

令和7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8年2月9日（月） 14時00分～16時00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：古田委員、本城委員、松井委員
 - 消 費 者：久保委員、西本委員
 - 食品関連事業者：冨永委員、秋丸委員、白水委員、渡辺委員、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) 令和8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8年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）」（資料2）、「食中毒の発生状況について」（資料3）に沿って説明。

委員 資料3の食中毒発生状況の8ページ、セレウス菌食中毒について、炊飯後ご飯を常温で放冷し、翌日、チャーハンにしたらセレウス菌食中毒になったということだが、常温でセレウス菌は増えるのか。

事務局 セレウス菌自体は、自然界においてどこにでもいる菌。お米等にも付いていることはあり、増殖する温度帯が30度～50度。急速に冷却すれば問題ないが、温かい時間が続くと、セレウス菌が爆発的に増える。少量であれば問題ないが、爆発的に増殖した時に毒素を出す。その毒素が熱に強いので、後から加熱しても、毒素自体は無くならず食中毒が発生する。チャーハンやパスタ等を大量調理する時に常温での放冷が長くなると、リスクが高くなる。

会長 令和8年度福岡市監視指導計画（案）の重点事業に発生状況に応じた食中毒対策が入っているが、対策とはどのようなものか。

事務局 カンピロバクターとアニサキス対策は、近年、事業者指導及び市民啓発がうまくいっていると思う。ノロウイルス対策については、今年度、弁当製造施設と社会福祉施設を重点的に対策したところ、そこでは食中毒は発生していない。しかし、ホテルと結婚式場は重点対策に入っておらず、そこで食中毒が発生してしまったため、令和8年度は、大量調理施設であるホテルや結婚式場も含めて強化を図っていきたい。

会長 ホテル等、いわゆるプロが調理しているところに指導しないとイケないのは、いかななものと思うが、キャリアとしてノロウイルスを持っていても、症状がないと自覚がなく難しい。

事務局 注意はされていると思うが、手洗いがおろそかになると、ノロウイルスは少量で発症するので、食中毒になる。自分の体内に常にノロウイルスがいるものと考えて、プロとして手洗いをしっかりやっていただかないとイケない。食中毒事例も紹介しながら、指導していきたい。

委員 ノロウイルスは持っている人と持っていない人がいるのか。日頃、健康な人でも持っている、持っていないというのがあるのか。

事務局 体内に入っても発症する人と発症しない人がいる。健康でも持っていることはあるかもしれない。カキなど二枚貝を食べると、体内にウイルスが入ってくる確率が高いのは間違いない。カキは加熱すれば大丈夫だが、生カキはリスクが高い。

委員 1回ノロウイルスに感染すると、一生持っているのか。

事務局 そういうものではない。ただし、感染後は、1ヶ月ぐらいノロウイルスを排便時に億単位で出し続けるので、手洗いが重要。1度発症して治ったとしても、1ヶ月ぐらいは念入りに手洗いをしないと、ウイルスを広げるリスクは高い。

委員 コロナやインフルのように、ノロウイルス検査キットのようなものは市販であるのか。

委員 病院では便の検査キットがある。65歳以上と4歳未満は保険適用だが、それ以外の年代は数万円する。薬局で売っているようなものはない。

会長 恐らく感度の問題で市販の検査キットはない。簡易検査だと、ある一定数以上のウイルス量がないと陽性にならないので、そこもネックだと思われる。

委員 インフルエンザウイルス等は、体内に入って増殖し、口から出てくるが、ノロウイルスは腸でなければ増殖しないから、インフルやコロナのような市販の検査キットは無いのだと思われる。そのため、排便時にきちんと手を洗えば食中毒は防げる。

委員 テレビ番組等で手袋をして調理しているのを見かけるが、良い対策と思う。推奨されているのか。

事務局 手袋も非常に有効な手段だとは思うが、もろ刃の剣ではないが、手袋をしたままお金を触り、そのまま調理するということもあるかもしれない。手袋をしていることで安心してしまって、何でも触って良いというわけではないということが重要と思う。

委員 手袋をすると対策になるという啓発はしていないのか。

事務局 そこまではしていない。どちらかと言うと、しっかり手洗いをしよう啓発している。手洗いが不十分なまま手袋をしたら、手袋にウイルスが付着することもあるので、手洗いが最も重要だと考えている。

委員 カンピロバクターとノロウイルス、アニサキス、全て観光と関係がある。カン

ピロバクターで言えば鶏たたき、ノロウイルスだったらカキ小屋のカキ、アニサキスで言えばごまサバ。「福岡に行ったら食べておけ」というメニューがあげられる。福岡市民に対する啓発だけでなく、旅行者に対する啓発も必要ではないか。

特にごまサバは、寒流に乗って下りてきたサバにはアニサキスが少ないということで、福岡は生サバが食べられる土地なのだろうが、今は観光客目当てに、ほかの地域から仕入れたサバを生で出しているところもある。観光客に対する啓発もやって欲しい。

事務局 承知した。観光客に限らず、基本的に市としては、まず事業者が対策しないといけないので、力を入れているところ。消費者への啓発というのは、動画等を使ってなるべく多くの人に見ていただけるようにしていきたい。観光客など福岡市に来られる方にも食中毒の被害に遭ってほしくないなので、観光客に対して啓発できるところは検討していきたい。

委員 令和8年度福岡市監視指導計画（案）の「市の特性に合わせた衛生対策」について、お祭りでもいわゆる屋台ではないが露店が出る。お祭りは5月もあるし9月の放生会もある。最近は以前よりも暑い時期が長い分、暑い時期に露店で食べることも多い。室内ではない分、手洗いも十分にできない環境だと思い、怖いと思うのだが、そういった露店への対策は何をしているのか。

事務局 お祭りの時にやって来る屋台は、取り扱える食品が条例で厳格に決まっております。必ず加熱しないとイケない、生ものは出してはイケないなど福岡県内全域でルールがある。それが守られているかが重要で、大きなイベントがある時は、必ず保健所の職員が現地に行って一軒ずつ全部確認し、違反があれば指導する。お客様からの通報はあまり無いが、同業者から通報があることもあり、通報を受けた場合も、現場に行って確認し、必要な指導をしている。

委員 食中毒が増えたりはしていないか。

事務局 お祭りに関して、苦情や有症者が増えたということはない。お祭りは露店も確かに多いが、最近は、キッチンカーが来ることが多い。キッチンカーは、移動する固定店舗のようなもので、中は手洗い設備が付いている。キッチンカーも保健所の職員が監視を行って基準に合っているか確認している。

委員 令和8年度福岡市監視指導計画（案）にHACCPは入っているが、GAPも入れてはどうか。

事務局 GAPについては、監視指導計画（案）には入っていないが、市役所内の食品関係課の会議があり、その中で農林水産局と連携して対応している。

農薬については、食品衛生検査所が青果市場で検査した時に検出されることが多い。農薬が検出されたら、担当部局が農家に指導することとなっている。

委員 この協議会は「福岡市食の安全・安心推進協議会」となっており、食という中でGAPは含む、含まないというものではないと理解している。この協議会や食の安

全・安心の確保に関する基本方針の位置づけは、食を包括してやるという立て付けになっているかと思う。

会長 おっしゃることも分かるが、他局と連携しながら実施していくということで、まずは HACCP が重要だと思っている。その次のステップとして、GAP も監視指導計画の範疇には入っているのか。

事務局 GAP の担当部署が農林水産局になるので、そこと連携しながらにはなる。また、今回の監視指導計画は食品衛生法に基づき定めなければならないもので、この中に GAP を入れることは難しい。ただ、委員がおっしゃるとおり、「食」という全体を見れば GAP も含めてという話は当然のことかと思うので、関係部局と連携しながらやっていきたい。

委員 学校給食で使用されている食材について、遺伝子組換え食品やゲノム編集食品について、食の安全・安心について、福岡市のどの部局が管轄なのか教えてほしい。

事務局 遺伝子組換え食品やゲノム編集食品、食の安全・安心についての担当は、我々、食品安全推進課が担当になる。当課だけで解決しないものは、関連部局と連携しながらやっていく。学校給食であれば教育委員会と、こども食堂であればこども未来局と連携して対応している。

委員 遺伝子組換え食品は、今のところ国の基準に適合したものが流通しているから問題ないと考えてあるのか。

事務局 そうである。

委員 やはり食というのはいろんな部局にまたがっている。組織のマネジメントとして縦割りをつくったら、横の連携は取れないと思っているので、横の部局をつくるべき。福岡市の中に、食の総合的な部局横断的なものをつくる。例えば、技術関係だったら総合科学技術会議のようなもの。福岡市の中で、部局横断的な組織をつくって、そこにこの協議会も含めるべきではないかと思う。

昨年から米の供給不安も問題となっている。食の安全・安心といっても、食べられなかったら話にならない。供給面も含めて、食というのは全ての根幹なので、各部局ばらばらではなく、市長の直下やそれぞれの部局を横串に刺すような別の横串局をつくってやるべき。

会長 おっしゃりたいことは理解できるが、国の体制もそうっておらず、なかなか難しい。

委員 一委員の意見になるが、やはり、しかるべきところで話をする価値はあると思う。保健医療局が主体的に横断部局をつくってくれるといいと思う。

会長 食の安全・安心というのはなかなか抽象的で分かりづらいが、何かあった時に食品安全推進課が窓口になって関連部局と連携をとっているのは事実。将来的に、食の安全・安心について総合的に議論できる場があることは非常に重要だと思うが、現時点での組織でそれが担えるかというと、恐らく厳しいだろう。まずは事務局を介し

て、何かあった時に関連部局と連携を取りながら情報交換や伝達していくことが、現時点、この協議会ができることと認識している。「食」というのはどこまでを食というかとなると、口に入るまで、それから食べたあと、いろんな側面でその関連部局が関わることになる。遺伝子組換えについても、健康被害等が発生しないと、収去や監視、啓発などを実施する中で、マンパワーも含め厳しいかと思う。だから、何か問題があった時に、この協議会が入口となって、保環研などの検査機関も含め、関連部局にスムーズに情報共有をされている。

事務局 今、新たな組織をつくるというのはなかなか難しいが関連部局とスムーズに連携して対応していきたい。

会長 今後、福岡市に限定された食による健康被害がおきた場合、この協議会でどう対応するか対策を考えなければならないだろう。

会長 市内のスーパーで販売されている鶏たたきの監視について説明して欲しい。

事務局 市内のスーパーで販売されている鹿児島市で製造された鶏たたきの収去検査を実施したところ、10%ぐらいからカンピロバクターが検出されたため、製造者を管轄する自治体に指導を要請し、販売しているスーパーにも注意喚起を行った。引き続き収去検査を実施し、カンピロバクターが検出された場合は、管轄自治体や製造業者、販売業者を指導していきたい。

委員 カンピロバクターが検出された場合、その時に販売されているものは、全部駄目ということなのか。カンピロバクターが検出されるのは、鶏の個体差の問題なのか。

事務局 カンピロバクターが検出されたからすぐに違法ということにはならない。ほとんどの鶏はカンピロバクターを持っており、十分加熱せずに販売することはリスクがある。

委員 「福岡市食の安全・安心の確保に関する基本方針」はカバーする範囲が広いから、監視指導計画以外の食全体を包含した計画が必要なのではないか。

また、取引先にワシントン州で栽培されたリンゴを煮たアップルソースを販売するにあたり、放射性物質の検査をするからとサンプルを求められるが、放射性物質の検査は本当に必要なのだろうか。また、遺伝子組換え食品が気になる取引先の方で、「遺伝子組換え食品を食べても大丈夫ですか」という方もいる。

消費者は食について、正しく理解するチャンスをあまり与えられてないと感じる。今は YouTube で偏った情報を発信する動画を1度見だすと延々と抜けられないようになっており、問題だと感じる。

会長 放射性物質のことは、政治的な側面もある気がする。この協議会で議論するかどうかというのは違うような気がする。遺伝子組換えの件も、それが有害か無害か、委員の皆さんが判断できるかどうか。例えば、科学的な立場で無害と言った時に、それは安全かもしれないが安心ではない。この協議会は安全と安心の両方の名が付いているが、そういった議論をこの場でするのは違うと思う。「遺伝子組換え体ではない」

というのは言えるかもしれないが、「食べてはいけない、食べて良い」というのは、別の話という気がする。この協議会で重点的に調査する場合は、それなりの根拠が必要。

会長 令和8年度福岡市監視指導計画（案）の7ページのPFASの収去検査について、国の指導により対応されるのか。また、水を収去するのか。

事務局 市独自のものである。ミネラルウォーター類の規格基準が、4月に水道法の水質基準と同時に運用が開始する。市内にミネラルウォーター類の製造業者があるため、基準に対応したミネラルウォーター類か確認するため収去する。

このPFASのうち、PFOSとPFOAというのは今、日本国内で製造、販売、輸入はしていないので増えることはないが、過去に使っていたものに含まれているので、それが井戸水や地下水に入っている可能性はゼロではない。ただ、活性炭等で除去できるので、処理をすれば基本的には基準には対応できる。

委員 水道法で基準が改正されるのは4月なのか。

事務局 もう基準は改正されているが、現在は経過措置期間中で、4月1日から完全施行となる。

委員 それは水道法であって、食品衛生法の水質基準はまた別なのか。

事務局 食品衛生法では、食品、添加物等の規格基準が定められており、その中のミネラルウォーター類に、PFOS、PFOAの基準が4月1日から適用される。4月1日以降に製造したものでPFOS、PFOAが50ng/L以上検出されると違反食品となる。

会長 かなり厳しい基準値。それだけ安心を担保しているということだろう。

事務局 ミネラルウォーターは水道水の代替品になることから水道と同じ基準にしたというのが国の見解である。

委員 米の需給、あるいは遺伝子組換えの話ではいずれも国政レベルの話。

豆腐のパッケージから、順次「遺伝子組換えでない」という表示がなくなっている。そういう表示をしないというのが国の方針。EUでは遺伝子組換えは良くないと国自体が言っているようだが、世界的にはいろいろな見方がある。

特に米の需給については、いろんな原因があるように思う。自分たちが一番危惧しているのは、作る力が高齢化し、国内がだんだん衰えてきているのではということ。特に日本の4割を占める中山間地域は非常に生産性が悪く、行政の支援や財政支援が必要。国産米の価格が高くなると、輸入米という選択肢が出てくるので、みんなで考えていくべきことと思う。

委員 食品衛生協会の食品衛生指導員として巡回指導を行う中で、HACCPを知らない人が多すぎる。義務化されているので実施してくださいとは言いが、限られた時間の中で1から10までは説明できない。アプリを紹介したり、毎日記録をつけることが大事という話はするが、義務化から何年も経っているのに、取り組もうとしない人が多いのが現状。

コロナ前は対面での講演会や講習会があったが、今はオンラインの動画視聴だけで良いので、見たふりやながら見をして、全然頭に入っていない人が多い。

また、自分は1人でお店をやっているが、従業員が多く、バイトまで教育が行き届いていないのが現状。ゴム手袋の話もあったが、言われたとおり、ゴム手袋をつけて頭をかいたりするのを見る。そんなことすら分からないというレベルの低さは感じる。全店舗に回れるわけではないので、行ったお店ではそういう話はするが、なかなか浸透しない。

HACCPは義務化されているはずなのに、やらなくても罰がないから、忙しいと言ってやらない人が多い。やらないといけない理由をはっきりさせたほうが良いのではないか。例えば市内の飲食店などでは福岡市がつくったアプリを導入し、それを監視できるような状況ができれば、やらないといけないという意識に変わるのかなと感じる。

会長 せっかく YouTube の動画を作っているから、気楽に見られるような体制というのが必要かもしれない。

事務局 HACCP が義務化されて、まだ市内全施設を立入調査しきれていないので、まずは全施設を立入する。今、言われたとおり、今後どう継続させていくかは難しいところで、福岡市だけでなく、どの自治体も頭を悩ませており課題だと思っている。

会長 アニサキスとカンピロバクターは知らない人がいるのが非常に問題。大学の授業で動画視聴後にアンケートを取られたそうだが、初めて聞くという人がどの程度いたか。

委員 食中毒について一度講義をした後に動画を見た。アニサキスとカンピロバクターを知らない人の割合は不明だが、動画に対してほとんどの学生が、「分かりやすかった」、「すごく分かりやすかった」と答えている。しかし、この動画を知らなかった学生が97パーセントぐらいだったので、どうやって見てもらうかというのが重要。どうしたら若者が見るかという問いでは、SNSで広めるという回答が多かった。

委員 コースの3年生40人くらいと1年生120~130名の授業で2回流した。1年生だと入学して半年ぐらいだったが、カンピロバクターにかかった学生が5、6名いた。コースは専門的に食品衛生の授業をやっているが、カンピロバクター食中毒を経験したという学生が何人もいた。県外に旅行して、帰ってきて発症したという学生が結構いたのが印象的だった。

会長 旅行に行っただけかかったということはカンピロバクターの認識がないということで、問題だ。毎年、カンピロバクター食中毒は大学生など20代が多い。大学あるいは専門学校等で動画を流すのもいいが、家庭など、その前段階があったほうが良いようにも思う。「カンピロバクター」の名前は知らなくても、鶏刺しは気を付けないといけないということを知っているのだろうか。

事務局 ほとんど知らないのではないかなと思う。

委員 カンピロバクター食中毒になった人は知っているかもしれない。

会長 大学生になって外で食事をするとき、どういう認識をもって食行動するかが重要だと感じる。

委員 小・中学校の保健の授業は重要だと思っている。手洗いの内容もあるはずなので、そういう授業をきちんとやるのが、実は食中毒対策に効果があるのではないかと思う。

会長 おっしゃる通り。基本的には大学、あるいは高校での啓発が重要。入学式のタイミングでオリエンテーションがあるので、そこが最初のいいきっかけかなと思う。

委員 啓発動画の URL やその他啓発情報を各大学に 4 月の時点で送りいただけませんか。大学側はツールを持っているので、学生にこういう動画があるので見て下さいというお知らせができる。それも 1 つの手段だと思う。毎年やっても構わない。

事務局 是非、活用させていただきたい。

委員 福岡市は災害時の TKB（トイレ、キッチン、ベッド）の充実化に力を入れている。そこでの衛生管理も重要。せっかく助かった命なので、災害時の健康管理は重要。イベントやお祭り以外の災害時のキッチンカーの衛生管理についても、きちんとしていただけたらと思う。

事務局 キッチンカーについては、福岡市で営業許可を取ったら、福岡市内どこでも営業できる。許可を取る時に必ずキッチンカーの中を保健所の職員が確認する。また、イベントがある時もイベント会場に監視を行っている。災害時も適宜タイミングを見て監視していきたい。

委員 最近、小学生はタブレットを支給されている。タブレットの中に、小学生でも分かる手洗い動画などを入れておくと、小学生から啓発できる。教育委員会と連携してやっていただきたい。

委員 食品関係の施設として、食肉・青果・鮮魚市場において食肉・食品の検査や施設の監視を担当しているが、仕事の取り組みがその部署に限定してしまう傾向がある。生産から消費までの全ての段階で、それぞれがリスクを把握し、異常があれば、その原因物質や食肉・食品そのものを排除しないと消費者に危険な食べ物を提供してしまう可能性が高まる。検査関係の部署では生産者の方々と接触する機会がほとんどなく、特に畜産関係の生産者指導の管轄は県になるので、担当者に検査結果を提供し、県から生産者に疾病が発生したことを伝えてもらうようにしている。県には、生産段階で疾病が発生しないようにしっかり指導してほしいがなかなかうまくいかず苦慮している。その中で、「安全・安心な食品を消費者に提供することが全てに優先するという考え方を生産者の方々に伝えてもらいたい」と常々お願いしている。そのことを怠り、疾病が発生すると枝肉の格付けが低くなり、それが続くとどれだけ投資しても利益につながらないというような生産者の方々の心に響く伝え方を工夫する必要があると思う。消費者に対しても、鮮魚や青果市場でバックヤードツアーを実施している

が、食の安全・安心についてうまく伝わるような取り組みを進めたいと考えているので、この協議会において、今後とも様々なご意見をいただきたいと思います。

委員 他局との連携について話があったが、保健所から健康教育といった形で授業をさせていただくこともある。しかし、学校のカリキュラム等の都合で難しい場合もある。また、学校保健委員会というものがあり、学校独自で手洗いなどに取り組んでいる。タブレットでの手洗い等の動画配信については、学校のタブレット管理という問題もあるが、小さい頃からの教育は重要なので、そこも含めて話していきたい。

会長 小さい頃に習慣がつくといつまでも習慣化する。小さい頃の指導・しつけは重要。

委員 資料3の3ページの年齢層別発生状況について、令和5年に幼稚園・保育園に弁当を配送していた弁当製造事業者が大規模食中毒を発生させたため、9歳以下の患者が多くなっているとのことだが、食中毒の原因は何だったのか。

事務局 原因は従業員によるノロウイルス汚染。

委員 3ページの月別発生件数で、2月が多いのはノロウイルスが原因か。

事務局 ノロウイルスによるものである。令和7年は特に多かった。

委員 冬場はノロが多いのか。

事務局 冬場はノロウイルスが多い。最近は夏場も多く出始めた。

3 閉会