

平成31年度川崎市消費生活モニター 第2回意見交換会報告

日時 令和元年12月20日（金） 9時30分から12時00分まで

会場 川崎市産業振興会館12階 経済労働局会議室 出席者 13人

次第 1 開 会

2 あいさつ

3 講 演

テーマ 「食品衛生からみた食の安全について」

講 師 健康福祉局保健所食品安全課 食品安全担当 瀬田 有似子さん

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 瀬 田 有似子さん

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 瀬田さんから「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 食中毒について

- ・ 食中毒とは？
- ・ 食中毒の発生状況
- ・ 食中毒菌はどこからやってくるのか
- ・ 食中毒予防のために



食中毒を防ぐために① —食中毒予防の3原則—

①つけない ②ふやさない ③やっつける



食中毒予防を防ぐために② —ノロウイルス食中毒予防4原則—

①持ち込まない ②拡げない ③つけない ④やっつける



●続いてA・Bの2グループに分かれて、「食の安全」について意見交換を行いました。



主な話題

- 魚の食べ方について
- ノロウイルスについて
- 消毒について
- 食中毒になった場合どこに行けばいい？
- 家庭では予防できるが、飲食店ではどのように予防できるのか？
- 飲食店での手洗い設備の設置に関する規制
- 子どもの食中毒に対する教育の必要性

《グループ意見発表》

Aグループ

魚の食べ方については、硬直してから食べる方が好ましいのではないかと思います。理由としては、硬直してから体内にいる寄生虫が外に出てくるので、安心して食べられるのではないかと。

ノロウイルスについては、牡蠣などの魚介類を介して感染する場合と人を介して感染する場合がある。ウイルス自体が軽いため、空気が乾燥する冬場に流行するのではないかと。また、比較的若い人の方が感染しやすいのではないかと。職場では、トイレを使用していないときには、便座の蓋を常に閉めるなどして、対策を講じている。

消毒については、まず、調理器具を1分程度熱湯で消毒するのが好ましいのではないかと。また、衛生的な観点からは、布巾はなるべく使用せずに、キッチンペーパーなど使い捨てできるものを使用している。

同じものを食べても、必ずしも家族全員が食中毒になるわけではないのが不思議である。

カレーを作り置きした場合は、「2日目以降に食べたときに、食中毒になる可能性が比較的高い」と聞いたことがある。料理をする立場としては責任を感じる。カレーなどの煮込み料理は、肉類に付着していることが多い「ウェルシュ菌」という菌が原因となる場合が多い。温められるとバリアを張って死滅させられないように防御するので、鍋の中が均等に温まるようによくかき混ぜた方がいい。



『食べるリスク』を考える」ということが、大変印象に残った。食中毒ばかりでなく、食品添加物があまり含まれていないものを購入するようにしている。また、食品添加物を摂取し過ぎないために、同じものを続けて食べないようにしている。

防腐剤が少しは含まれている方が、長持ちするので助かるのではないか。輸入品に関しては、日本の基準を満たしていないものは、検疫で除外されるらしい。

B グループ



食中毒になった場合、どこに行けばいいのか。連絡するときは、どこにすればいいのか。保健所なのか、購入したお店なのか。まずは、病院（内科）で診察してもらうのが一番である。また、食べてから数日後になって初めて食中毒になったことがわかる場合もある。そのような場合、何を食べたのか思い出せないときも多いので、どのように対処したらいいのか。

食中毒は、全国で、年間 1,300 件発生しているとのことであるが、これは氷山の一角で、実際にはその 10 倍近くになっているのではないかというお話もあった。

医師は、食中毒の患者を治療した場合、届け出る義務があるらしい。

外食して食べきれなかったときに持ち帰りをすることがあるが、自分の家族が、それが原因で食中毒になったことがある。その場合、お店に連絡すればいいのか行政機関にすればいいのか判断に困る。

家庭では色々と気を付けて予防することができるが、飲食店ではどのような予防の対策を講じているのか。お店の従業員などの関係者も、定期的に講習会を受講するなど、発生を予防するためのルールはあるらしい。一方で、飲食店における手洗い設備の設置に関する規制を望む声もある。

子どもは、飲食店で食事をする際に、手を洗わずにそのまま食べることも多々あるので、とても心配である。食中毒に対する教育の必要性を感じる。また、ペットについては、食中毒というよりは感染症が気になるところである。

調理器具は、食材ごとに分けて使用することが、食中毒の予防を考えるととても大切なことである。まな板などは、熱湯や塩素によって消毒することがとても効果的であることがわかった。

※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

食品の安全や食品衛生について、色々な角度から意見をもらい、とても勉強になった。私の業務

は内勤が主で、営業者や市民の方から直接話を聞く機会が少ないので、このような機会がとても貴重である。お聞きした意見や経験を今後の行政施策に生かしていきたい。

健康福祉局保健所食品安全課 瀬田さん

モニターの方々から色々な意見をお聞きしたが、普段から食品の選び方や健康について気を使っていて、料理をする際にも、衛生管理に気をつけていることが分かった。また、食の安全について正しい情報を求めていることが十分理解できたので、必要な情報を正確に発信していきたい。

●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こと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ことは？（抜粋）

- ・食中毒の原因は、寄生虫（アニサキス）によるものがとても多く、ノロウイルスよりも発生率が高いこと知った。
- ・普段肉を購入する際には、原産地を確認してから購入するように心がけている。
- ・今日の講演を聞いて、子育てをしている中で、安全な食を選んでいく力を身につけさせることがとても重要であることを実感した。
- ・「リスクコミュニケーション」という考え方が参考になった。今後、自分自身が食と関わる際の参考にしたいと思った。
- ・添加物についても気にしている人が多いことを実感した。
- ・食中毒が発生した後の行政の取組みを知って、頼もしく思えた。
- ・食中毒に対する家庭や学校、社会での教育が大事であることを教わった。
- ・食品の安全性に関わる情報の受け取り方に対して、多角的な視点を持つように留意したい。
- ・「食べる」ということは、リスクを伴うことが前提であるということにハッと気付かされた。
- ・アニサキスはとても症状が重く、痛みも激しくなることがよく理解できた。
- ・食中毒は、家庭と飲食店での喫食がほとんどであるが、家庭の場合は自己責任で回避するべきである一方で、飲食店の場合は自分で防ぐことはとても難しいと思った。

※今回冒頭で鑑賞いただいた DVD の内容は下記 URL で確認することができます。

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

