

令和6年度第2回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

1 日時・場所：令和6年11月11日（月）13：30～15：30

2 場所：県庁 3階 301－302会議室

3 出席者

区分	団体名	役職等	氏名
学識経験者	岐阜大学 応用生物科学部	教授	矢部 富雄
	(公社) 岐阜県栄養士会	副会長	後藤 美保
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	専務理事	佐藤 圭三
	岐阜県食生活改善推進員協議会	副会長	鹿島田 稜子
	岐阜県生活学校連絡協議会	副会長	河野 美佐子
	消費者代表	—	小松 玲子
	消費者代表	—	松本 博之
生産者	全国農業協同組合連合会 岐阜県本部	副本部長	林 政和
	美濃酪農農業協同組合連合会	製造部長	大坪 正昭
	(公社) 岐阜県食品衛生協会	理事兼食品衛生指導員 部会長	三原 慎也
流通業者	(株) バローホールディングス	リスクマネジメント部 品質保証課課長	国富 直人

4 議題

- (1) 食中毒に関する最近の動向について
- (2) 食中毒予防の普及啓発に関する取組みについて

5 議事要旨

【池上主幹（生活衛生課）】

ただいまから、令和6年度第2回食品安全対策協議会を開催いたします。なお、本日の発言内容につきましては、議事録として記録し、公開させていただきます。後日事務局より確認をさせていただきますのでよろしくお願いいたします。

はじめに、岐阜県健康福祉部次長の伊藤より、御挨拶申し上げます。

【伊藤健康福祉部次長】

皆さんこんにちは。県の健康福祉部次長の伊藤でございます。

日頃は、県の食品安全行政の推進に当たりまして、皆様方におかれましては格別の御理解、御協力を賜りまして、誠にありがとうございます。

また、本日は御多忙のところ、御出席いただきまして、ありがとうございます。

本日の議題にも、食中毒ということがありますが、今年はずっと暑い日が続いておりまして、10月半ば頃からようやく過ごしやすくなるような日が増えて参りましたが、例年11月頃から、ノロウイルスによる感染性胃腸炎、こちらの患者数が増加し、その後少し遅れて12月頃から1月、2月と、ノロウイルス食中毒の発生が増えてくるという傾向がございます。

皆様十分承知されていると思いますが、ノロウイルスは感染力が強く、少ないウイルス量で環境中から人へ感染するものでございます。

食品を取り扱う事業者の方が感染して、食品がノロウイルスに汚染されると、食中毒が発生しますので、県といたしましては、引き続き、様々な業種の事業者様に対して、指導を進めまして、県民の皆様にも注意喚起を行っていく必要があると考えております。

また、直接の食中毒の話題ではございませんけれども、10月の17日に北海道でこれまでで最も早く、今シーズン初めての高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されておりまして、それを皮切りに、千葉、新潟、島根、香川、宮城と、今日まで既に7事例の発生が確認されております。

令和5年度のシーズンにおきましては、11月下旬に入って初めて養鶏場における発生が確認されておりますので、今シーズンはそれと比べて約1ヶ月早い発生となっており、この発生状況を見ますと、過去最多の発生となった令和4年度シーズンに匹敵するような状況となっております。

食品安全委員会によりまして、鶏肉や鶏卵を食べることで、鳥インフルエンザが人に感染する可能性はないと考えられていますので、今後の発生状況は注意、注視しつつ、県民の皆様に対しましては食品の安全性の観点から、正しい情報の発信に努めて参りたいと考えております。

本日の議題ですが、次第にございまして、食中毒に関する最近の動向につ

いて、それから、食中毒予防の普及啓発に関する取組みについてとなっております。

今年度から始まっている岐阜県食品安全行動基本計画（第5期）におきましても、食中毒対策、それからリスクコミュニケーションにつきましては、重点施策として位置付けております。

食中毒の発生状況や、それに対する県の取組み、また、県民の皆様に対するリスクコミュニケーション事業について、本日御説明をさせていただきますので、委員の皆様方からは、忌憚のない御意見をいただければ幸いです。

最後に、今回の議題には関係のない話題ですが、皆さん御承知かと思っておりますけれども、本県におきましては、先月、14日から今月の24日まで、「清流の国ぎふ」文化祭2024ということで、各地で文化イベントが開催されております。岐阜県の多様な文化に触れていただけるせっかくの機会ですので、皆様方も期間中にぜひ御来場いただければと思っておりますので御紹介をさせていただきます。

それでは皆様、本日はどうぞよろしく願いいたします。

【池上主幹】

資料の確認をさせていただきます。本日の資料は、次第、配席図、資料1～3となります。不足はございませんでしょうか。

では、さっそくですが議題に入りたいと思います。以後の進行につきましては、矢部会長をお願いいたします。

【矢部会長】

それでは、議題に入りたいと思います。本日、進行を務めさせていただきます、岐阜県食品安全対策協議会会長の、岐阜大学応用生物学部 矢部と申します。どうぞよろしく願いいたします。進行につきましては、着座にて失礼いたします。

本日の議題は『食中毒に関する最近の動向について』及び『食中毒予防の普及啓発に関する取組みについて』となっております。

これらのことについて、事務局から説明をいただいたうえで、皆様の御意見を伺いたいと思います。では、食中毒に関する最近の動向について、事務局から説明願います。

【政井食品安全推進室長（生活衛生課）】

生活衛生課食品安全推進室長の政井です。最近の食中毒の動向についてお話しします。

それでは資料2の「最近の食中毒について」を御覧ください。右上のスライド

番号順に進めていきます。

No. 2を御覧ください。食品衛生法の一部を改正する法律が平成30年6月に公布され、HACCPに沿った衛生管理については令和2年6月に施行となり、1年の猶予期間を経て令和3年6月から完全施行となり、ほとんどの業種で義務付けられているところです。

HACCPは、病原微生物をコントロールするのに優れたシステムであり、HACCPに取り組むことで少なくとも事業者の過失による食中毒は減少するものと期待されています。

第5期の食品安全行動基本計画では、HACCPの実施率について95%を指標として取り組むこととしています。

HACCPの実施状況について昨年度実施したアンケート調査では、53%の施設で衛生管理計画を作成し、記録していると回答しています。今年度については、現在、アンケートの回答を回収しているところです。

本来であれば、ほぼ100%実施されていなければならないところですが、今年度での指標の達成は難しいと思われます。

食中毒等の事故を未然に防止するためには、衛生管理計画を作成し、点検、記録をし、定期的に振り返り、必要に応じて見直すサイクルが重要となります。

導入はもちろんのこと、PDCAサイクルが回せるよう指導を行っていかねばならないと考えています。

No. 3を御覧ください。

まず、全国の平成16年から令和5年までの食中毒事件数と患者数と死者数の推移です。

上のグラフを御覧ください。上のグラフのオレンジ色の部分は患者数、青い帯グラフは事件数を示しています。令和5年の事件数は1,021件、患者数は11,803名でした。

平成27年頃までは、事件数は1,000件前後、患者数は20,000名前後となっていました。

事件数は平成30年をピークに令和3年まで減少しましたが、その後約1,000件に戻っています。

これは、コロナ過で飲食店等の利用が減少したのに伴って、事件数も減少しましたが、飲食店等の利用が増えてきたことにより、事件数もコロナ以前に戻った結果と考えております。

オレンジ色のグラフの平成18年に大きな山がありますが、これはノロウイルスの食中毒による患者数が多かったことによります。

下のグラフを御覧ください。帯グラフは死者数の推移を示しています。

概ね5名以下で推移していますが、10名以上の死者数が報告される年もあり

ます。平成 23 年の 11 名中 7 名が、焼肉屋で提供されたユッケによる腸管出血性大腸菌、平成 24 年の 11 名中 8 名が、漬物製造施設で製造された白菜の浅漬けによる腸管出血性大腸菌、平成 28 年の 14 名中 10 名が、老人ホームで提供されたきゅうりの和え物による腸管出血性大腸菌が原因となったものです。

次に No. 4 を御覧ください。令和 5 年に発生した全国の食中毒事件数 1,021 件の病因物質別の内訳です。

最も多く報告されたのは、サバやアジ等に寄生するアニサキスによる食中毒が 42% でした。アニサキス症は、古くから日本にも存在していた病気と考えられていますが、1960 年代にその虫の種が確定され、アニサキスは平成 24 年 12 月に食中毒の病因物質として追加されました。内視鏡検査で原因が特定されやすく、発生の報告が増えてきている食中毒です。

次に、食肉の不適切な取扱いなどが原因で発生するカンピロバクターによる食中毒が 21%、次いで主に冬季に発生が集中するノロウイルス食中毒が 16% となっています。

次に No. 5 を御覧ください。令和 5 年全国の病因物質別患者数です。患者総数は、11,803 名の報告がありました。

事件当たりの患者数が多いノロウイルスが 47% と半数を占め、次にカンピロバクターが 18%、ウェルシュ菌が 9% と続きます。

ノロウイルスは、調理従事者が保有していた事例が多く、広く食品を汚染し、患者数が増える傾向があります。カンピロバクターの事件当たりの患者数は、少ないケースがほとんどですが、事件数が多いのと、昨年度は 1 件で 900 名近くの患者が発生した事件がありました。ウェルシュ菌は、給食施設や弁当製造施設など大量調理施設で発生しやすい食中毒です。加熱調理後の冷却工程で温度管理が不適切であると発生しやすくなります。

No. 6 を御覧ください。全国の月別食中毒発生状況です。青色が細菌を原因とするもので気温が高い夏場に多く発生しているのが分かります。赤色がウイルスを原因とするもので、ほとんどがノロウイルスによるものです。

低温で乾燥した環境では、感染力が長く保たれるため、冬場の感染者が多く、食中毒も多く発生します。

緑色は、寄生虫や自然毒などによるもので春先は、有毒植物、秋は毒キノコが原因となって多く発生しているのが分かります。

No. 7 を御覧ください。病因物質別の事件数の平成 16 年からの推移です。

これまでの発生状況を折れ線グラフで示していますが、病因物質として、これまでに発生の多かったものを代表的に示しています。

オレンジ色のアニサキス、紫色のカンピロバクター、水色のノロウイルス、この 3 つによる事件数が多く、平成 30 年以降、順番が変わっていない状況です。

No. 8を御覧ください。患者数 500 名以上の食中毒事件について御説明いたします。

令和 5 年は患者数が 500 名を超える食中毒が 2 例ありました。1 例目は石川県で、いわゆる流し素麺等による湧き水を使用した食事を原因とするカンピロバクター食中毒による事例です。2 例目は八戸市でのお弁当による、ぶどう球菌とセレウス菌による食中毒事例です。

No. 9を御覧ください。死者が発生した食中毒事例ですが、令和 5 年は 4 例ありました。

1 例目は、栃木県の老人ホーム等で発生した食事によるロタウイルスによるもの、2 例目は、福岡市の飲食店で発生した病原性大腸菌によるもの、いわゆる毒素原性大腸菌、腸管凝集性大腸菌による事例が 1 例です。3 例目は、和歌山県で発生した仕出屋の料理によるサルモネラ食中毒による事例、最後に北海道で発生した、ドクツルタケの誤食によってお亡くなりになられた事例が 1 件という状況です。

いずれも 70 歳以上の高齢の方がお亡くなりになられているという事例となっております。

No. 10 を御覧ください。続きましてここからは県内の状況について説明します。

平成 24 年から令和 5 年度の県内で発生した食中毒の事件数と患者数をまとめたものになります。年間 20 件前後の食中毒が発生し、500 名前後の患者が発生しています。

平成 28 年以降、発生件数は減少傾向がみられていましたが、令和 2 年は 19 件、令和 5 年は 21 件の食中毒が発生しました。

No. 11 を御覧ください。こちらは令和 2 年から令和 5 年の県内病因物質別食中毒事件数の内訳になります。

令和 2 年は、19 件の食中毒が発生していますが、このうちノロウイルスによるものは、2 件のみでした。令和 5 年は、21 件の食中毒が発生し、このうちノロウイルスによるものは 11 件と急激に増加しました。令和 4 年までは、全国的に新型コロナウイルス感染症対策に取り組んだ結果、ノロウイルスによる感染症も抑えられ、結果として食中毒の発生も抑えられたものと考えられます。

令和 5 年に入るとノロウイルスへの感染者が増加したのに伴って、食中毒も増加したものと考えられます。

ちなみに、令和 6 年にもこれまでに 14 件の食中毒が発生し、うち 10 件がノロウイルスによるものとなっています。

No. 12 を御覧ください。No. 12 から No. 14 は、令和 5 年に発生した食中毒の一覧になります。

表の下から 3 列目、瑞浪市の飲食店を原因施設とした食中毒は、食中毒の発生

までの探知が遅れ、210名の患者が発生しております。これはゴルフ場のレストランが原因施設となっており、利用者が会社の同僚や家族といったグループでなかったため、食中毒に気が付くのが遅れたことによります。

表の下から2列目、北方町の飲食店を原因とする食中毒は、結婚式場での披露宴及び二次会での食事を原因とするもので、83名の患者が発生しております。

No. 13を御覧ください。表の上から3列目、各務原市の飲食店を原因施設とする食中毒も結婚式場を原因とするものでした。

表の下から3列目、岐阜市の飲食店を原因施設とする食中毒では、感染症法に基づく腸管出血性大腸菌感染症患者が散発的に発生し、患者の行動調査から同一の焼き肉店の利用が確認されたものになります。

No. 15を御覧ください。No. 15と16は、令和6年に発生した食中毒の一覧になります。

1月から4月までに発生した10件の食中毒は、すべてノロウイルスによるものでした。

今後も気温が低下し、ノロウイルスへの感染者が増加してくると、ノロウイルスによる食中毒の発生リスクが高まっていくものと考えています。

No. 17を御覧ください。最後に食品衛生法で規定された広域連携協議会についてですが、国と関係自治体の食中毒事案対応などの連携や協力場として、地域ブロックごとに設置し、厚生労働大臣は、協議会を活用して広域的な食中毒事案への対応を行うことになっています。

今年度は、岐阜県が所属する東海北陸広域連携協議会が7月19日にWEB会議で開催され、広域食中毒事案への対策強化や運営要領の改正について協議を行い、広域食中毒発生時の協力体制等を確認しました。

最近の食中毒については、以上となります。

【矢部会長】

それでは後程意見交換、それから質疑応答の時間を設けたいと思いますが、ここまでで何か御意見や御不明点等ございましたら、今、御発言いただいても結構ですがいかがでしょうか。

【佐藤委員】

まず今御報告いただいた中で、No. 2のHACCPの実施状況ですが、指標に対して、あと1年で95%を達成するように設定しているところ、現在の実績と目標との間に40%以上の乖離があるというのはかなり大きな課題であると思っております。

達成率だけでは実数が分かりませんので、内容を少し掘りかかれますが、業者別

の傾向の有無や、業種や事業規模による傾向など、そういったものが把握できているのであれば追加でお知らせいただきたいと思います。

また、No. 4、No. 5 で、事件数、患者数を報告していただいている中で、例えばアニサキスなどは、近年増加傾向にあります。数年前からかなり、イカや青魚などについていて、危険であるということで注意喚起も社会的にされている中で、依然として増加傾向にあるということはよほど何か、根本原因というか、課題があるのではないかと、グラフ等を見て思ってしまう。その辺りについても、食中毒の発生場所とか、飲食店、テイクアウト、家庭など様々な場合があると思うんですけども、もう少し対策的に追加の情報をいただけるとありがたいなと思います。

【政井室長】

HACCP の実施状況につきましては、全数調査という形では少し難しいかなと思っております。ランダムに抽出した事業者を対象に調査を行っています。

今年度からは、業種の偏りもないように、業種ごとに抽出して、評価をしたいなとは思っているのですが、まだ実績のデータが出揃っておりません。申し訳ありません。また、機会がございましたら御提供したいと思っております。

アニサキスにつきましては、おっしゃるとおり、非常に発生件数が多い状況です。今現在、一般的な対策としましては、加熱調理するか、マイナス 20℃以下で、24 時間以上冷凍するという対策が最も効果があると言われております。

やはり日本では、魚の生食をやめられないといいますが、飲食店での提供もやめられないですし、かなり技術も進んできて、解凍してお刺身として提供することも可能になってきてはいるのですが、1 度冷凍してしまうと味が落ちるということで、そういう処理されたものが敬遠される状況があります。そういうことで中々対策を徹底することが難しく、食中毒の発生件数も減っていかないのではないかと考えております。

電気パルスで高い周波数の電気ショックを当ててアニサキスを殺すという試みもされているようですが、まだ実用化はされていないということで、中々難しいのかなと思います。

一般的な飲食店で実施できる対策としては、目視で確認して、取り除くという方法がとられているようですが、それも 100%ではなく、対策的には完全なものがないということで、現場でも苦慮されているのかなと思っております。

【矢部先生】

HACCP に関しては、おそらく、事業所の規模に応じて、外部効率というか実施率が変わってくるのかなというところもありますけれども、今後そういった業

種の、業種以外にも規模なども、完全に全数というのは難しいと思いますが、抽出する際にある程度分けて、抽出することも可能という理解でよろしいでしょうか。

【政井室長】

そうですね。営業許可等の届けの内容として、許可業種がございますので、それを登録している台帳から、適切にランダムに抽出することで、統計的に確認することができます。

【矢部会長】

アニサキスに関しては岐阜県ではゼロではないにしても少ないですが、全国的にみると、食中毒の発生件数としては非常に多いというところで、海釣りで獲った魚を個人で生食で楽しむ方も、アニサキスの食中毒の件数としては、どうしても計上されるということもあります。また、今事務局からありました通り、飲食店でどうしても、活魚といいますか鮮魚をたしなむというところで、比較的、こういった事例は周知されているというところもありますので、完全な統計としてあるかどうか分かりませんが、おそらく、個人的な方の件数というところが、どうしても1件当たりに対して患者が1人2人というものが多いというところからすると、数を高い推移で維持していることの一因になるかなと思います。その辺りは、今日この後の議題にもありますが、いかにリスクコミュニケーションといいますか、どれだけ周知していくかというところも重要になってくるかと思えます。

【松本委員】

先ほどお話がありました、岐阜県で具体的に聞いたことはないですけれども、他県では、昔から続いている梅干しメーカーや漬物メーカーが、このHACCPに沿った衛生管理ができないということで、工場を閉めるところがあるというような話を聞いています。これからこのHACCPの実施率を上げていくための取組みを強化することによって、今HACCPの構築ができずに困っている人たちを切り捨てるような形にならないように、しっかり行政の方でもフォローしていただきたいなと思いますので、よろしくをお願いします。

【政井室長】

特に小規模事業者の方々だと思いますが、そのような事業者の皆様についても、丁寧にフォローしていきたいと思いますので、よろしくをお願いします。

【矢部会長】

この HACCP そのものが、いわゆるリスクの分析に基づいた工程の管理というところで、本来、基本的には、設備等々を規制するものではなく、毎回製品を作るたびに、その工程を記録して、しっかり管理していくということで、こちらもやはり、今日の後半の議題にもあるように、リスクコミュニケーションということで、十分に周知していく必要があると思います。今、御意見としていただいたところで、どんどん事業者数が減っていくようなことにならないように、引き続き、フォローしていくことが本質的に必要なことかと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

【矢部会長】

それでは、引き続き、食中毒予防の普及啓発に関する取組みにつきまして、事務局の方から説明をしていただきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。

【政井室長】

それでは資料 2 「食中毒予防の普及啓発の取組み」について説明します。右上のスライド番号に従って進めてまいります。

まずは、No. 2 の「令和 5 年度に実施した県民アンケート結果」を御覧ください。「各項目について、食品の安全性の観点から、どのように感じますか？」という質問の結果です。

水色が「非常に不安」、紺色が「どちらかといえば不安」で、それらを併せて不安層としてグラフにしたものです。

不安層が多いものの順に、残留農薬、病原微生物、健康食品となっています。これらは数値で示したとおり、あまり差は有りません。「非常に不安」の回答が一番多かったのは病原微生物で、食中毒や鳥インフルエンザなど、食品が関与する感染症への不安を感じている方が多いことが分かります。

次に No. 3 を御覧ください。こちらは令和 4 年度に実施した県民アンケートの調査結果です。

「食中毒（原因別）についてどの程度知っていますか？」という質問で、紺色が「原因、症状、予防法まで知っている。」で、緑色が「名前を聞いたことがある」、赤色が「知らない」です。グラフは紺色の「原因、症状、予防法まで知っている」と回答した方が多いものから順になっています。

ノロウイルスについては「原因、症状、予防法まで知っている」と回答した方が最も多く約 55%、反対に、症状や予防法を御存じない方が約 45%という結果でした。

次いで、アニサキスについて予防法まで把握している方は約半数程度にとどまりました。カンピロバクターは、ノロウイルスと同様に食中毒件数が多い食中毒ですが、なんとなく名前を聞いたことがあっても、具体的に予防法まで把握されている方は20%にも満たないという現状です。

また、ウエルシュ菌以下にあっては、名前も聞いたことがないという方が多くなっています。引き続き、食中毒について予防法を含めて周知をしていく必要性があると考えています。

次にNo. 4を御覧ください。現在、当課で行っている食中毒予防の普及啓発に関する主な取組みについて示したものです。

こちらに記載した食中毒警報やノロウイルス注意報・警報から食品関連事業者を対象とした講習会まで、実際にどのようなことを行っているのか簡単に説明をさせていただきたいと思います。

No. 5の食中毒警報を御覧ください。

食中毒警報は、食中毒への注意を県民に呼び掛けるとともに、飲食店等の食品関係施設に対し、衛生的な食品の取扱いについて十分注意を払うよう周知徹底を図るものです。

高温・多湿の続く7月から9月までの期間に、食中毒警報発表運営要領に定めた気象条件のいずれかに該当した場合に発表します。警報発表時には、県庁や保健所等に「食中毒警報発表中」の看板を掲示するほか、市町村の防災無線や県の公式ホームページ、食品安全情報メール等により、地域住民や食品関連事業者に対し周知徹底を行っています。

令和6年度は、7月3日、7月22日、7月29日と、3回警報を発表しました。

第1回目7月3日の発表理由は「気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき」並びに「24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上を越えたとき、又はそれが予想されるとき」でした。

なお、7月22日及び7月29日には、「気温30℃以上が10時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき」に該当し、いずれも愛知県、三重県、名古屋市、岐阜市、四日市市と同時に発表しています。

次にNo. 6の「ノロウイルス食中毒注意報（警報）」を御覧ください。

気温が高い時期に細菌を原因とする食中毒が多く発生するのに対し、気温の低い冬季には、ノロウイルスを原因とする食中毒が多発する傾向にあることから、ノロウイルス食中毒注意報並びに警報を発表しています。

ノロウイルス食中毒注意報は、10月から翌年3月までの期間に、運営要領に定めた条件のいずれかに該当した場合に発表します。注意報は発表日から翌年3月末までが発表期間となりますが、食中毒の発生状況に応じて、期間中に「警

報」を発表することがあります。

「警報」は、発表時より1週間効力を有し、その後は自動的に注意報に切り替わります。

発表時には、食中毒警報の発表時と同様、看板の掲示、県の公式ホームページ、食品安全情報メール等による周知を行っています。

令和5年度は11月24日に、「1医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合」に該当したことから、岐阜市と同時に注意報を発表しました。なお、令和5年度に警報の発表はありませんでした。

次にNo.7の「食卓の安全・安心ニュース」を御覧ください。

これは、食品の安全に関する様々なテーマについて、厚生労働省や食品安全委員会等の正しい情報に基づいて、Q子と博士の二人のキャラクターの会話形式で、堅苦しくなく、分かりやすくまとめることをモットーに作成しております。

食中毒については、それぞれの食中毒の流行時期に合わせて発行しており、令和6年度は、4月に発行した1号で「有毒植物による食中毒」、6月に発行した3号では「細菌による食中毒」、8月に発行した5号では「バーベキューで注意する食中毒」、10月に発行した7号では「毒キノコによる食中毒」をテーマに取り上げて、注意喚起を行いました。

このニュースは、協議会の委員の皆様にも送付させていただいているほか、各種関係団体や、県教育委員会を通じ県内の学校等へ送付しています。また、県の公式ホームページにも公開しており、閲覧が可能になっています。

次にNo.8の「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン」を御覧ください。

このメールマガジンは、食品の安全性に関する情報及び岐阜県の食品の安全性に関する各種取組みに関する情報を配信するものです。

食卓の安全・安心ニュースの発行のお知らせのほか、県で実施している食品の検査結果の情報提供や、シンポジウムの御案内、県内に流通する食品で健康被害のおそれがある場合の注意喚起のほか、食中毒に関するトピックスについても配信を行っており、令和5年度は25回配信しました。メールマガジンの登録者は、令和5年度末で289名となっています。

次にNo.9の「手洗い教室」を御覧ください。

これは、(公社)岐阜県食品衛生協会の手洗いマイスターの方との連携で開催しているものです。

保育園や幼稚園、小学校の低学年の子供たちを主な対象に、寸劇や手洗いチェッカーを用い、正しい手洗いの仕方の普及啓発を行っています。

手洗いチェッカーは、専用のローションを手に塗った後に手洗いをしてもらい、専用ライトをあてると、洗い残しの部分が光るというものです。手にばい菌

が付いていると、それがおにぎりに移って、口に入るという簡単な寸劇と、手洗いチェッカーの目で見て、洗い残しがはっきり分かるところが、幼い子どもにも理解しやすいと思います。手洗いチェッカーは、各保健所での貸し出しも行ってあります。

次に No. 10 の「ジュニア食品安全クイズ大会」を御覧ください。これは、主に小学3年生以上を対象に行っているクイズ形式の講義です。学校の先生から申し込みをいただき、授業の一環として学校に出向いて行っています。

リスクコミュニケーションは、子どもから大人まで各世代に適した手法で行うことが重要だと考えてます。

小学生に対しては自然毒による食中毒予防や、細菌性、ウイルス性の食中毒を防ぐルール等、食中毒に関する事項をクイズとして出題し、普及啓発を行っています。令和5年度は12回実施し、計477名の方に参加いただきました。

次に No. 11 の出前講座「食品の安全、知っ得講座」（中高生向け）を御覧ください。

中高生の世代には、中高生向けのスライドによって出前講座「食品の安全、知っ得講座」を行っています。学校の授業、特に家庭科の一環として先生から申し込みをいただいて、学校に出向いて講義を行っています。テーマには食中毒の他、食品表示もあります。

中高生の世代は、徐々に食生活も自立に向かっていく時期ということもあり、食品のリスクについて正しい情報を持ったうえで食品や食べ方の選択を行ってほしいという目的があります。

講義にはカンピロバクターや、ノロウイルス、アニサキスなど、発生件数の多い食中毒や、食品の購入から食中毒の疑いがある場合の対応方法を盛り込んでいます。

令和5年度は6回実施し、404名の方に参加いただきました。

写真は飛騨地域の中学生に行った時のものですが、講義後の質問コーナーでも、スライドのような質問がありました。

次に No. 12 を御覧ください。

こちらの一般向けの出前講座では、地域のコミュニティなどから申し込みをいただき、希望の日時・場所に職員が出向き、講義を行っています。

出前講座「食品の安全、知っ得講座」では、テーマの1つとして、「食中毒予防」を設けています。「食中毒予防」の講座では、カンピロバクター、ノロウイルスなど特に注意してほしい食中毒についての原因や症状などといった特徴の紹介や、家庭における食中毒を予防するために日頃の生活で気をつけるべき点を解説しています。

令和5年度は、「食中毒予防」をテーマとした講座については5回開催し、計53

名の方に参加いただきました。

次に No. 13 「食品衛生月間」を御覧ください。

国では、細菌による食中毒が多く発生する8月を「食品衛生月間」と定め、全国一斉に食品関連事業者及び消費者に対し、食品衛生の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図っています。

県でも、この食品衛生月間において、保健所、市町村、食品衛生協会などが各種の事業を実施しています。

今年度は、期間中に、食品関連事業者や給食従事者、消費者等を対象にした食品衛生講習会を32回開催したほか、各市町村において、防災無線、広報誌、広報車による予防啓発パレードなどを活用した広報活動などが行われました。

次に No. 14 の「広報誌・ラジオ」を御覧ください。

今年の6月には、「岐阜県インフォメーション(6月号)」や、ラジオの「岐阜県だより」において、「鶏肉の「新鮮だから安全」は大間違い」と題し、特にカンピロバクター食中毒について家庭における対策を普及啓発しました。

次に No. 15 の「予防啓発リーフレット」を御覧ください。

その他にも、食中毒の予防啓発リーフレットの作成し、リスクコミュニケーション事業の機会や講習会等で県民や事業者の方々に配布を行っています。

次に No. 16 の「食品衛生責任者実務講習会」を御覧ください。

食品の製造等を行う施設には、施設の衛生管理や食品の衛生的な取扱いを徹底するために、食品衛生に関する責任者を置くことが義務付けられています。また、食品衛生責任者には、毎年1回、食品衛生責任者実務講習会を受講していただくことになっています。

この実務講習会では、毎年、食品衛生協会との連携によりテキストを作成し、最近の食中毒発生状況に関する情報提供や、食中毒防止対策の周知啓発を行っています。

令和5年度は集合形式で54回の講習会を実施し、3,754名の方が受講しました。また、テキスト配布による自主学習方式で10,235名、eラーニング方式で1,574名の方が受講しました。

次に No. 17 の「食品事業者向け HACCP 研修会」を御覧ください。

この研修会では、営業の規模や内容に応じて HACCP に沿った衛生管理計画が作成できるよう、研修会を開催しました。

令和5年度の実績としては、テキストを用いた基礎研修を11回開催し、141名、アプリを用いた研修を11回開催し、93名の方が受講しました。

次に No. 18 の「衛生的な手洗いの方法」を御覧ください。

No. 16 の「食品衛生責任者実務講習会」で説明しました、テキストの裏表紙に、日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗いの手順として、こちらの画像を掲

載しています。

委員の皆様におかれましては日頃から意識していただいている方が多いと思いますが、食品の衛生管理において、最も基本的で重要な事項の1つとして手洗いがあり、それを食品関連事業者の皆さんに定着させてもらうために、テキストの目に入りやすい場所に掲載しています。

最後にNo. 20の「県民（消費者）向けHACCPの普及」を御覧ください。

HACCPの認知度や理解が事業者の意識向上につながると考えており、HACCPを推進していくためには、県民にHACCPへの関心を持っていただくことが重要と考えています。

そのため、令和5年度から、県民アンケートの設問として、HACCPの認知度を追加しています。

令和5年度は、「良く知っている」、「多少知っている」と回答した方が31%、「あまり知らない」、「全く知らない」と回答した方は64%という結果でした。

令和6年度の県民アンケートにおいても、引き続き設問としてお聞きすることとしています。

HACCPに沿った衛生管理について、様々な機会を利用して、制度や事業者の取組みを広く周知するため、今年度新たにリーフレットを作成することとしております。リーフレットの作成案が資料3となります。

資料3を御覧ください。

参考資料として別に添付しております、厚生労働省が作成した消費者向けのHACCP普及啓発リーフレットを参考に作成しました。

多くの消費者に手に取って読んでいただけるよう、なるべく難しい用語を使わず、分かりやすい構成としました。

残念ながら、先日のシンポジウムでの配布はできませんでしたが、制度や事業者の取組みについて広く周知するため、様々な機会を利用して配布したいと考えています。

委員の皆様には、デザインを含め、御意見をいただけたらと存じますのでよろしく申し上げます。

私の方からは以上です。

【矢部会長】

御説明ありがとうございました。

では事務局から説明をいただきましたので、委員の方の御意見を伺っていきたいと思います。

食中毒予防の普及啓発に関する県の取組みにつきまして、御不明点や、こんな情報を発信して欲しいという御意見など、御自由に発言していただければと思

います。

また、最後に、HACCPの消費者向けリーフレットの内容について説明がございましたけれども、こちらにつきましても、御意見があれば併せて発言していただきたいと思えます。

【佐藤委員】

今の御報告の感想でもありますが、スライドで言いますと、No. 3のところですね。

県民へのアンケート調査結果、食中毒（原因別）についてどの程度知っていますか。という設問で、知っているという方が多い上位のノロウイルス、アニサキス、O-157、サルモネラ、これらは、原因や症状、予防方法まで知っているという方が多いにも関わらず、先ほどの報告でいいますと、食中毒の発生件数は多く、しかも増えているということですよね。

そういう状況を見ると、最後のスライドNo. 19の、HACCPの消費者の認知度のところで、この最新の認知度の状態では、まだまだ初歩の段階であるという認識で、本当にこれから緊張感を持って、普及啓発にあたらなければいけないと思えました。

毒キノコの発生件数がかかなり減ってきているということもあるので、この食卓の安全・安心ニュースのように、常に目に見える形で情報発信を続けているということの効果が表れているのではないかと思います。そういった情報提供で、家庭における食品の取扱いに関する基礎知識を高めていくことが、HACCPの普及にも繋がっていくと思っています。

とはいえ、HACCPをしていますかと正面きって尋ねると、言葉からして専門的で、ますます敷居が高く感じられて逆効果にも繋がりがねませんので、やはり、HACCPというのは、食品の安全性を守るためのルールですというように、分かりやすい表現をこういったチラシでも、繰り返し使用することが重要だと思います。そうすることで、若い方から高齢の方まで、或いは生産や加工に従事している方から、その商品を買ったり、調理したり食べたりと、そういう方まで幅広く推進していく近道になるのではないかと感じましたので、これも運動的に、県全体で進めていけるといいかなと思いました。

【政井室長】

本当にいろんな機会やいろんな媒体を通じて、HACCPという言葉だけでなく、その中身について、普及啓発していかなければいけないと感じております。

【矢部会長】

実際の事件の件数の多い順に、知っているという回答した方の割合が多いというわけでもないというところからすると、やはり、特に例えばカンピロバクターであるとか、そういう実際には非常に事件数としては多いものが、もう少し普及すれば防げるところがあるのかなと思います。ノロウイルスに関しては先ほどのアニサキスとは逆で、1件、事件が発生すると、感染者が非常に広がるので、そういう意味では、死者が出てしまうような大きな事件に繋がりにくいというところがあって、そのあたり、HACCP だけではなかなか解決できない問題ではあるのかもしれませんが。ただ、大元のところで、やはり、まずは、事業所から提供されているものは、基本、安全だという保証がつくことが、食中毒に繋がる原因を少なくしていくための大きな要素かと思いますので、やはり HACCP が、特別なものではなくて、自然に普及しているものになっていくのが理想かなと思います。

【鹿島田委員】

私の住んでいるところだけかもしれないですが、やっぱり、食中毒を出さないためにはどうしたらいいかということで、三原則ですね。つけない、ふやさない、やっつけるということですね。

今年5月、6月ですかね、手洗いチェッカーを使いました。そうしたら、意外とやっぱりきちんと洗えていないんですよ。

しっかり洗ったつもりでも、まだ菌は残っているというのが、参加した皆さんには結構分かっていただけて、手洗いはもう徹底してやるということで再確認ができました。

それから、保管や保存の温度が不適切にならないように気をつけるということと、調理実習が基本なので、加熱を十分にすること、そういったことで、とにかく皆さん気を遣いながらやっています。

【矢部先生】

一般の方々を含めて、普及というか、食中毒に対する危険性ということで、何のことはなくて、手洗いを徹底すると、かなり防げるということ、どんどん、小さいお子さんから家庭へという形で広めていくのがやはり一番重要なのかなと思います。ある意味簡単で、ある意味難しいところだと思いますが、引き続きよろしく願いいたします。

【河野委員】

先ほどもお話がありましたけれども、手洗いというところで、うちの孫が幼稚

園児で、歌に沿って手洗いの練習をしているようです。

爪を洗いましょう、爪の中まで洗いましょうとか、それから親指の股を洗いましょうという感じで、特定の箇所を一生懸命やるんですね。

ただ、全体では、きちんと洗えていないような感じなので、やっぱり幼稚園児にもそういうチェッカーを使っただけのいいなと思う次第です。

もう1つ、先ほど資料1のNo. 8の食中毒の事例で、石川県の湧水で素麺が提供されたというもの、それから、今年の事件で、滝つぼで遊んでいて菌に感染したということで、私は、自然の中でというのが、今まで聞いたことがない状況だとびっくりしました。岐阜県は結構湧水もありますし、おいしいお水ということで、利用させていただいているところもあるので、もう、注意するという状況がよく分からないような、自分でもびっくりした次第ですが、岐阜県ではそういった事例は今のところ無いということですよ。

【政井室長】

そうですね、岐阜県でも流し素麺をやっている施設はありますが、塩素で殺菌して使うというルールにはなっています。ですが、調査に行ってみると塩素が出ないとか、装置がきちんと動いていないとか、そういうこともあって、たまたま事故に繋がっていないだけというようなことも見受けられます。

日々の監視活動でも、水道を使っていないような施設については、滅菌装置の稼働状況や、HACCPの記録などを確認するようにしています。

過去には井戸水がノロウイルスに汚染されたとか、そういう事例で事故が発生したということは、記憶にはあります。いつ頃だったかという正確な情報は無いのですが、岐阜県内でもそういう事例は発生しております。

【河野委員】

どちらにしても、自然なもの、地域で湧き出している水でもあっても、注意が必要ということになりますよね。

【政井室長】

そうですね。その湧水が元々どこから出ているのかということもありますし、その湧水の水源が動物のふん等で汚染されているかどうか分からないということもあって、湧水だから安全というものではないということで、水道水以外の水を使う場合は、安全のため、滅菌して使うようにという指導を今後も徹底していきたいと考えています。

【矢部先生】

補足といいますか、金沢市の流し素麺の場合、今、もちろん何でも、完全に安全ということはありませんので、やっぱり注意を払って払いすぎることはないと思います。かといって、湧水はもう全然駄目ということではなく、例えば流し素麺の場合は、流し素麺を本格的にやろうとすると、竹を割って、そこに素麺を流しますが、竹が汚染源になることが非常に多くありますので、基本的に流し素麺をする場合の竹は、半年以上乾燥させたものを使うことが、安全対策としては重要になってきます。

また、今年の滝つぼの例ですが、これは完全にノロウイルスで、泳いでいた高校生がおう吐したことによって、そのおう吐の中に含まれているノロウイルスが汚染源となって、そこで一緒に泳いでいた他の一般の方に感染してしまったという例です。ですから、必ずしも、その湧水が安全ということではありませんが、基本、経験値に基づいて、綺麗な水のところは、飲まないまでも、遊ぶことに関してそれほど、恐れないほうがいいのかと思います。

ただやっぱり原因を確実に突き止めて、これまで全国で色々な事件が、どうしてもコロナウイルス以降少し増えているような状況にありますから、そこをもう少し、生活を完全に緩めるわけではなくて、安全な対策というのは、HACCPを含めて意識する必要があるかなと思います。

【小松委員】

先ほどから手洗いの話題が続いてきて、うちにも4年生から幼稚園まで孫がいるのですが、今「お願い亀さん」という手洗いの歌ですね、どこかを洗うというよりも、綺麗に洗うのもすごく大事だと思うけれども、洗うことが楽しくなるという感じの歌で、お願い亀さんという言葉がとっても好きなんです。

私たちの会でも、歌を流して一緒に手を洗いましょうというので、お願い、お願いと歌い言いながらやるという取り組みをしていて、今、資料の中で、衛生的な手洗いの方法というところで写真が出ていましたけれども、大人も一緒になってできるのでそういう歌で学ぶというのもいいかなと思いました。

特に今、はたらく細胞という漫画がすごく流行っていて、実写の映画も公開されます。子供たちは自分の体に興味を持っていると思うので、もうちょっと分かりやすいというか、子供たちが何を求めているかということですね。こちらが知らせたいことではなくて、何が知りたいのかという方向から、先ほどの話でも、HACCPを知っていますかではなくて、具体的にこういうことがあって、全部まとめて、HACCPという人もいるよというような展開をしていくといいのかなと思います。SDGsにしても、SDGsという言葉が、かえって邪魔をしたところもあると思って、もったいないお婆さんがいるよというような、そういう話からいけば、

もう少しSDGsも身近に、その内容が子供たちに伝わっていくのかなと思います。子供たちが、SDGsという言葉そのものを覚えて、知っているよというふうになるよりも、もったいないという言葉とか、節約とか、最後まできれいに食べることが大事だよ、そういうのもSDGsだよと、そういう風に持っていく方がいいのではないかと思います。

先ほどのリーフレットで、知っていますか、と聞かれても、私知らないしとなってしまうので、やっぱり分かりやすく、こういうことをHACCPといいます、位のやわらかい表現の方が返って後で身になっていくんじゃないかなと思いました。

それから、スライドNo. 15の予防啓発リーフレットのところで、キノコの迷信というものがありました。

うちには100歳のおばあちゃんがいるのですが、そういう人が家において、例えばもし、うちはキノコを採ってくることはないですけども、採ってきたものをこれは虫に食べられているから大丈夫だろうと言われると、食べざるをえなくなってしまうですね。

銀の匙と一緒に煮て、黒くならなければ食べられるとか、そういうちょっと最もらしいことを言われると、おじいさん、おばあさんが居るところほど、そうかなと思ったりすると思います。この迷信とか、言い伝えみたいなものは結構怖いところがあると思うので、そういうことをもうちょっと、毒キノコに注意しましょうというのもすごく分かるし、迷信があるよということも、やわらかく、分かりやすく、若い人の意見も聞いてねという感じで、作っていただけるとありがたいなと思いました。

【矢部会長】

今特に、HACCP、それから啓発リーフレットに関しても、御意見をいただきました。先ほど資料3の説明では、できるだけ難しい言葉を使わずに、優しい言葉で表現したという御説明は事務局からあったのですが、もう少しやさしくといいますか、基本、押し付けるといいますか、これを覚えなさい、これを知りなさいという形ではなくて、こういうことをやりましょうなり、やっていきましょうという流れで、これは実は、世界的に言うとHACCPという言葉で、知られていることなんですよという、そういう作りの方がいいのではないかという御意見だったかと思います。その辺り、また御検討いただければと思います。

【政井室長】

参考にさせていただきます。

【松本委員】

食卓の安全・安心ニュースと HACCP のリーフレットについて、ちょっと意見を言わせていただきたいと思います。

この安全・安心ニュースの方は、こういう情報発信はすごく大切だと思うのですが、なかなか見てもらえないというのが現状で、教育委員会の方にも配られているという御説明があったので、それはすごく大事な、有効なことじゃないかなと思っています。

大人は色々言われると、そうですねと言いますが、行動に移さないことが多いと思うので、やはり子供にちゃんと教えて、子供が自分の家で、親に対して、それは違うよと指摘するような、そんなことができるといいのではないかと思います。そう思うと、この食卓の安全・安心ニュースも、大変だと思いますが、小学生バージョン、幼稚園バージョン、中学生バージョンあるいは大人向けというふうにして、それぞれの学校で配れるような、そういう取組みをしてもらえるともっと広がっていくんじゃないかなと思いました。

HACCP のリーフレットについてはちょっとすみません、嫌なことを言うかもしれないですが、僕がこれを見たときの最初の印象としては、何で家庭の衛生管理のところに、この HACCP という言葉を使うのかなと素朴に疑問に感じました。

わざわざ難しい言葉を持ち込んで、家庭での衛生管理を進めようとするよりは、従来どおり、つけない、ふやさない、やっつけるということに、きちんと的を絞ってやっていけばいいんじゃないかなと思いました。その方が、例えばつけないというのは、手を洗うということだとか、トングも気を付けないといけないとか、そういう場面であると、そういうふうやっていく方がむしろ分かりやすいのではないかなと思いました。

もし HACCP を今回紹介している理由というのが、その食品製造メーカー等が、こういう手法を取り入れて、非常に安全、安心な食品を作っているということをお知らせしたいということであれば、それを扱う消費者がいい加減なことをすると、せっかくの事業者の努力が無駄になってしまうので、メーカーだけではなく、食べる人も含めて、食の安全というのはみんなで確保していくことなんだということで、例えば食の安全のバトンをつなぐと、そういった意味合いのリーフレットにする必要があると思います。そうでないと、ちょっと一般の人からしてみたら、何か難しいことを言われている気になってしまうだけになる気がして、そこは御検討いただけるのでしたら、御検討いただけたらと思います。

【政井室長】

これについては HACCP の記録をするというところで、具体的にこのような形で、チェックをして記録をするという意味合いです。家庭でも、HACCP と同じよ

うな管理ができるということで補助的に掲載したのですが、なかなかそこまで理解しづらいのではないかとということで、また、検討させていただきます。

【矢部先生】

今回の資料3については、基本的に、最初にありましたように、HACCPという言葉はどういうふうに一般の方に普及させてというか、知ってもらうかということで作成しているということですね。それが、事業者にとっては、本来HACCPの取組みが義務化されていますので、100%にしなければいけない、100%が当たり前という状態に、今53%しかない状態をどうやって上げていくかというところの1つの大きな、推進力として、消費者の方々からの鋭い目が必要だ、という意味でのリーフレットになっていると思います。

ただ、元に、先ほど御説明にもありましたように、この資料は厚生労働省のものを参考に作られたということになっておりますので、この厚生労働省のものが、消費者の皆さんに呼びかける形で作られてはいるんですけども、今お2人の委員の方から御意見がありましたとおり、もう少しやはり、上から押し付ける形ではなくて、基本的にボトムアップといいますか、今御意見があった、安全・安心ニュースもそうですが、お子さんから、家庭の中で話題になるような形で、HACCPという言葉だけではなくて、精神といいますか、やり方、なぜ義務化されているのかというところが分かるような、消費者に向けたリーフレットになっていた方が効果的ではないかという御意見だったかと思います。厚生労働省のパンフレットに駄目出しをするわけではなく、基本的に新しいものとして、こういった御意見をいただき、参考にして作られるとよいのかなと思います。少し大変ですがよろしく願いいたします。

【林委員】

私からは先ほど御説明していただきました、特に普及啓発に関する取組みの、資料2の県民へのアンケート調査結果の、県民の皆さんが不安を感じている内容についてです。生産者を代表する立場で見ると、やはりこの病原微生物も当然多いのですが、上から残留農薬、あとは前回の会議のときにもお話があった健康食品について、どちらかといえば不安という回答がいずれも6割ということで、非常に関心が高いのかなと思います。そういうところで、今日の食中毒の話とはちょっと離れてしまうかもしれませんが、残留農薬に対する関心が高いということで、やはり改めて、農薬の適正使用に対して指導を徹底して、消費者の皆様方には安全で安心な農産物をお届けしなければいけないなということを再認識させていただきました。

一方食中毒に関するサポートに関しては、当然、このHACCPについて、大元の

例えば工場なり飲食店、物の流れで例えるとすれば、やはり川上のところから、流通を通して、実際に消費者の方に物が流れていきます。この HACCP の取組みに関して、先ほど各委員さんからもお話がありましたけども、ここで必ず、この取組みをしっかりしていかないと、被害が大きくなるよということは色々ニュース等でも確認されていると思いますので、このチラシをどう手直しするかというのは色々あると思いますが、まずその HACCP の取組みはしっかりと事業者で取り組んでいかなければいけないと思います。

それから、私は今、自治会長を務めているのですが、大体月 2 回、広報誌で回覧版を回させていただきます。

今回のこのアンケート調査の結果もそうですが、色々先ほどの御説明のところ、この予防に関する普及啓発の取組みということでこの広報をしているということですが、現実として、消費者の方は若い方から、高齢の方までいる中で、若い方はネット等で、こういった情報は、割と容易に取得できると思います。一方で、高齢の方はなかなか、今までの人生経験から、こういうことをしてはいけないとか、そういった認識はあると思いますが、なかなか今、時代が変わっていく中で、特にアンケート結果の上位の、ノロウイルスとか色々ありますけれども、この辺りについて、どの程度御存じなのかと思います。

そういうことを高齢の方の中では情報が行き渡っていない方がいらっしゃるということに関していえば、自治会とかそういったところを通じて、回覧するとか、この食卓の安全・安心ニュースの中身も見せてもらっていますが、1ヶ月に1回の結構いいタイミングで、その時折に合わせた内容で発行されて情報提供されるので、こういったものを入れていくだけでもちょっと違ってくるのかなと思います。

ただ一方、自治体の取組みは、最近地域によって結構温度差があるので、必ずしもその手法がよいかどうかはちょっと自分でも疑問ではありますけれども、知ってもらおうということがやはり重要なのかなと思いますので、そこをちょっと強化していただければいいのかなと考えます。

【矢部先生】

先ほどありました、県民アンケートの調査結果で、県民の皆さんが不安に感じている項目で、残留農薬、病原微生物、健康食品について、いずれも6割近くの方が不安だと回答する結果になっています。

この中で、本来であれば、もちろん農協さんも、取組みの中で、残留農薬について、不安を感じる必要はないという意識を一般の県民の方に持っていただかないといけないというところがあるのかなと思います。それでもやはり、どのように感じますかと聞いたときに、不安と答える方が相変わらず多いというのは、

やはり、食に関しては、HACCP 等々も含めて、安全だけでは何とも防げるものではなくて、やっぱり安心というところをどうやって伝えていくかということになるかと思います。この辺りもおそらく、実態として、農薬に関連する被害が出ているとは思えませんので、そういう意味で、実態と、これまでの、それこそ経験といいますか、今までの不安の要素をどうやって取り除いていくのかということも、周知ということが非常に重要になってくると思います。

そういう意味で、先ほどの安全・安心メールマガジンの方で、登録者が 289 名ということ、これはちょっと二桁ぐらい少ないのかなと思いますので、この辺り、発信している内容は、今御説明にもありましたとおり、広く、それこそ自治会を通してといった手段も 1 つですが、周知していただきたいような内容になっていますので、メールマガジンだけに限ったことではないのですが、普及させるために、県民の皆さんの目に入る機会をどうやって増やしていくかということも少し、検討していかないといけないかなと思います。

【大坪委員】

食中毒という言葉聞きますと、私ども、製造業に携わる者にとってはもう、心臓に悪いどきんとする言葉なのですが、毎年暑い時期になりますと、食中毒警報というのがアナウンスされまして、その都度、現場はどうか、清掃状況はどうかとか、温度管理がどうかということで、声掛けしたり、工場を改めて点検したり、そういったことを行っています。

そういった意味で、食中毒警報というのは、どきんとする言葉ですが、身に染みて効果があると思いますので、引き続きいろんなメディア等で行っていただけたら良いかなと思います。

あとは HACCP についてですが、私はこの職について 30 年ほどになるのですが、ちょうど入社当初から、運用が始まりまして、工場でも、発足してから 5 年後に取得して、それ以後、運用を続けてまいりまして、今はもう廃止されているのですが、そのあとは ISO ですね、ISO22000 をその数年後に取得して、運用しております。

その中で、私も品質管理に属しておりましたので、いろんな認証取得時には、膨大な文書を作成しました。

乳飲料、牛乳、発酵乳に、清涼飲料と多岐に渡って、アイテム数も非常に多くございましたので、書類の作成は確かに大変でした。

ただ先ほどもありましたけれども、小規模施設の方々にとっては、複雑な工程も少ないでしょうし、アイテム数もそれほど多くないと思いますので、そんなに文書づくりは難しくないのではないかということで、そういうことをアドバイスできるような方法があったらいいかなと思います。

それから、先ほども冒頭でもありましたが、PDCA サイクル、そこが一番重要なところになってくると思いますので、岐阜県においても県 HACCP ですね、私どもも認定していただいておりますけれども、その審査を定期的に行われていると思いますが、もう少し、書類だけの審査ではなくて、現場に入って現場を見るとか、そういった審査を実施されてはいいかなと思います。

民間の検査機関みたいな難しいことをやらなくてもいいと思いますが、現場で、ある程度実際に見て、確認していただくといいかなと思います。

【矢部会長】

今、HACCP に関するお話で、書類づくりが少しハードルにはなろうかと思いますが、今は県の方で、書類の作成の簡略化というか、手軽に記録がとれるアプリがありますが、こちらはどのくらい普及しているのでしょうか。

【政井室長】

あまり利用状況は良くないのですが、福島県が開発したアプリがありまして、紙の記録が不要で、柔軟に衛生管理や、重要管理点などをアプリで作って、それに基づいて記録をしていくという便利なツールがあります。福島県の事業者の方に限らず使用してもよいということで、岐阜県内の食品関連事業者の皆様も利用できるようになっております。

「HACCP に基づく衛生管理」を実施する事業者の方については、御自分で書類を作っていただいて、岐阜県 HACCP に則って進めていただくしかないのですが、

「HACCP に沿った衛生管理」、小規模な飲食店やお菓子屋さん等で実施される場合については、そういったアプリも活用していただきたいと思います。

厚生労働省のホームページにも載っているのですが、業種ごとに、HACCP に関する手引き書や、雛形がございまして、書類の作成の際にはそちらを参照していただけますので、事業者の方も何から手をつけたらいいかわからないという状況はあるかと思いますが、まずは保健所に御相談いただいて、そういった御案内もさせていただきながら進めております。

【矢部会長】

そういった形で、義務化されている取組みのハードルを下げつつ徹底して、もちろん、最終的には、食品の安全を担保するということで、普及していただければと思います。

【三原委員】

まず食中毒に関してですが、やっぱり死者が出るのが、0157 とか、あとは毒

キノコ、フグの毒、その辺りが多いと思いますし、ノロウイルスは患者数が多いですが、症状としては、命に関わるような事態になることはあまりないと思います。一方で、今多いのが、鳥の生食によるカンピロバクターの食中毒ですね。

これはそれだけで済めばいいのですが、ギランバレー症候群という、もう1つ重い病気になってしまうと、脱力、体も動かないなど、大変なことになってしまうので、ノロも大変なのですが、この鳥の生食、牛の方は大分なくなりましたけれども、鳥の方もそろそろ生食をできるだけをしないというような形で、情報提供していただきたいなと思っております。

それから、啓発についてですが、私のところみたいな小さい飲食店ですと、大きなところみたいに、大々的な HACCP はできませんので、HACCP に準じた衛生管理ということでやっておりますし、あと、資料にもあった、手洗い教室ですね。岐阜県で一番最初に手洗いマスターの講習会があった際に私も参加しまして、第1期の手洗いマスターの資格を取得し、そのあと、最初の頃はまだ県の方もそれほど出ていくことがなかったのですが、子供たちに向けて、小学校などに出向き、我々が主体となって、手洗い教室を開いたこともあります。

あと、たくさんの飲食店で構成された協会ですので、食品衛生責任者実務講習会は必ず年に1回受けておりますし、指導員を務めている方に対しては、その講習前に、他の方に教えるための指導員向けの講習をもう1つ別に実施しております。各種講習も行っておりますので、その辺りを皆さん、特に飲食店の方に広めていきたいと思っております。

それとこの HACCP のチラシですが、表面は大きく HACCP の文字が協調されていて、裏面は家庭でのチェック項目ということで、一般の小さな飲食店のことがあまり書いてないので、ここも1つ、普通の飲食店も、今この HACCP に取り組んで、HACCP に準じた方法で衛生管理をやっていますということを書いていただければ、これを読んだ飲食店もやらなきゃいけないと思われるのではないかと思います。飲食店がおそらく一番、HACCP の普及に対しては、滞っている状態だと思っておりますので、その辺りでは少し、そういう形で後押ししていただければ、もう少し飲食店の HACCP の普及に繋がっていくのではないかと、そういうふうにも思っております。

【矢部会長】

今御意見の中で出てきましたカンピロバクターについてですが、感染する菌としては2種類いまして、そのカンピロバクターのうちジェジュニというものについては、先ほど冒頭で、鳥インフルエンザは別に食べても、人には感染しないというお話がありましたけれども、ジェジュニはそれと反対で、我々の体の中にある糖酸というものと非常に近いものですから、感染すると、それに対して、

やっつけようとする免疫が働いたときに、自分の体の中に近いものがあるために、自分を攻撃する自己免疫というものを起こしてしまって、それがひどくなるとギランバレーという、筋肉が動かなくなる、使えなくなるというそういう病気になることが知られております。

非常にそういう意味で、カンピロバクターは危険な食中毒であるということが知られていますので、それを未然に防ごうとすれば、生の鶏肉を食べなければいいという、非常に明快な、ある意味防げる方法がありますので、そういったところをやはり普及していく必要があると思います。

それから、今、御提案の中では HACCP のリーフレットについて、確かに一般のいわゆる飲食店を含めて、すべての食品関連事業者に義務化されているというところを消費者の方に対しての安心材料としてという意味もございませぬけれども、もしまだ取り組めていない中小の事業者が見たときに、うちもやらなければという意識になるというのは確かに御意見としてそのとおりにかなと思います。両面 1 枚ということで、それをどうやってレイアウトするかは難しいところですが、御意見として、参考にさせていただければと思います。

【三原委員】

すみません。1 つだけ。今、ふくしま HACCP のアプリを使っていて、こうやってスマートフォンだけで操作できますし、パソコンでも操作できますが、1 番最初に県の研修で、こういうのがあるよと教えていただいた次の日から、本当にこれまでずっともう 2 年間、全部このアプリで管理していますが、1 日 5 分あればできますので、非常に記録するには、やりやすいアプリですので、ぜひ普及させたいと思います。

【矢部先生】

そうですね。基本的には HACCP の CCP、重要管理点というところで何をしたかという記録はむしろ、最初に、どういうふうに安全にするというよりも、毎回毎回記録するということが重要だということがありますので、こういったアプリを福島県さんの方で作って、使っていいということですので、ぜひ、HACCP の取組みを普及する手がかりにさせていただければと思います。

【国富委員】

私からはまず、食中毒に関して、先ほど岐阜県の方でノロウイルスの発生が多いということが分かったのですが、中長期で、全国的に見たときに、岐阜県では、アニサキスとカンピロバクターの発生率が高いのか低いのか、もしくは全国と同じような傾向にあるのかということをお聞きしたいです。

それから、食中毒が起きた際、広域型と呼ばれるものについては行政連携をされているということですが、最近ではそういった事案があったのかどうか、岐阜県で発生しているのかが知りたいです。

それによって、法律で規定されていますので、どういうふうに行行政として動きが変わったのかということをお可能な限りで結構ですので、教えていただければと思います。

それから啓発活動について、県民アンケートの結果ということで、非常にリアルなというか、非常に分かりやすい説明をしていただきまして非常に理解できました。

その中で HACCP についていうと、県民の皆さんの認知度は、知っている方と、聞いたことがあるという方を合わせて 31%、食品関連事業者の実施率が 53%ということですが、この数字に関して、県としてはどのように捉えられているのか、教えていただければと思いますのでよろしくお願ひします。

【政井室長】

全国と岐阜県の食中毒の発生状況ということで御質問いただきましたが、やはりアニサキスについては、海産物、海のもので多いということもございまして、その点では、岐阜県における発生率は少ないかなと思います。

ですが、毎年、コンスタントに届け出のある食中毒ではあります。岐阜県では、基本的にはノロウイルス、カンピロバクターが、ずっと件数として多いということで、全国の状況と比べると、でこぼこするかもしれないですが、割と近い傾向で食中毒が発生しているのかなという印象です。

広域連携協議会について、こういうもので広域の事案に対応することがあるのかという御質問についてですが、広域連携協議会を招集して、何か対応した事例というのは今までにございません。しかし、広域的に発生する食中毒としては、今はいろんな食品が広域に流通しておりますので、例えば、腸管出血性大腸菌で問題となる牛肉等ですね、ハンバーグや、角切りステーキなど、そのようなもので、O-157 の食中毒が散発的に出ている場合に、各地方衛生研究所の方で、遺伝子型を見比べて、各事例が繋がっているのではないかということで、比較を全国的に共有して、食中毒の探知につなげていくというようなことを行っております。

また、今年の3月に発生したような健康食品の問題など、こちらも広域的な問題でございまして、国が主導して、情報共有しながら問題解決にあたりました。

それから、HACCP の状況について、事業者の取組みにしても、消費者の認知度にしても、HACCP が義務化されてから、3年経過していますが、なかなか普及していないということで、この状況に県としても満足しているということはありません。

ませんので、県民の9割以上の方に知っていただいている、また、95%の以上の事業者の方に取り組んでいただくということを目指して、啓発、それから指導を継続していきたいと考えております。

【後藤委員】

先ほどから食中毒のことが話題に出ている、冒頭にもあったかと思いますが、コロナ禍では、もう本当に、国中、世界中で、手を洗い、消毒するということが、皆さん身につけていたかと思います。

それがだんだん、コロナも下火になってきて、まだ第10波、11波とありますが、第5類に移行したということで、その辺りの意識が少し低下してきているのかなと感じています。

ノロウイルスは特に冬場に多いのですが、アルコール消毒が効きません。まだまだアルコールが、お店によっては置いてあるところがあるので、アルコールで消毒しておけばいいという感じで、手洗いがおろそかになっているかなという感じもします。

私は栄養教諭として中学校に勤めているので、やはりノロウイルスとか、予防のために、手を洗いましょう、と言っても、特に冬場は、なかなか洗わないんですね。

手を洗わないとインフルエンザにもかかるよという話になると、しっかり手を洗ってくれます。そうやって手を洗うとやはり、インフルエンザや、感染症の子供たちも減っています。

やっぱり、手洗いに始まって、手洗いに終わるということで、今日の資料でも事業者向けのところでありましたが、私も学校給食の授業などで、二度洗いがとても効果的だということで、消毒もいいけれども、2回手を洗うことで物理的に菌を洗い流す、洗い残しがないようにということで、お話をさせていただいています。

啓発については、県民の皆さんがすごく関心があって、防ぐ方法もわ分かっているのに、食中毒の件数が多いことには矛盾があるのではないかというお話もありましたが、先ほどお話したように、喉元すぎると熱さ忘れるというような感じで、少し時間が過ぎてしまうともう大丈夫かなとなってしまうこともあったりすると思います。私たちは仕事なので、手洗いは徹底してやっているのですが、そうでない方は、そういうところもあるのかなと思うので、やはりずっと継続して啓発していくというか、お知らせしていくことが大事だなと思っています。

食卓の安全・安心ニュースも、本当に興味深く、県独自のものかなと思います。ですが、学校現場では今、ペーパーレスでいろんなものを印刷しないことになっていて、タブレットが1人1台あって、そういったところにお知らせという

形で情報を流しています。

子供たちの生活を思うと、社会背景ですごくいろいろな情報があるんですね。ネットを見れば、大体のことが分かるとか、こないだボタンの付け方はYouTubeを見れば分かると言っておりましたので、家庭科の先生からするとどうなんだろうと思ってしまうのですが、でも実際にそうではないところもあって、どの情報が正しくて正しくないかというところも、これから私たち大人が責任を持って伝えていく必要があります。以前、健康食品のところでも話題になりましたけれども、県がしっかり出してくださる情報は、そういう意味でバックボーンがちゃんあるということで、子供たちにも情報を流させていただいています。

HACCP のことで、学校給食も O-157 で、大きな事件、事故があったときから、HACCP による衛生管理を実施しています。それまでは PL 法だったのが、HACCP に変わりました。

最初はやはり大変でしたが、記録することが HACCP というよりも、自分たちの作った食品も、やってきた作業も、全部消えていってしまうので、特に製品として出来上がったもの、お茶ならお茶の、製造過程はなかなか見えなくて、その製品だけがあっても、この背景にあるものが分からないので、そういったことを証明する考え方だというふうに捉えて、事業者である自分たちの身を守るものという感じで、私も、調理従事者の方に指導しています。

最近は大手のメーカーでも、自主回収ということで、細かい何かの破片が入ってしまったということで、何万食と回収をしていらっしゃるニュースもありますが、或いはこれは、HACCP に基づいて点検をしたら、ここが欠けていたから入ったかもしれないということで、自主回収をするということなので、そういう意味では随分そういう、HACCP に基づいた製造過程の点検というようないことは浸透してきているのかなと思います。

先ほどお話があったように、なかなか飲食店では難しいところがあるかもしれませんが、そういう記録を取っていくことで消費者はもちろん、事業者自身も身を守るという大変ですが、しっかりした自信を持って製品を出せるというよう考えも持ってもらえるようになるのかなと思います。

最後に、出前講座の内容を見せていただいて、私は中学校の所属ですが、子供たちが大変興味を持って、見てくれているようです。

スライドの写真も、牛のアップの写真とか、私もびっくりしたのですが、なかなかこういう写真を見ることはないので、子供たちも喜んで、話を聞いてくれたりするのかなと思います。

先ほど消費者委員の皆さんからも、子供たちからというお話がありましたが、やはり、人生 100 年ですから、80, 90, 100 歳になっても、自分のことは自分で守っていかなければいけないので、そのための知識が必要で、そういったところで

も色々と啓発していただいております。

【矢部会長】

子供たちといいますか、やっぱり、基本的には将来、未来に暮らす人々の安全、安心というのを我々のこの世代で、十分確立しておく必要があると思いますので、そのための HACCP であったり、色々な施策ということになろうかと思いません。

それでは最後に、まとめというわけではありませんが、私の方から少しコメントさせていただければと思います。

冒頭にありましたとおり、食中毒の事件数は、コロナ禍の間に、どんどん右肩下がりです。件数が減ったというところがあったのですが、残念ながら、一昨年あたり、コロナが日常になってきた頃からまた増え始めて、全国で 1,000 件を維持しているという状況になっております。やはり喉元すぎればというお話が先ほどありましたけれども、もちろん亡くなっている方が、食中毒が発生していてもゼロであればまだ何かという話になりますが、やはり毎年食中毒で亡くなっている方がいらっしゃる状況ですので、そういう意味では、やはり件数をもっとも減らしていけないといけなかなと思います。

そのための HACCP という施策もありますけれども、実は根本的に、最終的な消費者のところでは、手洗いをするだけでも十分防げるものもありますので、そこをどうやって、他人ごとではなくて自分ごととして県民の皆さんに捉えていただけるようにするのかというところが重要かと思いません。

先ほどの SDGs の話も出てきましたけれども、ヨーロッパで、今で言う SDGs を広めるにあたって、2000 年頃から、EU が何をしたかということ、基本的に SDGs という言葉はまだなかった時から、一生懸命幼稚園を回って、自然を保護することがどういうことかということ、別にどういうことかともまではないけれども、何をすれば防げるかという話をしていました。具体的に、分別をするとか、そういったところを幼稚園の、ヨーロッパ中の子供たちに普及させて、そのためのリーフレットもすべて、当時の幼稚園生向けのもので、大人向けのものはないという状況で、普及させていました。それから 20 年たって、十分、子供たちが先頭になって、SDGs という形で 2030 年までの目標に向かって進んでいるということもあります。ですから、やはり、子供たちから、家族にというよりは、実は家庭からということになりますが、大人を子供が叱る、そういう構造を作ることによって、そういう方法は少し見習ってもいいのかなというところがありますので、その辺り、この、岐阜県の食品安全についても、参考にできればと思います。

ただ先週も、沖縄の方で、年間の降水量の 3 分の 1 が 2 日で降るような、そう

いう非常に気候変動といいますか、異常気象が出ている状態で、温暖化ということもありますので、そうすると、今日の資料でも季節ごとに色々な食中毒が色分けされていますが、これが季節関係なく色々な食中毒が発生してくる可能性が今後どんどん出てくると思います。そうすると、今までの経験が物を言わなくなることも十分想定されますので、そういった意味では、やっぱり季節というものがなくなりつつある中で、経験に頼らず、この食の安全というものを現場で十分チェックして、そういうことを防げる体制を確立していかないといけないのかなと思います。ですから、そういった、啓発というと少し、今日の冒頭からありますとおり、上から目線な感じがしますけれども、できるだけ普及させていくということで、まだまだやることはたくさんあるのかなと思います。引き続きよろしく願いいたします。

【矢部会長】

それでは、本日の議題に関しましては以上ですが、何かその他に御意見等ございましたら、お願いいたします。よろしいでしょうか。

それでは本日は、食中毒に関する最近の動向ということで、県の食中毒予防の普及啓発に関する取組みについて、皆様で議論していただきましたけれども、ここで議論しただけでは済みませんので、これをいかに、先ほどありましたように、普及する相手といいますか、県民の皆さんについて、情報の受け取り先がちょっと少ないような気もしますので、この情報を届ける先をどうやって増やしていくかということも含めて、子供たちにというところもありますけれども、対策が必要かなと思います。その辺りも含めて引き続きよろしく願いいたしたいと思います。

それでは本日の議事はすべて終了いたしましたので、事務局の方にお返しいたします。

【池上主幹】

ありがとうございました。それでは以上をもちまして、第2回食品安全対策協議会を終了いたします。

次回、令和6年度第3回の食品安全対策協議会は、令和7年2月中旬頃の開催を予定しております。今、第1候補としては2月10日ということで考えておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは委員の皆様、本日はありがとうございました。お気をつけてお帰りください。