

平成29年度 第2回消費生活モニター意見交換会報告

日時 平成29年11月2日(木) 午前9時30分～午後12時00分

会場 川崎市産業振興会館12階 経済労働局会議室 出席者 9人

次第 1 開 会

2 あいさつ

3 講 演

テーマ 「食の安全について～食品衛生編～」

講 師 健康福祉局保健所食品安全課 食品安全担当 古西 祐史さん

4 意見交換会 ファシリテーター

健康福祉局保健所食品安全課担当係長 早川 貴浩さん

健康福祉局保健所食品安全課 古西 祐史さん

5 総評・まとめ

6 ふりかえりシートの記入

7 閉 会

- はじめに健康福祉局保健所食品安全課 古西さんから「食の安全について～食品衛生編～」をテーマに講演していただきました。

《 講演概要 》

1 DVD「何を食べたら良いか？

考えるためのヒント」鑑賞

(制作：内閣府食品安全委員会事務局)

2 DVDのおさらい

3 食中毒予防のヒント

- ・ノロウイルス食中毒
- ・肉類による食中毒
- ・有毒植物による食中毒



講師 古西さん

はじめに **食中毒の傾向など**

平成28年 全国食中毒 患者数TOP10

発生場所	発生日	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
東京都	4月	鶏ささみ寿司	カンピロバクター	飲食店	14000	609	0
京都府	11月	不明(提供した食事)	ノロウイルス	旅館	1187	579	0
静岡県	12月	不明(12月8日昼食)	ノロウイルス	給食施設 事業所等	1150	415	0
神奈川県	3月	不明(弁当)	ノロウイルス	仕出屋	434	302	0
栃木県	12月	不明(提供した食事)	ノロウイルス	病院給食施設	876	268	0
福岡県	5月	鶏肉のお寿司	カンピロバクター	飲食店	不明	266	0
神奈川県	12月	提供された食事	ノロウイルス	旅館	318	224	0
滋賀県	10月	八宝菜、切干大根の煮物	ウェルシュ菌	飲食店	468	218	0
沖縄県	5月	ニガナの白和え	病原大腸菌	飲食店	376	217	0
北海道	11月	提供した食事	ノロウイルス	旅館	不明	212	0

はじめに **食中毒の傾向など**

平成28年度 全国食中毒 死者発生事例

発生場所	発生日	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
東京都	8月	きゅうりのゆかり和え(8月22日の夕食に提供)	腸管出血性大腸菌(VT産生)	事業場-給食施設-老人ホーム	94	32	5
千葉県	8月	きゅうりのゆかり和え(給食)	腸管出血性大腸菌(VT産生)	事業場-給食施設-老人ホーム	125	52	5
北海道	4月	イヌサフラン(推定)	植物性自然毒	家庭	2	2	1
北海道	5月	スイセン	植物性自然毒	家庭	1	1	1
宮城県	5月	イヌサフラン	植物性自然毒	家庭	1	1	1
秋田県	4月	トリカブト	植物性自然毒	家庭	1	1	1

出典：厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>

●続いてA・Bの2グループに分かれ、食の安全について意見交換を行いました。



主な話題

- 賞味期限と消費期限の概念
- 食品の保存方法
- 食品取扱業者への立ち入り検査について
- 身近な食の危険について
(じゃがいもの芽などに含まれる毒、乳児へのはちみつなど)
- 屋外販売での食中毒事例と指導例
- 添加物について
- 食中毒防止のための啓発について
- 身近な有毒植物について
- 身近な食中毒事例

《グループ意見発表》

Aグループ

Aグループでは、食の安全について、普段生活の中で気を付けている事、気になっている事を皆で出し合いました。

その中で特に関心度の高い話題として、食中毒や食品ロス、賞味期限・消費期限の話がありました。

食中毒関連では、焼き肉をする場合、生肉を扱うトングと取り分け用の箸を使い分ける、賞味期限・消費期限に関わらずなるべく早く食べるようにする、という意見が出ました。

賞味期限については、「美味しく食べられる期限」という事で、今、食品ロスの防止や企業の商品管理の利便性向上のために、表示を「年月日」から「年月」にしようという動きも出ているようです。

「消費期限はどこがどのように決めているのですか」という質問に対しては、企業が決められているという事で、各区役所の衛生課職員や健康福祉局食品安全課の担当者が企業を訪問し、「どのように期限を決めたか」ヒアリングをして、設定の根拠があいまいな時は指摘等をしている事を知りました。

缶詰や酒類は、表記の方法が製造日、消費期限、賞味期限と商品によって違うのですが、それは「食品表示法」に基づいて決められているという事を知りました。



また、食中毒に関しては、多くの方が「火を通せば大丈夫だろう」という認識だと思うのですが、例えばカレーの場合、ウェルシュ菌のように過熱しても死滅せず、逆に増えてしまう菌もあるという事で、勉強になりました。

火を通す事についても、火を通しすぎると美味しくなってしまう料理もあるので、安全性と食べ物の美味しさという点でバランスを取るのが難しいですね、という話になりました。

今後、どんな事に気を付けていこうか、という話題については、手洗いをしっかりする、料理を作り過ぎないようにする、余った物は常温で保存せず、すぐに冷蔵する等の意見が出ました。

今日見たDVDの中にも、リスクコミュニケーション*という言葉がありましたが、皆、生活の中で自然と行っているという事が分かりました。

食中毒や食品安全について、科学の進歩等で新たに分かる事もありますので、今後も勉強して気を付けて行きたいと思いました。

Bグループ

Bグループではまず、じゃがいもの食中毒について話しました。じゃがいもというのは身近な食材ですが、緑色になっている部分は食用にはいけない、未熟で小さいじゃがいもにも気を付けなければいけないなど初めて聞いた事もありました。

そこで、私たちはこういった食の安全に関する意見交換会に参加し、得た知識をどうやって周知するべきなのか考えさせられました。

日々の生活の事ですので、とても大事で関心も高い話題だと思うのですが、今、時代的にSNSなどで情報が拡散される中でこういった情報の周知がまだ足りていないのではないかと思います。

また、食中毒の防止に関する話題で、アルコール消毒をかなり頼りにしていたのですが、しっかりと流水で二度洗いの方が効果が高いと伺い、驚きました。

時代なのだろうと思いますが、菌や衛生・食中毒に関する意識が高まるにつれ、魚の寄生虫がニュースで取り上げられた途端、危険性ばかりが取り上げられすぎて、自分で魚を捌かなくなったり購入しなくなる事で、家庭で調理する押し寿司などの伝統的な料理を後世に伝える事が難しくなり、この先廃れてしまうのではと思いました。

輸入食材の検査基準については、非常に厳しいと伺い、安心しました。

最後に、DVDのリスクコミュニケーション*の説明にもありましたが、食品への安全の基準は二者択一ではなく個々の判断による場所があり、家族構成や体力や年齢などを鑑みて判断していかなければと思いました。

自分も改めて毎日の食生活に注意を払っていこうと思いました。



※リスクコミュニケーションとは

リスクに関する情報について、消費者、事業者、行政そして研究者などが意見交換を通じて相互理解を図る事を「リスクコミュニケーション」といいます。

- 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。

健康福祉局保健所食品安全課担当係長 早川さん

本日は本当にありがとうございました。

私たち行政の人間も色々な施策を考えているのですが、私たちが常識だと思っている事と、市民の皆様が常識だと思っている事に少し差があるのではないかと感じました。

乳児にはちみつを与えてはいけない事や、じゃがいもの不適切な取扱いによる食中毒の危険性など、知らない方たちにこのようなリスクをどのように伝えていくのか、そういった課題があるという事を実感できましたので、本日頂いた機会を今後の行政施策に生かしていきたいと思えます。

健康福祉局保健所食品安全課 古西さん

本日はありがとうございました。多少なりとも私の話が参考になりましたと伺えまして嬉しい思いでございます。

また、これからも生活していく上で「こういった事件・事故があったけれどこの食品、大丈夫かな」など色々と気になる事があれば、区役所の窓口はいつも開いております。

今回のお話（食の安全）についての疑問点などあれば、私の方に直接お電話いただいてもご相談する事ができますので、よろしければご利用いただければと思います。

- 講座終了後、ふりかえりの時間として、各自「ふりかえりシート」に今日体験して思った事などを記入していただき、閉会となりました。

◎意見交換会講演で一番印象に残った事は？（抜粋）

- ・リスクの感じ方は人それぞれ違う、認め合う事が大事だという事。
- ・私の家はよく釣りに行き、魚を食べる機会が多いです。「イシナギ」という魚を釣ってきた事はありませんが、注意しなければいけないと思いました。
- ・じゃがいもは光に当たらないところに保存する（今までじゃがいもを収穫したら日光に当てていました）
- ・じゃがいものソラニンの事、鶏肉のミンチの菌の陽性率が高い事に驚きました。その事を知った上で調理の方法も注意して行わなければと思いました。
- ・意見交換会という事でしたが、食品安全課の方々の知見・知識を頂戴し、大変参考になりました。ノロウイルスが80年代より認識・周知されてきた事には驚きました。（60年代、70年代はそれほど広まっていなかった事にも）
- ・身近なところで、お祭りで売られている冷やし胡瓜が食中毒になりやすいと分かり、参考になりました。

※今回冒頭で鑑賞いただいたDVDの内容は下記URLで確認する事ができます。

<https://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg1979.html>

