

大学生向けには「大学生講座」を、コロナ前は行っていた。令和元年度は47件の実施で大学の新生のオリエンテーションや、学園祭のイベントのときなどに、こちらからお願いして食育を行っていた。若い世代は特に大学生は、ひとり暮らしを始め食生活が乱れ始める年齢なので、食育の啓発ということで、以前は積極的に行っていた。コロナになって、どうしてもその若い世代の部分が抜け落ちるということで、「はじめておうちでクッキング」という動画をYouTubeに配信している。

本市としても若い世代へのアプローチは重要なことであると認識している。市内の大学を連携して食育が実施していけたらいいなと考えている。

《委員》

若い人たちは、インスタですぐ見つけてくれるが、少し古い世代の言葉で言うと、アドバイズメントの方法にもいろいろなやり方がある。ぜひ、資料等をいただけたら入学式の際に配付することができる。

他ご質問なければ、議題について承認をいただけるか。

【議題2 採決】

承認

《事務局 食品保健課》

報告 新型コロナウイルス感染症に関連した取組について 説明

《事務局 食品保健課》

議題3 第三次熊本市食の安全安心・食育推進計画の評価について 説明

《委員》

幼稚園では、コロナになったときの情報伝達についてどのようにされたか。

《委員》

連絡アプリで行っている。

特に、幼稚園間でどういう状況になっているかを事務局が配信していた。

幼稚園バスが運営していないなど参考にしながら進めてきた。

食育に関しては向かい合って食べないとか、黙って食べる、など言っていたように思う。

他園の情報はアプリで入ってきていた。事務局が素早く、幼稚園関係に配信し、それを見ながら進めた。

《委員》

情報が配信されるということは、こちらからも流せるということか。

《委員》

そのとおり。

ほかの幼稚園がバスも運行しているという情報があれば、うちも運行しようかということで対応していた。

《委員》

農業など、実際生産者のところに行く体験などに出ていっていただけるように、そのときに、保護者の方も一緒についていただけると、効果が10倍ぐらいになるのではないか。家に帰ってからまたその話の膨らみ方が違うので、そういうことがもてできれば良いのかと考えたところ。

《委員》

コロナの中でも、すこやか食生活改善講習会を、人数制限をして実施した。できないときには、レシピを各家庭に配付をした。サロンでも食改で作ったレシピを参考に料理や話をしている。コロナが5類になり、様々な活動ができるようになってきた。

崇城大学の学生さんも食生活改善推進員の養成講座「すこやか熊本栄養セミナー」に参加いただいている。南区では、回覧板に養成講座のチラシを入れていただいて、受講生が増えてきた。

《委員》

食品添加物について不安を感じますかという質問がアンケートにあるが、このとり方として、食品添加物が悪いという前提で、何かよくないって話なのか。必要最小限で入っている食品添加物もあると思う。食品添加物について不安を感じるというのは、入っていたら駄目という感覚の方が多いということなのか。

《事務局 食品保健課》

そういった感覚の方もいらっしゃると思う。あるいは、何かよく分からないので不安だという方もいると思う。一方で、分かっている食品添加物だから嫌い、駄目という方も一定数いらっしゃる。ただ、食品添加物に関しては、そもそもきちんとした規制がなされている。原則的には食品添加物というのは使うといけなものの。ただ、安全性が確認されたものだけは使って良いということで、国で指定してある。また、多くの添加物は、この食品にはこれだけの量使っていという基準が決められている。

そのようなことがわからずに食品添加物が不安という方もいらっしゃるし、分かっているけれど、そもそも食品添加物は、化学物質だから絶対発がん性があるはずだから、という形で拒否される方もいらっしゃると思う。

食品添加物を拒否される方にも、個人の考えがあって仕方ないかなと思うが、行政側としては食品添加物に規制がなされているのを知らずに危ないなと思っていらっしゃる方に、出前講座などで食品添加物の安全性について説明すると、多くの方が、それなら安心だと言われるので、そのような方に対して啓発を行い、不安を解消していかなければと思っている。

《委員》

HACCP について知っている市民の割合について、少しずつ増えてきているが、目標を 20%とされている。目標に向けて、新しい取組など予定されているか。

《事務局 食品保健課》

市の施設に、HACCP に関するチラシを置くことを検討している。

《委員》

熊本らしさを生かした食育の推進について、地下水は非常に有名であり、おいしいと思う。それをつくった農産物も、おいしい、それを使って何かやれたらいいなというのを思っている。宇城市では、「さしより野菜」というキャッチフレーズで、「野菜を食べよう」と事業を展開されている。これが結構今の大学生が知っているくらい浸透している。まず、食べるときに野菜から食べて、食べ過ぎを防いで、宇城市の農産物を使って、農産物も売れてという流れ。熊本らしさの食育の推進の中で農水ブランド戦略室さんも頑張っていて、みんなに周知できるようなキャッチフレーズで、野菜をもっと市民が食べるようになったらいいと思う。そのような運動が出来たらいいなと思う。

「さしより」というのは、さしあたって、とりあえずという熊本の方言。

《委員》

大人になると難しいかもしれないけど、こども向けに、園児さんぐらいからならこの取組はいかがか。

《委員》

幼稚園児も年長になるとものすごく能力が高くなる。きちんと説明すると結構飛びついてくる。有効だと思う。

《委員》

3つ子の魂100までというが、こどもの頃の記憶はしっかり残るから、大人になってもまず野菜から食べようというようになってくれたらすごく良いと思う。

《委員》

先ほどの食品添加物について、令和3年度にいただいた資料「参考資料」の中で食品安全対策の記載

があり食品添加物の項目に「漬物」と書いてある。漬物の調査だけされたのか。

今年度の同様の資料では、「漬物、つくだ煮、みそ、しょうゆ」と記載があるが、よくわからない。

幼稚園にずっとかかわっているが、先ほど、添加物は国の基準をクリアしたもの使っていないとあった。しかし、果たしてそうかなという疑問も持ちながらやっていると、結局、子どもたちはお菓子など添加物だらけのものをずっと食べ続けていくので、これは安全とはいえ、こういう添加物はとり過ぎると、よくないのではないかと心配する。環境総合センターで調査されていると思うが、国が安全な添加物と指定していても、多少疑問の上で、調査していただきたいと思う。

《事務局 食品保健課》

検査は環境総合センターで実施していただいているが、品目や検査項目は保健所で計画をたてている。検査計画に伴って、市内の業者を基本的には抜き打ちで検体採取し、環境総合センターに持ち込んで検査をしていただくという体制である。

どのような食品を検査するか、またその項目については、毎年監視指導計画をつくる中で決定している。添加物の場合、基本的には国で使用基準が決められている食品と項目にターゲットを絞って実施している。決められた基準を守っているかを確認するのが保健所の使命として検査体制としている。

【議題3 採決】

承認

《事務局 健康づくり推進課》

報告 第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定について 説明

《委員》

食の安全に関する情報の見える化は、食品添加物の啓蒙も含めて、今後大事になってくると思う。

《委員》

熊本県の健康課題は糖尿病かと考えている。行政では十分理解しておられると思うが、糖尿病の発症予防のためには、食事と運動が極めて重要である。幼少、成長期、成人期、高齢期のそれぞれの段階に応じて適切な情報を提供していくというのがまず非常に重要ではないかと考えている。

市民アンケートの生活習慣に関する項目でも、若年層は理解が少し進んでいるけども、それ以外のところは少し落ちているという結果が出ていた。まさにこの40代から60代が、健康に1番注意しなければならないところかと思うので、この世代に対する啓発活動をしっかり行っていただきたい。健診や保健指導を扱ってられる部署との連携をしっかりと進めていただければと思う。

《委員》

耳が痛い、熊本は糖尿病が多いということころがある。体を動かすことも非常に大事であるが、この野菜を食べたらそういう病気になりにくいという話はあるが、県産野菜でアピールしたいものなどあれば、我々が可能性を引き出して、野菜をとるようにと言われてきている。例えば食品成分表を昔の物と見比べると、数値

が随分違う。野菜もずいぶん質が変わってきているような感じがするので、今の野菜の情報を発信していただけると良い。熊本市民の皆様が健康増進できるような地産地消の取組ができればと考えている。

《委員》

地産地消費は重要だと思っている。給食の中で、熊本の野菜を使ってある割合が掲載してあったので、どうやったら熊本の野菜を熊本市で消費していただけるのかというのうは考えていかないといけないところであると思った。

終了