

## 令和5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12月21日（木） 10時00分～11時35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：吉次委員
  - 食品関連事業者：富永委員、岳本委員
  - 行政：柏原委員、椿本委員

### 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

#### (1) 福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針の改定について

**事務局** 「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針（第2次改定）の概要」（資料2）、「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針（第2次改定素案）」（資料3）について説明。

**委員** 「安全」と「安全性」の違いについて、内閣府の食品安全委員会等の表記は統一されているのか。法律で定義付けはなされていないのか。

**事務局** 食品安全基本法においては「食品の安全性の確保の推進」とある。本基本方針は、食品安全基本法に基づき策定しているため、「安全性」を使用している。法律での定義付けは無い。

**会長** 「安全性」は「安全」の確率や可能性を示す言葉である。完全な「安全」を目指すことは困難なため、基本方針においては、「安全性」を使用することで問題ないを考える。

**会長** 今回の改定にあたり、名称の安全と安心の間に「・(中点)」を入れることについて、意見は無いか。

**全委員** 意見なし。

**会長** 欠席委員から、行政の施策の体系の柱「食品の安全性の確保」と「食の安全・安心に係る信頼関係の構築」について、後者の柱のタイトルは前者に対して「安心の確保」ではないかと意見がある。私は、安全があった上で、安心の情報提供があるので、素案のとおりで良いと考えるが、事務局や他委員はどのようにお考えか。

**事務局** ここでの趣旨は、市民及び行政、食品関連事業者の3者の「信頼関係の

構築」が重要と考えるものである。行政としては、食品の安全性の確保の上に食の安心が構築されていると考えているため、安全・安心ともに包括的に信頼性の構築としている。

**委員** 消費者に納得してもらうための「安全」の基準値があり、信頼関係があって、「安心」が構築される。「安心」だけを謳うのは難しい。

**委員** 資料3の4ページ目に記載の図にあるよう、安全と信頼の上に、安心があると考える。行政の施策の体系の柱のタイトルについては、それが分かるような表現に変更されてはどうか。

**委員** 「安全」があり、信頼関係が構築された上で「安心」がある。信頼関係を築くために、市は施策を取り組んでいただき、信頼関係がある程度築けたときに、行政の施策の体系の柱のタイトルを「安心」にするか検討すべきである。まだそのフェーズではないので、素案のとおりで良いと考える。

**委員** リスクコミュニケーションという言葉が使われだした頃は、厚生労働省も「安心」という言葉を使用することに抵抗があった。しかし、最近は、「安心」を使用するようになり、違和感がなくなった。行政の施策の体系の柱のタイトルが「安心の確保」ではないかという意見も理解できるが、安全と信頼関係があったうえで、安心が得られるものなので、素案のとおりで良いと考える。

**委員** 食品の安全性の上に安心があるので、素案のとおりで良いと考える。

**委員** 欠席委員の意見の趣旨は、「食の安全・安心に係る信頼関係の構築」の個別施策は、安心につながるリスクコミュニケーションの内容しか記載されていないため、「安全」の文言があると混乱してしまうということではないか。

**事務局** 委員の皆様の意見を踏まえ、再度検討したい。

**委員** 資料3の14ページに記載のある「災害発生時の食品の衛生対策」について、具体的にどういったものを想定しているのか。福岡市地域防災計画の第5章45ページに記載のある衛生対策を想定されているのか。災害後の温度管理などは困難な場合もある。

**事務局** 避難所の衛生管理と食品関連事業者の営業再開時の衛生対策を想定している。

**事務局** 委員の皆様の意見を踏まえ、文言を検討したい。

**委員** 資料3の15ページに記載のある「市民への情報提供」中の「情報発信の充実」について、講習会は保育園や大学が対象で、出前講座は乳幼児から高齢者までが対象となっている。講習会の対象が限定されているように見える。

**事務局** 委員の皆様の意見を踏まえ、文言を検討したい。

**委員** 食品安全基本法では「食品関連事業者」となっているのに対して、食品衛生法では「食品等事業者」という表記になっている。「食品関連事業者」には肥料や資材の事業者も含まれると認識している。本基本方針では、「食品関連事業者」が使用されているが、食品等事業者には含まれない肥料や資材事業者の施策はど

こにあたるのか。

**事務局** 生産段階における食品の安全性確保の取り組みに関する事業者には飼料等事業者も含まれると考える。

**委員** 食品等事業者には含まれない事業者に関する施策は資料3の10ページに記載のある「生産段階における食品の安全性の確保」や「流通拠点における食品の安全性の確保の推進」が関係してくると思うが、それが分かるよう表現を検討されたい。

**会長** 今後、議会報告とパブリックコメントが実施され、広く意見が聴取される。必要があれば、協議会に諮られたい。

## (2) 令和6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6年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）」（資料4）、「食中毒の発生状況について」（資料5）について説明。

**会長** アニサキスについて生活衛生情報誌やホームページで啓発をされているとのことだが、アニサキスを見たことない人でもサイズ感が分かるものとなっているのか。

**事務局** 実物大を掲載している。また、先日、本市ホームページに、魚の切り身にアニサキスが何匹いるかというクイズ形式の啓発を掲載した。

**会長** アニサキスのサイズ感を消費者、事業者が理解することが重要。ホームページは拝見したい。

**事務局** 委員にスーパーで実施されているアニサキス対策について、お伺いしたい。

**委員** 昨年度、アニサキス対策のマニュアルを改正し、生食用は仕入日しか使わないようにした。しかし、事業者で対策しても、ゼロにするのは困難なので、店頭ポップを出して、消費者に注意喚起をしているが、堅い内容になりがちである。行政でも消費者が受け取りやすい啓発物を作成していただきたい。

**事務局** 参考にさせていただく。

**委員** スーパーで実施されている衛生対策について、体験型講座を実施して、それをSNSで情報発信してはどうか。そういうことで安心してスーパーを利用できることにつながると思う。

**会長** 消費者がアニサキスについて認識すること、万が一アニサキスがいた場合の対応策を知ることが重要である。アニサキスの発生傾向は、全国的に類似している。サバ以外の魚種での発生も増加しているため、全国視野で対策を考えていかなければならない。

**事務局**  $-20^{\circ}$  以下で1日もしくは、家庭用の冷凍庫でも2日間冷凍すれば、死滅する。

**会長** カンピロバクター食中毒については、鳥刺しを提供している施設を毎年重

点的に監視されているが、昨年度のカンピロバクター食中毒の75%は重点的に監視している施設以外で発生したとのことだが、具体的にはこういった施設なのか。

**事務局** 居酒屋や焼鳥屋で串焼きをシェアで提供している施設が多い。次年度はネットで「シェア焼き」等を検索し、監視対象施設以外の要注意施設を把握して、立入監視を実施する。

**会長** そこまでカバーしようとするとう人手が足りないのでは。

**事務局** 人手不足は課題であるが、福岡市でカンピロバクター食中毒の発生が多いことも事実であり、できる範囲で対策を実施していく。

**会長** 留学生などの外国人に対する啓発も重要であるので、引き続き実施していただきたい。

**委員** カンピロバクターの原因となる鶏肉は、国産か。輸入か。

**事務局** どちらも原因となる。

**会長** 行政の観点から、委員に意見を伺いたい。

**委員** アニサキスやカンピロバクター食中毒は急激に増加している印象を受けた。昔は少なく、近年増加傾向にあることを考えると、時代の変遷で、認知されるようになったのかもしれない。食中毒の原因も、今後、新たなものが出てくるかもしれないので、早期に情報を捉え、行政・消費者・食品関連事業者が協力し、スピード感を持って対策をとることが重要になる。

**会長** カンピロバクター食中毒は、特に福岡市で多い。コロナの終息やインバウンドによる人の流れの増大も食中毒が増加する要因の一つである。難しいことだとは思いますが、観光客を含めた消費者に対するリスクの啓発が重要である。

**委員** アニサキスについて、種別は特定されているのか。

**事務局** 種別については、鮮魚市場内の食品衛生検査所で現在実態調査中である。

**委員** 太平洋側と日本海側ではアニサキスの種別が異なり、100倍程度侵入性が異なるそうだが。

**事務局** 本市の調査ではないが、最新の調査では、太平洋側でも日本海側でも同じ種別のアニサキスがいるという調査結果が出てきている。

**委員** 温暖化を含めた気候変動の影響があるのかもしれない。

**委員** Youtubeでの動画啓発について、カンピロバクターの動画は、再生回数が多い。ノロウイルスの動画については、再生回数が伸びていないようだ。一方で、7年前に公開されているノロウイルスの吐物処理方法の動画は再生回数が多い。消費者が動画をどう検索するかといった視点で動画の作成にあたられたい。また、若者は、インスタグラムやTikTokなどで、短時間の端的な動画を好んで視聴しているようだ。また、出前講座の参加人数やどの講座が人気なのかといったことも是非共有していただきたい。

**事務局** 承知した。コロナ禍は対面開催が難しかったこともあるが、今年度以降

は積極的に対面型・体験型の事業を実施したいと考えている。

### 3 閉会