

令和元年度第2回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

- 1 日時：令和元年11月26日（火）13：30～15：30
- 2 場所：岐阜県水産会館 1階 大会議室
- 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	准教授	梶川 千賀子
	(公社)岐阜県栄養士会	代表理事	長屋 紀美江
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	会員	上林 美也子
	岐阜県生活学校連絡協議会	副会長	田中 露美
	消費者代表（公募）	-	高木 まどか
	消費者代表（公募）	-	水谷 洋子
	消費者代表（公募）	-	高山 信秋
生産者	全国農業協同組合岐阜県本部	副本部長	梶田 泰久
	岐阜県肉用牛協会	副会長	野々村 浩志
	(公社)岐阜県食品衛生協会	理事	池田 喜八郎
流通業者	(公財)岐阜県学校給食会	理事長	青木 廣志
	(株)大光	購買本部・購買第一グループ長	徳井 正樹
	(株)バローホールディングス	品質管理室長	国富 直人

4 議題

最近の食中毒の状況について

5 議事要旨

(高橋食品安全対策係長 (生活衛生課))

ただいまから、令和元年度第 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。後日事務局よりご確認をさせていただきますのでよろしくお願い致します。

はじめに、岐阜県健康福祉部次長の堀より、ご挨拶申し上げます。

(堀健康福祉部次長)

平素から、岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しいところをご出席いただきまして、ありがとうございます。

今年の夏も厳しい暑さが続き、岐阜県では7月30日、8月13日、9月9日と3回にわたり食中毒の警報を発令いたしました。また、これから冬にかけては、ノロウイルスを原因とする食中毒が増加する季節になります。県では、ノロウイルスを含む「感染性胃腸炎」の患者の発生動向を見ながら、ノロウイルス食中毒注意報を発令し、県民の皆様への注意喚起を行っています。本年は暖かい日が続いたこともありまして、本年度はまだ発令しておりませんが、例年11月上旬から中旬頃に発令しております。昨年は11月1日に発令いたしました。これから寒い季節に入りますので、ノロウイルスの対応については引き続き協力をお願いいたします。

また近年、調理食品や外食・中食への需要が高まる中で、都道府県等を超える広域的な食中毒が増加しています。食による健康被害を防止するため、こういった広域的な事案を含めて、引き続き食中毒対策を推進していく必要があります。

本日は、最近の食中毒の状況について、県の方からご説明させていただきますので、委員の皆様から、忌憚のないご意見をいただければ幸いです。

それでは皆様、本日はどうぞよろしくお願い致します。

(高橋食品安全対策係長 (生活衛生課))

資料の確認をさせていただきます。本日の資料は、次第、名簿、配席図、資料1及び資料2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、梶川会長をお願いいたします。

(梶川会長)

本日はよろしく申し上げます。

それでは、議題に入りたいと思います。

本日の議題は「最近の食中毒の状況について」となっております。このことについて、事務局から説明をいただいたうえで、皆様のご意見を伺いたいと思います。また、追加の資料が配布されているかと思いますが、野々村委員の方から食中毒に関連して、食肉衛生に関する情報提供をしていただけるということですので、事務局から説明いただいた後、野々村委員から資料の説明をしていただきたいと思います。

では、まず事務局から、最近の食中毒について説明願います。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

資料1をご覧ください。

「最近の食中毒について」というテーマで進めてまいりたいと思います。

食品衛生法の一部を改正する法律が平成30年6月13日に公布されました。

改正された事項のひとつとして「広域的な食中毒事案への対応強化」があり、平成31年4月1日に施行されています。

今回は、「食中毒に関する最近の動向」として、広域的な食中毒に焦点をあて、改正の背景や制度について情報提供させていただいた後、県で実施している食中毒予防対策の取組みについて紹介させていただきます。

それでは、右上のスライド番号順に進めてまいります。

まず、全国の平成11年から30年までの食中毒事件数、患者数、死者数の推移でございます。スライド3の、上のグラフをご覧ください。

上のグラフのオレンジ色の部分が患者数、青い帯グラフが事件数を示しています。平成30年の事件数は1,330件、患者数は17,282人でした。ここ数年は、事件数は1,000件前後、患者数は2万人前後となっています。

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るものです。

下のグラフをご覧ください。棒グラフは死者数の推移を示しています。概ね5人前後を推移していますが、10名以上の死者数が報告された年もあります。

10名以上の死者数が報告された年を見ますと、いずれも腸管出血性大腸菌による集団発生が主ということで、H14年は老人福祉施設で提供されたあえものを原因として18人中9人が、H23年は焼肉屋で提供されたユッケを原因として11人中7人、H24年は漬物製造業で製造された白菜切り漬物を原因として11人中8人、H28年は老人ホームで提供されたきゅうりの和え物で14人中10人が、腸

管出血性大腸菌による食中毒で亡くなられているところでございます。

スライド4をご覧ください。H30年に発生した食中毒1,330件の病因物質別の事件数です。

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もので、35%を占めました。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、発生報告が増えてきている食中毒です。平成29年には230件、30年には468件と2倍の報告数となっています。

次に、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ものが24%、次いで主に冬季に発生が集中するノロウイルスによるものが19%となっています。

スライド5をご覧ください。H30年は17,282人の患者の報告がありましたが、その病因物質別患者数発生状況です。

事件1件に対する患者数が多いノロウイルスが49%と約半数を占め、次いでウェルシュ菌が13.4%、カンピロバクターが11.5%となっています。

スライド6及び7ですが、岐阜県の食中毒発生状況を掲載しています。年によって変動はありますが、県内における食中毒の発生件数は、20件前後で推移しています。

スライド7には、昨年に発生した食中毒事件の一覧を表にまとめています。昨年発生した食中毒事件のうち、ノロウイルスによるものが5件と、半数を占めていました。

スライド8をご覧ください。

全国で発生した食中毒事件のうち、1つの事件で、患者数が500人以上となった大規模な事例をあげています。

京都市の患者数621人の事例では、原因食品は事業所の給食施設が調理、提供した食事で、病因物質はウェルシュ菌でした。

広島市の患者数550人の事例では、原因食品は仕出し屋が製造した給食弁当で、病因物質はノロウイルスでした。

スライド9をご覧ください。

平成30年の食中毒による死者数は全国で3人でしたが、その内訳でございませぬ。いずれも、植物性自然毒によるものでした。

イヌサフランは、下に写真も載せておりますが、ギョウジャニンニクと間違

われて喫食されることがあります。本年 6 月にも秋田県で死亡事例があったところ。岐阜県でも平成 28 年に発生がございました。

ニセクロハツについては、クロハツと間違えて喫食されることがあるものです。ニセクロハツによる死亡事例は、この事例が、2000 年以降 4 人目の死者ということで計上されています。

植物性自然毒による食中毒死亡事例は、全国で年間数件報告されています。

スライド 10 をご覧ください。

食中毒の事件数、患者数はともに最近では大きな変動はみられないものの、広域的な食中毒事案が増加傾向にあります。

折れ線グラフは、平成 9 年から平成 29 年にかけての、1 事件における食中毒発生地域の自治体数について 3 自治体以上が黒の実線、2 自治体の発生が青色の点線で示されています。徐々に複数の自治体にまたがる食中毒事案の発生が増加傾向にあります。

また、右の表ですが、平成 11 年では 2 自治体の発生が 5.3%、3 自治体以上の発生が 3%、平成 20 年では 2 自治体での発生が 9.6%、3 自治体以上の発生が 6.2%、平成 29 年では 2 自治体の発生が 13.3%、3 自治体以上の発生が 11.7%となっています。食中毒の 4 分の 1 程度が広域的な食中毒で占められるという状況となっております。

ここでいう広域的な食中毒というのは、広域流通食品が原因となっているもの、人の活動範囲の拡大により原因施設は 1 か所でも患者の発生が複数自治体にまたがるもののいずれも含み、複数自治体の連携がなくては事案の調査や判断ができないような事例を指しております。

表は、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、自然毒による食中毒のうち 3 自治体以上で患者が発生している事案についてです。サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌ともに年間 5 件前後、広域的な食中毒が発生している状況でございます。

スライド 11 をご覧ください。

このような中で、平成 29 年夏、関東地方を中心に広域的に腸管出血性大腸菌による感染症・食中毒事案が発生しました。この事案が、広域的な食中毒事案への対策強化として食品衛生法を改正していくきっかけとなりました。

事案の概要でございますが、7 月 17 日から 9 月 1 日までの間に 141 件の腸管出血性大腸菌症の発生届出がありました。そのうち 116 件の菌株情報が判明し、うち 91 件が同一遺伝子型でした。

下のグラフのように、7 月下旬に最初の青色の山があり、その報告の 8 割が関

東圏でした。2つ目の8月の山では、惣菜チェーン店や飲食店における食中毒事例を含む集団発生事例がありました。

この事例では、1つ目の山の発生段階では、明らかな集団事例がなく、個々の事件同士の関連性を把握することができず、広域食中毒としての有効な調査を開始するには至りませんでした。2つ目の山の事案の調査を開始したのは9月に入ってからで、すでに最初の山の発生から時間が経過しており、患者さんの記憶も薄れ、食材の調査が困難な状況でございました。

スライド12をご覧ください。

この事例では、広域発生事例の探知が遅れ、共通の感染源の調査や特定が進まず、結果として被害拡大防止の対応が遅れが生じた結果となりました。

その要因として、各自治体間、また国との情報共有ができていなかったことが挙げられます。そのため、国と自治体間による早期からの情報のやりとりやとりまとめ、食品衛生部局と感染症部局や検査機関等との情報確認など、様々な情報の集約に時間を要しました。また、関係自治体が個別に途中段階で情報発信を行ったため、不正確な情報が発信され、消費者の方に混乱を招く結果となりました。さらに、自治体間の検査手法の違いによって遺伝子型の照合に時間がかかり、それぞれの事案の関連性の把握に時間を要する結果となりました。

こうしたことから、国と地方自治体間の情報共有、国民への情報提供、食中毒原因菌の遺伝子検査手法の統一などの課題が挙げられました。

スライド13をご覧ください。

それらを受け、食品衛生法が改正され、国や都道府県等が相互に連携を図りながら協力しなければならない旨が明記されました。連携協力体制の整備を図るため、広域連携協議会を設置すること、緊急を要する場合には、厚生労働大臣は、協議会を活用し食中毒事案に対応することが規定されました。この規定は、今年の4月1日に施行されたところでございます。また、検査手法を統一化するほか、感染症に基づく届出や食中毒患者データ等を共有可能な仕組みが構築され、必要に応じて国から関係自治体に注意喚起が行われる体制が整備されたところでございます。

また、食中毒防止や食品衛生の管理を国際標準に合わせるという観点から、HACCPに沿った衛生管理も制度化されました。一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則としてすべての食品等事業者にも義務付けられます。こちらは、令和2年6月1日に施行され、1年の経過措置期間を経て、令和3年6月1日に完全施行されます。

スライド 14 をご覧ください。

食品衛生法で規定された広域連携協議会ですが、今年度、岐阜県が所属する東海北陸広域連携協議会が 4 月 18 日に開催され、協力体制の確認や運営要領の策定等について協議が行われました。

続いて、県が行っている、食中毒予防の普及啓発に関する取組みについてご説明いたします。

スライド 16 をご覧ください。

こちらは、県が実施しているアンケートにおいて、食品の安全性について、県民の皆様が不安に思う項目について尋ねた結果です。食中毒を不安に思うと回答した方はおよそ 50%となっています。

スライド 17 をご覧ください。

県が実施している、食中毒予防の普及啓発に関する取組みを一覧でお示ししています。次のスライドからは、各事業を一つずつ取り上げてご説明させていただきます。

スライド 18 をご覧ください。

食中毒警報は、食中毒への注意を県民の皆様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 月までの間に、食中毒警報発令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令されます。

警報発令時には、県庁や保健所等に「食中毒警報発令中」という看板を掲示するほか、市町村無線や県ホームページ、メールマガジン等により、県民の方への周知徹底を行っています。

今年度は、7 月 30 日、8 月 13 日、9 月 9 日と、3 回警報を発令いたしました。発令理由はいずれも「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」というものでした。なお、8 月 13 日には、愛知県、名古屋市及び中核市である岐阜市、豊橋市、岡崎市と同時に発令いたしました。また、7 月 30 日及び 9 月 9 日には、それに加えて三重県及び中核市である四日市市と同時に警報を発令しているところでございます。

一方冬場には、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及び警報を発令しています。

スライド 19 をご覧ください。

ノロウイルス食中毒注意報は、10月から翌年3月までの期間の間に、運営要領に定めた条件のいずれかに該当した場合に発令されます。

注意報は発令日から翌年3月末までが発令期間となりますが、この期間中に、ノロウイルス食中毒が続発するなど、さらに注意喚起が必要となった場合に「警報」を発令することとしております。警報は発令から1週間継続し、その後は自動的に注意報に切り替わるという仕組みになっています。

発令時には、食中毒警報と同様、看板の掲示、県ホームページやメールマガジン等による周知を行っています。

平成30年度は11月1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令しました。なお、平成30年度には、警報の発令はございませんでした。

スライド20をご覧ください。

食卓の安全・安心ニュースですが、食品の安全に関する様々なテーマについて、2人のキャラクターの会話形式で作成しているものです。

食中毒については、その流行時期に合わせて発行しており、今年度は、4月発行の1号では「有毒植物による食中毒」、7月発行の3号及び4号では「細菌による食中毒」、10月発行の6号では「毒キノコによる食中毒」をそれぞれ取り上げて、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も送付しています。また、県ホームページにも公開しており、閲覧が可能となっています。

スライド21をご覧ください。

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジンは、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を配信するメールマガジンです。

食中毒警報の発令や食卓の安全・安心ニュース発行のお知らせのほか、じゃがいもによる食中毒の予防法やお弁当を作る際に気を付けていただくことなど、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、今年度は現在までに17回発行しています。今年度は新たに40名の方にご登録いただき、11月現在の登録者数は252名となりました。

スライド22をご覧ください。

ジュニア食品安全クイズ大会ですが、小学生とその保護者の方を対象にクイズを行うもので、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

防ぐルール等を出題し、普及啓発を行っています。

今年度は 10 月末までに 7 回実施し、計 483 名に参加いただいたほか、10 月 26 日、27 日に県庁周辺にて開催された農業フェスティバルのステージにおいて開催し、41 名の小学生に参加いただきました。

スライド 23 をご覧ください。

希望の日時・場所に職員が出向き、講座を行っている出前講座「食品の安全、知っ得講座」では、テーマの一つとして、「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、家庭で食中毒を予防するために日頃の生活で気をつけていただく点の解説を行っています。

今年度は、「食中毒予防」をテーマとした講座を 9 回開催し、計 270 名の方に参加いただきました。

スライド 24 をご覧ください。

「手洗い教室」ですが、(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、小学校を対象として、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。

昨年度は 6 回開催し、529 名の方に参加いただきました。

スライド 25 をご覧ください。

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、全国一斉に食品関係営業者及び消費者の方に対し、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。

県においても、この食品衛生月間にて、保健所、市町村、食品衛生協会などが各種事業を実施しているところです。

今年度は、期間中に、食品関係事業者や給食従事者、消費者の方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、広報誌、広報車による予防啓発パレードなどの広報活動などが行われました。

スライド 26 をご覧ください。

今年の 6 月には、県からのお知らせや、旬な情報を分かりやすく紹介する広報番組である、「ぎふ県政ホットライン」において、「家庭で取り組む衛生管理」

と題し、家庭における食中毒予防の番組が放送されました。

番組中では、食品の購入から調理、食事、保存までのそれぞれの工程において、家庭でできる食中毒予防の6つのポイントを紹介させていただきました。

スライド27をご覧ください。

その他にも、食中毒の予防啓発リーフレットの作成、配布などを行っています。

昨年度は、食中毒の中でも事件数の多いカンピロバクターや、近年事件数が増加しているアニサキスについての予防啓発リーフレットを作成しました。

なお、ここに掲載している各種リーフレットは、本日の資料として配布させていただきます。

スライド28をご覧ください。ここからは、食品事業者を対象とした普及啓発に関する取組みを挙げております。

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おり、また、食品衛生責任者には、毎年1回、食品衛生責任者講習会を受講していただくこととなっています。

この食品衛生責任者講習会では、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るところです。昨年度は岐阜市を含め、209回開催しました。

スライド29をご覧ください。

食品衛生法等の一部を改正する法律の公布により、原則としてすべての食品事業者の方に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことから、県では、その円滑な導入を支援するために研修会を行っているところです。

先にご説明した食品衛生責任者講習会において、全営業者に対し、HACCP に沿った衛生管理についてお伝えしているところですが、さらに知識を深めたいという方に研修会にご参加いただいております。

昨年度は、食品営業施設の危害度分類がレベル2及び3の製造業施設の営業者を対象に開催し、291名の方に参加いただきました。

スライド30をご覧ください。

先ほどの製造業者を対象とした研修会に加え、今年度は、飲食店営業者を対象とした HACCP 研修会を、(公社)岐阜県食品衛生協会に委託して実施しているところです。対象は岐阜市を除く県内の飲食店営業者で、来年1月までに県内

11 か所での開催を予定しています。11 月 20 日までに 8 か所で開催し、計 259 名の方に参加いただきました。

研修会では（公社）日本食品衛生協会が発行している、「はじめよう HACCP HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を使用し、講義及び演習を行っています。

なお、岐阜市では、製造施設を対象に HACCP 研修会を実施しており、今後、給食施設を対象にも実施する予定とのことです。

事務局からの説明は以上となります。

（梶川会長）

ありがとうございました。引き続き、野々村委員の方から説明をしていただきたいと思います。

（野々村委員）

肉用牛協会の野々村です。今日は、私の実際使っている資料を基にして、皆さんに牛をどのように飼っているのか、薬はどんなものを使っているのかというようなことをお伝えしたいなということで、お時間を頂戴しました。

資料の方は、基本衛生管理プログラムと書かれたものと、子牛登記と書かれたものの 2 枚があると思います。まず、子牛登記と書かれている方を見ていただければと思います。縮小コピーをかけ、2 枚を 1 枚にしてありますので、実際はこの倍の大きさになります。和牛の登記は、日本和牛登録協会がもとになって行っています。その一番基本の登記の部分になるのがこの子牛登記です。その後には本登記などがあるわけですが、まず、子牛の登記から始まります。

その中で説明していこうと思いますが、まず、受精年月日です。平成 28 年 6 月 24 日に、飼い主である横田さんが人工授精師の免許を持っておられるので、この方が受精されましたよということです。ほとんど人工授精で行われています。生まれてきたのが翌年の 3 月 30 日。父親は、神白幸という岐阜県の県有の牛で、母親がはなしらきみという牛です。83.2 とか 79.5 というのは、登記をするときの、100 点の減点法でつけられた点数です。大体 80 点以上あるといい牛かなというような形になっています。

一番上に、期待の期待、CBCBAA と書いてありますが、最初の 5 項目に関しては、枝肉の重さとか脂の厚さなどといったことを、コンピュータで計算した、遺伝的な推定値です。一番最後の A となっているのが霜降りの度合いです。これも推定値で行っています。A というのが全体の 4 分の 1、B がそこから半分の値、C が半分以下です。この育種価というのを全頭、大きなコンピュータを使っ

て調べ、偏差値を出します。どんどん改良が進み、和牛もすごく大きくなりましたし、霜降りもたくさん入るようになって、A5 というのが非常に増えてきたという状況にあります。

こういった登記書のような血統を証明する資料がないと、飛騨牛には認定されません。飛騨牛の場合は、黒毛和種であることが条件となっておりますので、それを担保するために登記書等を用いるという風にしております。

次に、肉牛生産履歴書です。これと登記書と衛生管理プログラムに関しては、私が牛を出荷する度に、紙を 1 枚ずつ牛に添付して、購買されたお肉屋さんの元へ行きます。これは全部公開してもいいという条件の下で取引を行っております。

出荷年月日が 2019 年の 10 月 17 日、先月の 17 日に岐阜県畜産公社へ出荷した、黒毛和種、ということです。

移動履歴は、先ほどの横田さんの家から 12 月 8 日に岐阜県の全農さんの市場ですが、関の子牛市場に上場されました。そこで私がボタンを押して落札するわけです。1,000 円単位で上がっていくのですが、これは結構高い値段でした。その次ですが、私の家に来たのがその日ですので、2017 年の 12 月 8 日に私の家に来ました。それから、22.3 か月間、私の家で餌をあげて大きくして、10 月 17 日を迎えた、ということになります。

隣の 30.61 ヶ月というのは、生まれてからの月例です。なぜここまで書くのかといいますと、BSE の危険部位の関係です。危険部位は、と畜の段階でほとんどは外されるのですが、脊柱といひまして、背骨は枝肉と一緒に肉屋さんへ行きます。そのうちの 30 か月齢以上のものについては、危険部位として扱うということで、細かく下 2 桁まで出しているという形になります。

その下が餌です。配合飼料、これはメーカーの名前ですが、上が子牛用の餌で、金星というのがトウモロコシや麦を中心として配合された餌です。

それ以外のところで、OHASHI BEEF と書いてあるのは、ビールかすです。ビールを作るときに麦芽を絞って作るわけですが、その麦芽を発酵させて作った飼料です。その下は塩です。ソフトシリカと書いてあるのは秋田県でとられる粘土、鉱物です。起き上がりこぼしと書いてあるのはサプリメントです。ビタミン B や、E、亜鉛などが組み合わされたものです。オーバーザチモシー、これも商品名なので分かりづらいですが、チモシーというのが牧草で、牧草よりも栄養価が高いということでこんな名前を付けているそうです。これは、パイナップルの外側の皮を細かくして、発酵させて餌にしているものです。アミックスというのは、大豆から油を絞ったかすを加熱して、少し甘みを加えたものです。加熱すると、牛の胃袋の中での消化の仕方が変わってくるものですから、そう

いったことで加工して、作られたものです。

それ以外に、牛の生産にはどうしても粗飼料というのが必要なので、稲わらと、イタリアンライグラス、これは牧草です。ほとんどの方は、お店屋さんなどから買われるのですが、私の場合はできるだけ自分でやろうということで、牧草、イタリアンライグラスは大体5町歩、1町歩が坪でいうと大体3,000坪になるので、100m×100mが5つぐらいのところで牧草を作っております。稲わらはちょうど10日ほど前に今年の収集を終えたのですが、17町歩ほど集めました。これを1年分の餌とする、という風にしてやっております。

この証明書については、公開してくださいよ、ということでやっております。

次に、基本衛生管理プログラムなのですが、こちらの方は薬品に関わることになっていきます。一番上のタイロシン、これは抗生物質です。

アプシードと書いてあるのはサルファ剤といいまして、コクシジウムの予防に効くものです。コクシジウムは腸管を食い荒らしてしまいます。これは多く発生する病気ですので、その予防のためにアプシードというのを使うということにしています。

その次のイベルメクチン製剤は、商品名は書いてありませんが、3年くらい前に、この薬の開発で大村さんという方がノーベル賞を取られました。全世界で量的に一番使われている畜産の薬というようなことになっております。これは背中にかけます。背中にかけると、表面についているダニやシラミも死にますし、内臓の中までも効きます。

その次にビタミン補給ですが、ビタミンA、D3、Eを混合したビタミン剤を使います。これと、一番下の5種混合ワクチン、風邪や下痢など5種類のワクチンが混ぜてあるものを注射いたします。

ここまで、先ほど言った生産履歴でいうところの12月8日の日にすべて行います。これを行うのは私ではなくて岐阜市の獣医師さんです。獣医さんでなければ注射を打つことはできません。ただ、イベルメクチンに関しては、私がやっても構いませんので、できるということになります。

それから、その横に、休薬期間が28日、14日、37日とあります。これがどういうことかと言いますと、この薬を使ったらこの期間は食肉に出してはいけませんよ、この期間が過ぎれば体内にはほぼ残っていませんよという日にちです。ですから、この休薬期間をしっかり守って出荷する必要があります。うちの場合ですと、22ヶ月肥育しているわけで、六百何日が経っているわけですから、すべて問題ないということになります。

その後にビタミン補給をもう一回やることになっていきます。牛を飼う上での技術的な話なのですが、ビタミンAが豊富にあると、それが邪魔をして霜降り

が入らない、ということが分かってきたものですから、餌の中のビタミン A の量をどんどん減らしていくわけですが、最初のうちは全部なくしてしまえ、という風にやっていたのですが、要るものを切ってしまうわけですから、目が見えなくなったり、下痢をしたり、食欲がなくなったりと、弊害が出てきます。どのへんで、という匙加減が大分分かってきましたので、血中のレベルも調整して、22 ヶ月を超えれば、健康的に育てた方がいいだろうということから、この辺で逆に足してあげるというような飼い方をしています。

その次、ビオスリーは、腸内菌叢の改善ということで、うちにいるうちは全期間使っています。中身は乳酸菌、酪酸菌、糖化菌などといったものです。お医者さんに行ってお腹が痛いと言うと、人間でもビオスリーを処方されることがあると思います。結構高価なものです。牛も、お腹の中の調子を良くしておけば、風邪をひいたりといったことが減らせるのではないかということから、私は使っています。

また、牛には直接関係ないですが、ハエ等の駆除に、下のネポレックスとか、サイクラテというものを、ウジが発生しそうなところに振ります。接触したり食べたりすると脱皮ができなくなるということで、こういう薬を使って、ハエの駆除等を行っています。

こういうのは基本としてあって、これは全頭行います。基本的に何もなければ、この薬を使うだけで、あとの部分については、薬は使っておりません。

ただし、風邪をひいたりということが、たまにあります。先週も風邪をひきまして、牛は通常は 38 度 5 分なのですが、42 度とかいう牛が出てきました。そこで、岐阜市の獣医さんをお願いして、診察してもらって、解熱剤と、抗生物質の注射を打ってもらってということになります。抗生物質も一番軽いものから使っていきますので、大体 3 日から 4 日で休薬期間の切れるものを使います。それで利かなかった時には次の薬、という風になっていきますけれども、私のところでは今のところ、幸いに、最初の 1 回、2 回の注射でほぼ収まっているので、このくらいのことで済んでしまいます。また、牛が風邪をひくのも、大体、導入してから 2 ヶ月 3 か月の子牛の段階です。その時だけでほぼほぼ済んでいきますので、薬を途中で使うということはほとんどないというのが現状です。

ただ、出荷ギリギリの牛の調子が悪くなったということも、ごく稀ですが出ます。そういう時は、獣医さんと相談しながら、ここで薬を使うのか、それとも、薬を使ったら何日間出荷できませんので、薬を使わずに、もう出荷できるならして、そこから先は、と畜場で獣医さんがと畜検査をしますので、それに委ねるのか、ということになります。出荷 3 か月までの間に診療を行った場合については、獣医さんの診断書、どういう薬を使って、休薬期間がどのくらいで、という資料を添付して出荷するというのがルールになっておりますので、

それに則って出荷をするということです。

先ほど餌の中では触れませんでしたでしたが、配合飼料の中には、この前も申し上げましたが、モネシンなど抗菌物質等は一切入っておりません。一切含まないというのが飛騨牛の申し合わせ事項になっておりますので、一切入れません。

当然、日本の食肉については、ホルモン剤、成長ホルモンやそれに類するものは一切使えないということになっておりますので、その辺もご安心して食べていただければなと思っております。

全然薬を使っていないというわけではないですが、みなさんに安全と安心していただけるためのルールをしっかり守って生産しておりますので、年末の忘年会であるとかお正月のときに、値段は張りますが、飛騨牛を食べていただいて、いい時間を過ごしていただければなと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

(梶川会長)

ありがとうございます。食肉の衛生管理について、非常に貴重な情報を提供していただけたと思います。

では、委員の方に、ご質問やご意見を伺っていきたいと思います。県の実績や取組みに関してのご意見や、期待すること、今後重点を置いて考えていくべきと思われることなど、自由に発言していただきたいと思っております。

(上林委員)

全岐阜県生活協同組合連合会の上林です。よろしくお願いします。

まず、食中毒の情報について、ありがとうございます。いろいろな食品に関する要素があり、よく輸入食品だ、食品添加物だと大騒ぎされがちですが、こうやってみると食中毒が一番怖いなということを改めて感じました。輸入食品で死んだ人は聞いたことがないですが、こうやって食中毒では毎年のように死者が出ているということを改めて見て、恐ろしいことだなと思いました。

この資料にもありましたが、摂食者が1,100人いても患者さんは600人ということで、食べても何ともない人もいるということは、健康体であればそういう菌も跳ね返せるのかなということを感じまして、そういうことでは、普段の食生活や健康でいることも大事なのだろうなと感じたりもしました。

やはり、高齢、老人施設で発生すると死者も多いということで、患者が多くなるのも、身体的に弱者な方が増えている世の中のせいかなということも感じたりしました。

質問は、スライドの10番目のところで、広域的な食中毒ということがありま

したが、下の表で、自然毒で広域に発生したというのはどういうことだったのか、情報がありましたら教えてください。大腸菌とかだと分かるのですが、自然毒でも広域に広がることのあるのだなという風に思いました。

いろいろな情報を発信していただいています。食卓の安全・安心ニュースを送っていただいて、すごく分かりやすく、いつも読ませていただいています。私もコープぎふの方で活動していますので、いろいろな会にみえる組合員さんにもコピーを用意して、見ていただけるように、手の届く範囲には情報を提供したりもしていますが、やはり、いろいろな情報が伝わりにくいのかなと思います。例えば、食中毒警報も、一般消費者でただの主婦のところには、警報が出ているか出ていないかということは分かりません。たまたま市役所に行って立て看板を見たりすれば分かるけれど、普通に暮らしている中では、警報の情報というのはいってこないです。

今の若い人たちというのは、新聞とかテレビとかでは情報が伝わらないです。何が一番情報を伝えやすいかというと、やっぱり SNS だといわれています。若い人、主婦層が見ている YouTube だったりというところに、アフィリエイトとか、広告がバツと出ますよね。ああいうところで、行政からのお知らせということで、今警報が出ています、などの情報を、若いお母さんたちに発信することも、これからはありじゃないかなと思いました。

野々村さんの牛のお話も、詳しくありがとうございました。育てるのは本当に大変なのだろうなと思います。生協で、生産者さんと交流することもあるので、酪農だけでなく、いろいろな農産品作られている方の苦労を見聞きすることがあります。消費者と生産者の交流みたいなことで、苦労や、命をいただくありがたさみたいなことも知って、という機会は本当に大事じゃないかと思っています。

(田中委員)

岐阜県生活学校連絡協議会の田中です。よろしく申し上げます。

県の方も、その都度いろいろな問題があったときに速やかにいろいろな対応をしていただけていただけなのだということ、お話を聞く中でうかがえましたこと、ありがとうございます。

今、上林さんからもありましたが、私も同じようなことを思っておりまして、先ほど情報の提供ということで、時代がそういう流れになってきているので、SNSなどといったところで、情報をその時々に出していただくといいのではないかと考えているので、よろしく申し上げます。

高齢者や小さいお子さんがなりやすいということで、その中で生活しているお母さんとかも、食中毒に関して知っていけるような場があるといいのではない

いかなと思っているところです。

(高木委員)

消費者代表の高木です。よろしくお願いします。

私は最近、縁があって畑を借りまして、いろいろな物を作ったり、教えてもらいながらやっています。スイセンとニラの間違いがあって、食中毒があったよ、というのを聞いて、たまたま畑の隅っこに、前の方が植えられたニラがあったのですが、隣の畑のところにスイセンが植わっていたので、これは危ないと思って、スイセンの方を根っこから引っっこ抜きました。こういう情報を、畑をやっている人がみんな知っているかということ、意外と知らないのだなと思いました。私も知らなかったので勉強になったのですが、自分が山に行って山菜を採るとかキノコを採るとか、そういうことをすると、分からないから食中毒も起こりやすい。

自分がどこか山で採ったとか畑で作ったというのは自己責任で、自分で情報を得てやらなくてはいけないのだけれど、お店で買ったものについては、基本的には安心なのだろうなと思っています。ただ、このチラシにもちょっと出ていますが、平成23年とすごい昔ですけれど、直売所で一回食中毒が発生しています。前もこの会で、直売所の商品についての検査をどれだけされているのかということが話題になったことがあると思うのですが、その辺りに対する県や行政の指導というのは、どの程度やっているのかなということについて、力を入れていただけるとありがたいかなと思いました。

2つ目は、情報をどのように集めるかということです。さっきのニラとスイセンもそうですし、私は、なんとなく子どものころから聞いて知っていたのですが、ジャガイモの芽が毒であるとか、緑のところはちょっといけないということもあります。置いておいたから緑になったのかもしれないですけど、実際に緑のジャガイモも、見たことがあります。でもその時は、これは緑だからちょっと皮をむこうとか思いますけれど、知らない人だと多分食べるだろうなというのがあります。日光が当たるところに置いてはいけないとか、そういう情報を、どのように皆さんに伝えていくかというのは、難しいことだなと思いました。

関心のある人は分かるけれど、全く関心がなく生活に追われて一生懸命生活している人が、ふっとそういう場面にあったときに、摂取して食中毒になってしまうということが多いのではないかなと思います、そうすると、子どものころから知識を与えるということが大事だなと最近すごく思っています。

3つ目に、今はもうやめているのですが、私の母の実家は、飛騨牛を肥育しておりました。野々村さんからの話を聞いて、それだけ大変な中、おじいちゃん

は育てていたのだなということを実感として思いました。一回機会があつて、県の方から、飛騨の JA 飛騨のところで、と殺の現場はさすがに見せていただけませんでした。ビデオでちらっと拝見したことがあつて、すごく自分では衝撃的でした。大事にして命をいただくということも、知らないでいるとそのまま過ぎてしまうのだけれど、生産者の方の生の声をいろいろなところで聞くというのは本当に大事だなと思っております。

(水谷委員)

消費者の水谷です。

食中毒で、まず私たちができることというのは、手洗いとかうがいとか、一番身近で簡単にできて、注意できることかなと思っております。

きゅうりの和え物とかで食中毒が起こったという先ほどの報告で、野菜なんかも食中毒の原因になるのかと、ちょっとびっくりしまして、気を付けて生活していくことが、一番、消費者としては大事なことかなと思いました。

手洗いなどの指導をしていらっしゃるということが書いてありますけれど、高齢者の多い施設などでの手洗いや消毒は、特にやっていただくように指導していただけたらなと思ひますし、各家庭でもそういったことは徹底してやっていくべきかなと思ひます。

家庭で教えることも十分ありますけれど、学校で、幼稚園で、小さい子どもさんから、手洗いや消毒といったことを進んでやっていただいて、岐阜県を特に食中毒の発生が少ない県にさせていただけたらいいかなと思ひます。

(高山委員)

消費者代表の高山と申します。よろしくお願ひします。

食品衛生は、勉強すればするほど、だんだん怖くなって調理ができなくなってしまうのですが、かといって、食べないわけにはいきませんので、ほどほどでやっています。こうして会議に参加させていただきますと、県とか東海のレベルとか、国レベルとか、いろいろなお話を聞きまして勉強になります。ありがとうございます。

県から頂戴した資料の 7 に、岐阜県の食中毒発生状況ということで掲載されていますが、更に対策をするためにと申したのが、発生原因に、例えばノロウイルスであれば、保菌者がいたのか、それとも、ということまで書いてあると、更に勉強になるなと思ひました。ちょっとお聞きしておりましたら、そこまでの発生原因の究明まではいかないということでしたので、そうなのかなと思ひてみておりました。

食卓の安全・安心ニュースは大変勉強になっておられます。私は多治見の方で

食生活改善委員をやっておりまして、改善委員の会議なんかでも、カラー刷りのものが配布されています。たいへん分かりやすいです。

今日頂戴した牛の資料では、指紋じゃなくて鼻の紋が押してあったり、2代、3代前からのことが書いてあったり、初めて知りました。地元に戻って皆さんにお話ししたいと思っております。安心して飛騨牛を、奮発して食べたいと思います。大変勉強になりました。ありがとうございました。

一つだけ質問がございました。資料のNo.7のところに、11月12日美濃市ほかで発生した、ヒラメの刺身が原因となった食中毒の原因物質が書いてありません。百科事典とかを見ても分からなかったのですが、これは何ですか。

(梶川会長)

事務局の方から、何か回答があればお願いします。

(佐橋食品安全推進室長(生活衛生課))

高山委員さんからご質問のあったヒラメの刺身の原因ですけれども、クドア・セプトエンピクタータ、これは寄生虫になります。ヒラメに特有の寄生虫でありまして、目では中々見えないようなものですので、目で見て排除することは難しいものがございます。

加熱していただく、あるいは冷凍処理していただくといったことで対策がとられるわけですけれども、ヒラメの刺身については、ヒラメを冷凍した後、解凍してもどすと、商品としては価値がなくなってしまうようなことがあって、そういう対策が難しいということで、養殖場の方では、稚魚の頃から対策をとって、寄生をしているものを排除するという方法で、安全性の確保を図っている状況でございます。

ご質問いただいている中で、上林委員の方から質問があった件については、資料を持ち合わせておりませんので、また調べてご回答させていただければと思います。

[補足] 後日、厚生労働省に確認し、食品販売店で販売されたツキヨタケを原因食品とする事例である旨を回答させていただきました。

高木委員の方から、直売所の指導ということで、県下の直売所の状況を確認する中では、山菜でも、栽培されたものを出荷してみえる方もおりますので、自然に生えているものの持ち込みはご遠慮いただいて、という対応をとっているというところもありますし、こういう有毒植物の事故が起こりやすい春先には直売所等に県の方からも注意喚起をするということをさせていただいております。

ます。秋ですと、キノコの食中毒も多くなりますので、その時期にも注意喚起等をさせていただいているという状況でございます。せっかく作ったチラシでするので、そういったものも配布しながら、注意喚起をさせていただいております。

(梶川会長)

では、引き続き、生産者代表委員ということで、梶田委員の方からお願いします。

(梶田委員)

全農岐阜県本部の梶田でございます。

先ほどは丁寧な説明をありがとうございました。本当に一生懸命やってみえるなということがよく分かりました。

説明を聞いていてちょっとびっくりしたのが、県民アンケートの調査結果です。個人的には、食中毒はもっと高い位置にあるのかなと思っていたのですが、半分くらい、上から5番目ということで、残留農薬や食品表示、輸入食品などより関心度が低いということに、自分ではびっくりしています。ニュースになりやすいものとか、テレビの報道などで耳に残ったものの関心が高く、食中毒はその分関心が低いのかなと思いました。

もっと下のBSEや放射能汚染、これも7、8年前だともっと上に来ているのかもしれないですが、今は全頭検査をしているのにも関わらず異常に低いのかなという思いで見させてもらいました。

食中毒は残留農薬や食品添加物よりももっと危険度が高いと思っている中で、そういう位置にあるということは、一般消費者が食中毒の恐ろしさを知る機会が少ないのかなというふうにも思っています。

そういった目で見えていくと、どんな教育をしているのだろうという中では、出前講座をされたり、手洗い教室をされたり、そういった取組みがしっかりされているというお話を聞きました。それ専門で取り組むというのはなかなか難しいのかもしれませんが、小学生とか中学生とか、学校生活の中で、食中毒に関することを、小さいうちにもっともっと意識づけると、大きくなってからでもなにかしら頭に残っていて、知識が植えつけられるのということも思ったりします。ぜひ今後そういったところにも力を入れていただければありがたいなと思います。

(野々村委員)

補足ですが、公開をされている資料ということで皆さんにお配りしたのです

が、私の住所とか名前も全部入っているものですから、その辺にほかっておくことだけはないようによろしくお願いします。

(高山委員)

食生活改善委員会で見せたり、口頭でお話してもいいですか。

(野々村委員)

名前と住所くらいを消していただければ。

子牛登記なんかは、お肉屋さんとか飲食店さんでも、こういう牛を今提供していますよということで、張ってみえる方も多いと思いますので、見られる機会も結構あるとは思いますが。

(池田委員)

岐阜県食品衛生協会の池田でございます。

以前ですと、入梅時期から夏場が食中毒のピークでしたけれど、近年、冬場のノロウイルスが流行して患者数が多いということで、先ほど佐橋室長から説明がありました。

我々の団体は、保健所の先生方にいろいろな指導をいただきながら、消費者の皆さんに安心安全な食品を届けるということを責務としております。

手洗いマイスターでございますが、岐阜県の指導員が徹底的に講習会をしております。今、日本一のパーセントを占めております。その方が各地の小学校や幼稚園に出向いて、手洗いマイスターの講習会をやっております。食中毒の予防にたいへん役立っております。多治見の中学でも、あるクラスで手洗いマイスターの講習会をやりましたら、学校でインフルエンザが流行したときに、そのクラスだけ、学級閉鎖にならなかったという例もありました。

HACCPでございますが、法が通りまして、令和3年から本格実施ということで、県の委託を受けまして、11か所の説明会を行い、順次広めていっているところでございます。大きな施設とか製造者の方はHACCPに沿った衛生管理をやってみえますが、我々の業界は、大きいところから一人でやってみえる飲食店、また高齢の方もありますので、末端まで指導できるように進めております。

365日のカレンダーを作りまして、それに冷蔵庫の温度管理、人の健康状態、そして仕入れと出荷という記録を、日本食品衛生協会の基本もありますので、それに沿って、末端までできるように進めているところでございます。

また、消費者の皆様方、ご意見がありましたら、保健所の各窓口には食品衛生協会の職員がおりますので、忌憚のないご意見を頂戴できればと思います。

(青木委員)

岐阜県学校給食会でございます。

私たち食品を扱う者にとって、食中毒の状況は本当に気になるものなのですが、資料にもありますし、広域的な食中毒の発生が増えているということで、今後の対応が重要になってくるのではと思っています。

広域的な連携という中で、どのレベルでそういった情報が流されるのかなということがあります。我々情報を受ける者にとっては、迅速ということも重要になります。ある程度原因がはっきりした段階で情報を流すようなシステムなのか、あるいは、近県でこういう食中毒が大勢の人数で発生したので注意しましょうというようなものになるのか。情報提供レベルが、どの程度のレベルを想定してみえるのかなということが、今の段階で分かれば教えていただきたいです。

広域連携協議会では、国との連携もとられるということで、「厚生労働大臣は対応を行う」と書いてあります。いちいち情報を国が集約して、国の指示のもとにそれぞれの協議会が動き出すというシステムだと、迅速にという意味でいくとどうなのかなと思います。また、協議会の果たす役割というのはどうなっていくのかなと思います。その辺について、何か分かることがあれば教えていただければありがたいと思います。

いずれにしても、広域的な視野で、食中毒情報を我々が得るということは、本当に大事なことだかなと思いますので、よろしく願いいたします。

(徳井委員)

株式会社大光の徳井と申します。本日はよろしく願いいたします。

資料のスライド No. 7「岐阜県の食中毒発生状況（平成 30 年）」の中で、原因施設が、10 件中 7 件が飲食店、2 件が販売店、その他が 1 件となっておりますが、これは同年発生状況において、全国でも同じような割合なのかという事が気になりました。

また、今回この資料にはなかったのですが、全国の年齢別患者数、病因物質別、原因食品別等が、月別の一覧でカレンダー形式のようになっていれば、非常に見やすく、また、そのような資料が出回れば、より具体的な食中毒予防への普及啓発になるのではないかなと思いました。また、岐阜県の食中毒発生の件数ですが、全国の何番目に当たるのか、過去 5 年くらいの推移で教えていただきたいと思います。

最後ですが、HACCP の研修で、製造業施設向け、飲食店向け、というのはこの資料のように開催されているのですが、私どものような小売業、卸売業、倉庫

業、物流業向けに的を絞った、HACCP の研修会はほとんどないように思われます。もし開催していただけるのなら、ぜひとも参加させていただきたいので、ご検討のほどよろしく申し上げます。

(国富委員)

バローホールディングスの国富と申します。よろしくお願いいたします。

今日配布された資料、活動の内容も具体的に分かりやすくなっています、たいへん参考になりました。ありがとうございます。

私の方、3点ほどの確認事項と、1点提案という形でさせていただきます。

まず、No.7 の、岐阜県の食中毒発生状況で、処分が全部営業禁止という形になっておりますが、これはなぜ営業停止ではないのかということです。アニサキスで営業禁止というのは、どういう状況で営業禁止になっているのかなということが、少し気になったところになります。

あとは、13 ページ、HACCP の衛生管理の制度化ということで、2020 年 6 月 1 日施行で 1 年経過措置があるということなのですが、経過措置というのは全事業者と捉えていいのか、または限定されているのかということをお教えいただければと思います。

青木委員からの質問に付随することにはなるのですが、13、14 ページのところ、実際にいろいろなところで患者が出るということになったときに、どこが主体になって、原因調査であるとか、指導であるとかをしていくのかということをお教えいただければと思います。

最後にご提案といいますか、私どもは今、北海道のアークス様と業務資本提携を結ばせていただいて、ちょうど今、アークスさんの方が、店舗 HACCP の取組みをされています。北海道にはスーパーの HACCP の制度があって、その認証を受けるということで、取り組む前のお店と取り組んでいる後のお店というのを見させていただいたのですが、非常に効果があるということを感じました。

現在、岐阜県では、HACCP に則った工場等に関しては評価制度がありますが、HACCP に準じた形の方、昔でいう基準 B に当たるものに関して、なにかしらの評価制度があると、事業者としては、チャレンジしてみようというようなことで、実際の改善活動を進めやすいのかなと思いますので、一度検討の方をお願いいたします。

(梶川会長)

事務局の方で回答ができることがあれば、お願いします。

(佐橋食品安全推進室長 (生活衛生課))

青木委員の方から、協議会の話がありました。協議会は、今年の4月から立ち上がり、東海北陸ブロックでは4月18日に開催されたというところがございます。広域的な食中毒の事案というのは、当然、各ブロックごとに起こるわけではないので、とりあえずこういうことで協議会はスタートしますけれども、広く、関係するような自治体が、参加をするような形で会議が行われることが想定されるところでございます。

情報提供のレベルですが、迅速に情報共有をするというのは、原因究明等を実際に動く必要がある自治体間で、まずは情報共有を図るといったようになります。その後、消費者の方、あるいは事業者の方に、必要な情報が出るかどうかという部分は、情報の確度が相当程度高まった段階でないと、なかなか出ないような形になります。原因究明がままならないような状況で、こういう事案が起こっていますというふうで情報提供しても、混乱が生じるという経験を踏まえて、その辺は慎重な取扱いになるのではないかと考えているところでございます。

徳井委員の方からお話いただいた、岐阜県の食中毒の発生状況については、中々見にくいかもしれないのですが、県のホームページの、食中毒のページに、過去の食中毒の発生状況を年ごとに取りまとめたものを掲載しております。その中で、月別や原因食品別といったものについては、グラフ、あるいは表でまとめてございますので、見ていただければと思います。その年その年ということになり、実際に直近のものを見られるような形にはなっていないので、その辺りを工夫したいと思います。

岐阜県の発生状況が全国のどの位置にあるのかということは、ここでは申し上げられないので、また整理をさせていただいて、情報提供させていただければと思います。

[補足] 後日、委員の皆様へ、岐阜県と全国における食中毒発生状況の比較について、資料を提供させていただきました。

HACCPの研修会ということで、県の方でも取り組んでいるのですが、衛生管理については自主的な衛生管理というのが主体となってきております。このHACCPの制度化に当たっても、B基準と言われている、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしているものについては、全国の各種団体の方が、それぞれ手引書を順次作っている段階で、今四十数個の手引書が、厚生労働省の確認の下、厚生労働省のホームページに掲載されている状況で、その作成の基になった各種団体の方が、全国で説明会を開催するなどの取組みをされています。県では、そういう取組みが単独ではなかなか難しいだろう業種さんということで、

先ほどお話しさせていただいた、飲食店を特にターゲットとしてやっている状況でございます。ただ、そうは言うものの、いろいろな業種にわたって導入を図っていただく必要があるということで、来年度に向けて何かできないかというところは、検討させていただいているところで、何かお知らせできるような状況があれば、順次情報提供させていただきたいと考えております。

国富委員の方からお話が3点ほどございましたけれど、まず1点目、岐阜県の食中毒の原因施設となった営業施設に対しての行政処分について、営業停止ではないのかということでした。従前は営業停止処分5日間ということで運用を図ってきたのですが、平成28年から、行政処分については、一律、営業禁止処分とさせていただいております。再発防止策が講じられるまでの間という形になっておりますので、事業者の方のご努力によって、保健所からの指導事項をすべてクリアしたということを確認できた段階で、禁止を解除するという運用に切り替えたというところがございますので、ご理解いただければと思います。

2点目ということで、広域の食中毒事案となった場合に、どこが指導の機関となるのかということなのですが、いろいろその調査を進める中で、最終的には、原因施設と分かった施設を所管する自治体が指導機関となって再発防止策等を含めて指導させていただくということになります。

3点目ということで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する評価制度ということでございますけれども、現状、HACCPに基づく衛生管理の評価制度については導入をさせていただいて、平成27年度から運用させていただいています。今回、すべての事業者さんに対して義務化になるという中で、県の今の制度も、今後どうしていくかということも検討中というところがございます。考え方を取り入れた衛生管理の取扱いというのは、現状、検討の中には入っていないのですが、ご意見をふまえて、いい方法があるのかどうか、研究をさせていただければと考えております。

もう1点、HACCPの経過措置ですが、これは、全ての事業者さんが1年の経過措置を経て令和3年6月1日から完全施行となります。

(梶川会長)

それでは最後に、長屋委員の方からお願いします。

(長屋委員)

私どもは岐阜県栄養士会でございます。本日会議の中で紹介されました、食中毒の状況につきましてですとか、県内の飛騨牛の育成方法なりをうかがいまして、私どもは県民の幼稚園から小学校、中学校、成人、高齢者まで関わる施

設にいる者といたしまして、会でしっかり周知・共有して、県民の安全に貢献できればなと思った次第でございます。

(梶川会長)

たくさんの意見をいただき、ありがとうございました。

今回の報告で、特にスライドの13番の食品衛生法の改正で、施行期日はいろいろな項目ごとに異なっているのですが、最終的には2021年6月1日が、一区切りということになっております。HACCPとも関係するのですが、特に、営業許可範囲の見直し、営業届出制度、それに伴う営業施設の基準の改訂がされると、これから保健所の果たす役割が、ますます重要になってくると思います。国の方では人員配置を手厚くするというような案も出ておりますけれども、県の方でも、人員確保の方を含めて、食品衛生法の改正に関して対応を続けていただければと思います。

これをもちまして、食中毒に係る議題については以上で終了させていただきたいと思っております。

その他の報告事項として、豚コレラ発生に関する対応について、事務局の方から説明をお願いします。

(高橋食品安全対策係長(生活衛生課))

それでは、CSF発生に関する対応について事務局から情報提供させていただきます。

資料2をご覧ください。

まず、「豚コレラ」という呼称や表記についてですが、11月12日に農林水産省からの通知により「CSF」に変更されました。「Classical swine fever」の頭文字をとって「CSF」とされたものです。以後、「CSF」で進めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

まず、1の全国の発生状況について、ご説明させていただきます。

養豚農場での発生は、11月19日現在で、7県50事例に上っています。野生いのししの発生は、11月15日現在、12県1,432頭での発生が確認されています。

前回の協議会は8月に開催いたしました。その際にも発生状況について情報提供させていただきました。それ以降についての状況としては、養豚農場では、新たに9月中旬に埼玉県、長野県で相次いで発生し、10月末には山梨県での発生が確認されたところです。また、野生いのししのCSF陽性事例は、石川県、滋賀県、埼玉県、群馬県、山梨県で新たに確認されております。

岐阜県では、養豚農場での発生は22事例、野生いのししの陽性事例は1,062

頭で確認されているところです。

2つ目の、岐阜県の対策について説明いたします。

まず、大きな動きとして、(1) の飼育豚へのワクチン接種があげられます。

10月15日に、農林水産省は「豚コレラに関する特定家畜伝染病防疫指針」を改定し、岐阜県を含めた10県を「ワクチン接種推奨地域」として指定いたしました。同日、岐阜県は「ワクチン接種プログラム」を国に提出いたしました。CSF発生がみられた静岡県、山梨県は随時ワクチン接種推奨地域に追加されているところです。

10月21日、県のプログラムが妥当であることを農林水産省が確認したことを受け、10月25日、26日に養豚農場など19施設、内訳としては17の農場、岐阜大、県の畜産研究所となりますが、約4万頭に対し初回一斉接種を完了いたしました。また、10月29日から11月1日には愛玩用の豚、12施設15頭の初回接種を完了いたしました。今後につきましては、新たに生まれた豚に接種を継続的に行ってまいります。

次に「(2) 野生いのししへの経口ワクチン野外散布の状況」についてご説明いたします。

国、市町村、猟友会などと連携して、野生いのししに対する餌による経口ワクチンの散布を実施しております。これは、野生いのししに免疫をつけることにより、養豚農場でのCSF発生を防止するために実施しているものです。

散布状況ですが、第1期は3月から5月に実施し、延べ1,537か所に散布いたしました。2期は7月から9月で延べ3,606か所に散布しました。3期は12月から2月に実施予定でございます。

また、直近の抗体付与率ですが、散布を重ねるごとに徐々に抗体付与率が上昇しており、10月後半では46.4%という効果があがっているとのことです。

なお、県の方では経口ワクチンの空中散布を行う予定はございません。

次に(3) 県の組織の変更についてご説明いたします。

県は10月15日、豚への予防的ワクチン接種の実施や、野生いのししの調査捕獲、経口ワクチンの散布などのCSF対策を一元的に行うことを目的に、「家畜伝染病対策課」及びその課内室である「野生いのしし対策室」を新設したところです。

家畜伝染病対策課の主な業務としては、豚への予防的ワクチンの接種に関すること、また早期出荷や豚舎の衛生管理の強化、そして、発生農家の再開支援に関することなどです。岐阜県では、養豚農場では22事例の発生がありました。

今、県では、11月18日現在、38施設の養豚農場のうち、20施設、約7.0万頭、県全体の約6割の豚を殺処分している状況です。今後、豚の再導入に向け本格的に進めているところです。

野生いのしし対策室では、野生いのししの捕獲の推進に関することやCSF感染拡大防止対策、経口ワクチンに関することなどを行っていきます。なお、岐阜県で捕獲された野生いのししが食肉として流通することがないように捕獲側、処理施設側に対し規制や指導を行っていきます。

(4) 狩猟の制限について説明させていただきます。

こちらは、狩猟による人や車両の移動によって、人や車両にウイルスが付着したり、野生いのししを刺激することによって拡散する可能性があるため、狩猟の制限を行っているものです。

今年度の状況ですが、区域は岐阜県の全域で、令和1年1日から令和2年3月15日までの狩猟期間中、銃とわなを使用する猟を禁止しております。動物種を限定するものではなく、この猟の方法を規制するものです。

(5) 食の安全安心に関する対応について説明いたします。

引き続き、各保健所に設置している「食の安全相談窓口」で相談対応を行っています。

相談件数は、30年9月発生時から令和元年10月末現在では75件でした。そのうち3件は31年4月以降の相談です。そのうち2件については、10月15日に、農林水産省がワクチン接種推奨地域などの見解を示して以降、ワクチンを接種した豚を見分けることができるのかということや、ワクチンを接種した豚肉の安全性について問い合わせがありました。

10月15日に公開された農林水産省ホームページの「CSFに関するQ&A」を資料に添付させていただきました。

Q&Aの3ページ目をご覧ください。

Q9で、「CSFのワクチンは、日本で使用したことがありますか」A「昭和44年から平成18年までの37年間にわたって国内でほとんどの豚に使用していました」とあります。

また、Q10「この間、CSFワクチンを接種した豚の肉を食べて、人の健康に影響を及ぼした事例はありますか」という問いの回答ですが、「承認された医薬品は販売後に実際に使用した際の安全性等の情報を収集していますが、ワクチンを接種した豚肉を食べて、人の健康に影響があったという報告はない」というふうになっています。

今回は読み上げませんが、以下、Q11からQ13についても、豚肉の安全性に

ついて、参考になる情報が載っていると思いますのでご一読いただけたらと思います。

C S F 発生に関する対応についての説明は以上です。

(梶川会長)

ただいまの事務局からの情報提供を受け、内容について何かご質問がある方がいらっしゃいましたら、挙手をお願いします。

(野々村委員)

補足ですが、先ほど私の説明で、休薬期間の話をしました。今回の豚コレラのワクチンについては、摂取をしてから 20 日間、出荷ができません。獣医さんにどういうことかと聞いてみたのですが、薬品を投与したときのように、体外に出ていくまで待つということではなくて、ちゃんと免疫が獲得できた豚か、それとも自然に C S F に罹った豚なのかを区別できるのがそのくらいらしいというのが 1 点と、皆さんも予防接種を受けられたときに、腫れたりした覚えはないですか。豚も一緒のことで、注射を打てば腫れたりするわけです。すぐ食肉にということであれば、その部分は食肉に適さないということです。そういうこともあって 20 日ということらしいので、人間に害があるから、ということではないということをご確認していただきたいなと思います。

(梶川会長)

これまで、養豚農場で、岐阜県 22 事例発生しているということですが、経営が再開した事例は、岐阜県ではありますでしょうか。

狩猟の制限に関しては、種ではなくて猟法を指定して規制するという形なのですが、ジビエの振興との兼ね合いというのは、今後どのようにされていくのか、何かお考えがあれば教えていただきたいと思います。

(小林係長 (家畜防疫対策課))

家畜防疫対策課です。

発生した農場で豚を導入したというところは、オフィシャルには 2 農場ということになっております。つい昨日、入れたか、というところがありますが、そこは未確認なので、今この場では 2 農場ということ報告させていただきます。

今後随時再開が加速していくものと思われれます。

(西尾係長 (農村振興課))

農村振興課です。

ジビエに関することがございましたけれども、現時点ではいのししについては、利用自粛というお願いをさせていただいております。解体施設等での交差による感染拡大が懸念される状況でありますので、今のところはそうさせていただきます。

一方で、ジビエ利用は、県もこれまで力を入れてきておりますので、ひとまず当面は、鹿肉のPRをやっていくことになろうかと考えております。

(梶川会長)

その他、いかがでしょうか。

ないようですので、事務局の方にお返しします。

(高橋食品安全対策係長(生活衛生課))

委員の皆様、ありがとうございました。本日頂いた意見を参考に、今後の行政の取組みに生かしていきたいと思っております。

では、第2回の食品安全対策協議会を終了します。次回、第3回の食品安全対策協議会は来年2月ごろの開催を予定しております。

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。