

令和7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7年8月1日（金） 10時00分～11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：本城委員、松井委員
 - 消 費 者：久保委員
 - 食品関連事業者：宝満委員、秋丸委員、白水委員、須藤委員
 - 行 政：柏原委員、椿本委員、衣笠委員

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 議題

(1) 食の安全・安心に関する事業について

事務局 福岡市食の安全・安心の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6年度福岡市食品衛生監視指導計画実施結果」（資料3）、「令和7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、下記のとおり、質疑応答や意見交換を行った。

○アニサキスについて

会長 資料5のアニサキス食中毒発生状況について、令和7年の発生件数は全国の件数と比較し、福岡市3件というのは素晴らしいことで、行政の取り組みの成果の1つと思う。啓蒙活動も、YouTubeやポスター等でポイントを掴んで市民に啓蒙されている。いい成果の1つかなと思う。

事務局 昨年は、西鉄ストア全店でアニサキス食中毒予防ポスターを掲示してもらった。その他にも、スーパーマーケット協会にもご協力いただいて掲示していただいた。今年は、地下鉄車内や駅構内を中心にポスターを掲示している。また、市内在住の方を対象としてInstagram広告で啓発をしている。

会長 ラッピング電車などはいかがでしょうか。

事務局 予算の関係で難しい。昨年度よりはコストをかけて地下鉄内にポスターを掲示しているので、昨年度よりは目につくようになっていっていると思う。電車

に乗ってもスマホを見ている人が多いので、スマホで見られる仕掛けを作ったほうが良いと思い、今年はInstagram広告にコストをかけた。

会長 ポスターは、アニサキスがいるという説明だけではなく、対策方法がピンポイントに伝わっているので良いと思う。

○ノロウイルスについて

委員 今年、ノロウイルスの発生が増えているということだが、原因食品は何が多いのか。

事務局 生カキが多い。ここ数年の、ノロウイルス食中毒の発生原因は、調理従事者がウイルスを体内に持っており、手洗い不足で発生するというのが多かったが、昨年11月、12月ぐらいから、10年振りぐらいに生カキで食中毒になられた方が多い。しっかり火を通して、安全に食べていただければと思う。

委員 資料3の3ページ(20番)に「AppSuite(アプリ)を活用して情報を共有」とあるが、市民と情報を共有されるのか、それとも業界内で共有されるのか。

事務局 市役所内である。食中毒か感染症かは、調査しないと分からないので、関係部署と迅速に情報共有できるようにしている。

委員 生ガキはカキ屋さんで食べる場合と家で食べる場合があると思うが、家庭での対策についてもInstagram等で啓蒙活動されているのか。アニサキスやカンピロバクター食中毒は啓蒙活動が活発で、食中毒が減っているので、ノロウイルスもInstagram等の啓蒙で抑えられないかなと思った。

また、食品の安全性について、製造から販売まではとても強化されているが、フードチェーンの最後は家庭である。製造業やメーカーが頑張っても、家庭でもしっかり管理して食べないと食中毒の原因になるので、家庭での対策に関する啓蒙も検討していただきたい。

事務局 去年まではアニサキスとカンピロバクターが多かったので、それらに力を入れた。今年、ノロウイルスが急増したので、遅ればせながらホームページ等では展開を図っているが、動画までは追いついていない。そこは、課題と思っているので、アニサキスとカンピロバクターとノロウイルスぐらいは、流行しそうになったら動画で配信できるようにしたいと考えているので、前向きに検討したい。

会長 ノロウイルスは発生場所が家庭という場合もあると思うが、特定は難しいのか。

事務局 特定は難しい。新型コロナウイルス感染症が流行しているときは、手をよく洗うので、ノロウイルスによる食中毒も減少する。手洗いの重要性も併せて啓蒙したい。

会長 生カキを家庭で調理した時に、調理器具等にウイルスがついているということを認識して対応しているかどうか、難しいところがある。そういった情報が伝わればいい。

事務局 生カキから完全にノロウイルスを無くすのは難しい。

会長 あるという前提で、カキは食べる必要がある。また、食べた後、調理器具等に付いたウイルスをどう対応するのかというのが重要だと思う。

委員 ほんの数年前はノロが冬季のものと考えられていたが、最近は年がら年中、保育施設等で集団発生が起こっている。ようやく、ここ 1 カ月ぐらいは、集団発生の記者発表がなくなってきた。

啓発として、手洗いをしましょう、85 度で 90 秒中心部を加熱しましょうというのは、福岡市のホームページにもあるのでそれを活用している。

食中毒の件数に比べると、社会福祉施設、高齢者施設や保育施設の集団感染というのはすごく多い。そこから食品関係の方にヒットしないように、

AppSuite 等で感染症対策課と連携して、食中毒予防につなげている。

冬場になると、カキを食べる機会が増えることもあるが、ノロウイルスの遺伝子型がちょっと変わってきたというのも大きな影響がある。それがまた排便されて川に流れて、海に行ったら二枚貝に蓄積されてぐるぐる回るというのを考えると、夏でも岩ガキがあるのでちょっと心配していたが、思いのほか今は発生していない。ただ、これが少し涼しくなってきたらまた来るのかなと考えて、その指導はしっかりしていきたい。

会長 岩ガキはまさしく今が時期だと思うが、リスクは一緒か。

事務局 そうである。二枚貝は何でもリスクは同じ。

委員 中腸線にため込むから、夏場は冬場よりは排泄がいいのかもしれないが、溜まってくるとゼロはなかなか難しい。

会長 先ほどタイプが変わったとおっしゃったが、具体的には毒性型が変わったのか。

事務局 G2-4 というのが、今まで日本国内の主流だったが、10 年前にノロウイルスがものすごく流行した時は、G2-4 と、もう 1 つ G2-17 というものが海外から入って、それで爆発的に流行した。G2-17 は、毎年少しは発生していたが、欧米のほうで昨年ぐらいからかなり流行していて、それがどうも日本に入ってきたのではないかと考えられている。

G2-4 型が流行した後に、途切れることなく入れ替わるように G2-17 が流行しているので、令和 7 年もすごく増えている傾向なのかなと思う。

今年は 1 月から 4、5 月までは、G2-17 が全国で爆発的に食中毒を起こしている。今、夏でちょっと落ち着いているが、秋口からまた G2-4 が復活してくるのか、この勢いのまま G2-17 がいくのかというのは、われわれも注

意して見ておかねばならない。

○日本海裂頭条虫について

委員 珍しいものだと思うが、今までもあったのか。

事務局 この 10 年間で食中毒として報告されたのは 1 件だけ。昔は多分、もっとあったと思う。

委員 それは、気候の変化とか海流の変化によるものか。たまたまか。

事務局 サケの中にすごくいるようだ。サケは、消費者が食べる前に 1 回は冷凍されているケースが多い。冷凍すると、アニサキスと同じで死ぬが、サクラマスなど新鮮なものが手に入った時に、冷凍せずに、よく目視確認しないで食べてしまうとこういった事例のようになる。

○カンピロバクター食中毒について

委員 昨年、カンピロバクターは 20 代に多いということで、大学とかに啓発をされると聞いていたがどうか。

事務局 例年、カンピロバクター食中毒が流行しそうなこの時期に、大学と専門学校、約 100 校に配信している。英語バージョンもある。

○動物用薬品について

会長 資料 3 の 19 ページ、収去検査の違反概要について、牛や豚の腎臓から農薬が出ているのか。

事務局 動物用薬品である。

会長 腎臓に蓄積していくから、当たり前と言えは当たり前だが、これはよくあることか。それとも、まれに出るのか。

事務局 年に数件はある。本来は出荷前、投薬期間から期間を空けて出荷されるが、今回のケースはおそらくコンタミだ。餌を入れる槽がきれいに洗われていなくて、コンタミした可能性があるということはあるようだ。

会長 オクラから出てきているがこれは何か。

事務局 これは農薬で、すぐに事業者が回収に着手した。農薬の違反事例も時々ある。農薬の使い方を間違ったとか、そういうことが多い。最終的には農家を指導するが、それは管轄の自治体に指導していただく形になる。

会長 収去検査は年何回ぐらいするのか。

事務局 毎週、週に 2～3 回やっている。検体数としては年間 2500～2800 件ぐらい。

委員 動物用薬品は投与後どのくらい置いて出荷できるのか。農薬の場合は 2 週間ぐらいだと思うが。

事務局 2 週間ぐらいかと。

会長 恐らく排出系に出るから、2 週間あればと十分と思う。それよりも肝臓とかから出てくるといいうほうが、蓄積系に入るから危ない。

委員 休薬期間というのが家畜にはあって、その期間を守っていれば出荷できるが、動物の体調によってはその期間を越えていても薬品が検出されることがある。

そのことについては、食肉衛生検査所のデータを、畜産を管轄する県にフィードバックするなど市と県の連携を深めていきたい。

食肉衛生検査所は病気の肉や内臓などを排除するところだが、さらに生産段階で疾病などを防いで安全を確保するということが重要と考えられるので、県と連携して取り組んでいきたい。

会長 と殺前に採尿はできるのか。

委員 係留所に動物が入るので、排泄した尿を採取することはできるが、尿だけを見てもどの個体のものか明確には分からない。個体を決めて採ろうと思えば、できないことはない。

暑くて動物の体調が悪くなることも影響しているのかもしれないが、しっかり県と情報共有していきたい。

会長 これだけ暑いと、また整腸剤等を加えていくから、負の連鎖じゃないがリスクは高くなる。

委員 飼育環境については、扇風機やミストを設置するなど、畜産農家も工夫されていると思うが、経費がかかってくるので、コストを下げるとなった時に、餌や薬を少し抑えることを考える農家もあると思う。家畜保健所からもしっかり適切な飼育について指導していただきたい。

○食中毒の原因食品について

委員 資料 3 の 21 ページに掲載のある、ウェルシュ菌とプレシオモナス・シゲロイデス原因の食中毒について、原因食品は何か。

事務局 ウェルシュ菌は、社会福祉施設の給食。どの食品が原因かは特定できていない。ただ、提供した給食の中のどれかという形ではある。東区の社会福祉施設の高齢者施設だったが、委託を受けていた業者が提供した食品ということで行政処分をした。

令和 5 年度の事例であるが、プレシオモナス・シゲロイデスの食中毒でアユを食べた事例はある。

委員 あまり聞かないが、アユは焼いたら大丈夫なのか？

事務局 そうである。淡水魚系はしっかり火を通したほうが問題ないかと。

○動画での啓発について

委員 先ほどの動画（食中毒予防啓発動画）について、若者向けのツールだと思うので、非常に良いかなと思うが、速くて私には何を言っているのか分からない。今どきのスピード感なのだろうと思う。動画は、10秒ぐらいか。

事務局 動画は30秒。

委員 恐らく30秒で情報を全部伝えようとは思っていないと思うけれども、それにしても情報量が多い。仕掛けなので、トリッキーな、「危ねえ」みたいなものを出して、あとは「詳細はホームページで」みたいなのが良いと思う。

事務局 今年もまた仕掛けを作ろうと思っているので、ご意見を参考にしたい。

委員 スピードが早い割に字がちっちゃいと分からない。

会長 時間の割には詰め込んでいて、言葉が早いから、なかなか入ってこない。

事務局 もうちょっと情報を集約して、次回の参考にさせていただく。

会長 時間的にはこんなものでいいのではないか。

委員 今時はこんなスピードでみんな見るのなら、もうちょっとぱっと目に入るような色だとかはどうか。

事務局 17万回再生のうちの約30～40%の方がサイトに飛んでくれたので、仕掛けとして、初めてやった分には良かったかなと。サイトに飛んでもいただくのが一番重要なので。

委員 何であれが引っかかるのか。

事務局 福岡市在住の方がYouTubeを見ると引っかかる。見たいと思った動画を見る前に、時々広告として流れるものだ。

委員 だったら、やはり最初にばーんと出した方がいいですね。「その鶏、危ねえよ」みたいな。

事務局 スキップするとサイトまでいかないの、配信の回数にもカウントできない。いかにスキップされないような仕掛けを作って、サイトに行ってもらえるか。いろいろ工夫する。

○監視指導計画の重点事業の追加について

会長 前回の会議以降、重点事業に「弁当製造施設等における食中毒対策」が追加されたが、ノロウイルスの発生状況はその後いかがか。やはりピークとしては、1月、2月あたりが一番多いか。

事務局 ノロウイルスに関してはそうである。以降、弁当製造施設でノロウイルス食中毒の大きなものはない。現場はしっかり見ていただいているので、成果は出ているのではないと思う。ただ、小さな飲食店では食中毒はどうしてもあり、そこまでのフォローは、なかなか難しい。

会長 ということは、今年度の冬も重点的に対策をするのか。

事務局 そうである。今年もまた秋口からノロウイルスが増えてくると思うので、そこは監視指導と啓発をしっかりとやっていきたいと思う。

○外国人の食中毒について

委員 外国人の方が食中毒になることはあまりない？

事務局 ないことはない。O157、腸管出血性大腸菌で、報告はかなりある。なぜかという、外国の方が、食品工場で働かれることが多く、食品工場は毎月検便をしているので、それで網に引っかかって報告がくるという形である。

委員 外国の方が日本に来て、食事をする方もいらっしゃるが、そういう方々に対しても何か啓蒙活動はしているのか。

事務局 観光客向けというのはあまりない。ただ、日本に来て働かれている方に対して、食中毒、生の鶏肉など注意してくださいというような啓蒙活動はやっている。

○PFASについて

会長 PFASについて、国としてもまず公定法を作って、ちゃんとした情報提供をしようという体制にようやく来つつある。どのタイプに毒性があるのかの細かい基準ができてないから、このレベル以上あったら駄目という線引きが難しく、今も総量として測定している。

どのタイプに毒性があるのか細かく基準を設定すると、加工食品や水も監視の対象項目になるのではないかという気はする。そういった測定体制・監視体制を新たに設定しないといけないのが近い将来あるという気はする。

委員 PFAS が北九州のほうで出たということで私たちも学習会をした。

その時に福岡市のホームページを見たら、PFAS の検査結果が載っていて、安心感があつた。福岡市は早く、定期的に検査結果が出ると、ちょっと安心していけるかなと思った。

事務局 PFAS とは、有機フッ素化合物の話だが、永遠の化学物質と言われており、自然界ではなかなか分解されない特徴がある。

近年すごく問題化されており、来年の4月から、環境基準・水質基準、あと食品にも基準が出るようだ。次回の協議会の時に少しご説明したいと思う。

今までは、基準ではなく目標値みたいなものはあつた。福岡市の場合、水道局、あと環境分野だったら環境局が、主体的に調査している。

今のところ福岡市内で目立ったPFASは確認されていない。ただ、他の自治体は、井戸や水道から出てきている。近くに工場や飛行場、軍の基地や自衛隊の基地があるような場所が出ているので、来年4月以降、基準ができれば各自

治体検査結果を公表されていくのではないかと思います。

会長 PFASには種類がたくさんあり、そのうちのどれを検査対象とすべきかといったところがまず重要で、今の話は多分3種類ぐらいだと思う。世界基準的にも、どうサンプリングするかとか、前処理とか、その辺を公定化していないと、なかなか一律に比較評価できないから難しい。

例えば自治体がいろいろ検査をやっているけれども、それが正しいかどうかというのもまた別の話になる。同じやり方で評価していきましようという流れが来年4月以降ということになる

事務局 食品に関して言うと、ミネラルウォーターに基準ができるようになるので、福岡市内の飲料水製造業は収去検査してPFAS等の検査をしていくことになると思う。

会長 昨年、確か他県だが、野菜からPFASが出たとかいう話があった。そうになると、加工食品・生鮮食品に検査項目が増える形になってくるから大変かなと思う

事務局 風評被害につながるので、そこは注意して我々も情報発信しないといけないと思っている。

委員 現時点では、水に関してだけ検査という形なのか。

事務局 福岡市が今やっている検査は、水道局は水道水とダムなどの源水を、環境局は、井戸水や地下水等の検査をやっている。

委員 河川もやっているのか。

事務局 やっている。指針値を超えるものは、今のところ福岡市内では確認されていない。

委員 保環研でやられているということか。

事務局 水道局は水道水質センターという検査機関を持っているので、そこでやっている。保環研は環境局の調査分を検査している。

3 閉会