

令和4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：令和4年8月4日（木） 14時～15時30分
- 2 場所：WEB（Zoom）及び福岡市赤煉瓦文化館会議室3
- 3 会議出席者
 - 学識経験者：古田委員、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、渡辺委員、岳本委員
 - 行政：山下委員、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）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、委員の互選により松井委員を会長に選出。
- ・「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本城委員を指名。本城委員は欠席のため、後日、事務局より就任を依頼。

2 議題

（1）福岡市食の安全安心推進協議会設置要綱の改定及び福岡市食の安全安心推進協議会傍聴要領の策定について

事務局 福岡市食の安全安心推進協議会設置要綱の改定について（資料1）を説明。改定箇所は、第5条「招集等」に委員改選後の新会長選出までの間は事務局が行なえる旨を追加。また、事務局の局名を保健福祉局から保健医療局に変更。

福岡市食の安全安心推進協議会傍聴要領の策定について（資料2）を説明。

委員 傍聴について、WEBだけでなく会場に傍聴者がいる場合、会議室の段取りなど大丈夫なのか心配である。

事務局 今後の情勢にもよるが、WEB会議の場合はZoom等で視聴をするという形での傍聴を案内する。傍聴希望の方がいれば、参加をできるようにしたいと考えている。WEBの場合どうするかは、福岡市食の安全安心推進協議会設置要綱第10条に基づき、会長と相談したうえで決定したい。

会長 WEBでの傍聴については、セキュリティーの問題も含めて悩ましいところがあるため、議論が必要だと思われる。ただ、今回の傍聴要領は、対面での会議を前提とした要領と理解している。

要綱の改定および傍聴要領の策定について、異議等ないため、協議会として承認とする。

(2) 食の安全安心に関する事業

事務局 「福岡市の食の安全安心に関する事業」(資料3~6)について説明。

会長 カンピロバクター食中毒について、季節変動の調査は今年度も実施予定か。

事務局 今年度も年間を通して調査できればと思っている。

会長 大学等の学生への啓蒙活動というのは、ポスターあるいはチラシということだが、今年はまだ実施しているのか。

事務局 実施している。各区保健所が取り組んでいる。

委員 資料3の3ページ、2の(2)「食の安全・安心推進事業」について、中央区衛生課が「子ども食堂の開設者・事業者向けのアレルギー事故防止に関する講習会の実施」とある。現在、私も、子ども食堂ではないが、「子どもの居場所」という形でおやつを出す等の事業に携わっている。子ども食堂だけでなく「子どもの居場所」のようなところも増えてきている。そのため、子ども食堂以外にも積極的に呼び掛けを行い、アレルギーについて学習ができる機会をぜひ設けていただきたい。

事務局 子ども食堂については届出を頂いており、情報把握ができているため、子ども食堂には情報提供をさせてもらっている。「子どもの居場所」的なところについてもぜひ場所の把握に努めて、情報提供をしっかりとしていきたい。

会長 福岡市で子ども食堂の開設数はどの程度あるか。

事務局 令和2年度末時点の調査では、45施設である。

会長 資料には対応が中央区衛生課とあるが、これは全区でも実施するのか。

事務局 そのとおりである。子ども食堂については全区で情報を把握するように努めており、届出があれば、衛生指導を実施している。中央区衛生課は、衛生指導だけでなく、アレルギー事故防止に関する講習会も実施している。

委員 カンピロバクター食中毒は、事務局が言われたように、令和3年度と令和2年度、緊急事態宣言で飲食店の利用が減った分、減っているように見える。現在、普通に飲食店が利用できるようになった状態で、今の状況が分かれば、教えて欲しい。

事務局 今年度、カンピロバクター食中毒は既に3件発生している。飲食店が普通に営業しているので、カンピロバクター食中毒はコロナ前と変わらない発生傾向を見せている。ただ、今は、カンピロバクターよりもアニサキスが原因となることが多い。今年度は既に15件ほど報告が上がっている。我々としては、カンピロバクターとアニサキス、両方対策を取っていかないといけない。

会長 アニサキスは全国的に問題になっていると思うが、家庭内での調理も当然要因の一つだと考える。その時に、「サバ・イコール・アニサキス」のイコール関係がどうも根付いており、サバ以外は大丈夫みたいな認識があるのかもしれない。そのため、

アニサキスの原因食品についても、資料の中にできる範囲で入れていただきたい。

併せて、今年度が既に 15 件ということで、市民への啓蒙活動としてチラシやポスターの掲示等を実施していただきたいと思う。

事務局 ご指摘のとおり、アニサキスは非常に増えている。市として、ホームページで既に広報しているが、その他にも、今年度は広報紙等で、アニサキスの特集を組み、イカなどといったサバ以外の原因食品も注意すべきこと、予防法等について啓発していかうと考えている。

委員 先ほどから話があるカンピロバクターやアニサキスは食の安全に関する内容であり、資料 3 の中の施策について、全体的に安心に関する取り組み十分ではないのではないかという印象を受けた。

安全と安心はいつもセットで使われるが、安全と安心は本質的には全く異なるものであり、いくら安全であっても消費者は安心しない。例えば、国産と書いてあれば安心して買う。最近ではスーパーでも産直野菜が増えており、農家の方の野菜を持った写真が置いてあったりするが、野菜を持っている手はトイレに行って洗ったのだろうか。安心と安全というのは全く異なるものであり、安全ももちろん重要だが、安心ということも非常に重要ではないか。

現在ウクライナにロシアが侵攻して、経済制裁を日本も参加してやっているが、それはグローバルに経済が結びついているからこそできること。他方、安全保障の問題を見た時に、食品に関しては国産比率を高めていくことが重要だという考え方もあるが、グローバルな結びつきがより深化したほうが平和にもより貢献することができる。

安全のベースは信頼ということで、信頼というのはお互いによく知っていることが大前提になる。私どもも食品の輸入をしているので、仕入れ先の工場に行くが、現地に行って話をし、どうしているかというのを理解して、お互いの信頼関係があるから輸入している。消費者の方の安心を醸成していくためには、中国の工場の見学に行くのも良いのではないか思った。

資料 3 の施策の中に食肉市場見学や鮮魚市場見学とある。こういう福岡市の市場の見学は安心に関する取組として良いと思うが、全体として安心に関する取り組みを、もう少し何か知恵を出せたらと思う。

会長 ありがとうございます。おっしゃるとおりだと思う。基本、行政的観点で安全が担保されている上で、それが見える化することによって安心が生まれてくるかもしれないし、先ほどの中国との関係もそうだが、値段との兼ね合いも課題になる。消費者マインドというのはいろんなファクターが入ってくる。どこをもって安心を定義とするか、なかなか個人ベースだと難しい。行政的観点で安全だというアピールは客観的な事実としてできると思うが、安心についても、中国に行くのは困難かもしれないが、例えば、映像を見せる等だとできると思うので、安心についての取組みにも取り組んでいただきたい。

委員 資料 4 の 3 ページに収去検査の結果という点です。野菜類・果実およびその加工品に 303 検体と示されている。一方、資料 5 の 19 ページの食品等検査計画と見比べると、上段の「食品等事業者（中央卸売市場を除く）」というところでは野菜類・果実およびその加工品は 80 検体、下段の中央卸売市場では、野菜類・果実およびその加工品が 160 検体ということで、去年の 303 検体と比較して減ったということか。

また、資料 5 の 19 ページの食品等検査計画に今年度初めて「出荷前農産物の検査」という項目を入れられたようだが、140 検体となっている。私どもは福岡市から 77 検体の計画をいただいております、検体数の差について説明をお願いしたい。

事務局 まず、食品等検査計画の野菜類・果実およびその加工品について、こちらのほうは純粹に、野菜類・果実等が 80 検体と 160 検体合わせて 240 検体という形になっている。収去検査結果の 303 検体については、検査した品目の分類の関係上、惣菜等が一部入っており、数字的には増えている。例年と比べて計画数を増やした、減らしたということではない。

出荷前農産物の検査については、福岡市内産が約 70 検体で、福岡市外産も同程度を予定しているため、140 検体となっている。

委員 私たち市民が情報を得る手段として、ホームページや広報紙があるが、最近、福岡市は LINE 公式アカウントをよく使われている。LINE 公式アカウントだと個人へのプッシュ通知なので、広報紙やホームページを見る機会が少ない人でも、福岡市の LINE 公式アカウントを登録している人であれば見ることができる。そういった媒体でアニサキスやカンピロバクター等の啓蒙活動をしていただけると、より多くの方が知ることができると思う。

先ほども言われたが、子ども食堂等へのアレルギー対策について、他の区にもぜひ広げていただきたい。

事務局 子ども食堂については全区でカバーしている。中央区に関してはプラスアルファでアレルギーについて注意喚起を含めた講習会を実施したということである。

委員 是非、他の区でも講演会を実施していただき、子ども食堂等の運営の方がアレルギーについて知識を得ていただければと思う。

委員 アニサキスに関しては私どもも製造時間を短くしたり、温度管理をしっかりとしたり気をつけているが、お寿司に線虫がいたり、時間が経つと出てきたりする。

販売している時はダブルチェックで目視確認をしっかりとしているが、その時は出ていないのに、お客様の手元に届いた時や移動中に出てきていることもあるようだ。我々も、売場に出て見回りをし、アニサキスがいたらすぐ撤去しているし、マニュアル通りにきちんとしている。それで許していただける話ではないが、我々もしっかりチェックしながら販売させていただく。

会長 今年に限らないが、最近増えている理由というのは家庭内での調理の機会が増

えたというのも要因にあるのだろうか。

委員 その辺は詳しくは分からない。私見ではあるが、海水温の上昇などでアニサキスが増えているのではないかとと思われる。

事務局 アニサキスの食中毒が増える要因は、ある 1 つが要因というよりは、複合的な要因があると感じる。例えばアニサキスを含む青魚が豊漁の時はかなり増える。先ほども少しお話が出たが、海水温が上昇し、アニサキスがたくさんいる海域を通ってきた魚が多く取れると、食中毒の傾向が増えるということもある。

それからもう 1 つ、今、アニサキスの増加がマスコミより報道されている。そうすると病院からの通報もかなり多くなる。今まではアニサキスを摘出したからといって必ずご報告があっていたわけではない。現在、多くの病院からご報告が保健所のほうに上がっている。そういった上で、実態がかなり把握できているところが多いという感じは受けている。

会長 適正な温度管理と加熱調理等をすれば全く問題ないわけですが、供給側だけではなく、消費者サイドの勉強は必要かもしれない。あとはそれを行政がどう啓蒙していくかがポイントになってくる。

本協議会とは少し趣旨が違ってもかもしれませんが、SDGs に対する考え方、あるいはグリーン施策に対する考え方、この辺は市としては、どう取り組まれているか。フードロス問題はどうか。

委員 フードロスに関する市の施策として、1 つは小売店における食品ロスの削減のため、気象条件に応じて売れ行きを予想し、需給バランスを取るというやり方が 1 つ。もう 1 つは、作りすぎ・仕入れすぎによって発生した期限があってもまだ食べられる食品を廃棄するのではなく、フードバンクなどにきちんと流すという施策の 2 本立てで実施している。

全国的な状況を見ても、2030 年までに 2000 年ベースで食品ロスを半減するという目標を立てて国も取り組んでおり、従前 650 万トン程度あった食品ロスが平成 30 年度統計値で 600 万トンまで減ってきている。

ただ、飲食店や食品販売、流通関係でしか食品ロスは出てないというイメージが非常に強くあるが、ほぼ半分は家庭から出ている。家庭での買い物の仕方、保存の仕方といった家庭での取り組みを進めていかないといけない。その中でも食の安全という視点は非常に重要だと思っているので、市役所内で関係部局と連携しながら施策を推進していきたいと考えている。

会長 今年度から政府が進めているグリーン施策、緑の政策。その中にフードロスがあるが、それ以外にも CO2 のゼロエミッションというのも重要であり、あわせて化学肥料の削減、それも確か行政の課題提案の 1 つだったと思う。ということは、今まで考えていた肥料の形態が将来的には変わってくる可能性がある。そうなってくると食の安全安心についての評価ポイントも肥料の種類によって大きく変わってくると思

うので、将来的に評価項目も変わるのかなという気がする。

委員 私どもはオーガニックの食品に特化した輸入を行っている。アメリカ、ヨーロッパ、それからタイ、インドネシアと世界からオーガニックの食品だけを輸入している。今、農薬の話があったが、食品の安全安心というコンテキストの中で有機 JAS の推進というのも取り上げてもいいのではないかと思った。

会長 そうですね。今ヨーロッパが一番活発に取り組んでいるのか。

委員 そうである。ヨーロッパもだが、アメリカも活発に取り組んでいる。

会長 地球規模での食べ物を通じた環境維持や改善について、例えばウシのげっぷ。専門的にはおくびというが、それをいかに抑えていくかという考え方も出つつある。げっぷの量を減らすための飼料を変えらるとなると、肉質も変わってくるだろうし、それが安全であっても、安心かどうかも大切になる。

また、環境の変化が起こってくると、ゲノム編集の食品について、消費者にどう安心を届けることができるかという問題もあると思う。これから先、食料需給も含めて考えると、いろんな側面で考えていかないといけない。

4 閉会

- 次回は令和5年2月頃開催予定。