

平成21年度以降に生じた食をめぐる問題と課題の整理

1 食をめぐる問題 主な事件及び今後の動き（21年～30年）

時期	内容
21年 4月	新型インフルエンザが発生
21年 9月	消費者庁が発足
22年 4月	家畜伝染病口蹄疫が発生
22年 11月	高病原性鳥インフルエンザが発生
23年 3月	東日本大震災が発生 暫定規制値による食品の放射能汚染の管理
23年 4月	富山県等で腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件が発生
23年 7月	家畜伝染病予防法の改正（予防・初動対応の強化等）
23年 10月	生食用食肉の規格基準（食品衛生法）が制定される
23年 11月	T P P（環太平洋戦略的経済連携協定）交渉参加に向けた関係国との協議入りを政府が表明
23年 12月	遺伝子組換えパパイヤの輸入解禁
23年 12月	牛海綿状脳症（B S E）検査対象牛を「20 か月齢超」から「30 か月齢超」にした場合のリスク比較などを含むリスク評価を、厚生労働省が食品安全委員会に諮問
24年 4月？	食品中の放射能の規制値（食品衛生法）が制定される予定
24年 4月？	環境基本法の改正（放射性物質汚染も対象に）
25～26年？	食品表示の一元化（食品表示新法の制定） ・加工食品原料原産地表示の拡大？ 栄養表示の義務化？
30年？	食品の安全志向が続く？ I Tの利用拡大（食品のネット販売の割合増加、携帯型端末の利用など）？

2 食をめぐる問題 岐阜県内の主な事件等（21年～23年度）

（1）食中毒事件（患者数50名以上の事件及び自然毒食中毒事件）

時期	原因	患者数	原因施設
21年 4月	ノロウイルス	88名	飲食店（瑞穂市）
21年 9月	毒キノコ	3名	家庭（郡上市）
22年 3月	ノロウイルス	96名	仕出屋（海津市）
22年 4月	ノロウイルス	119名	仕出屋（羽島市）
22年 4月	コバイケイソウ	4名	家庭（大垣市）
22年 6月	ノロウイルス	74名	仕出屋（大垣市）
22年12月	ノロウイルス	305名	仕出屋（事業所用給食弁当）（高山市）
23年 3月	ノロウイルス	66名	飲食店（大垣市）
23年 4月	ハシリドコロ	6名	家庭（山県市）
23年10月	サルモネラ	79名	飲食店（多治見市）
23年12月	ノロウイルス	758名	飲食店（事業所用給食弁当）（各務原市）

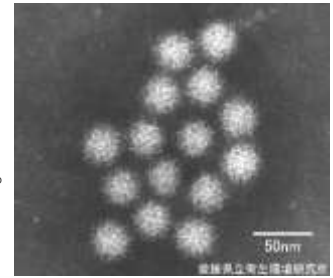
（2）JAS法に基づく指示・公表を行った事案

時期	品目	違反内容	施設所在地
21年 7月	農産物加工品、漬物、和菓子	賞味期限、原料原産地表示、原産国の改ざん 等	揖斐川町
21年12月	菓子	賞味期限の消去、改ざん	揖斐川町
21年12月	即席めん	賞味期限の改ざん、品質表示基準違反、特色ある原材料表示の偽り	関市
22年 1月	緑茶缶飲料	特色ある原材料表示の偽り	各務原市
23年 3月	はちみつ はちみつ漬	特色ある原材料表示の偽り	養老町
23年12月	湯通し塩蔵わかめ	品質表示基準違反	海津市

ノロウイルスを原因とする食中毒について

【特長】

- ・食品中では増殖せず、人の腸管内でのみ増殖します。
- ・ウイルスが少量（10 から 100 個程度）でも感染することがあります。
- ・食品からだけでなくヒトからヒト、環境からヒトへ感染が極めて強力です。
- ・アルコールや逆性石けんは、あまり効果がありません。0.02%（200ppm）次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が効果的です。



【症状】

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などです。
- ・潜伏期間は1日から2日です。ほとんどの場合は、通常2、3日で回復します。
- ・下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度、長いときは1ヶ月程度ウイルスの排出は続くことがあるので、症状が改善した後でも食品の取扱いには注意が必要です。

【原因となりやすい食品】

- ・ノロウイルスに汚染された二枚貝
- ・二次的に汚染された食品（まな板などの調理器具類、あるいは調理する人の手を介し細菌に汚染された食品）
- ・過去のノロウイルス食中毒の調査結果を見ると、食品から直接ウイルスを検出することは難しいのが現状です。

【予防のポイント】

- ・最も重要で、効果的な予防方法は手洗いです。
- ・食品は中心部までしっかり加熱する。（85℃以上・1分間以上の加熱が有効です。）
- ・調理器具などを十分に洗浄・消毒する。（0.02%（200ppm）次亜塩素酸ナトリウムを使用）
- ・下痢や風邪に似た症状があるときは、調理に従事しない。
- ・患者の便やおう吐物は、ノロウイルスが大量に含まれており、感染の原因になりやすいため、素手では処理せず、ペーパータオル等で静かに拭き取ります。そのあとは、0.1%（1,000ppm）次亜塩素酸ナトリウムで浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。

【事例の紹介】

平成23年12月、弁当調製施設が調製した給食弁当（287事業所向け1,976食）でノロウイルスを原因とする食中毒の集団発生がありました。下痢、おう吐、発熱などの症状を呈した患者数は、758人にも上り、近年で最大規模の食中毒事件となりました。

過去3年間のノロウイルスを原因とする食中毒発生状況は下記のとおりです。残念ながら、毎年発生しています。

（ノロウイルスによる食中毒事件数／食中毒事件数）

平成20年：9／26 平成21年：10／19 平成22年：7／12

3 課題の整理

(1) 食品の安全・安心に関する視点

分野	主な視点（現在～平成30年）	主な県関係部局
環境	環境の保全（大気、水、土壌等）	環境生活部 農政部
生産 製造	食料の確保（生産振興） 食品の安全性確保 コンプライアンス	農政部 林政部 健康福祉部
流通 販売	食品の安全性確保 食品表示 地産地消	健康福祉部 農政部 商工労働部
消費	リスクコミュニケーション 食育 生産・流通・消費の信頼関係の構築 危機管理 食品ロス	健康福祉部 環境生活部 農政部

・広報課、危機管理課、総合企画部は各分野をサポートする。

(2) 今後、重要視していくべき課題

(1) 食品の安全性確保

○危機管理体制の整備

大災害、伝染病の世界流行に備えた対策や発生時の対応など

○長期化が予想される食品の放射能汚染対策

○食中毒対策

学校給食、給食弁当などの**公共食 (Public Food)**に対する取組など

(2) 信頼の構築

○リスクコミュニケーション（正しい知識、情報の共有）の推進

放射能汚染、生肉食、遺伝子組換え食品、BSE、口蹄疫、鳥インフルエンザなど

○生産・流通・販売者と消費者の交流、相互理解の促進

HACCP（食品の安全性を確保するための国際的管理手法）、GAP（農業生産工程管理）、コンプライアンスの徹底（倫理、モラルの向上を含む）など生産サイドにおける取組の理解など

○食品表示の適正化の推進

現行計画の中間見直しについて

＜基本的な考え方＞

- 1 平成23年度の実績を勘案し、最終目標数値の変更及び新たな数値目標の追加を検討する。
- 2 食品安全に関する状況の変化に対応すべく、アクションプランの追加等を行う。
 - ・食品の放射能検査に関するアクションプランの追加

＜スケジュール＞

- 24年3月 各課照会
- 24年7月 食品安全対策協議会において、年次報告案とともに計画見直し案についてご意見をいただく
- 24年8月 パブリックコメントの実施、修正
- 24年10月 完成

◎最終目標数値の変更、追加

- 1 23年度実績がすでに最終目標数値を達成しているもの
(※年度単位の維持目標的な性格のものを除く。)
⇒最終目標数値の上方修正を検討する。
- 2 現時点で最終目標数値の達成が困難と考えられるもの
⇒最終目標数値の下方修正を検討する。
- 3 状況の変化等により測定できなくなったもの
⇒廃止するとともに、代替となる目標数値の追加を検討する。

◎アクションプランの追加等

福島原発事故による食品の放射能汚染という事態に計画的に対応していくため、「検査及び監視の体制の整備」の一環として、食品の放射能検査について、1つのアクションプランとして、計画に位置づける。

第 3 期計画について

<基本的な考え方>

- 1 岐阜県食品安全基本条例の基本理念のもと、前計画に基づき取り組んできた全庁的な施策の継続を基本としつつ、平成 21 年度以降に生じた食をめぐる問題と課題を整理し、必要な施策を新たに盛り込む。
- 2 第 1 期、第 2 期計画と同様、中・短期を担う計画として、平成 26 年度から平成 30 年度までの 5 か年計画とする。

<スケジュール>

- 24 年度 食品安全対策協議会でご意見をいただきながら、課題、方向性を見出す
- 25 年 3 月 各課照会
- 25 年 10 月 食品安全対策協議会において、計画案についてご意見をいただく
- 26 年 1 月 パブリックコメントの実施、修正
- 26 年 3 月 完成
- 26 年 4 月 第 3 期計画開始

<問題意識>

- ・ 施策推進の方向について、食品安全に関し、新たな 5 年間でどういう社会を目指すべきか。理念、視点、分野、キーワード、具体的事業など。
- ・ アクションプランについて、整理統合あるいは拡充。そのための新たな視点、切り口など。
- ・ 目標数値について、成果指標と行動目標を整理する必要。