

平成22年度 第3回 食品安全対策協議会 議事概要 (案)

日時：平成23年2月9日(水) 14:30～16:30

場所：岐阜県図書館 研修室1、2

(あいさつ)

○石原健康福祉部次長

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しいところご出席いただきましてありがとうございます。過去3回の食品安全対策協議会では、県民が不安に感じている「残留農薬」、「輸入食品」、「食品添加物」をテーマとして取り上げ、意見交換をしております。本日はテーマとして「食中毒」を取り上げます。「食中毒」は、全国で毎年約2万人の患者が発生しており、県民の健康保護の観点から食品安全対策の最重要課題であると考えています。最近の食中毒に関する話題としまして、ノロウイルスによる食中毒がございます。昨年の患者数は、過去10年で、大流行した平成18年につぐ多さとなりました。昨年末と比べると、流行は落ちついてきているようですが、まだまだ流行しやすい時期ですので、油断はできない状況です。また、来年1月の「ぎふ清流国体、冬期競技」の開催に伴い、競技関係者をはじめとして、全国から多くの来客が予想されます。そのため、国体へ向けた食中毒未然防止対策として、県内の食品関連施設に対する監視指導の強化など、なお一層の取り組み強化の必要性を感じているところです。最後になりますが、今後の県の食中毒予防対策につきまして、活発なご意見、ご提言をいただきますようお願い申し上げます。冒頭のあいさつに代えさせていただきます。何とぞよろしくお願いいたします。

(あいさつ)

○杉山会長（東海学院大学学長）

みなさんこんにちは。ようこそお集まりいただきました。さきほどまで、食に関する学会に出ておりました、フードシステム論について講演をしておりました。その中で、生産から流通、加工、販売、消費が大きく変わってしまった。どこが変わったかという、輸入食品もたくさん入ってきました。生産から台所までが長くなりました。そういう枠組みの中で、私はいつも思いますが、食品安全対策協議会は、フードシステムのそれぞれの段階の方々に出席いただいております。フードシステムの中で起こっている問題解決については、この協議会の中で行う皆さんとの意見交換が一番の解決だと思います。ぜひ、いつも活発な意見をいただいておりますが、今日もよろしくお願い申し上げます。本日は食中毒です。それぞれのフードシステムの各ステージの方々から、活発な意見をいただきたいと思っております。過去には、県民アンケートで、不安項目として常に上位である「残留農薬」、「輸入食品」、「食品添加物」をテーマに意見交換を重ねてきました。今回のテーマは「食中毒」です。「食中毒」は、全国で毎年約2万人の患者が発生しており、健康被害に対するリスクは非常に高く、食品安全対策の中で不可欠なものであります。それでは、事務局から、食中毒に関する情報提供をお願いします。

(事務局から、食中毒に関する取り組み等について説明)

○杉山会長 (東海学院大学学長)

ありがとうございました。よく整理していただいたと思います。今、提案していただいたように、今後の食中毒に関する情報提供の内容、リスコミの進め方について、ご意見を伺いたいと思います。

○河原委員 (全岐阜県生活協同組合連合会専務理事)

食中毒が、輸入食品や残留農薬の問題のようにリスクとして認識されていないのが、問題だと思います。今の消費者は、比較的加工度の高い食品を使っているので、食中毒のリスクを、まずは知らせていくことが大切だと感じました。事務局から指摘されましたけど、台所で食中毒が発生している可能性は、現実にはもっと高いと思います。ですから、台所で起こっている食中毒の内容について、もっとしっかり知らせていくことが必要だと思いました。手洗いの徹底など、消費者の中でやらされている感が出ないように、手洗いの必要性を伝えていかななくてはならないと思いました。

○金山委員 (岐阜県生活学校連絡協議会会長)

家庭での食品の管理が問題だと思います。電化製品が進歩してきているので、消費者の食品の管理が鈍感になってきていると思います。買い物をして帰った後、すぐに適正な保管をしなければいけません。冷凍食品なんかは、冷凍されているから大丈夫というように、消費者は油断しているところがあると思います。次に、食堂で12、13人くらいが食事をして、そのうち8人が、吐き気、発熱をもよおしたことがありました。1人の人が病院に行ったのみで、他の人は、自分の体調が悪く思って病院に行きませんでした。表にでない隠れた食中毒があると思います。人によっては、なんともないこともあります。どういった状況だと、どういった食中毒が起こるとか、何人くらいの患者の発生で食中毒になるとか、この辺りが、我々は生活していて全く分かりません。

○近崎委員 (消費者)

前回のときに、小グループでのリスコミをすると理解が深まるのではないかという意見が出たと思います。それは具体的にどうなったのでしょうか。それから、リスコミの手段として学校教育をすすめることは、すごく大きな力を発揮すると思います。学校では、家庭科という授業がありますし、集団の母体としてもすごく大きいですし、子ども達は純粋ですので、学んだことをそのまま家庭に持ち帰って家族の中での話題になる可能性もあります。学校教育のなかで野外事業として、外でカレーを作ったり、バーベキューをすることもありますので、ジャガイモの芽をしっかりと取らなければいけないことや、肉はしっかりと焼かなければいけないことを、直に学んでいくことができると思います。ですから、子ども達への教育により、地域なり家庭へ情報が広まることもあると思います。

○緒方食品安全推進室長

前回、小グループにおけるリスコミが大変効果があるという意見をいただいて、何とか来年度、

企画できるようにしたいと思っています。それから、学校教育についてですが、昨年度から、ジュニア食品安全クイズ大会というのをやっております、PTA学習や親子ふれあい学習の場に出向いて、授業一単位を使ってクイズ大会をしております。実は、明日、高山の小学校でも開催します。今後も、教育委員会を通じて募集をしていきたいと考えています。

○脇田委員（消費者）

説明の中でいろんな疑問点が出てきました。私の娘が、何人かでカキを食べて、食中毒症状を出したことがありました。医者に行く元気もないし、他に似た症状を出した人もいなくて、時間が経ったら治ったということがありました。食中毒の疑いがあるときには、どこかに報告する義務があるのでしょうか。それから、食中毒と胃腸風邪の違いはなんなのでしょうか。食中毒警報の発令基準を教えてください。監視指導は重点的に実施する時期とかがあるのでしょうか。料理を習っていただいて、その時に熱湯消毒をします。例えば、家庭の食洗機でもある程度の効果があるのでしょうか。私の知り合いで、電子レンジを使って消毒をする方がいますが、これも効果があるのでしょうか。学校か自治体か、どこが流しているのか分かりませんが、食中毒警報の放送を聞いたことがありとても身近に感じました。また、食中毒が多発するある程度前の時期には、県の広報関係で特集を組んで欲しいと思いました。それから、私は介護相談をしまして、よく施設にお邪魔することがありますが、たまにノロウイルスが発生した話を聞きます。特に子どもの施設、お年寄りが集まる施設では、徹底して職員の方にノロウイルスの対処を指導してほしいと思います。

○岩田生活衛生課長

具合が悪くなった時は、まずはお医者さんに行ってください。食品衛生法の中で、食中毒の届出義務は医師にあります。ですから、最寄りのお医者さんに行かれて、そこで、食中毒の疑いがあるだけでも、医師は保健所に届け出る義務がありますので、その情報を元に保健所が、疫学調査と言いますが、原因施設、原因食品、症状などの調査を開始します。調査の結果、原因となる共通の食品、食事が特定できるようなことがあれば、その調査結果を、医師に報告し、医師が食中毒と診断すれば、県が行政上の措置を講じることになります。ということで、まずは、医師に診察してもらうことです。こういったことも、リスクミの中で伝えて行かなくてはいけないかなと感じました。胃腸風邪と食中毒の違いですが、非常に見分けが難しいです。胃腸風邪というのは、感染症になりますが、これも医師が胃腸風邪かどうか診断することになります。胃腸風邪は、制度上届出をしないといけない疾患になります。県は、県内の医療機関の何カ所かを定点として、定点の患者数の統計を取りながら、県内全体の感染レベルを確認しながら、対応を考えていこうというシステムがあります。食中毒警報の発令の関係ですが、夏場に細菌による食中毒が多発する傾向にありますので、その時期に、県は、啓発を主なねらいとして食中毒警報を発令するシステムを持っています。なぜ、啓発をねらいという言い方をしたかといいますと、7月～9月の間に、気温が30℃を超え、湿度が90%を超えるような日はざらにあるからです。警報を発令する一定の基準は、例えば、気温30℃以上が24時間以上継続した場合などです。さきほど、外の放送で警報を聞いたと話しをされ

ましたが、県が食中毒警報を発令すると、一斉に各市町村へ情報を流し、各市町村が各地域に放送を流してくれます。また、食品衛生協会などでは、宣伝カーなどで地域を回ってくれることもあります。監視指導の時期ですが、夏場の食中毒予防対策が重要ですので、基本的には夏場に入る前の5月～7月くらいまでの間に、特に重点をおいて監視指導に入っていきます。県の計画ではレベル1の施設については、年間2回立ち入ることになっていますが、各保健所で、1回目の立ち入りを、できる限り食中毒シーズン前にするようにスケジュールを組んでいます。それから、電子レンジと熱湯の消毒方法、効果についてですが、ウイルスであれ細菌であれ、熱を加えれば消毒の効果があります。ただ、問題なのは、熱湯と言っても手で触って熱いと感じるくらいでは効果がありません。熱湯であれば、85℃、80℃以上で、5分以上は漬け込まないと効果はありません。電子レンジでも同じことが言えます。ウイルス、細菌が死滅する温度帯になってから、どれくらいの時間が経過したかで効果が決まります。施設におけるノロウイルスの対処法についてですが、まさにこれについては健康福祉部として、常々懸念していることです。ノロウイルスが発生しやすい時期は11月～2月くらいまでですので、11月くらいになりますと、学校、老人福祉施設に対して、注意喚起の文書を送ったりします。また、過去に何度も行っていますが、おう吐物には大量のノロウイルスが含まれて、そこから2次3次と被害が拡大しますので、施設に対して、施設管理として、どういったことをしていけばいいのかということ、機会ある毎に、指導しています。

○河路委員（ユニー（株））

私達は、消費者、お客様に商品を提供する立場です。そういったことで、デリケートというか過敏なまでに、食中毒に対しては神経を注いでいるつもりです。特に、ノロウイルスについては、食品を取り扱う従事者には、つけないを徹底的にお願いしています。食品従事者の中には、自分が感染していても症状がない保菌者もいるわけで、そういった部分に対してどういった対応をしていくのかが、非常に難しい部分であると考えています。とにかく、手洗い、人から人への感染をゼロにする努力を積み重ねています。それから、年に一回ではありますが、第3者の機関を通じまして、衛生巡回指導、衛生点検を行っております。また、月に1回、衛生チェックシートという物を、本部に提出させ、我々、品質管理の人間がチェックしています。

○山田委員（岐阜県スーパーマーケット協会代表）

認識の甘さ、知識の低さが、食中毒を招く原因であると思います。スーパーマーケットは、人の出入りが激しい場所ですので、こういった場を利用して、食中毒予防の情報提供をするのもいいのではないかと思います。私どもの店舗では、以前にノロウイルスが蔓延した時期に、講習会を行ったり、万が一、従業員からそれらしき症状が発生した場合には、事前に各店舗に配ったビニール手袋、容器、器具などを使って、対処したことがあります。また、社員におきましては、少しでも体調不良の時は、出勤しないようにということで対応しております。

○馬瀬口委員（飛騨酪農農業協同組合代表理事組合長）

医療の発達によって、人間の免疫力が落ちてきています。菌は、ますます強くなってきています。これが、これからの現実だと思しますので、これからは、人と菌とのかけっこになっていくと思います。2次汚染もかなりあると思っています。家庭の中での保管方法が問題で、冷蔵庫の中に混在する生鮮物が滅菌した食品に接触したら、滅菌してあった食品は一気に菌が増殖します。冷蔵庫、冷凍食品を過信してしまい、文化の進歩に人の感覚がついていけないことも問題ですので、警報の基準であるとか、予防の基準を見直して行くことも重要だと思います。それから、人として生きる力もつけていくことも重要になると思います。

○藤井委員（全国農業協同組合岐阜県本部副本部長）

私どもは、大変幅が広い組織でありまして、農畜産物の販売から、中には加工食品の販売まで手がけている部分もあります。行政の指導もいただきながら、食中毒の元になるものを絶対に発生させないということで対応しています。食品を扱う者に対する教育についても万全の体制を整えています。輸入食品、残留農薬の問題については、個々の消費者が、どうあがいてもどうしようもない部分があります。ただ、食中毒については、身近な問題として、個々の消費者の方、最終的に食品を口にされる方が、もっと知識なり技術なりを持って防衛策を講ずれば、何とか発生件数が減ってくるのではないかと思います。そのために、こういった情報発信をすればいいのかということはありませんが、発信する前には、流通関係の方もみえますので、エンドユーザーたる消費者の方が一番目にするスーパー、量販店、小売店で、啓発をすると効果があると思います。また、外食のウエイトが高くなり、家庭食のウエイトが低くなってきていることもありますので、大規模に飲食を提供される事業者に対しての、監視指導の強化を高めていかななくてはならないと思います。冒頭の次長さんの挨拶にもありましたように、清流国体を控えた中での、意識の高揚を図っていくべきかと思いました。

○井上委員（岐阜県食品衛生協会会長）

食中毒発生件数の原因物質の統計情報で、第3位にサルモネラがあります。私の記憶では、昔は食中毒と言えば、ネズミ、ゴキブリ、犬猫のふん便を介したサルモネラを原因とした食中毒が多く発生していました。今では、カンピロバクターが1位です。実は、私は、食品衛生指導員を拝命してまして、自分の担当地区の飲食店、スーパーを年20回、回っています。今思うには、本当に調理場が綺麗になってきています。そのため、昔のような、ネズミ、ゴキブリを介したサルモネラによる食中毒は、かなり減ってきたということです。これは、経営者、調理従事者の意識の変革だと思っています。また、県知事認定の食品衛生責任者講習会が保健所単位で開催されています。こういった講習会を通じて、直接の調理従事者へカンピロバクターの調理時の交差汚染等についてご指導いただければと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

では、ここで高木委員の前に、スーパーマーケット協会の山田委員から肉の生食に関してと、ユ

ニー（株）の河路委員からはコンビニの衛生管理について発言をお願いします。

○山田委員（岐阜県スーパーマーケット協会代表）

生ものは、当然、加熱せずに口に入りますから、我々が最も気を使う商品です。ですから、スーパーとしては、加工段階での処理に最も気を使います。市場から入荷したものを、いかに素早く加工して店頭で並べるかが重要です。特に調理場では、衛生面の管理、手洗い、アルコール消毒の徹底です。タオルを使うのではなく、エアータオルを使います。また、商品によって、まな板、器具を代えています。

○河路委員（ユニー（株））

グループの中で、サークルKサンクスを抱えています。ほぼ100%、加工センターで調理しています。店内加工はほぼありません。配達の便の本数を増やすことも重要です。商品の回転という意味合いがありまして、一つの商品を仕入れて、次の商品を仕入れるまでの時間を短くし、それぞれの商品の温度管理なども含め、必ず点検をすることになっています。

○高木副会長（岐阜県栄養士会副会長）

栄養士会としましては、栄養管理、衛生管理がとても大事なこととして気をつけていまして、資料のデータの中にあります器具の消毒殺菌として、熱湯につけてから調理を行うようにしています。また、マニュアルを作成して、それに沿って調理をしています。ただ、気になることは、そのマニュアルが、それぞれの施設の状況にあっているのかどうかです。また、科学的な情報が足りないような気がします。気をつけて下さいと呼びかけるのであれば、具体的な気をつけ方をキッチリ発信していかないと意味がないと思います。学生と、手洗い前後で細菌の検査をすることがありますが、自分では洗っているつもりでも、洗えてないことがよくあります。検査の結果がでるまでに、24時間とか、48時間とかかかるわけですが、やっぱり結果が出て初めて驚くことがあります。口で伝える講習をすることも大切ですが、目で確認するなど、実践することが大事なかなと思います。

○前澤副会長（岐阜大学教授）

さきほど、県の方から県のリスキミの大枠をお伺いしましたが、現在、県がどういうリスキミをしているのかが今理解できていません。この場が、リスキコミュニケーションしているのか、それとも、リスキコミュニケーションのあり方について議論するのか、そのあたりが、ちょっと混乱しています。今現在、消費者へはこういったリスキミをしています。事業者へのこういったリスキミをしています。では、みなさんどうでしょうか。といったような問いかけがあると、もっと、色んな意見が出てきたように思います。自分なりにどんなリスキコミュニケーションがいいのか整理してみますと、食中毒を防ぐことが一番大事であって、そういったことは、対策であったりテクニックの問題です。先ほどからいろんな方から意見が出てきている、いわゆる啓発、食中毒予防3原則を教える場を、どう作ればいいのかといったことを、それぞれの立場からご意見をお伺えるといいかなと思います。

○金山委員（岐阜県生活学校連絡協議会会長）

生活者として、正しい情報を早く伝えて欲しいと思います。伝えるときには、安心と感じられるような情報だといいと思う。

○石原健康福祉部次長

リスクコミュニケーションということで、いろいろ意見をいただきました。この場もリスコミの一つだと思いますが、県のリスコミの主たる場としては、消費者を対象とした講習会であるとか、事業者に対しては監視に入ったり、講習会のような場で直接注意をしたりする場がございます。今日、皆さんからいただいたご意見を、いかにそういった場に反映させていくかが重要になります。そういう中で、特に脇田委員からご質問いただきましたけど、一般の方がどういったことを疑問に感じているかつかめた部分もございますし、主たるリスコミの場に、いただいた意見を反映させていけるよう努力していきたいと思います。また近崎委員からお話されたように、出された意見に対するフィードバックについても気にしながら、事業を進めていきたいと思いました。

○岩田生活衛生課長

次回の協議会では、リスコミの場としてどういった場が良いかなど、もっと具体的なこともお話できるように念頭におきながら開催したいと思います。

○脇田委員（消費者）

食中毒が起きると記事になるが、記事がとても小さくて見落とすことが多いです。一般の方や事業者の方に対して注意喚起のような感じで、どうして食中毒が起こったのか、事例を出しながら伝えていくと良いと思いました。

○岩田生活衛生課長

現在、出前講座の中で食中毒予防をテーマにした講座もやっています。そういった中で、事例を紹介しながら、食中毒の原因物質などを伝えていくことは可能だと思います。それから、食中毒事件が発生した場合は、岐阜県の場合はすべて公表しています。原因物質、原因食品など、特定できたことは全て公表しています。同時に、その内容についても、HPで載せています。ただ、HPに載せているという情報自体が、県民に届いていない部分がありますので、今後、機会あるごとに伝えていきたいと思います。

○杉山会長（東海学院大学学長）

本日は、食中毒ということで、いろいろと意見を出していただきありがとうございました。スーパー、全農、牛乳、コンビニで、どういった対策が取られているのか、消費者の方がどういったことに疑問を感じているのか分かったと思いますので、今後の食中毒軽減策につながるのではないのでしょうか。本日は、活発な意見を出していただきありがとうございました。