

# 平成27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：平成28年1月26日（火） 10時30分～12時00分
- 2 場所：福岡市赤煉瓦文化館 2F 会議室
- 3 会議出席者
  - 学識経験者：甲斐委員（会長）、小田委員、柴田委員
  - 食品関連事業者：穴見委員、井上委員、上原委員、吉田委員
  - 消費者：柴富委員、森泉委員
  - 行政：小池委員、後藤委員、古野委員

## 1 開会

事務局からあいさつ

## 2 新規委員紹介

## 3 議題

### （1）カンピロバクター食中毒対策について

**事務局** 資料1及び参考資料3を用いてカンピロバクター食中毒対策について説明。

**委員（学識）** カンピロバクター食中毒対策の必要性については、以前から伝えてきたところである。昨年度のカンピロバクター食中毒発生件数は11件ということだが、実際には100件～200件近くが発生しているのではないかとされている。この実状を踏まえ対策を強化する必要があるということで、対策を講じるという話であったが、他自治体でどのような対策を行っているのか教えて欲しい。

**事務局** 対策を実施している自治体として把握しているのは鹿児島県と宮崎県であり、生食用食肉の衛生基準と目標を掲げている。この2県には、大規模な食鳥処理場があり、その中での衛生管理や提供するまでの温度管理等の基準を定め、また、カンピロバクターが陰性であること等、物に対する基準も決めている。

**委員（学識）** 今回福岡市で検討しているカンピロバクター対策の基準は、この2県と類似のものか。

**事務局** 現在福岡市で検討している基準は、物に対する基準ではなく、衛生的な取扱いについての基準である。これまでは「提供自粛」を指導するのみだったが、これからは、指導基準に基づき具体的な指導を行うことを考えている。牛肉については肉そのものに成分規格が規定されているが、鶏肉については規格がないため、生産者や肉屋に対して生食用の肉を提供してもらうこと、また、細菌検査等を実施し、その検査結果を求めることを規定している。

**委員（学識）** 食鳥処理場に行ったことがあるが、現実的に生食用の肉と加熱用の肉を別レーンで処理することは難しいと思う。生食用で提供する肉については、カンピロバクターが100gあたりで検出されはならない等の基準値を設け、その基準に従って特別な解体処理を行わせるような指導を具体的に考えなければいけないのではないかと。「中抜きとたい」\*1から生食用食肉にする際にはこういう処理をし、

どれくらいの数値以下の物しか提供してはいけないといった厳しい基準、またはガイドラインを設ける必要があるのではと思う。検討をお願いしたい。

**委員（事業者）** 我々食品衛生指導員は、店を巡回して「鶏刺しは出さないように」と指導しているが、客の求めに応じて出すという店がある。また、有名人がこの鶏刺しが美味しい等とマスコミで PR している状況をみると、お店が簡単に鶏刺しを止めようとするのは無理だと思うし、食中毒を起こして初めて出さなくなったという話が多い。ユッケのように絶対に提供してはいけない、提供したら罰則があるというものは出さないが、できるだけ提供しないようにしてくださいという指導では、店も完全にやめようとはならないと思う。

**事務局** 実際に提供している店があり、またマスコミ等で美味しいと PR する状況があるということは認識している。そういうところへの働きかけは重要だと思うが、鶏肉はカンピロバクターに食鳥処理の段階でかなり汚染されていて、飲食店の段階ではその汚染を低減させることは難しいということを理解してもらわなければいけないと考えている。また、食鳥処理段階からの管理も重要だと思うが、福岡市内には大規模な食鳥処理場がなく、中抜きとたいの状態では搬送されているので、解体処理に関する指導は難しいと思う。カンピロバクター食中毒対策としては、まずはこの現状を理解してもらうために、関連事業者だけを集めてカンピロバクターに特化した講習会を実施し危険性を周知することを考えている。提供禁止とは言えないため、それでも提供する施設に対しては、提供にあたってリスクを低減するために最低限守るべき内容を明らかにし、指導していきたいと考えている。

**委員（学識）** カンピロバクター食中毒は主に飲食店で発生しているのか。スーパー等はどうか。

**委員（事業者）** スーパーで提供する場合は加熱してくださいというのが基本である。生で食べられるかどうかはお客次第だが、スーパーでは生で食べてくださいという提供はしないと思う。お惣菜であっても、生で提供することはない。

**委員（学識）** 消費者団体ではどうか。究極的には、消費者の自覚が必要ではないかと思う。

**委員（消費者）** 人によると思うが、あたっていいから食べたいという人はいると思う。このカンピロバクターというものはどうすれば殺菌できるのか。加熱が一番なのか。例えば、紫外線殺菌やオゾン殺菌等もあり、食肉処理場でそういうところが徹底できれば、安全に食べられるのではないかと。

**事務局** 中心部までの十分な加熱が重要である。例えば、鶏のささみを沸騰水中に1分間漬けた状態であればほとんど煮えた状態になるが、それでも内部からカンピロバクターが検出されることもある。また、食鳥処理場では塩素等を用いて消毒を行っているが、大量に流れ作業を行っているため、塩素濃度が低下してしまうこともあり、十分な殺菌ができていないと思われる。また、先程示した国の資料にも今後国として有効な対策について検討しているとあることから、現在有効策はないと認識している。また、一部スーパーでは鹿児島県や宮崎産のアウトパックという、現地で処理され刺身の状態で容器包装に入れられたものが販売されているケースもある。それらに対しても、市でカンピロバクターの検査を行っており、通常の鶏肉よりは検出率は低けれども、全くゼロではない。ただし、そういったものを食べて食中毒になったという届出は今のところ聞いていない。

**委員（学識）** 厚生労働省ではどうか。

**委員（行政）** 我々は輸入食品の検査を実施しており、ブラジル産の鶏肉等が入ってきているが、生食用としてではないので、検疫所としては特に対策を行っていない。

**委員（学識）** 食鳥処理場では加熱用が前提で解体しているのに、その一部を生食用として流用してい

るというのがカンピロバクター食中毒の大きな原因であると思われる。カンピロバクターは鶏肉の中でなく内臓の中にいて、解体時に鶏肉を汚染するため、生食用として提供するものは生食用の解体をされたものを使う、といったガイドラインを作ることや、カンピロバクターや糞便汚染の指標としての大腸菌群が陰性といった具体的な基準を設けることで指導を行っていかないと、対策が実効性のあるものにならないと思われる。

**委員（学識）** 先日、全国の廃鶏の4割程度を処理する大規模食鳥処理場を視察した。レーンを分けているわけではなく、流れ作業で大量に処理しており、交差汚染が起きることは明白であった。最終的には、消費者に自覚していただくことが大切なので、大学生向けの食中毒に関する情報提供をされているように、他大学でも実施してもらったらいいと思う。スーパー等で、食肉等の商品に「生で食べないでください」といった表示をしてもらおうといった対策はできないのだろうか。

## （２）平成28年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）について

### （３）その他 ①食品表示法について

**事務局** 資料2及び資料3を用いて平成28年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）について説明。

**委員（学識）** 加工食品については、あと4年程新しい表示基準対応への猶予があるが、生鮮食品については、今年の秋から新しい表示基準が施行される。資料4（食品表示法について）とも関係するが、表示の監視指導について秋以降に重点的に取り組むようなことは考えていないのか。また、実働部隊として、保健所の食品衛生監視員しか動けないのではと思うが、監視指導計画の中に、表示に関する執行体制を入れてはどうかと思うがいかがか。

**事務局** 執行体制については次の議題になるが、先に説明する。食品表示法は、食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示に係る部分が集約されてできた法律であり、平成27年4月1日に施行された。食品衛生法と健康増進法については、従来から保健所で対応していたので、食品表示法の「衛生事項」及び「保健事項」については、引き続き、保健所で監視指導を行っていく。JAS法については現在農林水産省及び県の管轄だが、今年の4月1日から、市域について権限が県から移譲され、食品安全推進課が担当することになっている。

したがって今後は、品質事項については食品安全推進課、衛生事項の監視指導は各区の衛生課で、関係機関との連絡調整は食品安全推進課、保健事項の監視指導は各区の健康課で、関係機関との連絡調整は健康増進課が実施することになる。品質事項は私たちが全く経験のない業務であり、担当が決定したのが昨年末ということもあって、具体的な準備をどこからどう取り組んでいくのか検討しているところである。特に監視指導計画の中で大きく取り上げてはいないが、文言としては、監視指導計画の5ページに食品表示の適正化ということで記載しているところである。

**委員（学識）** 事業者の委員に何か意見をお願いしたい。

**委員（事業者）** 2点お伝えする。まず1点目は、保健所はいわゆる旧JAS法等も含めて、これまであまり扱ったことがないと思う。例えば、4月1日から私たちが相談に行く際に、農政事務所は受け付けないということなのか。事務所が消費者庁の出先機関でないことはわかるが、詳細については旧JAS法の部分はほとんど変わっていないので、おそらく農政事務所の事務官の方が間違いなくご存じだと思う。そのあたりはどうか。

**委員（行政）** 食品表示法ができ、表示に関する相談は、原則消費者庁へ連絡することになっている。

ただし、電話等で相談を受けた際には、ある程度話は聞くが、最終的には消費者庁へ連絡してもらう流れになると思う。

**委員（事業者）** 話は分かるが、消費者庁は東京にしかなく、職員も200人ほどしかいないので、正直レスポンスはあまりよくない。もちろん相談は消費者庁がメインになることは分かっているが、表示の相談に関する行政の連携については、特に広域でやっている、疑問に思うことが多い。消費者庁への問い合わせも含め、極力問い合わせ等を受けていただけると事業者としては助かる。

2点目はカンピロバクター対策についてである。事業者の知識や知見の普及について対応されると思うが、収去検査をすると、このくらいの検出率があるということも含め、食品事業者が正しい知識をもつことはとても重要だということは間違いないと思っている。私も基本的には、カンピロバクターは解体をする際の腸管からの交差汚染が主だと思っている。表面には火が入っているのに、内部からもカンピロバクターが検出されることについてのメカニズムとしては、表面から内部へカンピロバクターが浸透するといった理解で良いのか。

**事務局** そのとおりである。

**委員（事業者）** 事業者の一部の方は、表面を炙ったら大丈夫と思っている人がいるように思われるので、やはり内部まで加熱をとということで、内部からも検出されるということを科学的に伝えた方がよいのではと思う。

**委員（事業者）** 食品表示に関しては色々な事業者がいると思うが、自社では、牛乳やはっ酵乳などを扱っている。表示については農政事務所と様々な協議を行うことはあるが、牛乳やはっ酵乳などのそれぞれの公正取引協議会の中で大体の表示を決めている。協議会の委員には大きなメーカーや小さなメーカー等様々な方がいるが、表示を決める際には厚生労働省や消費者庁等にも相談をしており、さほど表示に対して混乱は起きていない。一応情報提供としてお伝えする。

**委員（学識）** 検疫所はどうか。

**委員（行政）** 表示に関しては消費者庁の管轄なので、検疫所としては特に対応していない。

**委員（学識）** 監視指導計画について何か意見はないか。

**委員（行政）** 昨年違反となった輸入食品を教えて欲しい。

**事務局** 昨年度違反が出たものとしては、ベトナム産エビからテトラサイクリンが検出されたものと韓国産折り紙から食品衛生法で規定されていない着色料が検出されたものがあった。

**委員（事業者）** HACCP の普及啓発について、4施設を対象に実施しているという話があったが、年度途中で相談に乗ってもらいたい場合や実際に取り組みうとした場合にはどのようにすればよいか。

**事務局** 店舗を管轄する保健所へぜひ相談してほしい。

**委員（事業者）** 4施設が決定しているということだが、年度途中で手を挙げることは可能か。

**事務局** 先程説明したのは、今年度実施しているモデル事業のことである。春に実施している衛生講習会の中でアンケートを行い、HACCPに関する講習会を受講したいという事業者を抽出し、講習会の案内を送り、受講者からコンサルタントを派遣する施設を選定している。平成28年度も同様の流れを想定しているため、衛生講習会のアンケートで希望していただきたい。本事業以外でも、取り組みたいといわれる方については保健所が協力して実施していきたいと考えている。

**委員（事業者）** 相談するのは、店舗を管轄する保健所毎で良いか。

**事務局** 店舗毎で良い。本社の方針としてHACCPに対応しようと考えられていることは非常に良いこ

と思うが、具体的には各店舗の実情に合わせて対応することになる。

**委員(学識)** HACCP というと膨大な資料を要求されたり、保管するよう言われたりすることがあるが、各店舗で実際にできるのか。もう少し簡易的な HACCP はないのか。

**事務局** そこが大変難しい。総合衛生管理製造過程の承認を得ている施設は準備段階で大変苦労なされたことと思うが、より広く HACCP を普及するためには、厄介な手続きや膨大な資料について省略できるところは省略し、取り組みやすく広げていく必要があると本市も思っている。普及するためにはこんな感じで取り組んだら良い、というのを国がなかなか示してくれないというのが実情であり、私たちとしても、何をどこまでやったらいいかと悩みながら対応している状況である。

**委員(学識)** 静岡県や東京都等、何年も前から先進的に、地域 HACCP を実施している自治体はある。国がやらないから動けないというような姿勢が見えるが、カンピロバクター対策について鹿児島県と宮崎県は対応しており、地域 HACCP についても他自治体は実施している。先進的な自治体を見習って、福岡市も取り入れていってはどうか、いつも後追いという印象しか見えない。厚生労働省は、今年の今頃、盛んに導入型 HACCP というものを提唱していたが、その状況はどうか。

**事務局** 正直あまり進んでいない状況である。先程アンケートの話をしたが、3,000 程度の中で HACCP という言葉を聞いたことがあるという事業者は3割程度。講習会への参加を希望した事業者が、300 位、実際に講習会へ来たのが 100 位であった。この状況から、現在実施すべきこととしては、HACCP はそんなに難しいものではなく、衛生管理の手法として、こういうところに気を付けると製品の安全性が確保されるといったことを周知することではないかと考えている。

他自治体が HACCP 認証を実施していることは把握しているが、国がいきなり将来的な義務化を見据えて HACCP に取り組みと申し出たことを受けて、認証制度を持つ自治体が、自分たちの制度と国の思う HACCP に差があり、非常に困っているということを知っている。このような中で、やはり本市としては、HACCP について広く知らしめることが重要と考えている。

**委員(学識)** 個人的な意見として HACCP は、人員体制や資料準備等、大企業しかできないのではないかと考えているので、店舗毎に取り組めるような仕組みを整えて欲しいと思っている。また、店舗はパートで色々変わってしまう。店舗には、大企業のように専門家はいないので、その人たちをいかに教育するか、人手不足の中での対応が難しいと思う。また、飲食店は外国人をたくさん雇用しているので、衛生観念の教育も課題だと思う。

**委員(事業者)** スーパーにおける食品表示で少し不明な部分がある。生鮮食品は今年の9月末が新表示対応への猶予期限であるが、福岡や佐賀の様々なスーパーに尋ねたところ、表示についてどうしたらいいかわからないと言っているところが多い。9月末まであまり時間がなく、ラベル機械対応等でコストもかかることから、現在プロジェクトチームを立ち上げてやっているところだが、どこに相談したらいいかというのが正直なところである。消費者庁に電話しても、いかにもな返事しかもらえない。4月1日以降は食品安全推進課が品質事項を担当されるということなので相談させてもらいたい。

**委員(学識)** 行政側も対応について検討をしていないと困ると思う。食品衛生監視員は、これまで JAS 法については特に触れてきていないからである。資料では、健康増進課が旧健康増進法の、いわゆる特保関係を担当することになっているが、機能性表示食品など新しいものが出てくる際に、行政がしっかり受け皿を作っておかないと業界が大変である。栄養成分に関する収去検査等の検査体制も早く構築し、指導や相談を行うと同時に、監視や取り締まりを行うことも重要である。

**委員（行政）** 食品表示については、4月1日から食品安全推進課に職員を増員するとともに、新たに嘱託員を配置する予定である。今後は食品表示に関するエキスパートを作っていないといけないと考えている。4月1日以降は、旧JAS法部分について十分に勉強し、事業者への相談に対応できる人材育成を行う予定である。

**委員（学識）** 過去には、本庁所属の機動班というものがあり、全市的な問題はそこが対応していた。現在、各区の保健所の食品衛生監視員の知識レベルには差があると思う。もう少し本庁所属の精鋭部隊を作って、集中的に監視指導を行う必要があるのではないかと。

**委員（学識）** 表示の問題について、農林水産省としてはどう考えているのか。

**委員（行政）** 適切な表示の推進のために、食品表示監視協議会というものがある。食品安全推進課が参加しているかどうかはわからないが、今後は食品表示監視協議会等で情報交換を行い、適切な表示を推進していきたいと考えている。

**事務局** 今後ご指導をお願いしたい。今回、食品表示法ができ、消費者に分かりやすいようにアレルギーの表示ルールで若干変わったところがある。ご意見があればお願いしたい。

**委員（学識）** 食品の表示方法には色々あるが、一番困るのは、一括表示で原材料の最後のところに、一部に〇〇を含む、といった表示が出てくることである。どれにどのアレルギーが含まれているかわかりづらい。原材料のすぐ後にあればわかるのだが、一括表示等で突然出てくると、どの原材料に含まれているのか、保護者が悩んでしまう。今後どのように表示の指導を行うのか教えて欲しい。

**事務局** 今回の改正で、今まで一括表示で分かりにくいといわれていたアレルギーの表示を原則個別表記するようになった。今後は個々の原材料の後に記載されることになる。ただ、猶予期間があるため、あと4年位は新表示と旧表示が混在することが予想される。

アレルギーの表示は従来から保健所が監視指導を行っており、健康被害に直結するため、早く新表示に対応するよう指導を行っていききたいと考えている。

**委員（学識）** 香料のアレルギー表示について教えて欲しい。以前、香料のアレルギーは製造段階で揮発するといわれて、表示する必要がなくなっていた。一括表示で記載があっても、これは香料由来ではないかと思われるものもあり、悩ましい場合があるので、今後はどうなるか教えて欲しい。

**事務局** 香料のアレルギー表示については情報が無いので、回答ができない。今後情報が得られれば、情報提供したいと思う。

**委員（学識）** 先程の話に戻るが、病院で診療していると、自宅で調理した鶏のから揚げや自宅での焼肉等でカンピロバクターに感染した子どもが多くみられる。保護者に確認すると、生ものを食べていないとはいうものの、厚みがあるような肉で火の通りが悪いと、やはり小さい子どもはすぐに感染するようで、カンピロバクターが肉の表面から内部に浸潤するという先程の話は非常に納得できた。

先日冷凍のすり身での食中毒事件があったが、期限切れ食品等危険なものは監視時に発見することはできるのか。また、福岡市でもこれに関する被害は起きているのか。

**事務局** 日常監視の中で、事業者を確認しているとは思いますが、監視時に偽装を見つけることは難しいと思われる。また、福岡市でそのような事例があったとは聞いていない。

**委員（学識）** 冷凍で輸入する生鮮食品は、そのまま冷凍しておらず、何か添加されているという話を聞いたことがある。普通の魚では特に問題が無い子どもでも、冷凍輸入魚を喫食すると何かおかしくなるという話もある。生鮮食品の冷凍品に添加されているものについての情報は無いのか。

**事務局** 添加物として使用されていれば表示しなければならないが、原材料として飲食店等で加工すると表示はなくなってしまう。そういう意味では、消費者の方に添加物の情報が伝わらないということはあるかもしれない。

**委員（学識）** 今日の朝刊で廃棄食材についての記事があったが、福岡市ではこのような問題に対応する部署はどこになるのか。

**事務局** 廃棄物の処理については、環境局の産業廃棄物指導課で監視指導を行っている。現在廃棄食品の横流しについては、環境省から環境局の担当部署へ監視を強化するように指示が来ている状況である。もしそのような事例があれば、廃棄食品が市中に出回っているかどうかの調査については、当課で担当することになると思われる。

**委員（学識）** 廃棄食材の横流しの問題について、産業廃棄物として処理されるべきものが、再度市中に食品として出回ってしまったということは非常に問題であるが、いくつか異物が混入していたからと言って、全てを廃棄させるのも問題だと思う。マスコミ等は賞味期限切れの商品の再利用について非常に不寛容であり、社会的にも認められていないのが現状である。リパック等で消費者をごまかすのは問題だと思うが、賞味期限が切れたからと言って危険なわけではなく、味が落ちるという程度なので、そういったものは加熱等をして再利用するということについて世の中で認めていかないと、今からの食糧難の時代に対応できないと思う。そのあたりの啓発を行っていくべきではないかと思う。

**事務局** 廃棄食材が食品として出回ることがないように、関係課で連携をとって取り組んでいく。

### 3 閉会

**事務局** 現委員におかれては、平成28年6月30日をもって任期満了となる。これまでの協議会へのご協力について深く感謝している。平成28年度第1回協議会は平成28年7～8月に開催予定である。改選については、開催前に別途通知する予定である。

#### 【用語説明】

\*1 中抜きと体

食用に供する健康鶏等から放血及び脱羽を行った「と体」から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいいます。