

## 令和2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2年8月11日（火） 14時～15時30分
- 2 場所：あいれふ 10階講堂
- 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：土内委員，村上委員
  - 食品関係事業者：高田委員，兵藤委員，安倍委員，徳島委員
  - 行政：山下委員

### 1 開会

#### (1) 新型コロナウイルス感染防止対策の協力依頼

- ・入室前：体温の測定，体調の確認，手指のアルコール消毒及びマスクの着用
- ・会議中：ソーシャルディスタンスを守るための着席及び換気のための出入口開放
- ・会議後：体調不良が出た場合の事務局への連絡

#### (2) 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。

#### (3) 会長選出及び会長代理の指名

- ・「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。
- ・「設置要綱」第3条第5項に基づき，会長の職務を代理する委員として会長が本城委員を指名。本城委員が受諾し，他の委員も了承。

### 2 議題

#### ○ 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），「令和元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2年度福岡市食品衛生監視指導計画」（資料3）について説明。令和2年度福岡市食品衛生監視指導計画の重点事業について，新型コロナウイルス感染症の影響による変更点として，①「HACCPに沿った衛生管理の義務化への対応」のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者に対するHACCPに特化した講習会開催の見直し ②「市の特性に合わせた衛生対策」の「イベントでの衛生対策」についてイベント中止等に伴う実施不可を報告。

**会長** 今年度の監視指導計画について，計画どおりに実施できていないことは理解できた

が、もう少し詳しく説明して欲しい。HACCPについて当初考えていた講習会ができなくなり代替案を考えるということだが、具体的にどういうことを考えているのか。

**事務局** 1点目の計画どおり実施できていない点について、食品衛生の監視指導は食品関連施設に立ち入り、施設の衛生状況を確認することが中心である。新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、職員が施設に立ち入ることを控えており、特に緊急事態宣言中は、食中毒事故発生時の原因追及のための調査や新たに営業許可を出すための施設検査など、どうしても現地調査を行わないといけない場合のみとした。宣言解除後は立入検査を行っているが、保健所は新型コロナウイルスに関する業務が著しく増加しており、食品衛生を担当している衛生課も保健所の一部であることから、感染症対策に人員を割いており、計画どおりに監視指導を進めるのが難しい状況である。

例えば、収去検査はほぼ実施できていない。これは衛生課が収去に行けないことと、保健環境研究所が食品の検査を行えないことが理由である。保健環境研究所は新型コロナウイルスのPCR検査を行っており、他の職場から応援の人員を得て何とか患者検体の検査に対応している状況であり、食品の検査までは手が回らないためである。

2点目のHACCPについて、当初はHACCPに特化した講習会の開催を考えていたが、狭い空間に多数が密集する3密の状態を招くような講習会は開催しないこととされていることから、代替案としてeラーニングの活用と極力広い会場で人数を絞って開催する講習会への変更を考えている。

**委員** 資料2の8ページの保健所独自計画検査のテーマに「キュウリが食品中の一般細菌数に与える影響について」がある。今年はキュウリが非常に不作で高値になっているため、気になった。また、青果物の残留農薬違反は、資料2の16ページのオクラとかつおなの2件か。

**事務局** キュウリについては、キュウリの表面は凸凹しているため、水洗いだけでは表面に付いている細菌を落とすことが難しい。そこで、城南区保健福祉センターでは、キュウリの有効な殺菌方法の検討に取り組み、熱湯にキュウリを短時間浸けることで、食感を損なうことなく一般細菌数を劇的に減少させる方法を見出した。

残留農薬の違反については、16ページ別表の2件で、国産のオクラとかつおなから微量ではあるものの一律基準を超える農薬が検出された事例である。

**委員** カンピロバクター食中毒について、資料2の11ページを見るとカンピロバクターの食中毒発生件数は減っていないように思える。大学生などの若年層への啓発が対策として挙げられているが、効果は出ているのか。若い人の患者数は減っているのか。

**事務局** カンピロバクターは鶏肉に付着していることが多く、また鶏肉は高率でカンピロバクターに汚染されている。十分に加熱すれば食中毒の発生リスクは低くなるが、最近の肉の生食ブームに伴い、鶏刺し等の未加熱または加熱不十分な鶏肉を提供する飲食店が増えており、鶏刺し等を提供する事業者への監視指導の強化を図っている。

今年度のカンピロバクター食中毒対策について、資料3の5ページをもとに説明させていただく。

対策1の「鶏刺し等を提供する事業者への対策」について、鶏刺し等を提供している飲食店等に年1回以上立入検査を行い、鶏刺し等を提供することのリスクを周知している。鶏刺しは法的に禁止されていないので提供を中止させることはできないが、食中毒のリスクを説明し、提供を控えるよう指導している。

対策2の「食肉販売事業者等への対策」について、鶏刺し等を提供する飲食店に対し、食材の鶏肉が生食用かどうかの調査を行っている。生食用の鶏肉を使っていると回答する飲食店もあるが、実際にその店に鶏肉を納品した食肉販売業者に確認を行うと、加熱用の鶏肉であることが多い。そのため納品の際に、加熱用であることが明確に分かるように、「加熱用」である旨の表示や伝票への記載を行うよう指導している。

対策3の「若年層に着目した市民啓発の実施」について、カンピロバクター食中毒の患者は若い人が多いことから、加熱不十分な鶏肉を食べることの危険性を分かってもらうため、大学生や専門学校生を対象に啓発を行っている。効果は数値で示しがたいが、大学や専門学校の協力を得てメルマガなどを活用して啓発を実施している。

**会長** 今年度のカンピロバクター食中毒の発生状況はどうか。

**事務局** 6月末の時点で、今年度は福岡市内で8件の食中毒が発生しており、うち3件がカンピロバクター、残りの5件がアニサキスである。

今年はウイルス性食中毒の発生件数が少ない。これは新型コロナウイルス感染防止のため、皆さんが手洗いをしていること、外食を自粛していることが理由ではないかと考えている。

**委員** カンピロバクター食中毒に関して、息子は鶏刺しが好きなので、飲食店でも食べないように伝えたい。消費者の立場では、アニサキスは調理の際にしっかり確認を行っている。エフコープとしては1年に1回広報紙で注意を行っている。

**委員** 新型コロナウイルスの影響で計画どおりに実施できないことは理解できたが、資料3の14ページの別表1の年間計画について、必ず実施しなければいけないこと、やろうと思えばできること、実施できないことに分け、できるものについては、いつまでに何件行うかを明らかにしないといけない。この計画では適宜実施とされ、数値目標がなく、曖昧である。

**事務局** 監視指導計画の年間予定に記載している新規施設調査は、営業許可の申請を受けたら必ず実施しなければならないものであり、通常監視は「各施設の状況に応じ実施」と記載しているが、できる限り多く実施したいと考えているものである。また、この計画には記載していないが、食中毒が発生した場合の事実確認・原因究明・再発防止については、必ず実施しなければならないものである。それ以外のものは、本来であればその時点ごとに数値目標を定めて修正を行うべきであるが、現状はできていない。

**委員** 今後、政策を運営していく上で検討して欲しい。

**会長** 漁業者の立場でアニサキス食中毒をどう防げばいいか、どのように啓発をすればいいかアイデアはないか。

**委員** 漁業者の立場から言うと、サバにはアニサキスが必ずいる。アニサキスは海から獲った後の流通段階の問題であり、消費者への提供方法にも関係する。例えば魚屋や飲食店で刺

身にして提供するのでない限り、サバからアニサキスを取り除くことはできない。そのような観点から啓発を行わなければならない、対応が難しい。また、どの段階でアニサキス食中毒が発生したのか、家庭なのか飲食店なのか魚屋なのかが分からないと指導も難しい。

**会長** 今年度のアニサキス食中毒は5件ということだったが、家庭あるいは店、どちらで発生しているのか。

**事務局** 今年度発生したアニサキス食中毒5件は、いずれも医療機関から保健所への連絡で探知したものである。アニサキス食中毒の調査では、患者に対して症状が出る前3日間にいつどこで生魚を食べたか聞き取りを行う。例えば前日に1回しか食べていなければ、その魚がほぼ間違いなく原因であることが分かるが、生魚を食べている回数が多く、さらに家庭で調理を行ったりしていると、どれが原因となったか断定できないことがある。アニサキス食中毒5件のうち、原因施設が判明したものは3件、残りの2件は原因施設不明である。

**会長** 特に今年は家庭内で調理することが多い。また、サバだけでなく他の魚介類にもアニサキスがいることから、原因を調査するが難しいのではないかと思う。

**委員** 新型コロナウイルスの影響で、店内飲食の代わりにテイクアウトを行う店が多くなった。行政や団体もその動きを応援しているが、外食業の中でテイクアウト専門の衛生管理に慣れているところは少なく、不安を感じている。ご飯を冷まさずに容器に詰めたり、魚も軽く加熱しただけで詰めて販売したりしており、そのような状況ではすぐに細菌が増殖する。福岡市でもテイクアウトを推奨しているが、食の安全に関してどのような対応をしているのか気になっている。

**事務局** 福岡市でも経済面から、テイクアウトを始める事業者を支援している。しかし、支援を行った事業者が食中毒事故を起こしてしまえば意味がないため、福岡市が支援を行う施設全てに保健所が立入調査を行い、どのような食品をテイクアウトにするのか、どのような衛生管理を行うのかを確認している。委員ご指摘のように、熱いまま持ち帰り容器に詰めることのないように、また調理から喫食までの時間が通常より長く危険である点を理解してメニューを選ぶようになど、全施設に指導を行っている。

**委員** 福岡市のホームページで「認定店」と出ている施設や福岡市がオフィシャルに応援している施設に対して指導を行っているということか。

**事務局**：そうである。もともとテイクアウト事業を行っている店はこれまでのノウハウがあるので対応できているが、新型コロナウイルスの影響で急にテイクアウトを始めた施設は食中毒の発生リスクが高い。新たにテイクアウトを始めた施設を把握する方法のひとつとして、福岡市が支援または応援する事業者を確認し、それらの施設全てに食品衛生の観点から指導を行っている。

**委員** 一般消費者として、このコロナ禍で自宅での食事やテイクアウトを利用することが多くなったが、家庭内で発生した食中毒の原因究明が難しいことやこれまでテイクアウトをしたことがない店の現状を知って不安になった。そういうことをもっとお知らせして、立入検査や指導をしてもらえると安心できる。

**事務局** テイクアウト施設は可能な限り、立入検査を行い衛生指導を実施する。家庭での食中毒も原因となる飲食店や販売店が判明した場合には行政処分を行うこともある。原因が判明しなかった場合にも、原因の可能性のある施設には、それぞれの原因と考えられる食品や病因物質に応じて指導を行っている。

**会長** 輸入品の検査は例年どおり行っているのか。

**委員** 輸入食品は、毎年国で監視指導計画を策定しており、ホームページで確認することができる。監視指導計画では、食品を171種類に分けて検査件数を割り当て、全国の輸入食品届出窓口32カ所に、輸入届出の割合に対して年間検査件数が割り振られている。その検査件数は必ず実施しなければならないため、現在懸命に対応しているところである。

食品の検査体制に関しては、残留農薬や抗生物質などの難しい検査は横浜と神戸にあるセンターに収去品を送付して検査を行い、それ以外のサイクラミン酸やソルビン酸などの添加物の検査、微生物の検査を検査課がある5カ所の検疫所で行っている。福岡検疫所にも検査課があり、冷凍食品や食肉製品の規格基準などの微生物検査を行っているが、肉のカンピロバクター検査をすることはなく、魚もアニサキスの検査は行っていない。

新型コロナウイルスの関係で、輸入食品も検査が難しくなっている。検疫所職員も羽田と成田の応援に多くの人員をとられ、検査を行うのが難しい状況である。監視指導計画で決められた年間検査件数は必ず実施しなければならず、新型コロナウイルスであっても国は年間検査件数を減らすとはしていないため、件数をこなすために検査を行っているところである。

輸入肉に関して、九州・福岡は鶏肉を食べる文化があり、輸入食品の中の鶏肉の輸入の割合が他の検疫所と比べて非常に多い。輸入国はブラジルが大体80%以上で、それ以外はタイ、アメリカなど。冷凍品の加熱加工用であって、輸入品に生食用の鶏肉はない。

輸入魚に関して、港では冷凍品が主となる。サバは、ノルウェーや欧米で獲れたものを中国で三枚におろして骨を抜く処理を行い冷凍されたものが入ってくる。その他、中国で味付けをして軽く焼いて冷凍したものも入ってくるが、サバが生の状態で入ってくることはない。もし入ってくるのであれば飛行機の貨物だが、サバは足が早いので飛行機で入ってくることも考えられず、サバは100%冷凍である。

生の状態で入ってくる魚は、福岡空港ではチリからのサーモン。内臓を除去して頭と尾が付いた状態のものが氷入りの発泡スチロールの容器に入れられて、飛行機で入ってくることもある。船だと冷凍品を三枚におろし、シートに真空パックした状態で、生食用として入ってくることもある。

**会長** 福岡県の保健環境研究所でも、かなりの手が新型コロナウイルスの検査に取られており、理化学検査が大変と聞いた。

**委員** 福岡市には食鳥処理場はどのくらいあり、どのような指導をしているのか。

鶏肉のカンピロバクター汚染は、直接、肉が汚染されているのではなく、鶏を処理する段階で内臓が肉を汚染することが原因であるため、食鳥処理業者への指導が重要だと感じている。

**事務局** 食鳥を処理する場合には、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基

づき、事業の許可を取る必要がある。許可を取得している食鳥処理場は、福岡市内に令和元年度末で 12 施設ある。食鳥処理場は、大規模なものと小規模なものに分類され、小規模な食鳥処理場とは年間処理羽数が 30 万羽以下のところであり、市内 12 施設は全てこの認定小規模食鳥処理場である。大規模な食鳥処理場は、行政あるいは行政が指定した検査機関による食鳥検査が必要だが、認定小規模食鳥処理場は食鳥処理衛生管理者が施設ごとに認定された確認規程をもとに、確認を行っている。

### 3 報告

#### ○加熱用鶏肉のカンピロバクター属菌汚染度調査について

**事務局** 「加熱用鶏肉のカンピロバクター属菌汚染度調査について（結果報告）」（資料 4）について、前回の協議会での意見をもとに汚染度調査を行った経緯等を説明し、調査結果を報告。

**委員** 定量検査は MPN 法だと思うが、菌数は 100 グラム当たりか、1 グラム当たりか。

**事務局** 100 グラム当たりである。

**委員** カンピロバクターが多く検出されるというのは春から秋にかけてだと思うが、今年度も調査をしているのか。

**事務局** 今回は 11 月～3 月にかけて実施したが、この結果から季節別に実施した方がいいかどうかのご意見を伺いたい。

**委員** 春からの季節について、定量検査・定性検査をした方がいい。

**事務局** 今回は 24 検体を検査したが、何検体であれば有意な数といえるか。また、定量検査を MPN 法で行ったが、この方法でいいか意見を伺いたい。

**委員** 検体数は何検体であればいいというのではないが、内臓部がカンピロバクター食中毒の原因として多いのであれば、レバーなどの数を増やして実施してみてもどうか。MPN 法は大変ではあるが、カンピロバクターの定量検査としては、今のところ MPN 法しかないと思う。

**事務局** カンピロバクター食中毒は、レバーの刺身や中心部まで加熱しない半生のレバーを食べて発生することが多い。ご意見のとおり、内臓に特化する形で今後の計画を検討したい。

**会長**：この表で、定性検査で陰性だった場合、定量検査はしているのか。

**事務局** 定性検査と定量検査の両方を行っている。

**会長** カンピロバクターの汚染ルートだが、鶏の体内で肝臓に蓄積して全身に広がっていくのか。蓄積部位は内臓のみで、筋肉部位は二次汚染と理解しているが、全ての部位を調査する必要はあるのか。

**事務局** 会長のお考えのとおり、筋肉部分にカンピロバクターは付いていない。鶏を処理する工程で、本来菌が付いていない筋肉部分が内臓や糞便によって汚染され、結果的に食鳥処理場から出る段階では、菌が付着している。

**会長** 現実的な問題として、マンパワー的に行政で調査は可能なのか。

**事務局** 現在、通常の収去検査もできていない状況なので、今年度実施するのは難しい。今後実態を把握して、来年度の春から夏にかけて調査を行う方向で検討を行う。

**委員** カンピロバクター食中毒の発生は夏場が多いのか。

**事務局** カンピロバクターは年間を通して発生している。以前は、夏場に黄色ブドウ球菌やサルモネラ、腸炎ビブリオといった食中毒の発生が多かったので、今でも夏期に食中毒予防の啓発を行っている。一方、カンピロバクターは季節的な変動はあまり大きくない。

令和元年度は、福岡市内でカンピロバクター食中毒が15件発生したが、4月～6月は9件、7月～9月は2件、10月～12月は2件、1月～3月は2件である。春先の発生件数は多いが、その他の季節に全く発生しないということはない。

**会長** 毎年、鶏刺しなどの危険性や鶏肉の汚染実態を専門学校や大学の新生に啓発していると思うが、今年度は新型コロナウイルスの影響で徹底されていない。来年度は新1年生だけでなく、2年生にも対象を広げて、啓発してもらいたい。また、留学生などの外国人が増えているので、英語バージョンでの啓発もして欲しい。

**事務局** 来年度は2年生にもカンピロバクター食中毒防止の啓発を行いたいと思う。日本語以外の啓発については、英語版の啓発チラシは作成しているが、チラシを配布する機会をつくっていない。

**会長** ネットやホームページで公開してはどうか。

**事務局** ご意見のとおり、実施する。

#### 4 閉会

- ・次回は令和3年2月頃に開催予定。

(ただし新型コロナウイルス感染症の状況により、開催の有無を含め、変更あり)