

## 令和元年度第1回福岡市食の安全安心推進協議会議事録概要

- 1 日時：令和元年8月7日（水） 午後 3:00～5:00
- 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，柴田委員
  - 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，徳島委員，岩野委員
  - 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

#### （1）食の安全安心に関する事業

**事務局** 福岡市食の安全安心に関する主な事業一覧（資料1），平成30年度福岡市食品衛生監視指導計画実施結果（資料2）及び令和元年度福岡市食品衛生監視指導計画（資料3）について説明。

**委員** カンピロバクター食中毒対策を重点事業として取り組んでいるにもかかわらず件数が減っていない。平成30年度は15件発生しており，対策を強化する必要がある。昨年度の「食品中の食中毒菌汚染実態調査」では，「生食用の鶏肉等」は5検体しか検査をしていない。加熱用の鶏肉からの二次汚染による食中毒も考えられる。加熱用の鶏肉のカンピロバクター陽性率はどれくらいか。加熱用の鶏肉の実態調査をしているのか。

また，今年度の監視指導計画では，アニサキスに対する対策が重点事業に挙がっていないが，アニサキスの実態調査や啓発事業に取り組む必要があるのではないか。

**事務局** 福岡市での加熱用鶏肉についてのカンピロバクター検査数は少ないが，食品安全委員会による鶏肉等におけるカンピロバクターの「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル」によると，2011年11月～2013年1月に静岡県内の小売店の市販鶏肉33検体を検査したところ，23検体でカンピロバクター属菌が陽性であった。

**委員** 二次汚染の可能性も考えられるので，福岡市でも毎年加熱用鶏肉の実態を把握する必要があるのではないか。

**事務局** 昨年度福岡市で発生したカンピロバクター食中毒15件のうち，施設が断定できた事例のほぼ全てで鶏刺しや鶏たたきを提供していることから，生または加熱不十分な鶏肉に対する対策を強化している。もちろん二次汚染対策も大切ではあるが，まずは生または加熱不十分な鶏肉を提供する施設を減らして喫食者を減少させる対策に力を入れている。二次汚染対策については，次の段階で対応していきたい。

また、アニサキスについては重点事業としてはいないが、全国的に食中毒の発生件数が多いことから、国からの指示によってアニサキス食中毒発生時に魚介類の廻り調査を実施している。全国的な調査結果の情報を基に、今後対策を実施したい。

**委員** 福岡はゴマサバを食べる食文化がある。福岡は魚が美味しいことで有名なので、国からの指示だけでなく、福岡市独自による積極的な姿勢で取り組むことが必要ではないか。

また、カンピロバクターは、加熱用鶏肉の実態を毎年把握する必要がある。生食用鶏肉と加熱用鶏肉の比較や啓発事業を積極的に取り組まないと、カンピロバクター食中毒は減らない。

**事務局** ここ数年、カンピロバクター食中毒対策を重点事業としており、食品の抜き取り検査を強化している。今年度は鶏刺しや鶏たたき等の加熱不十分な鶏肉等を中心に検査を行う予定である。30検体の検査を行い、汚染実態を把握して必要な指導につなげていきたい。ご意見をいただいた加熱用鶏肉の実態調査については、実施に向けて検討を行う。

**委員** 7月に中央区で発生したカンピロバクター食中毒では、鶏レバーの串焼きが原因食品と考えられるが、営業停止は2日間である。営業停止について、他の県や市の状況を見てみると、1日のところも2日のところも3日のところもある。カンピロバクターが付着している可能性が分かっているが、生で鶏刺しを提供することと、串焼きの加熱が十分でなかったこととは意味は違う。一律の停止期間とするのではなく、鶏刺しを提供して発生した食中毒に対しては停止期間を長くすれば、鶏刺し等を提供しないという意識に変わるのではないか。

**事務局** 本市では重点事業としてカンピロバクター食中毒対策を実施しており、加熱不十分な鶏肉等を提供する施設への監視指導を強化している。加熱不十分な鶏肉の代表例が、鶏刺し、鶏たたきであり、中心部まで加熱するつもりのない焼鳥のレア焼きも、鶏刺しや鶏たたきと同様にリスクが高いものと考え、指導している。食肉販売店に対しては、販売する際に加熱用の鶏肉か、生食可能な鶏肉かを明示すること、飲食店に対しては、①中心部まで十分に加熱しない料理に加熱用の鶏肉を使用しないこと、②加熱用の鶏肉は中心部までしっかり加熱すること、③どうしても鶏刺しやレア焼きを提供する場合には、生食可能な鶏肉を使うことを指導している。

これらを踏まえると、中心部まで加熱するつもりだったが、結果として加熱が不十分で食中毒になった串焼きの提供と鶏刺しの提供とでは、ご指摘のとおり食中毒発生の意味合いが異なり、最初から中心部まで加熱するつもりのないレア焼きの提供も、鶏刺しや鶏たたきの提供と変わらない。

ただし、食品衛生法における営業停止は、食品衛生上の危害の発生防止、拡大防止及び再発防止に必要な対策を実施するのに必要な期間を算定して決めているため、悪質性が高くても営業停止期間を長くすることはできない。

**委員** 焼鳥屋は多数あるが、どのように指導しているのか。

**事務局** 福岡市内では、鶏刺し、鶏たたき、レア焼き等の加熱不十分な鶏肉等を提供する施設を約400件把握している。それらの施設に食品衛生監視員が立入検査を行い、使用している鶏肉は生食用の物かどうか確認を行い、生食用でなければ加熱不十分な料理に使用しないよう個別に指導を行っている。

また、カンピロバクターの食中毒対策に特化した衛生講習会を開催して、鶏を処理する際にはどうしても鶏肉がカンピロバクターに汚染されてしまうことを映像で示し、生で鶏肉を提供するのは衛生的ではないことを説明している。加熱不十分な鶏肉等を提供する危険性を繰り返し説明することによって、提供する施設は減少しつつある。

**会長** 実際に調理をする従業員は、アルバイトの学生や外国人留学生が多いので、店のオーナーや責任者に従業員への教育をするよう伝えないと指導が行き届かないのではないかと。

**事務局** 従業員への教育は営業者が行うべきものであり、まずは営業者に対し、中心部まで加熱しない鶏肉は非常に危険なので提供しないよう指導している。営業者からは、客から求められるため提供せざるを得ないとよく言われるが、繰り返し指導することによって、提供する施設の数は少しずつ減少している。

また、市民啓発にも力を入れて取り組んでいる。カンピロバクターの食中毒患者の多くは10歳代や20歳代の若年層であり、学生が非常に多いことから、その層に広く行きわたる方法を考えて、市民啓発を実施している。

**会長** 若者は唐揚げが好きだが、唐揚げは十分に加熱されて提供されているのか。レア調理は焼鳥だけか。

**事務局** 唐揚げを調理する過程で加熱が不十分なことはあると思うが、中心部まで火を通さない唐揚げの調理というのは把握していない。

**委員** 小児科では、家庭の唐揚げでカンピロバクターになる子供が何人もいる。業務用で十分に揚げている唐揚げはいいが、家庭では加熱が悪いと発症する。鶏肉はほぼ100%カンピロバクターに汚染されているという感覚で、しっかり加熱するよう教育していくしかないのではないかと。家庭で食べた場合は食中毒として訴えることはないが、繰り返し指導するしかないと思う。

**事務局** 家庭での食中毒は、ご指摘のとおり唐揚げの加熱不十分ということも考えられるが、サラダなどの加熱しない料理をあわせて調理することも多く、食材による二次汚染ということもあり得ると思う。中心部まで鶏肉を加熱することと併せて、食材の二次汚染にも十分気を付けるよう、機会を捉えて広報・啓発を行っていきたい。

**委員** 福岡市の食中毒発生件数の半数がカンピロバクターによるものなので、当然、カンピロバクターに注目せざるを得ないと思う。半数がカンピロバクターという自治体はあまりないと思うかどうか。

**事務局** 自治体ごとの件数は手元にはないが、全国では昨年度最も発生件数が多かったのはアネキサスであり、その次がカンピロバクターである。

**委員** 食中毒の半数がカンピロバクターというのは、福岡市の特性であり、他の自治体と統計的に差はあるように思う。食品安全委員会のリスクプロファイルや厚労省の統計を見ていると、市販鶏肉の5割から7割ぐらいいはカンピロバクターが付着していると思う。10年ぐらいデータを見ているが、教育するときには6割から7割ぐらいいは付着していると話している。

鶏肉は加熱しなければならないという指導を後押しするのは、実態把握である。自分たちの身近な

福岡市の実態ということで、より説得力が増すと思う。加熱を十分に行うという指導方法そのものは間違っていないが、これをより有意なものに説得力があるものにするには、自分たちの周りのデータがあったほうがいい。統計的に説得力がある方が、指導の実効性がより高くなると思う。

**委員** 総務省が実施している家計調査によると、九州地区は鶏肉の消費量が全国平均の2倍となっている。がめ煮や水炊きなど、鶏肉に接触する機会が非常に多い地域であることから、カンピロバクター食中毒の発生が多くなるのはやむを得ない。だから、福岡市が先進的な取り組みをすべきだと思う。また、実態調査をする時にはカンピロバクターの陽性率のほか、菌数検査による汚染度も把握する必要がある。

**事務局** 福岡市におけるカンピロバクターの陽性率については、過去の検査結果を確認し、次回の会議で報告する。今後、ご指摘の菌数検査を含めて、加熱用鶏肉のカンピロバクター汚染度の検査に取り組んでいきたい。

**会長** アニサキスについて、ゴマサバを食べる食文化の割には発生件数が12件。病院からの通報より、本当はもっと患者は多いのではないか。

**委員** 病院に行かなくても治ることもある。

**事務局** アニサキスはかなり痛いと聞いているので、患者のほとんどは病院に行っていると思う。昨年度は全国的にアニサキス食中毒の発生が多く、病因物質別発生件数として最も多かった。全国的には今年度は昨年度ほどは多くないと言われており、福岡市も同様である。

**会長** アニサキスはよく噛めば大丈夫である。

**事務局** 細菌と異なり、アニサキスは目で見ることができる大きさのため、しっかり噛めばリスクは少なくなると思う。しかし、それだけでは難しく、冷凍するなどの対策が必要である。

**委員** 短く切るなどの対策もあるが、アニサキスは透明で渦を巻いており見つけにくい。

**委員** 店で見つけて除いていることが多いが、技術レベルが下がってくると今後どうなるかわからない。

**会長** 技術の劣化やアルバイトの問題がある。調理場職員への従業員教育が必要。

**委員** 飲食店では、食中毒が発生すると店が潰れる潰れないの話になるので、相応の衛生教育レベルが伴わない人には危険な食材を触らせないというのが今までの流れではあった。しかし、今後教える人が減ってくると、先んじて供給する側も対策をとらないといけない。漁協の観点からはどうか。

**委員** 魚、特にサバには必ずアニサキスがいるという前提で確認している。魚が古くなれば古くなるほど、アニサキスは内臓や筋肉に入っていく。

**会長** 結局、店のオーナーから従業員への教育をしっかりとすること、そうでないと店が営業停止になるということを十分に伝えないといけない。

**事務局** ご指摘のとおり、魚介類販売業の営業者は魚にアニサキスがいると十分に分かっていることから、アニサキス対策を徹底するため、従業員教育をしっかりと行うよう指導に努めている。

会長 消費者の意見はどうか。

委員 サバは生では危ない、焼くか冷凍しないといけないという感覚を持っており、私はこれまでアニサキス食中毒になったことはない。

## (2) 福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針について

事務局 改正食品衛生法の施行状況や福岡市第 10 次基本計画における「食の安全安心の確保」施策の位置付けや目標を勘案しながら改定内容を検討し、協議を行うことを説明。

## 2 報告

### (1) 食品衛生法等の改正について

事務局 令和元年 7 月厚生労働省講演資料「食品衛生法等の改正について」(資料 4) について説明。

会長 市場の HACCP はどうなるのか。

事務局 原則として全ての食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理が必要になる。中央卸売市場の青果物についても、HACCP に沿った衛生管理が求められることになる。

会長 卸売市場に入るまでは農産物で農水省の管轄、卸売市場に入ったら食品となり、厚労省の管轄になるのか。

事務局 農産物は GAP で生産管理し、途中から厚労省の管轄である HACCP に移行していく。

会長 しかし、農家で GAP の認証を受けている人はごく少数である。水産業はどうか。

委員 卸売市場自体の制度設計が議論されており、築地から豊洲へ市場が移転する時の衛生のことで制度が見直されているので、HACCP にとってプラスとなっている。世界基準で一番厳しい EU に対応できるようにという理想の下、現実とどう折り合わせるのかというところで、経済規模によって中小企業向けと大企業向けで分かれていたものが、食品に関しては近づいてきている印象である。地方においては、実際どの程度までするのか、擦り合わせが行われていくと思う。

会長 直売所の漬物はどうか。

委員 GAP と HACCP、農産物から食品に変わる段階をうまく押さえないと難しい。

ポジティブリストに関連して、福岡市とは農林水産局と一緒に、圃場から採った出荷前の農産物の残量農薬検査を市内の農産物を対象に実施している。資料 1 の「福岡市食の安全安心に関する主な事業一覧」に自主的衛生管理の推進への支援として「市外産農産物の残留農薬検査」の事業があり、市内農産物の残留農薬検査を市外産の農産物へ拡大すると記載されている。これは啓発だけなのか、それとも具体的な検査の計画があるのか。

事務局 出荷前農産物の残量農薬検査は、「農産物の安全・安心推進事業」の取組みのひとつとして、市内産の農作物を対象に始めた。その後、福岡市中央卸売市場青果市場を通過する野菜のブランド化のため、市内産だけではなく市外産についても検査対象を広げようと計画している。しかし、協

力していただける市外の農家の方がなかなか見つからず、検体の確保が難しいと聞いている。

**委員** 農薬取締法で規定された農薬以外は、食品衛生法ではポジティブリストで排除される。

例えばトマトのベト病に効く農薬はミニトマトで使うことはできず、ミニトマトで検出すると違反になる。そのようなことがないように日誌を付けているが、提出用の用紙に書く時に転記ミスがあったりし、出荷 2 週間前まで使用可能な農薬を出荷 1 週間前に検査すると、食品衛生法上の規定よりも高い数値が出ることがある。そのため、出荷前農産物の残量農薬検査を市外産に拡大しようとすると、ポジティブリストの関係で非常に難しいと思う。

**会長** 福岡市は迅速検査をせず精密検査だけを行っているから、1 週間後に検査結果が分かった時は、すでに食べた後となる。そういうことが起こるから、出荷前に検査を行い、市場に入ってくる段階でチェックしようとしているのではないか。

**事務局** 青果物の残留農薬検査は、迅速検査も行っている。迅速検査を行った上で、違反を確定するために精密検査を行うことから、違反確定まで 1 週間程度かかる。

「農産物の安全・安心推進事業」については、農家が農薬をきちんと適正に使用することが前提であり、きちんと使えるものを使える期間、適正な量を使い、それを記録する。記録をした結果と検査結果を照らし合わせて、「問題なし」という確認をするための事業である。農家が普段からやっていることを、食品になる前の段階の検査で確認をする。確認をすることによって、違反の食品が少なくなるように考えて実施している事業である。

**委員** 残留農薬の確定検査をするのに 1 週間かかるというのは、人手が足りないのか、それとも装置が足りないのか。

**事務局** 全体で長くて 1 週間、迅速検査で 1 日～2 日かかるので、確定検査そのものは 3 日ぐらいかかる。それは人手の問題でも検査機械の問題でもなく、検査の方法としてそれだけの時間を要する。

**委員** 全リストを一斉分析するのは大変だと思うが、使用履歴がある、あるいは使用が予測される化合物であれば、それほど時間はかからない。検体にもよると思うが、前処理に時間がかかっているという理解でいいのか。

**事務局** 残量農薬は規定されている全ての項目を検査しているのではなく、使用する割合が高いものを中心として約 200 項目を一斉分析で効率よく検査している。前処理にどうしても時間がかかってしまうため、検査に時間がかかる。

**委員** この協議会は食の安全安心の推進に関する協議会であり、食品表示の問題は消費者にとって食の安心にかかわるところである。食品表示に関する取組みは、資料 1 の「福岡市食の安全安心に関する主な事業一覧」の「食品表示の適正化」、資料 2 「平成 30 年度福岡市食品衛生監視指導計画実施結果」の「食品表示に関する監視指導」に記載されているが、農林水産局や健康増進課、食品表示法所管の消費者庁の出先である市消費生活センターとの連携など、食品表示に関してはもう少し幅広い記載が必要。消費者として関心の高い食品表示に関する取組みがはっきりとしていないのはおかしいので、先ほど説明のあった「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針」の中で、食

品表示に関する取組みの強化、連携強化を含めて、食品表示をもう少し出していくべきである。安全安心に関する協議会であれば、食品表示法が来年度から完全施行されることに関する取組みが、もっと記載されていいと思う。

**事務局** 食品表示法に関しては、経過措置期間が終了するということも含めて、様々な事業を実施している。ご指摘のとおり、食品表示法に関する事業を分かりやすく、また実施している事業については見やすく記載したい。

**会長** HACCP について、事業者に対する設備の更新や投資への支援はあるのか。

**事務局** HACCP に関して、福岡市では施設の更新のための補助事業は行っていないが、農林水産省が行っている。

**委員** 収去検査は食品衛生監視員の資格を持っている人間が必要だと思うが、福岡市の食品衛生監視員の人数は他の自治体と比較してどうか。

**事務局** 食品衛生監視員の人数は、人口比で考えると概ね同程度だと思う。

**委員** 食品衛生監視員は異動が激しく、専門性が育っていないのではないかと。ちゃんと専門家を育てていかないといけないと思う。

**委員** 食の安心安全を守るため、福岡市だけで全てを対応するというのは大変だと思う。業務や予算に関する情報や県や国の体系の中で福岡市が何をしているのかという情報の共有をしてもらえれば、より良い協議ができると思う。

### 3 閉会

- ・次回は、令和2年2月頃開催予定。