

愛知県食の安全・安心推進協議会平成28年度第2回会議

平成29年3月28日（火）

午前10時から午前11時30分まで

愛知県自治センター 6階 第602・603会議室

1 議題

(1) 会長選出について

五藤委員から、今まで副会長を務めていた小塚委員を会長に推薦する旨、発言があり、他委員も賛同したため、小塚委員を会長に選出する。

(2) 副会長選出

小塚会長から、小林委員を副会長に推薦する旨、発言があり他委員も賛同したため、小林委員を副会長に選出する。

(3) あいち食の安全・安心推進アクションプランの平成29年度計画について

資料2により説明。

《質疑応答等》

○委員

平成28年度の計画は載っているが実際どのくらいだったのか知りたい。

とくにアクション9の施設数や、アクション10の相談件数が知りたい。

⇒事務局

実績については現在年度途中なので、来年度の第1回食の安全・安心推進協議会で御報告させていただきます。

○委員

アクション9 愛知県HACCPについて

今回厚労省よりHACCPの義務付けということが確定している。決定はしているものの、我々としてもどのように進めていけばいいか悩んでいる状況である。ここ2年ぐらいを目途にということで、基準AやBなどもあるが、どのように進めていけばいいか県にも指導をお願いしたいがどのようにお考えか。

⇒生活衛生課

HACCPについて御指摘のとおり国のほうで義務付けということで今作業を進めている。A基準が厳しくてB基準がゆるいということだが、今のところ国のほうからどういった業態でというような大枠は示されているが、具体的にどこまでの基準なのか、細かいところがない状況である。私どもは研修会に参加するなり情報収集に努めているが今のところ明確になっていない。現在県のほうで県のHACCP制度、リスク管理優秀店制度をやっており、国の

ほうのHACCPの中味が明確になった時点でこの制度との兼ね合いも一度整理する。またこの事業について御協力いただいている食品衛生協会さんには随時情報提供し、十分に御相談させていただきたい。いずれにしてもHACCP義務付けについては変わらないので、時期を逸することなく素早く対応していく。

⇒委員

HACCPについて施行されたら、それをどのようにフォローしていくか、県の指導が不可欠であるのでよろしく願います。

⇒生活衛生課

HACCP義務付けになり、基準ができる。確かに委員の言われるとおりでできたからでは済まない。そのあとのフォローアップ、指導、チェックというようなものが重要となってくる。その辺も含め、食品衛生協会さんとは十分相談して、どのようなやり方でやれば最も効率的に県内にHACCPが普及し、安全な食品が提供されるか今後十分に考えていきたいので今後ともよろしく願います。

○委員

アクション15 安全な食肉の流通確保について

今、イノシシやシカなどが増えすぎて生体数管理で数を減らすために獲って食べようという動きがあるが、なかなかうまく流通に乗らないという部分もあるし、衛生面・安全面が担保できないという部分もある。そのへんをうまくやらないと獲っても捨てるだけになってしまうしジビエを活用したいという人たちがいるにも関わらず、うまく使えないということが起きている。これからますます増えていく話だと思うので、少しでも動きがあるのか教えてほしい。

⇒生活衛生課

イノシシ、シカ、いわゆるジビエの話だが、私ども生活衛生課では衛生面の業務を行っている。これについては、平成26年度末に衛生管理の手法についてマニュアルを作成し、それに基づいて、特に山間部で保健所が指導を行っているところである。また、と殺後速やかに解体しないと肉質が劣化するという問題があることから自動車による処理を現場の近くでやるというようなアイデアが昨年度国のほうでも出ている。県でもそれに対応する要領を作成するなど、かなりの頭数がと殺されている状況なのでできるだけそれを活用するためにできるだけ衛生面の管理をしっかりしていきたい。牛、豚については1頭ごとにと畜場ですべて検査されているので、できるだけそれに近いかたちで対応していきたい。

⇒委員

ジビエは非常に肝炎の確率が高い。このことを一般の方はまだまだ知らない。野生のイノシシやシカを撃って、勝手にさばいて分け合って、新鮮ならば病気をもっていないという認識でしっかり火の通らないまま食べる方も多いと聞いている。このような問題についてはどのように考えているか。

⇒生活衛生課

肝炎の問題について、牛の生食が禁止されたことにより、豚を生食するということが増えた

ようだ。その結果、国立感染症研究所によると、同時期に全国で肝炎の患者数が増えたという実態がある。豚の生食が原因ではないのかという推測もされている。同様にジビエについても肝炎ウイルスの汚染率は高いといわれ、また、寄生虫の問題もある。生食は避け、必ず十分に火を通して食べるように指導を行っている。皆様グルメ嗜好なので生で食べるのを好む方もおられるがやめていただくようお願いしている。野生鳥獣を捕獲・駆除されるのは猟友会の方だが、この方々を対象に、昨年度3ヶ所において、衛生管理のやり方や疾病の見分け方などの講習を行った。これだけジビエを普及させようという動きがあるので、衛生面で何か問題があれば大変なことになるとかなり自覚はしていただいていると思う。

⇒委員

2年ほど前に参加した県主催の会議で、ジビエのことで、絶対生では食べてはいけないという話を聞いた。

私は名古屋市なので知らなかったが、新城などでは身近にあるらしい。保健所の方は絶対生では食べないでと言っていた。

⇒委員

もしジビエが肝炎に感染していた場合、火をとおせば大丈夫なのか。

⇒生活衛生課

ウイルスなので火を通せば感染性はなくなる。

⇒委員

ジビエが原因で起こる肝炎はE型肝炎といって、野生動物の肉からE型肝炎ウイルスが感染する。

肝炎にはA、B、C、D、Eと5つあるが、このうち食品から感染する肝炎はA型とE型である。B、C、Dは血液から感染するといわれている。私達がここで議論しなければいけないのはA型肝炎とE型肝炎である。A型は、海外で非衛生的な国に旅行に行って、生水を飲んだり食品を食べたりして感染する。日本でも60歳以上の方には免疫がついているが、若い方はA型肝炎に対する抗体を持っていないことから注意しなければならない。ジビエからくるものがE型肝炎で、特徴としては、血液から来る肝炎と違って慢性化をたどりにくい。急性肝炎は起こるが、一過性に治る。しかし症状がひどいとも聞くので注意していかなければならない。

2 報告

「きざみのり」が使用されたノロウイルス食中毒事例について

(資料3により事務局説明)

《質疑応答等》

○委員

事例1が発生した後、事例2までに10日間ほどあるが、ノロウイルスが原因だということのはわかりにくかったということなのか。10日あれば、原因がわかり、そこで動きがあれば、次以降の、特に2月に発生した事例は絶対止められたのではと思うのだが、どうなっているの

か教えてほしい。

⇒生活衛生課

食中毒が発生したのは1月17日なのだが、事例が報告されたのが2月の下旬であった。患者の検便からウイルスを検出するのは比較的すぐできて、ノロウイルスによる食中毒だということはだいぶ前に確定していたと思われるが、何が原因か調査した結果、きざみのりというのが確定したのが2月下旬であった。それが全国的に公表され、その後、事例2以降については、その発表を受けて、もしかしたらあのときの食中毒もきざみのりを使っていないかという調査を行政や原因の事業者がした結果、判明した事例になる。

⇒委員

では、いそ小判海苔本舗への調査は何日だったのか。

⇒生活衛生課

正確な日にちはわからないがやはり2月の下旬に東京都が大阪府に連絡し、すぐに調査に入ったと思われる。

⇒委員

海苔で、というのにちょっとびっくりしたが、なかなか見つからなかったから、こんなに後からパラパラ出てきたのだとわかった。発生の日にちだけ見ると、なぜ次が止められなかったのかと思った。

○委員

まさかきざみのりが、と食を扱う我々もびっくりしている。

ところで基本的なところで、よく「食の安全・安心」というが、「安全」と「安心」の違いを、感覚的には分かるような気がするが教えていただきたい。

⇒生活衛生課

「安全」というのは科学的に根拠があって示されるもので、「安心」については消費者の方々が心安らかに食べられるということだと思っている。

⇒委員

一昨年協会員が2件の重大な事故を起こした。3月に600名の方が食中毒にかかった。この原因がノロウイルスである。そして12月にサルモネラで1200人の方が被災された。ノロウイルスについては、従業員に関しては検査により最小限に抑えるようにしているが、ウイルスを保有した一般の方が飲食店に持ち込み、トイレ等から汚染する可能性があるという心配もあり、本当に怖いと事業者も嘆いている。ノロウイルス食中毒が発生したという前例があれば、小さなお店であればつぶれてしまうし、非常に大きな問題であるが、一般の方に対して防ぐ方法や対処などを広報する等、保健所のほうではどのように対応しているのか。もう少し一般の方々に知識を普及する方法はないものか。

⇒生活衛生課

一般消費者向けの講習会を保健所でやっている。ノロウイルスについては便に出てくるというのは間違いない。以前から食品衛生において手洗いは基本だと指導しているところだが、便

に出てきたノロウイルスが食品まで到達する経路をどのように断ち切るかという部分で手洗いの重要性を指導していく。

あとは衣服についてノロウイルスが原因と疑われる事例もあるので、これも便から食品までの経路をどのように断ち切るかということで今後も指導していく。

⇒委員

ここに消費者代表の方もいらっしゃる。ぜひとも、消費者の方々にも、トイレに行ったらしっかり手を洗いましょうと宣伝してほしい。

⇒委員

福祉会や小所にチラシを配ったことはある。

⇒委員

今後もよろしく願います。

⇒委員

このノロウイルスというのは胃のすぐ下の小腸で増殖するものだから、まずは胃がむかついたり、吐き気がする。かなりの頻度で下痢と嘔吐が主症状としてみられる。

立ったまま嘔吐すると、4メートル四方にウイルスが拡がる。有効な消毒剤は次亜塩素酸ナトリウムで、これで消毒する。それからトイレで嘔吐や下痢をしたとき水洗で流すとき必ず便器の蓋をするようにする。そうでないと水撥ね返ってトイレの外に出てスリッパに付く、外に持ち出される、ということが言われているので、ぜひトイレで水を流すときも蓋をするよう注意してほしい。

それから、じゅうたんに嘔吐した場合に、乾燥し、埃になって舞い散って、そこから経口感染することもある。掃除機の排気口からウイルスが排気されるということもある。ぜひ消費者の方々はこのような知識を身につけていただきたい。

今回私達がびっくりしたのは焼きのりにしてあるのに、また、12月に作られたきざみのりでありながら、1ヶ月以上おいたところで食中毒が起こったという点である。100個ぐらいのウイルスで感染することや、きざみのりが新たな原因食材としてわかってきた。

病院でも3月当初はきざみのりのメニューはしないとが言われたりもしました。こういうことも事例の一つとして注意していかなければいけない

⇒委員

きざみのりはやめようかしら。

⇒委員

焼き海苔にしたときはウイルスは死んでいたが、加工者が12月に症状があったにもかかわらず手洗い不足の手で作業し、きざみのりが汚染した。製造業者、加工者の方は十分にそのへんを頭に入れておいてほしい。特に下請けの会社の方たちがこういう知識を持っていなかったのが残念である。

⇒委員

製造業者はノロウイルスに非常に苦労しているのだが、感染しても症状がでない人がいる。

そういう人が一番怖い。それを知らずに、症状がないから普通に仕事をして食品が汚染し、弱い子どもや老人が感染するということが起こる。

⇒委員

製造業者の方は責任者が毎朝、熱はないか、下痢をしてないか、体調不良はないか、健康チェックすることが大事だ。

私のゼミ生が病院実習に行き、ノロウイルスに感染したのだが、毎週検査したところ1ヶ月ずっと、治っているのにウイルスを保有していた。治ったからといってすぐ製造現場で作業をすしないように、事務作業をするなど業務形態を変えるというようなこともひとつの方法である。

3 その他

○委員

来期も県としてどういうふうに周知していくかは大事なことだと思う。

個人的なことだが、もったいないという観点から、食品衛生の問題を取り上げてもらえるといいと思う。

食品ロスの問題にしても、食べ物を大切に扱うということが、衛生につながってくる。汚染されてしまうと自主回収の問題も含め大量のビーフカツやカップ焼きそば等の食品が廃棄される。そういったものも県民の感情としてニーズにあるところだと思うので、本当によい食事とはどういったものか追求する中で、安全・安心というものが実現していくのではないかと思う。よろしく願います。

⇒委員

せっかくなら欧州に行かれた時のお話を聞きたい。

⇒委員

ロンドンで起きたトピックを一つ。日本では事故があったときに自主回収して大量に捨てる、という事件がものすごく宣伝されるという話をし、それに対してイギリスではどうですかと聞いたら、そういう事件はあるにはあるけれどもビーフカツの事例で過去3年間ビーフカツキンカツ合わせて10万枚というロットの大きさに非常にびっくりしていた。

おそらく今回のきざみのりについても1ロットでかなりのものを捨ててしまうだろう。このようにロット管理の問題を実感した。大量生産の時代ではあるが、一度何か起こるとすべてダメになってしまう。

外食産業ではお米を炊く時に大量に炊くと非常にロスが出るということで、チェーン店でも家庭用の炊飯器レベルのものを何十個もおいて非常に細かく管理されているという。語弊があるかもしれないが大量生産になると扱いが雑になるという可能性もある。

万が一のときのリスクもより増えてくるということで、こういったところを再考の余地があるのではないかと。

以上