

令和4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：令和5年2月3日（金） 14時～15時45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：本城委員、松井委員
 - 消費者：久保委員、吉次委員
 - 食品関連事業者：高田委員、兵藤委員、竹内委員、渡辺委員、岳本委員
 - 行政：城戸委員

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 議題

○ 令和5年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）について

事務局 「令和5年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）」（資料1）、「令和4年食中毒発生状況について」（資料2）、「カンピロバクター食中毒対策について」（資料3）、「アニサキス食中毒対策について」（資料4）について説明。

委員 福岡市の公式LINEアカウントより、アニサキスに関する内容が届いた。それにより、消費者同士で意見を交わすきっかけとなった。会話の中で意見交換をすることで情報が広がっていくので、これからもLINEでの広報をお願いしたい。

委員 資料1の8ページ目に、小規模めんたいこ製造事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」というのがあるが、全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が作成したのか。

事務局 手引書は全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が作成したが、その前段となるマニュアルを、市と連携して作成している。また、定期的開催される会合や講習会に市も参加しており、技術的支援を行っている。

委員 漬物の製造者など小さい会社だと何をどうやったらいいのかよく分からない。こういう手引書があると良い。

事務局 業種ごとに手引書があり、厚生労働省のホームページに掲載されている。

会長 HACCPの導入について、来年度の計画としてはさらに導入状況を確認する施設を増やしていくと理解してよろしいか。

事務局 方針は、新規営業許可事業者には、営業許可申請時に指導し、従前から営業している者には、6年に1度の営業許可更新時や定期的な立入時に指導を行う。

令和3年6月に法施行されたので、遅くとも令和9年度には、許可施設を全て指導できると考えている。

会長 以前は HACCP の必要性や重要性に関する講習会を開くなど主導的に指導されていたと思うが、その辺はいかがか。

事務局 継続的に実施している。コロナ禍ということもあり、オンライン中心の講習会になっている。数は少ないが対面の講習会も実施している。その時に HACCP が分からないという方については講習会のあと残っていただいて、個別にご指導させていただいている。

委員 資料2の令和4年食中毒発生状況を見ると、アニサキス食中毒が最も多くなっている。魚にアニサキスはいるが、アニサキスの虫体を取り除けば、魚は食べられる。資料1の7ページの表現は、「魚にはアニサキスがいて危ない」というように読める。取り除くと防げるという表現を入れていただきたい。

事務局 表現を検討する。

委員 自宅でサバを調理している時、内臓に付着しているアニサキスを見つけたことがあるが、アニサキスを知っていると、結構はっきり分かる。けれどもアニサキスを知らない方は分からない。画像を使った啓発は行われているのか。

事務局 ホームページや生活衛生情報誌等に写真を掲載している。

会長 実体、サイズが分かる、動画や写真での啓発も重要かもしれない。

委員 家庭でのアニサキス食中毒のリスクはそこまで高くないと思う。

事務局 資料4の「②原因施設別発生状況」を見ていただきますと、福岡市の場合には原因の約半数が飲食店で、24%が販売店である。販売店の中には、刺身として売られているものもある。販売店でもリスクはゼロではないので、行政としてはそういった例を示しながら注意喚起を行わないといけない。

会長 情報として私が必要だと思うのは、「アニサキス＝サバ」というイメージを持っている人が多いこと。サバ以外の魚種でも発生していると思うがどうか。

事務局 サバ以外の魚種でも発生している。

会長 知っている人からすると当たり前だが、市民向けの啓発では、色々な魚種で食中毒が起きていることを周知徹底した方が良い。

事務局 ありがとうございます。

委員 アニサキスを取り除くと安心して魚介類は食べることができる。そのため、令和4年度の監視指導計画の実施結果の中には、取り除いたら安全に食べられるということを強調したうえで、食品事業者に対して、指導を行うといった内容を入れていただきたい。

事務局 前向きに検討する。

委員 飲食店でのアニサキスだが、刺身に付いているのか。

事務局 刺身や、福岡でいうとしめサバとごまサバが多い。

委員 刺身に付いている場合は、身の外側で動いているのか？

事務局 新鮮な場合は外にいるが、時間が経つと身の中に入り込むので、外からだけでは分からない時もある。あともう 1 つ重要なのが、冷凍するとアニサキスは死滅する。冷凍することで食感等が変わることを嫌がる事業者はやらないかもしれないが、冷凍処理により安全に食べられるので、そういったことも指導していきたい。

委員 私は、外国の食品製造メーカーと付き合いがあるが、ほぼこのメーカーも HACCP の認証を持っているし、ISO22000 を持っているところもある。それはグローバルなマーケットでは当たり前のこと。今、日本も食品を輸出しようとして一生懸命やっている。

資料 1 の 5 ページに HACCP は「民間認証は必須ではない」と書いているが、取得することはその会社にとって明らかにメリットが大きい。福岡市として何かやってもいいのではないか。

事務局 認証を受けるかどうかは別だが、HACCP 制度は絶対導入しないとイケない。

委員 民間が認証しなくても、福岡市が認証できるなら認証してもいいと思うし、第三者認証というのは非常に重要だと思う。第三者認証があるということは、消費者にとっての「安心」でもあり、グローバルなマーケットでも競争の場に立てるので、何か支援があればと思う。

会長 人間的な問題、認証に関わる職員の配置等、今すぐという話ではないと思うが、そういう方向性の意見があったということを知りたい。

事務局 貴重なご意見ありがとうございます。

会長 カンピロバクター食中毒について、確かに全体として件数は減っている。鶏刺し等を提供する施設及び食肉販売事業者などの監視強化施設の数も減っているのかもしれないが、それ以外の施設でカンピロバクター食中毒が発生しているのがすごく気になる。どこまで範囲を広げて監視予定なのか、逆に鳥刺し等をメインで提供している施設以外、どんなところを対象にするのか聞きたい。

事務局 監視強化施設以外の、焼鳥屋や居酒屋などで食中毒が発生している。もともとは鳥刺しを提供しないということを確認しているが、焼鳥の焼きが不十分で食中毒が発生している。令和 4 年の原因施設としては鳥刺し提供施設よりも、焼きが不十分なものを提供した焼鳥屋や居酒屋が多かった。それを踏まえて監視強化施設の見直しを行う。

会長 先ほど焼鳥の話があったが、表面だけ焼いても駄目だという啓蒙活動も重要かもしれない。

事務局 特に原因食品として疑われるのがレア焼きのレバーである。レバーの多くにカンピロバクターは生息しており、表面だけあぶっても死滅しない。行政としては、事業者にしっかり焼くよう指導及び啓蒙をしないとイケない。

会長 資料3の年齢層別発生状況との相関はどうか。20代がレバーを多く食べているイメージはあまりなく、結果と結びつかないような気がするが。

事務局 20代の方も、レバーの焼鳥を食べて発症している方は多い。30代以上の人が少ないのが不思議なところではある。

委員 年齢層別発生状況のグラフは全国的にも同じような形だが、国から考察は出ていないのか。

事務局 国からは特に出していない。若い世代は、肉をしっかりと焼くという教育がなされておらず生で肉を食べることに抵抗がない世代なのかもしれない。

会長 今のお話は、食経験や食に関する教育があまりないということだと思う。引き続き、大学生や若者を対象とした啓蒙をお願いします。LINEを使用したプッシュ型の啓発は効果があると思うので、引き続きお願いします。

委員 資料3の「原因施設別発生状況」において、原因不明がかなり多いが、どういった理由で不明なのか。

事務局 飲食店でも自宅でも鶏肉を食べているケースで、どちらが原因か判断がつかないという時があり、断定までできない時はどうしても不明という形になってしまう。

会長 ちなみに患者に外国人はいるのか。

事務局 全くいない。

会長 あるいは、自身がカンピロバクター食中毒にかかっているという認識がなく、我慢しているのかもしれない。

事務局 それも考えられる。病院に行かれない方もいらっしゃると思う。

会長 コロナの影響でリスクコミュニケーションは3年間実施できていなかったところではあるが、徐々に再開してくることで、市民や事業者の意識が変わってくると思う。今年は世界水泳といった大きな国際イベントがあるので、その前後は食中毒にかなり注視しないといけない。集中監視・指導をぜひお願いします。

○ 意見交換

(1) ゲノム編集技術応用食品について

委員よりゲノム編集技術応用食品について、制度自体を理解していない市民が多く、市の情報発信について意見があったため、事務局よりゲノム編集技術応用食品の概要と制度を説明し、各委員と以下のとおり情報交換を行った。

(意見交換内容)

- ・消費者として、ゲノム編集技術食品に不安を感じる。当該食品に関する情報発信と情報開示が必要である。
- ・1つの物質の安全性や毒性を示すには、かなり大規模な試験等の客観的な情報が必要。偶然発生したリスクなのか、恒常的に起こるリスクなのか、もう少し時

間をかけ、データの蓄積を待たざるを得ない。

- ゲノム編集をしたものと従前の品種改良したものは、検査をしても分からない。遺伝子組換えは、他からの遺伝子取り込んでおり、本来の植物や動物にない遺伝子が入っているので検査をすると分かる。
- 「安全」と「安心」は別もの。「安心」を得てもらうためには、ゲノム編集食品を販売する事業者にも積極的に情報を開示してもらうことが大事だと思う。

(2) 福岡市食の安全安心確保に関する基本方針の見直し

委員より基本方針は改定から10年以上が経過しており、見直しを行った方がよいという意見を受けたため、事務局より基本方針の策定と改定の経緯を説明し、各委員で以下のとおり、意見交換を行った。

(意見交換内容)

- 基本方針が平成21年に改定されて、だいぶ時間が経過している。
- 平成21年以前は「安全性確保に関する基本方針」だったが、21年に「安全安心の確保に関する基本方針」と名称が変更になっている。「安心」というのは非常に難しい話でありながら、重要である。現状の基本方針には、「安全」については入っているので、「安心」に関する内容をより充実させる必要があると考える。
- 「安心」の感じ方は人により異なる。表題から「安心」を外すことも1つの手段。
- 基本方針策定、改定の経緯等が不明瞭になるので、定期的に見直しことは重要。

(3) 昆虫食について

委員により昆虫食の市場が急速に広がっており、衛生管理面や安全面が懸念されるという意見を受けたため、以下のとおり情報交換を行った。

(意見交換内容)

- 新たな課題として昆虫食を議論する時期が来ると思う。
- 現在、市場に出回っている昆虫食に関しては、飼育環境が非常に限定されており安全と言える。
- 市場が広がると、様々な事業者が参入してくる。当然、ルール化も必要になってくる。

4 閉会

- 次回は令和5年8月頃開催予定。