

## 令和元年度第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2年1月31日（金） 午後2:00～4:00
- 2 場所：福岡市役所15階 1504会議室
- 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：村上委員，土内委員
  - 食品関連事業者：高田委員，兵藤委員，山本委員，上原委員，岩野委員，三嶋委員
  - 行政：山下委員，小野委員

### 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，会議は公開で開催することを確認。

### 2 議題

#### 令和2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2年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）」（資料1），「加熱用鶏肉の収去検査結果（平成29年度～令和元年度）」（資料2）及び「カンピロバクター食中毒啓発チラシ」（資料3）について説明。

**委員** カンピロバクター食中毒が相変わらず発生している。過去数年を含めて，カンピロバクター食中毒はどういう理由で発生しているのか。また，前回の協議会でも話したが，福岡市は鶏肉の消費量が全国平均よりも非常に多いことが特徴的である。総務省統計局の家計調査に鶏肉消費量が載っているのだから，その増減や経過を教えて欲しい。

もう1点，資料2のカンピロバクターの増菌培養法による検査結果は，検体何グラムについての結果なのか。検体量によって陽性率は変わると思う。

**事務局** 1点目のカンピロバクター食中毒の原因について，平成30年度は食中毒が市内で30件発生しており，そのうちカンピロバクターによるものが15件。この15件で原因食品を特定できた事例はないが，細菌検査や疫学調査によって，どの施設が提供した食事が原因だったのかを特定できた事例については，一部の例外を除き，鶏刺し，鶏のたたき，鶏レバーのレア焼きなどの加熱不十分な鶏肉料理を提供していた。これらの状況を考え，加熱不十分な鶏肉が食中毒の原因であるという推定のもと，営業者に対しては加熱不十分な鶏肉を店で提供しないように指導し，また消費者に対しては食中毒発生リスクが高いので店に求めないようお願いをしている。

次に2点目の鶏肉の消費量について，家計調査の「品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング」に，1世帯あたりの年間支出金額及び購入数量の2016年～2018年の平均が示されている。鶏肉の年間支出金額では，全国平均が15,662円で，一番高いのは大分市で19,703円，2番目が福岡市で19,212円となっている。年間購入数量では，全国平均が16.4kgで，一番多いの

が大分市で 20.6kg、2 番目の福岡市が 20.4kg で年間支出金額及び購入数量とも、大分市に次いで福岡市が 2 番目に多い。過去の推移は把握していないが、現状として、福岡市は鶏肉の支出金額及び購入数量が多いというのは間違いない。

それから 3 点目のカンピロバクター検査の検体量について、資料 2 の加熱用鶏肉の収去検査結果は、食鳥処理場の食鳥肉を対象としたもの、食肉販売店で販売されている鶏肉を対象としたもの、国からの食中毒菌汚染実態調査の依頼を受けて検査をしたものと様々な目的で検査を実施した結果を取りまとめたものであるが、カンピロバクターの増菌培養においては、いずれも検体 25 グラムで検査を行っている。

**委員** カンピロバクター食中毒がなぜ起こったのか、潜伏期間が長いと分かりにくいという要因はあるが、不明な点が多い。特別調査チームを立ち上げて、発生原因の洗い出しや鶏肉の汚染率との因果関係の把握を行い、本格的に対策をとるべきではないか。

**事務局** 発生原因の追究は重要であるが、カンピロバクター食中毒が発生した場合、原因施設の特定に主眼を置いており、施設を特定した後は、患者数が多くないこともあって、原因食品の追究より、その後の指導に力を入れているのが現状である。ただ、原因究明を全く行っていない訳ではなく、加熱不十分な鶏肉を提供している施設であることや患者の喫食状況等を勘案して、この施設でこの食品を食べたことが原因であろうと推定はしている。しかし、確定することは難しい。今後は、確定できない場合であっても、原因食品やその汚染経路を推定した上で、その推定結果に基づいて原因施設等を指導することを検討しており、ご指摘いただいた発生原因の追究に積極的に取り組んでいきたい。

**委員** 重点事業の HACCP に沿った衛生管理の義務化への対応について、弊社でも HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の準備を進めているところである。資料 1 の 4 ページに「HACCP に特化した講習会の開催等により、制度化の周知及び導入指導を実施する」と記載されているが、講習会の開催について、具体的な内容や開催の案内方法、事業者自らが福岡市のホームページなどを検索して確認するのか、それとも福岡市から各事業者に連絡があるのかなど、もし決まっていれば教えて欲しい。

**事務局** 4 ページのコラムに、HACCP に沿った衛生管理の概略図を記載している。この図の「HACCP に沿った衛生管理」のうち、左側の「HACCP に基づく衛生管理」を簡略化して、事業者が取り組みやすいように工夫した手法が真ん中の「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」である。この HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられている飲食店、喫茶店、小規模な事業場等を対象として、HACCP に特化した講習会を開催することを考えている。講習会の開催はホームページ等に掲載するほか、福岡市又は福岡市から委託を受けた団体から各事業者あてに個別に案内をする予定である。

**会長** HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象である、小規模な事業場の「小規模」とは、従業員が 50 名未満のことか。

**事務局** 小規模事業場とは、食品衛生法施行規則で「食品の取扱いに従事する者の数が 50 人未満である事業場」と定義されている。ただ、50 名にはパートタイマーを含むのか、あるいは工場の 3 交代勤務ではどうなるのかといった具体的な運用については、まだ国から通知が出ていない。しかし、どのような運用になろうとも、HACCP に沿った衛生管理は実施しなければならないので、市内の事業者が適切に対応できるよう、福岡市では事業場の情報を集約しているところである。国から 50 名の考え方が示されたら、事業場の分類を行い、HACCP に基づく衛生管理または HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のどちらの衛生管理を実施しなければならないかをお知らせすることを考えている。

**会長** 学校給食や大学の給食施設は、従業員は 50 名もいないが、提供者数は多い。提供者のことを考えないと被害が大きくなるので、従業員または提供者のどちらを法律は問題としているのか。

**事務局** 法律上は、食品取扱い従事者の数によって分かれている。国は、従事者が 50 名以上であれば衛生管理が専門の職員が配置されている事業場が多く、コーデックス HACCP に基づく衛生管理を義務づけても対応できる。逆に、従事者 50 名未満の事業場では、HACCP に基づく衛生管理への対応は難しいと考えている。ただし、実際に危害が発生した場合は、従事者数ではなく提供する食品の内容や規模が問題となることから、食品取扱い従事者が 50 名未満であっても、強制ではないが HACCP に基づく衛生管理を実施するよう指導するように国から言われている。

よって、ご指摘のように、提供する食事やその対象者、例えば病院給食のように抵抗力の弱い人へ提供する事業場に対しては、強制にならない範囲で HACCP に基づく衛生管理の実施を指導する。

**委員** 5 ページの鶏刺し等を提供する事業者への対策の(1)に、なお書きで「必要に応じて本市でも実態調査を実施する等、関連する知見や情報の収集に努めます」となっている。先ほどの説明では実態調査を実施するとのことだったが、「必要に応じて」というのは一般的に「必要がなければしない」という意味にとられるので、わざわざ記載しなくてもいいのではないか。

また、6 ページの市の特性に合わせた衛生対策について、今年度の監視指導計画では、イベントでの衛生対策が入っており、「G20 財務大臣・中央銀行総裁会議、ラグビーワールドカップ 2019 等の開催にあたり、ホテル・飲食店等に対する衛生指導を行う」と記載されていた。1 月の高島市長の年頭の記者会見では、2020 年の福岡市の主な行事予定として東京オリンピック・パラリンピック関連イベントを最初に挙げている。具体的には 5 月にマラソンスイミング最終選考会、8 月にスウェーデン・ノルウェー事前合宿など、オリンピック・パラリンピック関連のイベントが開催されるので、イベントでの衛生対策を入れてもいいのではないか。

**事務局** 加熱用鶏肉のカンピロバクター汚染度調査について、前回の協議会でご指摘があったことから、カンピロバクターの陽性・陰性だけでなく、陽性の場合は菌数も検査する。今年度は 24 検体の調査を行う予定で、その結果を判断した上で、季節変動の確認など新たな展開が必要であれば来年度も調査を実施する予定であるため、「必要に応じて」と記載していたが、削除する。

イベントでの衛生対策については、ご指摘のとおり今年度は重点事業としていた。しかし、来年度の食品衛生にとって一番重要な事業は HACCP に沿った衛生管理の義務化であり、市内に約 5 万

る食品営業施設に HACCP を理解して対応してもらわなければならないことから、優先度を考慮して記載しなかった。しかし、ご意見のとおり来年度も重点事業とする。

**会長** 鶏肉の汚染実態調査について、対象は小売店だと思うが、小売店の前には卸売、工場、食鳥処理場、養鶏場がある。食鳥処理場から小売店までの輸送段階のクールチェーンがどうなっているのかなど、川上から実態調査を行うのはどうか。

**事務局** ご指摘どおり、食品供給行程を通じた川上から川下までの監視指導は大事である。宮崎や鹿児島など鶏肉を生産しているところであれば、農場があり、大規模な食鳥処理場もあって川上からの調査を行いやすいが、福岡市は鶏肉を提供している飲食店や販売店はあるが、上流の大規模な食鳥処理場がないため、川上からの調査が難しい。地場で行えるという観点から、まずは川下の販売店での実態調査を行い、販売店でのカンピロバクターの汚染度が想定外に低いという結果になれば、川上の調査は不要になるかもしれない。反対に汚染度が高いという結果になれば、他の自治体あるいは国への働きかけも考えていかないといけないと考えている。

**会長** 菌数と温度や時間との関係はどう調査するのか。

**事務局** カンピロバクターは鶏肉に付着してからは増える要素がなく徐々に減っていくが、食べるまで残っている。朝、生きている鶏を処理して鶏肉にすることを「朝びき」と呼んでいるが、朝びきの鶏は新鮮だから生で食べても大丈夫と言う飲食店がある。しかし、朝びきで鶏肉が新鮮であればあるほど付着しているカンピロバクターは元気で危ないことを講習会や立入検査の際に繰り返し周知しているが、飲食店にリスクの高さを理解してもらうのは難しい。

**委員** HACCP に関して、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施しなければならない施設が圧倒的に多い。大きな事業場は自分たちでできると思うが、中小の事業場への支援は今から本格的に実施しないといけないと思う。ただ、記載されているような講習会の開催だけでなく、相談対応や情報提供などを行う支援センターをつくって窓口を一本化する。

また、HACCP の問題だけでなく、もっと業者の立場に立って、広報・相談・支援の姿勢で、食の安全安心のための広報センターや支援センターをつくって、一般市民や業者が何でも相談できるような形にした方がいい。

**委員** スーパーマーケットは、全日本スーパーマーケット協会が作成した手引書で「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を導入しているところである。国からの方針が詳しく出でおらず、対応しにくいとは思いますが、何かあった時に相談できる窓口を設置してもらえると非常に助かる。

**会長** 消費者団体はどうか。

**委員** 一般市民の買い物をする立場として、スーパーマーケットで食品を購入する時に、加熱の方法などを市民が分かるようなシステムを整えてもらいたい。今は SNS の利用率が高いので QR コードを活用したり、学校で子どもから親に伝えるという方法がいいのではないかと。

**事務局** 福岡市では「暮らし上手のヒント」という生活衛生情報を掲載した冊子を作成しており、家庭に配布されるフリーペーパーやホームページに、これらの情報を分割して掲載している。ご提案の SNS での発信も予定しており、福岡市又は保健所からのお知らせをなるべく届きやすい方法

で広く行っていきたいと考えている。

**会長** 農業団体はどうか。直売所では漬物などをつくって販売しているのではないか。農産物の加工も小規模事業者になるのではないか。

**委員** スーパーマーケット業界と同様に、全農で直売所のマニュアルを作成し、その周知を図るが、漬物をつくっているような小規模事業者には、HACCP という言葉自体を理解していない段階の事業者もいるので、講習会を開催してほしい。

一方、オリンピックに関して、当初、オリンピックではグローバル GAP を取得した食品しか取り扱わせないという話であったが、認証は必要ないということになり、取り下げをしている実態がある。生産者ごとに 1 回取得するのに 200 万円～300 万円、維持するのに 50 万円～60 万円かかるとメリットがない。懸念するのは、HACCP での GAP の位置づけである。HACCP で食品を製造する中で GAP を取得している食材がどう位置づけられているのか、逆にそういう観点で国が実施しているのか見えないことを心配している。

**事務局** コーデックス HACCP の第一段階として、原料に GAP を使って生産している農産物と生産していない農産物では危害リスクが異なる。コーデックス HACCP を理解してその違いを認識した上で食品を製造する工場であれば、原料の仕入れの段階でグローバル GAP を取り入れているところと取り入れていないところに差をつけることとなり、GAP の位置づけに差が生じてくる。

**委員** HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について、厚労省は手引書を作成するよう各業界に指導しており、現在、業界の手引書は 50 くらいある。厚労省は自治体に、その手引書ごとに手引書の内容に沿って指導するよう言っているが、内容は少しずつ違うので行政は大変である。

手引書については、事業者サイドが自分たちが指針とする手引は何なのかを事業者の責務としてアクセスすべきであると思う。一方で、手引書がない業界もあるので、そこに目を向けて拾い上げる方がいいのではないか。

また、カンピロバクター食中毒の原因を特定しにくいのは事実だと思う。食材が残っていないことが多く、残物からカンピロバクターが検出されないと原因の特定は難しい。

鶏肉のリスクに対する感度が低い事業者であれば、交差汚染が危険である。鶏肉を衛生的に管理する意識が低い事業者では、まな板などの取扱いによって生野菜が原因食品となることが十分あり得る。カンピロバクター食中毒の半分くらいは交差汚染ではないかと思っている。鶏肉の 7～8割、特に国産が高い印象をもっているが、鶏肉はカンピロバクターに高率で汚染されてことを周知し、取扱いの段階から注意が必要で、加熱しなければカンピロバクターは死滅しないということを啓発する。また、先ほどの朝びきもそうだが、啓発の方法として、保健所に来てくださいというアプローチよりも、鶏刺しやレバ刺しなどを提供している飲食店を調べて、鶏肉が生食用かどうかを電話などで確認するアプローチの方が牽制にもなっているのではないか。

**事務局** ご提案のとおり、鶏刺しなどを出している施設に行って説明するのが一番有効だと思う。保健所が把握している施設は市内 471 施設あり、年に 1 回、食品衛生監視員が立入検査を行い、鶏肉のリスクやそのリスクを軽減するためには中心部までの加熱しかないこと、また、ご指摘の交

差汚染防止のために取扱いに注意しなければいけないことを繰り返し指導している。しかし、それでも客が求めているから提供したいという飲食店には、提供するのであれば販売店が生食用と自信をもって販売する鶏肉を取り扱い、他の食材と交差汚染しないように管理するよう指導している。鶏刺しを提供する施設は少しずつ減ってきてはいるが、大幅に減少している状況ではないので、今後も粘り強く指導を行っていきたい。

**委員** 宮崎県と鹿児島県が作成している生食用食鳥肉のガイドラインで、鹿児島県はレバーを除外しているが、宮崎県は除外していない。鶏レバーの生食は危険なので、レバー刺しを提供している施設への立入検査は、年に2回でもいいのではないかな。

**委員** HACCPの取り組みとして、少数の従業員で運営する事業者が、どこまでの記録を残すことが必要か、その判断が難しいのではないかな。

**事務局** 小規模な事業場は、HACCPを簡略化した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象であり、コーデックスHACCPのような細かな記録を求めている。HACCPの第一歩として、記録を残すことを習慣化して衛生管理の見える化を行えるよう、事業者に大きな負担にならないように指導していく。

**委員** 食品衛生協会でも一番問題となっているのはHACCPで、3年ぐらい前から講習会を実施している。会員に業種ごとの手引書を配布し、手引書に基づいて自分の店の衛生管理計画を作成し管理表をつくるよう講習しているが、個人店や高齢な営業者にはなかなか理解してもらえず、徹底させるのは難しい。食品衛生指導員が年に1回巡回指導を行っており、来年からは管理表のチェックも行うことになると思うが、行政的に罰則がないから指導をしなくてもいいと考える人も多いので、保健所からの指導を厳しくしてもらおうと助かる。

### 3 報告

#### アニサキス実態調査について

**事務局** 「福岡市の鮮魚市場における実態調査」(資料4)について説明。

**会長** 監視指導計画のアニサキス食中毒対策の指導内容に「速やかな内臓除去」となっているが、どの段階で速やかに行うのか。

**事務局** 鮮魚市場でサバの内臓を除去することはなく、販売店がサバを仕入れた段階で速やかに実施する。

**会長** その段階でだいぶ時間が経っているのではないかな。

**事務局** この実験結果では、鮮魚市場で1日経ったものでも内臓から筋肉へ移動していなかった。筋肉へ移動しているサバが1尾あったが、相当傷んでいるサバだった。

**委員** 昔から秋サバが危ないと言われるが、アニサキスの季節性を調べたものはないのかな。

**事務局** 季節性については、もともとの宿主であるイルカの生息地が季節によって移動することによって変化すると思われる。サバの回遊の動向とイルカの生息地がマッチングしないと、サバの餌

であるオキアミが汚染されないので、アニサキスはサバに移行しない。

**会長** 販売店へ立入検査を行い、速やかな内臓除去を指導するのか。

**事務局** そうである。サバにはアニサキスがいるという前提の上で、アニサキスが内臓から筋肉に移動するリスクを少しでも下げるために、生で食べる場合は、可能な限り速やかに内臓を除去するよう指導する。販売店のほか、丸体のサバを仕入れて調理する飲食店も対象としている。

**委員** この実態調査やアニサキスの生態系などは、どのように市民へ啓発や広報をするのか。

**事務局** 家庭では丸体のサバを購入することはあまりなく、スーパーなどで三枚におろされたものを購入することが多いことから、現段階では一般消費者に対する広報は考えていない。魚介類販売店や飲食店に対して、アニサキスのリスクについて情報提供を行い、対策をとるよう指導する。

**会長** アニサキス食中毒の対策としては、消費者にはよく噛むことを啓発するしかないのか。

**事務局** それもひとつの方法ではあるが、噛むだけでは完全に防げるものではないと考える。刺身の表面をよく見ることによって、目視でアニサキスを除くこともできる。

**委員** アニサキスは生きているときは透明だから、見つけにくい。

**委員** 食文化なのでサバを生で食べるのは否定しないが、福岡では生の魚を食べられるとっている県外からの来訪者に対して、アニサキスのリスクを情報提供することは重要である。

**会長** サケはどうか。

**事務局** サケにもアザラシなどの海産哺乳類を宿主とする別種のアニサキスがいるという報告がある。

**会長** 刺身はサーモンが多いのではないか。

**事務局** 昔から北海道や東北地方には、サケを冷凍して細かく切断するルイベという調理法が発達していたので、生で食べても食中毒が発生しなかった。近頃は生のまま流通するようになり、サケでもアニサキス食中毒が発生している。

**委員** スーパーマーケットは、店舗内でサバを処理し生食用として販売することはあまりなく、基本的には加熱用として販売する。弊社ではサバの刺身を販売しているが、取引先から刺身用として仕入れたもののみ、店舗内で加工し販売している。

**会長** しめ鯖は駄目なのか。

**事務局** アニサキスは酸に強いので死なない。かなりの強酸でも死なず、胃酸でも生きている。なお、 $-20^{\circ}\text{C}$ で48時間以上の冷凍で死滅する。

## 4 その他

### 農産物の残留農薬検査について

**委員** 残留農薬の検査に1週間くらいかかるとの説明だったが、それでいいのか。

**事務局** 再検査をしなければ3日で成績書を出せるが、国のガイドラインの妥当性評価が農産物ごとに異なり、その確認をするために再検査をしないと行けない。そのために違反の検査も含めて1週間かかる。

**委員** 3日で満足しているのか。もう少し早く時間単位での結果判明や将来的な目標として1日以内で検査するというような取り組みはしていないのか。

**事務局** 農薬の検査項目を、例えば検出しやすい農薬10項目に限定すれば可能である。収去検査の目的は幅広くスクリーニングをかけて違反を発見することなので、多数の項目を検査している。農家にフィードバックすることを目的とするのであれば、農家が使用している項目に限定して検査を行い、結果を早く出すことも検討する。

**会長** 国によって異なるが、韓国のソウルにある卸売市場では、まず迅速検査を2～3時間で行い、グレーだったものの出荷を止めて、精密検査を実施する。日本は最初に精密検査を行うから、食べてしまった後に違反だったことが判明する。つまり再発防止型の対策である。

### 3 閉会

- 本年度の協議会は今回で終了
- 委員の任期は令和2年6月30日までで、次年度は改選