

令和8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8年8月10日（月） 14時00分～15時30分

2 場所：あいれふ 7階 第3研修室

3 会議出席者

○学 識 経 験 者：中山委員、本城委員、松井委員

○消 費 者：西本委員

○食品関連事業者：富永委員、宝満委員、秋丸委員、白水委員、永木委員

○行 政：石川委員、椿本委員、執行委員

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

委員改選後初の開催となることから、「福岡市食の安全・安心推進協議会設置要綱」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。

あわせて、「福岡市食の安全・安心推進協議会設置要綱」第3条第5項に基づき、職務を代理する者として、松井会長が本城委員を指名。

2 議題

（1）食の安全・安心に関する事業について

事務局から福岡市食の安全・安心に関する施策について、「福岡市食の安全・安心に関する主な事業一覧」（資料2）、「令和7年度福岡市食品衛生監視指導計画実施結果」（資料3）、「令和8年度福岡市食品衛生監視指導計画」（資料4）、「食中毒発生状況」（資料5）に沿って説明。

事務局の説明に対して、下記の通り、質疑応答や意見交換を行った。

○市民への啓発について

会長 博多駅で啓発動画をモニターに出されているのは非常にインパクトがあると思う。インバウンドの観点からすると空港でも放映できるとよいと思う。

事務局 新たに公共スペースで放映できる場所があれば放映できるように取り組んでいく。

委員 港もよいと思う。市が管理しているので、活用できるのでは。

事務局 そういったモニターがあるのであればぜひ活用させていただく。

○カンピロバクター食中毒について

委員 カンピロバクター食中毒の予防啓発活動について、事業者さんから冷ややかな反応があるか。

事務局 取り扱いをやめますというところもあれば、「今までずっと出しているけども、うちでは食中毒になったことがないから出していく」というところもある。消費者には、ギラン・バレー症候群等について知っていただいた上で、選択してもらいたいと思っている。

委員 衛生指導に回った時にやはり同じように言われることが多い。豚の生食は駄目と皆知っているが、鶏の生食が駄目だということを知らない人が多いので、啓発を増やしていくしかないと思う。店主の方は分かっているけど、バイトだったりスタッフの人が全く理解していないということもある。

委員 生産の段階から、調理器具等を完全に分けないといけないと思う。

事務局 鶏そのものがそもそも腸管内にカンピロバクターを持っている。鹿児島や宮崎では腸を傷つけないよう食鳥処理を行っているが、それでも 10%、20%はやっぱり汚染される。その他の食鳥処理場だと、リスクとしてはかなり高い。

委員 弊社ではリスクが高い生食は、販売をやめている。やめればリスクは減るがお客さんの要望は根強いので難しいところ。

委員 消費者は知識がなければ売っているから問題ないと思ってしまう。福岡では普通に鳥刺しはスーパーで販売されているので、啓発をしていくことと安全なものを流通させてほしいと思う。

委員 カンピロバクター食中毒の発生件数が減少しているようだが、その推移を正しく分析するには、飲食店の数に対する発生件数や都市規模で比較しないと、発生件数そのものだけでは傾向は把握できないのではないかと感じた。そういうアプローチも検討いただきたい。

会長 都市の規模等を考えた時の発生件数からすると、福岡市はかなり優良だとは思っている。減ってきた要因が、こういった啓蒙活動のおかげですと、来年度言えればベストだと思う。

事務局 市内に 400 施設ほどある鶏の生食を出しているお店は把握している。その施設は毎年立入検査に行き、そこで食中毒が起これば当然厳しく行政処分をしている。それでも続ける施設もあるので、そこは粘り強く指導を続けるしかないと思っている。

委員 福岡の処理場に、宮崎・鹿児島と同様のシステム等を導入する補助を市がやるといったことはないか。

事務局 宮崎・鹿児島のやり方が 100%食中毒を防げるやり方であれば、できないことはないと思うが、食中毒の確率が残っている状況で補助するという

のは、行政としては難しい。

会長 調理する側の教育もすごく重要だと思う。

委員 いまだに新鮮だから大丈夫と思っている店が多い。新鮮だから菌も元気だというのは分かっていない店がある。

会長 大学生への教育も非常に重要であるが、若い時からリスクを刷り込ませておくというのは非常に重要なので、小学生、中学生も重要と思う。それは今年度実現できそうか。

事務局 福岡市の小中学生が持っているタブレットでは、カンピロバクター食中毒予防についてはいつでも動画を見れる形にできている。

委員 サムネ等の工夫で開きたくなるようなページになるといいと思う。

事務局 YouTube で動画配信を行っているが、YouTube をテレビで見ている家庭が結構あり、そういった方は最後までしっかり見ていただけていることがデータでわかっている。大学生よりも若い世代に対してもプッシュ型の啓発として一定の効果が出ていると思っている。

委員 カンピロバクターに限らず、大学の近くの飲食店の方から、大学生はよく焼けていないうちに食べてしまい、食中毒になることがある、と言われたことがある。焼肉やバーベキューでもしっかり加熱するということを啓蒙できればと感じる。

委員 カンピロバクターは腸管内にも存在するということで処理の状況で肉を汚染するだろうということが分かっている、今動画を見て表面を焼いて減らしているんだろうなと分かったが、一方でわれわれの研究で文献を調査していたら、血管内を移動することもあるという論文もあった。そのリスクも考えると国が検討しているガイドラインの設定というのも踏み切れないんじゃないかと感じた。

○ノロウイルス食中毒について

委員 ノロウイルス食中毒が年々増えている原因は何か分かっているのか。

事務局 ウイルスの型が今流行っているのが2種類あるが、令和7年はその2種類とも流行したことで、勢いが収まらなかった。昨年、爆発的に流行したので食品関係の方、特に大量調理をされる方が慎重になっており、今年はちょっと落ちついている。冬場はノロウイルスの流行する時期なので、引き続き注意していただきたいと感じる。

委員 型が違うことで、対処法も違うのか。

事務局 対処法は同じである。

委員 カキを食べて食中毒になったといった情報はるか。

事務局 ノロウイルス食中毒でカキが原因だったというケースもあり、特に令

和 7 年は多かった。

○リスクコミュニケーションについて

委員 検疫所独自ではやっていないが、国のほうでは輸入食品のリスクコミュニケーションを年に 1 回ぐらいやっている。福岡市ではこういったリスクコミュニケーション事業をされているか教えていただきたい。

事務局 農業体験を通して食品に実際に触れ、食について考えるといった事業や、福岡市の 3 つの中央卸売市場のそれぞれの見学受け入れといったことを行っている。市場の見学を通して食品の流れが分かるという形になっている。特に食肉市場は命をいただき、こういった過程でお肉になっているのかということが分かる。しかも、それがどのように衛生を担保しているかということを見ることができる。

○貝毒・シガテラ毒について

委員 貝毒や水産性のシガテラ毒等の検査は行っているか。

事務局 食品衛生検査所で貝毒の検査は行っている。

委員 地球温暖化で海の温度が上がってきて生息域が北に上がっていつている。南洋性の魚等が増えてくると、毒を持つ水産生物が増えることが懸念される。

○監視指導計画の重点事業の追加について

会長 PFAS についての対応は、今年度の追加項目か。収去件数が増えるが問題はないのか。

事務局 問題はない。市内に今ミネラルウォーターを作っている製造施設は 4 つであり、対応可能であることを保健環境研究所に確認している。

会長 今年度は福岡市での大きなイベントというのはないか。

事務局 特に今のところないが、昨年度からフラワーフェスティバルというイベントが始まっており、毎年、3～4 月に開催される予定である。また、放生会や十日恵比寿といった従来から人が集まるイベント等についてももしっかり対応していきたい。

○各衛生課のリスクコミュニケーション事業について

委員 各衛生課でもリスクコミュニケーション事業をしていると思うが、ここでは先ほどのような食中毒に関することの啓蒙活動とかビデオを見せたりとかいうことをしているのか。

事務局 ビデオを見せているかどうかわからないが、食中毒予防の話は必ずさ

せていただいている。

委員 クイズ形式のチラシだったり、ちょっと迷路形式になっているといった、子どもでもとっつきやすいチラシ等をこういったところで渡すことができたらよいと思う。動画は意外と学校等でも取り入れにくいこともあると思うので、チラシ１枚のほうがもしかしたら目に入るということもあるのかもしれない。

3 閉会