

## 平成30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31年1月31日（木） 14時～16時
- 2 場所：福岡健康づくりサポートセンター あいれふ9階 研修室A
- 3 会議出席者
  - 学識経験者：小田委員，甲斐委員，松井委員
  - 消費者：野見山委員
  - 食品関連事業者：兵藤委員，和泉委員，上原委員，三嶋委員，
  - 行政：山下委員，木内委員

### 1 開会

- ・「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，会議は公開で開催されることを確認。

### 2 議題

#### （1）平成31年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）について

**事務局** 「平成31年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）【資料1】」の説明。

**委員（学識経験者）** カンピロバクター食中毒対策が不十分ではないか。一生懸命取り組んでいる割には，昨年は17件も発生していて効果が出ていない。生食用鶏肉ではないものを生食用として提供していた店舗もあったとの説明だが，そのことが原因で食中毒が発生した場合は，罰則を強化する必要があるのではないか。

また，来年度の食肉販売店等からの収去予定が30検体。健康被害を生じる例がほとんどないと思われる辛子めんたいこの38検体と比べると少なすぎるので，監視指導を強めてはどうか。

質問だが，鶏肉のカンピロバクター汚染状況は経年的にどうなのか。以前は70～80%の汚染率だったが，加熱用を含めてどうなのか。

**事務局** 平成30年に福岡市で発生した食中毒32件のうち17件が，カンピロバクターによる食中毒である。鶏肉を中心部まで十分に加熱することなく提供し，カンピロバクター食中毒が発生した施設に，「生食用と伝票等に記載された鶏肉あるいは食肉販売店が生食用として販売した鶏肉を仕入れたのか」，または「加熱用として仕入れた鶏肉なのか」を確認したが，全て後者である。生食用として仕入れた鶏肉でカンピロバクター食中毒が発生した施設はなかったことから，生食用と記載または説明された鶏肉は，加熱用の鶏肉よりも安全性は高いと認識している。

鶏刺し等の加熱不十分な鶏肉については「提供することはお勧めできない」とは言えるが，法令で禁止されていないので提供を止めさせることはできない。提供するのであれば，生食用で提供できるものを仕入れるよう努めること，加熱用の鶏肉は加熱不十分な状態で提供しないこと，加

熱用か生食用かわからない鶏肉は販売先に確認することの指導を強化していきたい。

罰則の強化という点については、営業停止処分などの行政処分は罰という意味合いではできない。営業停止期間は食中毒の拡大防止・再発防止に必要な期間を算定しており、これまでに福岡市が行政処分を行った事例においては、2日、3日ぐらいが妥当と考えている。

収去については、加熱用の鶏肉ではなく、スーパー等でパック商品として販売されている鶏のたたきのような、そのまま食べるものを検査する予定であり、数や種類が多くないため、30件ぐらいが適当だと考えている。

加熱用を含めた鶏肉のカンピロバクター汚染状況については、さまざまな調査があるが、経年変化として特段の差がある調査を確認したことはない。

**委員（漁業）** 広域連携協議会の設置は、複数の都道府県で食中毒が起こることを想定しているのか。

**事務局** 平成28年・平成29年に関東を中心として、当初は散発の食中毒ではないかと思われたが、広範囲な視点で捉えると一つの施設が原因の食中毒であると判明した事例があった。各自自治体を実施する食中毒調査は、管轄内の調査が中心となり広域に目が向きにくいいため、平成30年6月に公布された改正食品衛生法において、広域連携協議会の設置が規定され、平成31年4月から施行される。九州では、厚生労働省九州厚生局が事務局となり、九州内の都道府県及び保健所設置市を構成員として、平時及び緊急時の協議を行う。

**委員（製造業）** 先ほどのカンピロバクターに関する収去について、生食用としてスーパー等で販売している鶏肉が規格基準に合致しているかどうかを検査し、その項目は宮崎県の規格基準項目の糞便系大腸菌群・サルモネラ・カンピロバクター・黄色ブドウ球菌であるという理解でよいか。

**事務局** スーパー等から非加熱用の鶏肉等を収去する予定であり、検査項目については、サルモネラ・カンピロバクター・糞便系大腸菌群を検査する。

生食用の鶏肉に対する全国一律の規格基準はなく、宮崎県・鹿児島県は県独自の成分規格目標である。

**委員（製造業）** 加熱用の鶏肉は「加熱用」の表示をしなければならないのか。

**事務局** 食品の表示は食品表示法で決まっているが、生の鶏肉に加熱用か生食用かを表示することを義務付けていない。しかし、カンピロバクター食中毒が多発していることから、厚生労働省は鶏肉を出荷する際に、加熱が必要なものは加熱が必要である旨を表示、あるいは伝票等へ記載するように指導を行うよう都道府県等に通知を出した。その通知をもとに市内の食肉販売業等に周知及び指導を行っている。

**会長** 生食用で仕入れても、小売店や飲食店などの小売段階の衛生管理が適切でなければ、汚染されるのではないか。

**事務局** 飲食店での衛生管理は非常に重要である。生食用の鶏肉を仕入れても、生食用でない鶏

肉と接触するとカンピロバクターに汚染されてしまうため、飲食店に対して生食用の鶏肉と加熱用の鶏肉を区分けして保管するよう丁寧に指導をしている。

**委員（製造業）** 小売店が曖昧模糊とした「らしいもの」を仕入れて、飲食店が自己責任で提供しているとなると、カンピロバクター食中毒を減らすのは難しいと感じる。規格基準がない中では、消費者が不利益を被るリスクがずっと続くのではないか。

**委員（学識経験者）** 事務局の返答を聞いていると、積極的な取組みの姿勢がみられない。福岡市で消費者が被害を被っているのだから、福岡方式として、加熱用の鶏肉においても、カンピロバクターの数が多いものは使ってはいけないというようなガイドラインを設定しないといけないのではないか。

**事務局** ガイドラインという表現には沿わないかもしれないが、飲食店には、鶏刺しや加熱不十分な鶏肉を提供することのリスクをしっかりと理解してもらい、できれば提供しないようにすること。どうしても提供するのであれば、食鳥処理場や食肉販売店が自信をもって生食用として販売している鶏肉を仕入れること、生食用の鶏肉を仕入れたら、調理をする際の温度管理や加熱用食品との分別等の衛生管理を適切に行うことを指導している。

加熱用の鶏肉に福岡市の指導基準を設けて、一定レベル以上の菌数を超えるものを使わないように指導することについては、食肉はもともと加熱することが前提であり、極端な腐敗レベルまで菌数が多くないのであれば、加熱によってリスクは十分に軽減できることから、加熱用鶏肉への指導基準の設定は考えていない。

**会長** カンピロバクター食中毒 17 件は、焼鳥屋などで発生したと思うが、その従業員はアルバイトの学生が多いのではないか。経営者だけを指導しても、経営者がアルバイトの学生まできっちり指導しないと、発生し続けると思う。

**事務局** 平成 30 年のカンピロバクターによる食中毒 17 件には、患者数 1 名で原因施設不明のものが 1 件含まれるが、そのほとんどは焼鳥屋や居酒屋で発生していることから、アルバイトなども含めて、従業員による食材の管理が不十分な施設に対する指導は重要である。

**委員（製造業）** 食鳥協会の方から話をきく機会があり、生食用の鶏肉を出荷するときは表面に熱を加えるという説明があった。飲食店に納品される段階で表面の加熱、炙りやブラッシングがなければ、生食用でないという判断がつくのではないか。

**事務局** 鹿児島での焼烙は、鶏の皮がついた状態で焼烙をし、その後に外剥ぎをする。焼かれた皮がない状態の筋肉部位のみのものが全く流通していないという訳ではない。

**委員（学識経験者）** 食品表示は消費者の安全安心の「安心」に大きくかかわっているが、この監視指導計画には食品表示に関する監視指導が抜け落ちているのはなぜか。

**事務局** 食品衛生監視指導計画は、食品衛生法に基づく監視指導の計画という位置づけである。食品表示法の食品表示基準には衛生事項・品質事項・保健事項があり、この 3 つの事項のうち、食品衛生法由来の衛生事項については、福岡市では食品衛生監視員が監視指導を行っている。こ

の監視指導計画には 8 ページに「食品表示の監視指導」という項目を設けて、添加物、アレルギー等の衛生事項について、正しく表示されているかを確認し、食品の表示の適正化を図ることを記載している。

**委員（学識経験者）** 衛生事項以外は、誰が監視指導をしているのか。

**事務局** 健康増進法に由来する保健事項は各区保健福祉センター健康課の栄養士、品質事項は中央卸売市場を除き、私ども食品安全推進課で監視指導を行っている。

**会長** HACCP に沿った衛生管理では、食品の川上である生産者や事業者だけを監視しても、流通段階や小売段階が HACCP に沿った衛生管理をしなかったら意味がないのではないかと。

**事務局** 原則として全ての食品関連事業者が、HACCP に沿った衛生管理を行わなければならない。大規模な事業者に求められているものと小規模な事業者に求められているものは異なるが、大小を問わず全ての事業者が HACCP に沿った衛生管理が必要になる。

事業者数について説明すると、国が考えている大規模な事業者に該当しそうな事業者は、福岡市内では約 50、小規模な事業者は 5 万～6 万だと思われる。その 5 万～6 万の事業者全てを丁寧に指導することは難しいので、まずは HACCP に沿った衛生管理が必要なことを認識してもらうことを、来年度の重点事業の取組みのひとつとしている。

## 2 報告

### （1）食品衛生法改正に関する厚生労働省等の動向について

**事務局** 「厚生労働省『食品衛生法等の一部を改正する法律』に基づく政省令案の検討状況に関する説明会』配布資料について【資料 2】」及び「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）【資料 3】」の説明。

**委員（調理業）** HACCP については、食品衛生協会で勉強会を開催したり、西日本全体研究会でどのように組合員を指導するかなどを勉強したりしているが、高齢者には分かりにくい。手引書があるので、これに基づいて衛生管理計画を作っていくことになるが、どのように一般の事業者に浸透させるのかがこれからの課題だと思う。

**会長** 漁業では HACCP はどうか。

**委員（漁業）** 漁業協同組合では HACCP の研修会はしていない。

**会長** 魚は漁師や魚市場から流通してくるが、どの段階から HACCP を始めるのか。

**委員（漁業）** 中央卸売市場については的確に実施していくが、その前段階というのではない。

**委員（行政）** 福岡市内にある中央卸売市場の鮮魚市場・青果市場・食肉市場の中で、食肉市場は ISO22000 を取得している。鮮魚市場と青果市場は、市場内にある食品衛生検査所の食品衛生監視員が HACCP 勉強会の開催や手順書の見本作成を行っている。

**会長** HACCP の対象に漁師は入らないのか。

**事務局** 採取業は、食品衛生法の業には該当しない。農林水産省の管轄であり、例えば農業では

GAPである。

**会長** 野菜についてはグローバル GAP、牛については宮崎県の JGAP などがあるが、魚についてはなく、生産現場で魚が空白地帯になっている。

**事務局** 対 EU の輸出水産食品に関しては漁船などの基準はあるが、国内向けでは採取業は厚生労働省の管轄ではない。

**会長** HACCP に沿った衛生管理とは、どの程度で「沿った」となるのか。

**事務局** HACCP に沿った衛生管理は2つに分かれていて、ひとつは「HACCP に基づく衛生管理」。これは大規模工場に求められているもので、コーデックスの原則どおりの HACCP による衛生管理を行うもの。もうひとつは「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」。これは小規模事業者が HACCP の考え方は取り入れた上で、出来る限り手間がかからず衛生管理を行えるようにしたもの。ある程度のひな型を業界団体がつくり、厚生労働省が確認をして示しているのので、そのひな型に沿って工程管理をしていけば HACCP の考え方を取り入れた衛生管理ができるというものである。

**会長** 大規模から小規模までさまざまな段階があって、業界もいろいろあるので、最前線でチェックする保健所は、これからますます大変になる。

## (2) カンピロバクター食中毒の啓発について

**事務局** 「テレビ、新聞等によるカンピロバクター等の食中毒予防の啓発【資料4】」の説明及び「カンピロバクター啓発チラシ（英語版）【資料5】」の紹介。

**委員（学識経験者）** 啓発チラシの年代別の患者数のグラフは、直近のデータをつけた方がいい。

**委員（学識経験者）** カンピロバクターの啓発は、市民に対してはいろいろとしているが、業者に対してもっと啓発しないといけないのではないかと。消費者にいくら食べないように言っても、メニューにあれば消費者は安全だと思うので、メニューを出している業者側の指導を強化していく必要がある。患者に若い人が多いというのは、鶏肉は肉の中でも安く、居酒屋などで安価なメニューとして提供されているから、あまり高価なものを食べない若い人が食べるということもあると思う。

## (3) 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** 基本方針の改定の方向性の概要及び次回の協議会の議題とすることを説明。

**委員（学識経験者）** 災害時の食品衛生確保の対応を施策の方針に盛り込む予定とのことだが、新たなリスク発生時の対応というのをも入れた方がいいのではないかと。

輸入や貿易で物的もしくは人的交流が盛んになったり、海外からの労働者が増えたりするときには、新たなリスクや想定外のことが起こる可能性があるから、そのときにどうするのかという危機管理を挙げておく必要がある。

また、食の安心の部分では食品表示が非常に重要だと思うので、もっと盛り込んだ方がいいのではないかと。

**委員（学識経験者）** 食品表示に関して、遺伝子組み換え食品については表示しなければならないが、ゲノム編集食品の表示や安全性についてはどうなのか。

**事務局** 遺伝子組み換えについては、食品表示法で意図せざる混入率の表示を厳しくする方向へ話が進んでいる。

ゲノム編集については、国が安全性を十分確認した上で問題がないと判断すれば流通していきだろう。ただし、遺伝子組み換えと同様に食品として摂取することを好まない人もいるので、ゲノム編集をした食品についてもゲノム編集をした旨の表示が求められることになるのではないかと。

**委員（学識経験者）** 食品表示法について、国レベルでは厚生労働省・農林水産省・消費者庁でどのような連携体制をとっているのか。

**委員（行政）** 輸入食品は、検疫所では表示の指導を行っておらず、保健所が監視指導を行う体制になっている。

以前は検疫所でも表示の指導を行っていたが、食品表示はいろいろな法律が関係しており、約30年前にワインの表示で、食品衛生法だけの表示事項を伝えて、輸入者が表示をつくったことにより、計量法の表示不備で回収しなければならないようなトラブルがあった。そのため、それ以降は輸入者に対し、表示に関しては保健所に相談するよう話をしている。輸入時に日本で印刷された表示があるのもあるが、表示不十分であっても輸入できないとはしていない。

**委員（学識経験者）** 表示に関しては、食品表示法、計量法、景品表示法などが関連している。保健所では食品表示監視員のような制度を整備して、誇大表示や虚偽表示、機能性食品、栄養成分表示なども含めて全ての表示を監視指導できるような体制をつくっていくことを考えていくべきではないか。

**会長** そうなると、最前線の職員は、食品の安全も食品の表示も、いろいろと勉強しなければならない。

## 5 閉会

- ・次回は、平成31年7月頃に開催予定。