



平成26年度

第2回消費生活モニター意見交換会報告



- 日時 11月11日（火） 午前9時30分～12時00分
会場 川崎市産業振興会館9階第3研修室
出席者 34人（川崎市5、幸区3、中原区4、高津区5、宮前区9、多摩区5、麻生区3）
（男性：9人、女性：25人）
- 次第 1 開会
2 あいさつ
3 事務連絡
4 講演テーマ
「食品衛生からみた食の安全について」
講師
川崎市健康福祉局健康安全部健康危機管理担当
食品安全担当 富樫 まどか さん
- 5 意見交換会
ファシリテーター
健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当
富樫 まどか さん
健康福祉局健康安全研究所 残留農薬・放射能担当係長
岸 美紀 さん
宮前区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係長
佐藤 裕美 さん
- 6 総評・まとめ
7 ふりかえりシートの記入

・はじめに健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当富樫 まどかさんから「食品衛生からみた食の安全について」をテーマに講演をしていただきました。

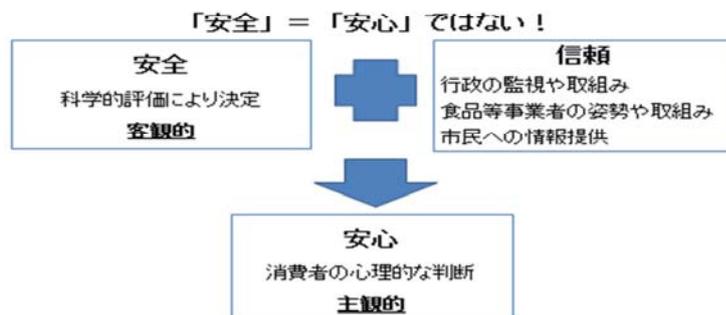


【講演概要】

☆「安全」と「安心」の違い☆

安全と安心はイコールではありません。「安全」とは具体的な危険が物理的に排除された状態で客観的なものです。安全の上に行政の監視や、食品事業者の取組みや、消費者の皆さんが色々な情報を得て、個人の不安が取り除かれたものが「安心」になります。安心かどうかは個人の主観的な判断に委ねられています。行政は事業者の監視と共に消費者の皆さんに色々な情報を提供していくことが重要だと考えています。

食品の「安全」と「安心」

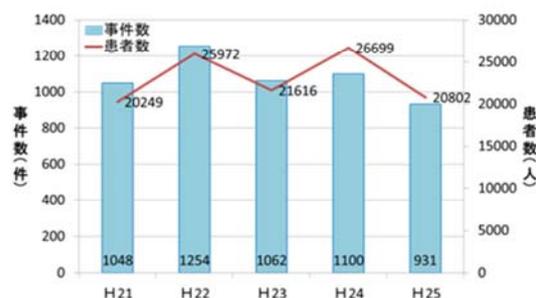


☆過去5ヶ年の食中毒発生状況☆

過去5年間の全国の食中毒の発生状況をみますと毎年ほぼ 1,000 件程度の食中毒事件が発生しており、20,000 人以上の患者が発症しています。

平成21年には新型インフルエンザが流行しました。感染予防として手洗いをしっかりしたことが食中毒予防にもつながり、事件数や患者数が減少傾向を示したと考えられます。

過去5年の全国食中毒発生状況



平成22年には大規模食中毒事件はありませんでしたが、全国的にノロウイルスによる食中毒事件が多く発生したため、事件数及び患者数が増加しました。

平成23年には富山県の焼肉店で腸管出血性大腸菌 O111 による大規模食中毒が発生しました。この事件を受けて生食用食肉の規格基準が設定されました。

平成24年には北海道の事業者が製造した白菜の漬物を原因食品とした腸管出血性大腸菌O157による大規模食中毒事件が発生しました。本事例により、漬物の衛生規範が改正されました。そのほか、平成24年には牛レバーの生食用としての販売や提供が禁止されました。

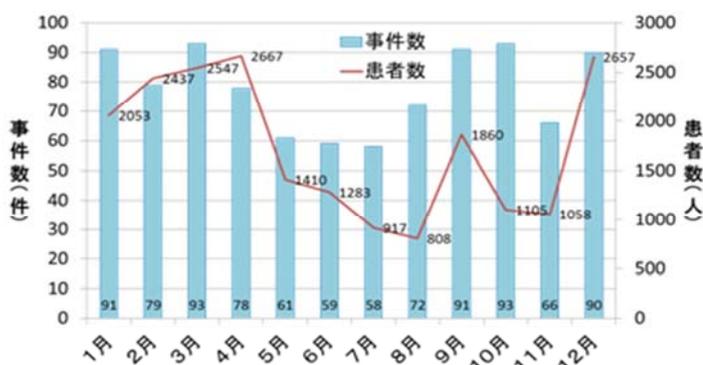
☆最近の食中毒発生状況☆

ノロウイルスによる食中毒や感染症は一年を通して発生していますが、特に冬場に流行します。ノロウイルスは感染力が強く、1事件あたりの患者数が多いため、冬場の事件数、患者数共に多くなる傾向が見られます。1月から3月と12月の食中毒事件数の内7割がノロウイルスによるものです。

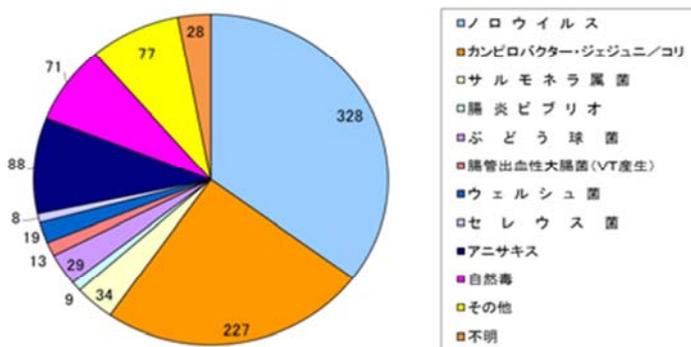
保健所に病院や患者から届出があった際は、検便、発症から1週間（場合によっては2週間から1ヶ月）前に遡り食べたメニューの調査、行動調査、飲食店の調査等を実施して客観的に食中毒かを判断します。

右図は平成25年の病因物質別全国食中毒事件の発生状況です。ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒事件が6割を占めています。

平成25年全国食中毒発生状況



平成25年全国食中毒発生状況 (病因物質別:事件数)



右図は平成25年に川崎市内で発生した食中毒事件の一覧です。平成25年には全部で6件の食中毒事件が発生しました。例年、6～7件発生していますが、今年は現時点ですでに7件の食中毒事件が発生しています。

平成25年川崎市内 食中毒発生状況

発生日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
1月21日	飲食店	11人	不明 (調理・提供された食事)	ノロウイルス
4月24日	病院給食	75人	不明 (患者等給食)	ノロウイルス
6月16日	飲食店	9人	不明 (提供された食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ
9月27日	飲食店	29人	提供された肉類及びそれに 伴う2次汚染	腸管出血性大腸 菌(VT産生)
10月5日	飲食店	8人	鶏刺し	カンピロバクター・ ジェジュニ
10月9日	飲食店	1人	提供された生食用鮮魚貝類 (推定)	アニサキス

☆食中毒の予防について☆

食中毒を予防するためには、基本の3原則を守ることが大変有効だとされています。まず「つけない」。毎日の健康チェックを欠かさず、少しでも体調に不安がある場合は食品に直接触れないこと。そして手洗いを徹底することです。手洗いを入念にしても、その後不衛生なタオルで手を拭くと、再度細菌を手につけることになるため、ふきんやタオル等も適宜清潔なものに交換しましょう。

食中毒予防の3原則

- ▶つけない
清潔、洗浄
- ▶増やさない
迅速、冷却
- ▶やっつける
加熱・殺菌

次に「増やさない」。食材や調理品を適切な温度で保管しましょう。食品に記載されている保存温度を必ず守ってください。冷凍の食品を解凍する際には、常温で自然解凍すると中心部が完全に解凍されるまでに外気に接している部分で細菌が増えるため、冷蔵庫で温度管理をしながら解凍するか、流水解凍やレンジを利用して速やかに解凍しましょう。

最後に「やっつける」。加熱や殺菌工程が重要となります。中心温度75度1分間以上で食中毒細菌は死滅するといわれているため、中心部までよく加熱することが重要です。しかし、ノロウイルスは75度では死滅しないため、ノロウイルスに汚染された可能性のある食品は中心温度が85度から90度で90秒間以上加熱しましょう。アルコールは食中毒細菌に対しては有効ですが、ノロウイルスは死滅しないため、ノロウイルスの消毒には次亜塩素酸を使用して下さい。そして、食材をよ

く見て、寄生虫や異物などの混入がないか確認することも重要です。

昨年度、浜松市の小学校で食パンを原因としたノロウイルスによる大規模食中毒が発生したことで、厚生労働省からノロウイルスによる食中毒の発生予防について更なる徹底を図るように通知が発出されました。この通知は事業者向けですが、基本は感染症対策であって、従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要であるという内容です。簡単にいうとノロウイルスに感染しても発症しないことがあるため、普段からノロウイルスに感染しないように気をつけるだけでなく、もう既に自分はノロウイルスに感染しているつもりで、その感染を拡げないように振る舞いましょうということです。またこの通知の中でノロウイルス食中毒予防の為の4原則が提示されました。その4原則が、「持ち込まない」、「拡げない」、「加熱する」、「つけない」です。

ノロウイルス食中毒予防の4原則

厚生労働省通知(平成26年2月24日発出)
「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」
不顕性感染者を前提とした対策が重要！！

- 持ち込まない
- 拡げない
- 加熱する
- つけない

☆食品衛生に係る色々な動きについて☆

まずは表示についてですが、平成25年6月28日に食品表示法が成立しました。それまではJAS法や食品衛生法や健康増進法など複数の法令に分かれて規定されていましたが、内容が重複する部分もあり、より分かりやすくするために消費者庁が表示基準の策定を一元的に所管し、食品表示法が成立しました。しかし、成立はしましたが施行されていないため、現在流通している食品の表示は今までと変更ありません。食品表示法については成立から2年以内に施行される予定であり、表示基準については検討がなされています。

次に事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針ですが、HACCP型基準を段階的に導入し、より安全な食品を製造することを目的としています。重要管理点を定め、それを連続的に監視することでより効果的に問題のある製品の出荷を防ぐことが可能になるほか、何か起きたときに原因の追及を容易にすることが可能になります。また、定められた手順や方法を遵守することが不可欠になるため、従業員の教育にも繋がります。そのほか、昨年末に起きた冷凍食品への農薬混入事案を踏ま

え、事業者は消費者等から健康被害に繋がる恐れが否定できない苦情を受けた場合、保健所等に速やかに報告する旨が規定されました。これまでも健康被害があるものや違反食品については保健所に報告することになっていましたが、健康被害がないと言い切れないものについても報告することになりました。本市では、この通知を受けて、「川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」の改正作業に着手しています。

最後に食肉の規制について情報提供します。富山県の焼肉店で発生したO111の食中毒事件を受け、ユッケなどの生食用食肉（牛）については平成23年10月1日から食品衛生法に基づく規格基準と表示基準が設定されました。平成24年7月には牛レバーを生食用として販売、提供することが禁止され、現在流通している牛レバーは加熱用のみとなっています。これらの規制により今まで生食用として提供されていなかった食肉等が生食用として提供されるようになった実態があることから、平成26年6月20日に厚生労働省の食肉等の生食に関する調査会で豚の食肉と内臓についても生食を禁止するべきであるという報告があり、規格基準を設定する動きがあります。

生食のリスクは高いものの流通量が少ないために公衆衛生上のリスクがさほど高くないものとして、羊、山羊や野生動物の食肉等についても検討がなされています。E型肝炎ウイルスのほか、野生鳥獣が保有している病因物質は、未知なものが多いため生食は避けましょう。輸入食品への不安を払拭できない方も多いと思いますが、この後の意見交換会で色々な意見を伺えればと思います。

生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針

食肉等	主な食中毒原因微生物	飲食店等による提供形態	食中毒発生を低減する方法	公衆衛生上のリスクの大きさ	対応方針
豚 (食肉、内臓)	E型肝炎ウイルス、サルモネラ属菌	ある	—	高 ※内臓が汚染	法的に生食用としての提供を禁止 【中心温度加熱を推奨仕仕】 (E型肝炎ウイルスに加えて寄生虫による危害も考えられ、内臓までの加熱が必要)
牛 (肝臓以外の内臓)	腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌	ある	一般的に慣れ親しんだ処理等がされている ※食肉、肝臓は既に規制あり	高 ※表面が汚染	衛生検査実施、リスクに応じた対応策を確保 (食肉衛生の確保はとてまて起こる検査を行い、結果に基づいて衛生管理方法を検討する)

※は生命に関わる重篤な症状を引き起こす危険性が高いもの
参考：食肉等の生食に関する調査会資料

生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針

食肉等	主な食中毒原因微生物	飲食店等による提供形態	食中毒発生を低減する方法	公衆衛生上のリスクの大きさ	対応方針
羊 山羊 鹿 猪 野生鳥獣	E型肝炎ウイルス、サルモネラ属菌等 (採肉状況等のデータは少ないものの、食中毒原因となり得る病原性として考えられるもの)	少ない	—	生食のリスクは高いが流通量は少ない	生食をすべきではない旨を改めて衛通・関係機関 (流通は限定的で公衆衛生全体に与える影響は限定的だが、生食のリスクは高いと考えられる)
鶏 (食肉、内臓)	サルモネラ属菌 カンピロバクター	多い	一部の自治体で対策を講じている	中	今後、具体的な対応策を確保 (鶏については、一部自治体における取組や現在行われている研究成果を踏まえ、具体的な対応策を検討する。馬については、検討対象とすべき危害要因も定め、対応策を検討する。さらに、既存の規制以外の手法についても検討する)
馬 (肝臓以外の内臓)	サルモネラ属菌	多い	食肉、肝臓について衛生基準がある	低	

※は生命に関わる重篤な症状を引き起こす危険性が高いもの
参考：食肉等の生食に関する調査会資料

• 続いてA~Cの3グループに分かれて、意見交換を行いました。各グループから発表を行いました。



活発な意見交換
が行われました



《グループ意見発表》

Aグループ 山崎さん

Aグループでは、アレルギー表示、輸入食品の安全性、ノロウイルスはどのように増殖するのか、食品添加物についてなど色々な疑問が出ました。

アレルギー表示は、表示を義務付けられている品目が7つあり、表示を推奨している品目もあるうえ、包装された食品には表示が必要だが包装されていないと表示をしなくていい。例えばコロッケ等はむきだしで売ってれば表示しなくてよいが、袋に入れれば表示しなければならない。また、海外ではむきだしになっていても問題は起きないが、日本は必要以上に包装をしているという意見もありました。

ノロウイルスについては、どのように増殖するのかという疑問があり、牡蠣などの二枚貝がウイルスを持っていて人間のお腹で増殖し、人間がお腹を壊し、下痢をしたり吐いたりすることにより環境中に排出される。排出されたウイルスが乾燥し、空気中に浮くとまたそれを人間が吸うなどという繰り返しでノロウイルスの増殖につながるということがわかりました。

様々な疑問に対して、年齢や体力などの条件が違うので、アレルギー、輸入食品、食品添加物、農薬について、どのように気をつけていくのか個々の判断が大切であるとの結論に至りました。



Bグループ 森田さん

食品の偽装表示が昨年暮れにありましたが、どの程度妥協して食品を買っているかという問いに対し、ハザードに対するリスクの程度はあくまでも個人の判断基準であるとの意見がありました。違反が多い食品等は国がモニタリング検査を行っているが、そのきゅうりが本当に安全か、そのお肉が本当に安全かどうかは最後の最後まで突き詰めることが出来ないため、リスクを伴うものの、妥協点は個人の判断によるという話になりました。

旅行中、産直所で中国産の食品が販売されていたが、原材料だけ輸入して日本で育てる場合や加工して販売する場合もあるという話をされる方もいました。食べて良い物といけない物を分かり易く一覧にしたものが欲しいとの意見があり、「食べてはいけない〇〇」等の食品添加物に関する本を読まれている方もいらっしゃり、紹



介がありました。

学校給食の話題では、基本的に地産地消を心掛けているようですが、添加物の基準は必ず守っていると担当の方からお話がありました。添加物はどの食品にもほぼ入っているが、100%除去したら乏しい食生活になるため、これを心配し過ぎると毎日の食生活は送れないのではないかという話になりました。

ここまでなら安全という基準は無く、考え方や抵抗力も人それぞれであるため、個人の年齢や体力、健康状態などを考慮して各自がボーダーラインを決めて、食生活を楽しんでいければいいのではないのか、また、食品添加物全てが悪いと決めつけず、自己の判断により今後も豊かな食生活を送りたいという結論に至りました。

Cグループ 雲英さん

皆さんから意見を頂きまして、その中から主に目立った意見をまとめとさせて頂きます。箇条書きとなりますが、よろしくお願い致します。

食品の安全は目で見ているものではありませんが、根源は目に見えないものなので、まずはどう向かうかという知識を得ること。食中毒の発症について、家庭の中で私は大丈夫だったけど、あなたは駄目だったということもあったそうなので、自分自身の体調も合わせて知ること。

必要な物を得る為にどのように調理すればよいか、どうすれば安全を得ることが出来るか個人の検討が大事ということでした。

川崎市の食の安全に関する質問では、市の担当者もJAの検査、市外産の野菜でも検査をしていること、大きく流通しているものはピックアップして検査をおこなっているため、市の対策は大丈夫であることを我々の結論として得ました。それを理解して広めていくことも大事だと思います。

ウイルスという目に見えないものを見る化して、これ位だったら大丈夫とか、これ位の細菌がついているというのが見えるようにする技術が出来ないかという意見もあり、これが新しい意見だと思います。ただ見えることだけに頼りすぎずに臭いや手ざわりや色々な感覚を活用して、賞味期限が何日までだからというその数字にも惑わされずに、自分の判断力をつけていくこと。それは今からでも知識を持って進めていきましょうということです。

色々なものをこれしかないからではなく、色々な物を選べる時代になってきたからこそ、個人の判断力が大事なのではないかという結論になりました。Cグループからの発表は以上になります。有難うございました。



・最後に本日参加していただきましたファシリテーターから講評をいただきました。

宮前区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係 佐藤係長

宮前区役所保健福祉センター衛生課食品衛生係の係長をしています佐藤と申します。今回Aグループの方に沢山質問を頂きました。皆さん、表示を気にされていることが多くて、特にアレルギーや添加物が気になるということでした。コンビニのお弁当でも添加物を使っているという話がありました。添加物について、衛生課としては決められた基準であればその中で使って頂いて構わないので、あとは



買う方でどういった物を買うかということになります。表示についてもインストアでむき出しのままであれば、店員さんに説明を求めることが前提なのですが、その店員さんに何が入っているのですかと聞いていただければ、答えますよということをお話しました。先ほどの講演で会社側は安全をやって頑張る、信頼については行政がサポートして消費者の方の安心が生まれてくるということなので、皆さんに信頼を得ていただくために、私達も積極的に何らかの形で動いていかなければいけないと、今回この会に参加して思いました。今日はどうも有難うございました。

健康福祉局健康安全研究所 残留農薬・放射能担当 岸係長

本日出席している他のファシリテーターは日頃食品衛生監視員として市民の皆様の食の安全のために直接外に出て行って仕事をするのですが、我々は、建物の中で、食品などを対象に検査をするという仕事を中心なので市民の方と直接接することが無く、今日は緊張して参加しました。



食中毒のお話から始まりましたので、細菌が食品に付着することによる食中毒の怖さというものが多く上げられていましたが、たまたま、Cグループの方から放射能の話題が出まして、福島原発事故のあと放射能のことについても心配ということで、食中毒に関するだけでなく目を向けていった方がいいのではないかという意見も出ました。福島近辺、東北地方については嚴重に国も検査や管理などしているだろうが、遠く離れた川崎市の行政は何かやっているのだろうか、また市民のために放射能に関する安心安全に対して何をしているのでしょうかという質問ができました。我々はもちろんのこと、上下水道局や経済労働局、教育委員会など色々な

部署が食品に関わる仕事をしています。そういった部署がそれぞれ独自に計画を立てて検査を行っております。全ての食品については検査できませんが、その中から計画的に月にいくつという形で食品の検査を行っています。ほとんどの物が健康安全研究所に持ち込まれて検査されますが、食品でいえば、中央卸売市場食品衛生検査所もあり、流通しているたくさんの食品の中から選択して放射能検査が行われています。これも全てホームページに公表されています。しかし、気にはなるがホームページまで見に行くかな、といった意見もありました。ホームページは、広く色々な情報を伝えられるというところではあると思うのですが少し敷居が高いのかなという気がしました。

我々も日々、検査を頑張ってやっているのですが、あまり伝わっていないのだなということが、よく分かりました。また、こういうことをしていますよという発言をさせて頂いたことによって、川崎市もちゃんとやってくれているのだねというお言葉も頂きました。情報をどういう形にすれば伝わり易くなるのか、今一度考えてみる必要があるのだなと考えさせられましたので、良い機会だったと思っております。今日はどうも有難うございました。

健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当 富樫さん

今日は、皆さん本当にお疲れ様でございました。市民の皆さんの食に対するご意見をお伺いできる機会があまりないので、大変良い経験だと思いました。Bグループでは偽装表示の事例から、何を信じていいのかわからないという意見もありましたし、あまりに心配し過ぎることで楽しい食生活が送れないという意見もありました。

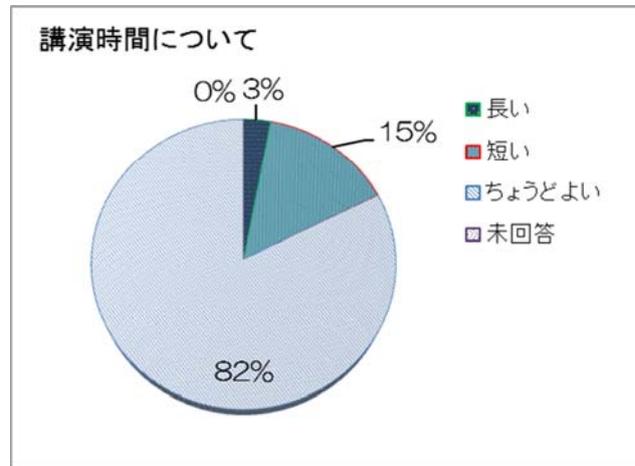


どのグループも最終的には個々の判断になるという結論でしたが、皆さんが安心できる食生活を送るために、行政としてこれからも色々な情報を提供する必要がありますと思いました。岸係長からもお話がありましたが、こういった媒体を使って情報提供することが効果的であるかは行政の検討課題だと思っています。皆さんが多くの情報を得て、その中でよい商品を選択して頂く、リスクはゼロではないけれど正しい理解のもとで、消費生活を送って頂くことが、安心に繋がるのではないかと思います。本日は貴重なお時間を有難うございました。

- ・最後にふりかえりシートを参加者に記入していただき終了となりました。

【～今日のふりかえり～集計】

◎講演時間について



◎講演で一番印象に残った事は？（抜粋）

- ・ 良いか悪いかの二元論では決められないこと。判断は個人で行うことが最も重要であるということが印象に残った。その判断を適切に行うために学ぶことも必要。情報は発信されているので、それを得にいく努力もしなければならない。食中毒といったらノロウイルスが有名だが、それ以外にたくさんの種類があり、気にすべきポイントも複数気付いた。
- ・ 自分自身、ノロウイルスには子どもから感染したことがあるが、それ以外食中毒と明らかに分かる事態にあったことがないので、こんなに多くの事例があると思わなかった。リスクはゼロにならないが、個々で選別していく時代というのが新鮮だった。

◎意見交換会で感じたことは？（抜粋）

- ・ すべての方が向上心にあふれていてとてもよい話し合いになった。消費者が情報・知識を持つことがいかに大事かよくわかった。日常の生活の中に本日お聞きしたことを生かしたい。
- ・ 安全な食品を見極めるのに各自様々な工夫をしていることを知りました。食の安全の完全性は求めがたいが、リスクを最小化する知恵は各自の努力で実践できそうだと思います。
- ・ 食の安全について、輸入食品はどうなのか？ 食品表示の不安についてパンや揚げ物などに表示が無いことなど。人によりリスクの感じ方が違うように、皆さん色々な事に疑問があり意見交換ができたので良かったです。