

第2回岐阜県食品安全対策協議会
議事要旨

- 1 日時：平成26年11月28日（金）13：30～15：30
- 2 場所：岐阜産業会館 5階 第一会議室
- 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	前澤 重禮
	岐阜大学応用生物科学部	准教授	梶川 千賀子
	(社)岐阜県栄養士会	副会長	高木 瞳
	岐阜県議会議員	厚生環境委員長	水野 正敏
消費者	岐阜県生活学校連絡協議会	書記	田中 露美
	消費者（公募）	消費者代表	山田 恵美子
	消費者（公募）	消費者代表	林 円
生産者	全国農業協同組合岐阜県本部	副本部長	藤井 里樹
	岐阜県女性農業経営アドバイザー ーいきいきネットワーク	会長	大野 二三
	(公社)岐阜県食品衛生協会	理事	山田 彰
流通業者	(公財)岐阜県学校給食会	理事長	岩本 修治
	岐阜県卸売市場連合会	会長	古澤 順司
	(株)バロー	商品安全保障室	橋本 保正

4 議題

- (1) 「ノロウイルスを中心とした食中毒」について

5 議事要旨

(和座食品安全推進室長（生活衛生課）)

ただいまから、平成26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土井よりご挨拶申し上げます。

(土井健康福祉部次長)

皆さんこんにちは。岐阜県健康福祉部次長の土井です。

平素は岐阜県の食品安全行政の推進に対し格別のご理解ご協力をいただきまことにありがとうございます。

また本日はお忙しい中、お集まりをいただきまして、ありがとうございます。

これまでも本協議会におきまして、委員の皆様へ食品の安全に関する情報を提供させていただくとともに、食品安全に関する様々な議論をいただいております。

今年も冬季になりまして、ノロウイルスを原因とする食中毒が多発する傾向にあります。今年も10月末頃からノロウイルスによる患者を含む、感染性胃腸炎が増加しており、今後も発生しやすい状況にあると思われまます。こうしたことから、ノロウイルス食中毒への対策として「ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領」を策定し、11月6日付けで、ノロウイルス食中毒注意報を発令しました。一例ではございますが、このような取り組みを通じて、県民の皆様への注意喚起や予防の取り組みを図ってまいります。

本日の協議会では、ノロウイルスを中心とした食中毒についての状況等について事務局の方から説明させていただきます。議題について、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、長時間にはなりますがよろしくお願いいたします。

(和座食品安全推進室長（生活衛生課）)

では、資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は、会議の次第、名簿、配席図、資料1及び参考資料となります。不足はございませんでしょうか。

以後の進行は前澤会長にお願いしたいと思います。前澤会長、お願いします。

(前澤会長)

ただいまご紹介をいただきました、岐阜大学の前澤です。それでは、第2回

岐阜県食品安全対策協議会を進めさせていただきます。本日はノロウイルスを中心とした食中毒という議題ですので、食中毒という視点についてご意見、ご発言をいただければと思いますのでよろしくお願いします。

本日の進め方といたしまして、まず資料について事務局から説明をいただきます。それから、委員の皆様から消費者、生産者、流通業者、学識経験者の順番でご意見を賜りたいと思います。

それでは、事務局から説明をお願いします。

(松波係長(生活衛生課))

皆様今日はお集まりいただきありがとうございます。

岐阜県生活衛生課松波と申します。事務局から、ノロウイルスを中心とした食中毒について、現状や県の取り組み等についてご説明させていただきます。

資料1の2ページ目をご覧ください。県の取り組みとして、岐阜県食品安全行動基本計画の重点施策のうち、「食中毒防止対策」「有害物質等対策」「食品表示対策」の3つを柱として重点的に取り組んでいく方針が決まり、現在取り組んでいるところです。

4ページをご覧ください。近年の全国の食中毒の原因として、鶏肉の加熱不足が主な原因と考えられるカンピロバクターとノロウイルスが1位、2位を占めております。また、5ページに記載しました岐阜県の状況としても同様の傾向にあります。

6ページをご覧ください。平成25年の食中毒事件の発生件数及び患者数についてですが、ノロウイルスは事件数で全体の35%、患者数で62%となっております。ノロウイルスは1事件あたりの患者数が多く、大規模化する傾向にあります。

7ページは食中毒予防3原則を、8ページはノロウイルス感染ルートを示しております。ノロウイルスは人の手を介して食品への汚染が多いため、調理前の手洗いの徹底が食中毒を抑えるために重要と考えております。

9ページは食中毒発生時の県の対応を記載しております。医療機関や有症者からの通報により調査を開始し、施設の調査や従業員の検便等を行い、食中毒と考えられる場合は、営業停止や回収命令を行い、被害の拡大を防ぎます。

10ページは感染症の疑いがあった場合の対応を記載しております。報告があった場合、保健所の感染症担当課と食中毒担当課が合同で調査を行い、原因究明及び再発防止対応を図ります。11ページは平成25年度の感染性胃腸炎の報告数です。冬に特別多いという結果となっており、その他の年もおおむねこのような傾向がみられますので、特に冬期は注意が必要となります。また、資料の末尾に県内での食中毒事件の一覧表を載せております。ノロウイルスを

原因とするものが半数以上を占めており、調理従事者に症状が出ていないにもかかわらず検便による検査を行うと、陽性と判断される事例もありました。これらのことから、調理従事者の方を介しての食品汚染が原因と考えられます。

12ページでは過去に行った食中毒の対応事例を紹介させていただきます。発生元は事業所へ給食弁当を配布している施設で発生しました。患者数756名という大規模なものとなりました。食中毒発生前には、従業員の方がノロウイルスを発症しているとのことでした。また調査の中で、手洗いが不十分であることも確認されたため、手洗い指導や衛生講習の指導を徹底して行い、その後は年に2回必ず立入チェックを行い、食中毒を発生させないよう指導をしております。

13ページは浜松市で発生した食中毒事例であります。患者数1,271名の非常に大きな食中毒事件でありました。市内の複数の学校が感染性胃腸炎で学級閉鎖になっているという教育委員会からの情報提供から調査を開始し、原因食品が、市内のパン工場から出荷された食パンであることが判明しました。原因は、パン工場従業員の手洗い不足による食品汚染であることがわかりました。

14ページは、食品事業者への指導について紹介させていただきます。施設の立入監視を毎年行っており、この中で簡易機器による手洗いチェックや施設設備のふき取り検査を行っております。また、収去検査といたしまして無作為に製品を引き取り、細菌検査や添加物の検査等を行っております。その他、食品事業者への講習会を実施しております。

15ページでは、県民の方にどのようにして情報提供させていただいているか紹介させていただきます。出前講座やジュニア食品安全クイズ大会では施設や学校に直接お伺いし、講座やクイズ大会を通じて情報提供、注意喚起を行っております。また事業者へは食中毒警報の発令や、今年度から創設したノロウイルス食中毒注意報・警報を状況に応じて発令し、注意喚起に努めております。

簡単ではございますが、以上をもちまして事務局からの説明とさせていただきます。

(前澤会長)

ありがとうございました。行政の対応、最近のノロウイルスの発生状況等をご説明いただきました。事務局の説明を受けて、食中毒について、ここの対応が欠けているや、もっとこうして欲しい等の忌憚のないご意見をいただきたいと思っております。消費者、生産者、流通業者の順番でご意見を伺いたいと思っております。

(田中委員)

県の対策についての話を伺い、その都度対応いただいていることがわかり安心しました。県民への情報の周知として出前講座を行われているとのことですが、講座のテーマやメニューは決まっているのかを教えてくださいたいです。

(山田委員)

ノロウイルスの予防には、手洗いが重要ということがわかりました。よく何秒洗ったらよいとか聞くのですが、本当にきれいになっているかがよくわからないので、手洗いチェッカーをもっと多く利用して目に見えるようにして指導をしていただくと良いと思います。特に大きな施設には、このような機器を置いて頂けると良いと思います。私も外食をして食中毒になったことがありますので、手洗い指導のような地道な取り組みでの予防が大切だと思います。

(林委員)

イメージでは、食中毒は夏場が多いと思っていたので、冬に発生するノロウイルスが予想以上に多く、データを見て驚きました。私は留守家庭児童会の仕事をしており、子供に対しておやつ前に手洗いの指導をするのですが、ハンカチすら持っていない子もいたので、必ずポケットにハンカチを持っておくようには言っております。

前に生協組合員として工場見学に行ったのですが、見学者にも検温や白衣の着用を求めており、衛生についてとても気を使っていました。食品工場ではこのようにとても気を使っているのですが、食べる段階になって手を洗っていないければ、衛生面で完璧とは言えません。手洗いについては、家庭でのしつけが大切だと感じました。先ほどの説明で、ジュニアクイズ大会の回数が増えていることを聞きましたが、授業で聞いても、習慣として身に着けていなければ実践は難しいと思います。実際にできる子供を増やしていくことが大切だと思います。

食品の安全安心ニュースをいただいておりますが、これがカラーであったら、主婦仲間に回覧したりと使い勝手も良くなるので、何とかならないかなと思います。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

出前講座のメニューについてですが、残留農薬や食品添加物、食中毒等のテーマが複数あり、その中から聞きたいメニューを選んでいただき、出前講座の実施、質問等意見交換という形をとっております。

手洗いが大切というお話についてですが、手洗いチェッカーの写真が参考資料22ページにあります。今年度機器を購入しており、すでに施設への立入検

査時や講習会の際に持っていき実際に体験していただいております。体験によって目に見える形での衛生教育を行っております。今後も引き続き実施していきたいと考えております。

食品の安全安心ニュースのカラー版についてですが、メールで送信したデータを各自でカラー印刷して利用いただければ幸いです。

(前澤会長)

では引き続き、生産者の委員の方々の意見を伺いたいと思います。

(藤井委員)

食中毒に対する意見を述べたいと思います。県が指導していく対象として、食品事業者にポイントを絞られるといいと思います。食品衛生責任者への講習会を行い、17,267名が受講しておりますが、この数字は全体の中でどの程度のパーセントを占めているのでしょうか。

特にファーストフード関係の調理場では、外国人の方が多くなっていると思っています。聞いた話では、外国人の方に対して片言の日本語で指導することもあるそうです。また中国の上海では肉、魚、野菜を同一の包丁、まな板で調理しており、使い分けることを教えるのに大変苦勞をしたということも聞いております。調理、衛生面に対する感覚が違うと思われまますので、的確に指導するにはこのあたりのことも考えて行っていく必要があると思いました。

(大野委員)

説明いただいた資料で、手袋を使ってもノロウイルスが発生したと知り驚きました。食品の安全安心ニュースについて、私はいただいているが、どの範囲まで配布されているのかを知りたいです。

(山田委員)

食品衛生責任者の講習会は、私ども食品衛生協会が中心となって講習会を行っております。皆様方からいただいた情報を元に、未然に食中毒が起こらないようにするにはどうしたらよいかを考えております。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

食品衛生責任者の講習会で、全体の中で何パーセント受講しているかですが、各地域、支部で開催しており、受講者は全体の90パーセント以上と認識しております。受けられなかった方がいた場合、再講習として講習会を開催し、受けていただけるようにフォローもしております。

外国人の方についてですが、日本語が通じない方のために食品衛生のテキストを外国語で書かれたものを作成しております。おっしゃられるように、日本は食品に対する衛生レベルが高いと思います。立入検査時や講習会の時に外国語版テキストを活用していきたいと思います。

従業員の方が手袋をしているにも関わらずノロウイルスが発生してしまった件ですが、この事案の場合、手袋を付けたままトイレへ行ったりして、手袋の交換が不適切であったと思われます。手袋を正しく使用することが大切であると思います。

食品の安全安心ニュースの配布についてですが、関係課や各市町村、食品関連団体に送っておりますが、全ての方の手にわたっているわけではありませんので、皆様の所属している会やグループで共有していただけるとありがたいと思います。

(樋口課長 (生活衛生課))

1点補足させていただきます。外国人への対応の件ですが、食品衛生協会とともに、課題として大切だと認識しております。中国語版やポルトガル語版のように、いろいろなバージョンを作成し、配布し対応しております。理解をしていただくには、我々の努力が必要だと思いますので、今後も理解していただけるように努めてまいります。

(前澤会長)

では引き続き、流通業者の委員の方々の意見を伺いたいと思います。

(岩本委員)

私どもは学校給食を提供させていただいている立場から、衛生管理の徹底を強く呼び掛けております。いったん食中毒が発生した場合、相手が子供であるため重症化しやすく、また多数の子供が発症するため特に気を付けております。指導については衛生関係全般を行っておりますが、特に手洗いの徹底についてこだわって行っております。講習では ATP を使った指導にも力を入れております。林委員に同感ですが、手洗い自体が身近な行為のため、子供のころの習慣によって個人差が大きいと感じております。もちろん講習では徹底して指導しておりますし、受講者もしっかりと手洗いしておりますが、やはり習慣づけられていることに越したことはなく、子供のころから手洗いの習慣をつけておくことが遠回りかもしれませんが、有効な方法かと思えます。

(古澤委員)

市場では、これまでは夏の高温時に食中毒に対する啓蒙活動を行っておりますが、冬場のノロウイルスに対する啓蒙活動も行っていかなければいけないと思いました。冬場ですと咳をしている方も市場に入ってきております。一般の八百屋さん等ですと、注意することはありますが休んでしまうと八百屋さんも仕事にならないため、止めることはできないこともあります。ただ、本日のお話を伺いまして、市場として食中毒への対策を考えなければいけないなと思いました。

(橋本委員)

ノロウイルス食中毒について思うことは、まずは正しい知識を身に付け、正しい対応策をとることが重要だと思います。そうしないと対応はしているのだけれど効果がないということになり、そうした事例が多いと思います。私の経験の中で、3点ほど気になることがあります。

1点目は自分の店のノロウイルス対策です。従業員がノロウイルスにかかり、治った後、どの段階で出勤してきてもいいのか、また本人は元気だが、子供がノロウイルスに罹っている場合、出勤していいのかどうかの判断に迷います。

2点目はメーカーを監査する時のことです。お菓子屋さんを監査する時、焼菓子を扱っているお店の場合、焼いているからウイルスが死滅するので大丈夫ですよという認識を持っています。焼く前であればそのとおりにかもしれませんが、焼いた後の袋詰め段階では衛生面に気を使わなければならないはずですが、その認識が欠落していることが多々あります。

3点目はノロウイルスにはアルコールが効かないということを知らない事です。食品事業者の方も知らない方が多く、まな板等の消毒についても次亜塩素酸での消毒ではなく、アルコールで対応をされている事例がみられます。

対策を一生懸命やっているつもりでも、このような事例のような場合は効果が見込めません。正しい知識を得て、正しい対応をすることが大切であると思っております。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

子供のころからの手洗いの習慣についてですが、現在、小学校からの申込みにより、ジュニアクイズ大会を学校に出向いて開催しており、その時に手洗いチェッカーを持っていきそこで実際に体験してもらい、習慣づけの手助けになればと思います。

ノロウイルスの感染についてですが、特におう吐、下痢の処理が悪いと空気中にウイルスが浮遊し感染が広がることがあります。咳で感染が広がることはまれですが、ノロウイルス以外にもインフルエンザ等咳で広がるウイルスもあ

りますので、マスクをすることが予防になると思います。

ノロウイルスを保有してからどの段階で再度業務に従事するかについてですが、治ってから2週間経ってもウイルスを保有している場合もあります。どこで判断するか難しいですが、症状のある方は調理従事にはつかないでくださいと指導します。治ってからですと、会社で検便を行っていただくか、症状がなくなったら調理従事していただくかですが、ウイルスを持っているから即危険というわけではなく、持っているウイルスを食品に付けないように手洗いや衛生管理の徹底を図っていただくことが重要と考えます。家族がノロウイルスに感染した場合も同様で、自分はウイルスを持っていると自覚したうえで、徹底した手洗い、衛生管理が最大の予防であると思います。

焼菓子メーカーが、加熱したから大丈夫と考えていることについてですが、浜松で発生した食中毒も食パンを加熱した後の包装の段階でウイルスが付着し、食中毒が発生したといわれています。ですから加熱後の包装については衛生管理に細心の注意を払っていただきたいと思います。

アルコールはノロウイルスにきかないということについてですが、次亜塩素酸を直接手にかけて洗うわけにはいきませんので、手洗いは流水で石鹼と一緒に物理的に洗い流し、これを2回繰り返してください、というのが県の指導の方法です。今後も講習会等で、啓発を続けていきます。ただ、アルコールは大腸菌等には有効ですので、流水で洗い流すこととアルコールの両方を行っていただければより効果的と考えます。

(樋口課長 (生活衛生課))

手洗いについて貴重なご意見をありがとうございます。なかなか手洗いの徹底は難しいのですが、手洗いチェッカーを使うことにより目で見てわかりやすく、体験の効果が高いため今年度から導入しております。委員様からご意見がありますように、子供のしつけからの手洗いの啓発について何か良い方法がないか、考えていきたいと思います。

ノロウイルスに感染し、治ったのちに業務に復帰するタイミングですが、ウイルスの体内での保有期間は一般的には症状がなくなってから1週間から10日といわれております。ただ、稀ではありますが3か月保有されているという事例もあり、判断が非常に難しいところです。

(前澤会長)

では、水野委員の意見を伺いたいと思います。

(水野委員)

知識として教えてほしいのですが、資料末尾に記載されている食中毒発生状況一覧の中で、ノロウイルスについて家庭での発生が1件もないのですが、実際には家庭でもノロウイルス食中毒はあると思います。それが無いのは報告としてあがってきていないのか、統計としてカウントしないのか、教えてください。

また食中毒の発生するところとして仕出し施設や学校給食施設、福祉施設が多いと思われませんが、指導をしていくしか予防を図ることはできないのでしょうか。

手洗いの大切さについて家庭でのしつけの話がでてきていますが、本当に情報を届けたい家庭、しつけを理解してほしい家庭にはなかなか届かないというのが現状であると思うので、学校や幼稚園、保育園での指導を今までもやられていると思いますが、今後も引き続き行っていただきたいと思います。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

家庭内での食中毒についてですが、ある程度の人数がまとまった時期に医療機関にかかり、それが情報として行政の方にあがってきたときに探知することができます。しかし、1人、2人がバラバラのタイミングで医療機関にかかった場合、医師がそれを食中毒として診断することは難しく胃腸風邪と診断されることが多く、行政に情報があがってこないのが現状です。

施設への指導についてですが、県の食品衛生監視指導計画というものを毎年策定しております。1日あたり1,000食以上を調製する仕出しや弁当施設について、レベル1として、最も危害度の高い施設に分類しております。このような施設には年に最低でも2回は立入し、指導を行っております。

(中川係長 (体育健康課))

委員の皆様から、手洗いの指導の大切さについてご意見をいただいております。学校での教育では養護教諭を中心として手洗いの大切さを指導しており、指導していない学校はありません。指導しているから良いという話ではありませんが、生活衛生課からいただいた食品の安全・安心ニュースも学校へ配布しており、学校で作成している給食便りというものに利用をさせていただいております。今後も引き続き指導を行ってまいります。

(前澤会長)

引き続き学識経験者の委員の方々の意見を伺いたいと思います。

(梶川副会長)

今年度からノロウイルス食中毒注意報・警報の制度を作られたと伺いましたが、保健所や市町村には情報が届いていると思いますが、飲食店や給食施設へ直接情報が届いているのでしょうか。食中毒の発生する可能性のあるこのような施設へ直接届ける仕組みがあれば、目にする機会も増え注意報・警報の効果が見込めると思います。せっかく制度をつくられたので効果的に周知をしていただきたいと思います。

(高木委員)

手洗いについての情報ですが、手洗い後に使い捨てのペーパータオルを使う場合と、エアタオルを使う場合があると思います。エアタオルの場合、落ちた水滴からノロウイルスに限らないのですがウイルスが飛散する可能性が実験的ではありますがわかっております。

ノロウイルスは保有していても症状がでないこともあり、手袋やキャップの正しい着脱方法や着脱の順番も予防には大切だと思いますので、このような細かな点も指導していくといいと思います。

またおう吐をしてしまった後の処理の方法ですが、具体的にどのような手順で行うか、床がジュウタンや、タイル張りの場合など具体例をあげながら指導することが、正しい対応を身につけることにつながると思います。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

ノロウイルス注意報・警報の周知についてですが、市町村には防災無線で直接情報が入る仕組みになっております。その他関係機関では、食品衛生協会に情報を届け、その支部・支所に情報が流れていきます。県の方で事前に登録いただいている食品事業者などのメーリングリストを活用して、直接情報を提供しております。引き続き情報の提供に努めていきたいと思っております。

(前澤会長)

他にご意見はございますか。では、私の方から1点お伺いします。

本日説明いただいた資料で、昨年は食中毒のうちノロウイルス食中毒が半分以上と多く発生しております。対策として講習会や施設に対しての立入検査等を行っていたと思いますが、それにもかかわらず発生してしまった原因はどのようにお考えでしょうか。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

ノロウイルス食中毒の発生の原因として、ノロウイルスを保有している調理従事者から、手洗い不足により食品へ汚染させることが多くを占めています。

食中毒の発生を探知後、原因調査の中で、調理従事者の検便を行うことでノロウイルスの保有状況を確認しています。食品施設への立入検査、食品衛生責任者の講習会において、調理従事者の健康管理、適正な手洗いについて指導しています。

(樋口課長 (生活衛生課))

近年は従来の食中毒、腸炎ビブリオ等は少なくなってきました。ただノロウイルスは多くの方がウイルスを保有する可能性があり、その性質上感染が広がる可能性が高いものです。やはり健康管理の徹底が最初の予防であり、講習会等での啓発も行ってはいますがまだまだ不十分なところがあります。手洗いの話、感染予防の話等、意識を高める必要があります。ノロウイルス食中毒注意報・警報の周知や関係者への正しい知識の指導を行っていく予定です。

(前澤会長)

食中毒が発生すると、まず保健所に情報が入り保健所が現地対応をされるのですが、保健所の方から、コメントをお願いします。

(臼井主幹 (岐阜市保健所))

岐阜市もノロウイルス食中毒注意報・警報の制度を作り、今年度も注意報を発令しています。防災無線を利用し周知を行っております。また警報が発令された場合は、コミュニティセンターや市の事務所に看板を設置し、市民の目につくようにする予定です。

(前澤会長)

他にご意見はございますか。

(橋本委員)

先日あるメーカーに監査に入ったのですが、エアタオルがあるにも関わらず、電源が切っており、理由を尋ねたところ、保健所にかえて汚染源となるため、止めなさいと指導をされたとのことでした。そこはエアタオルをやめて、ペーパータオルを使用しています。県として、エアタオルはいけないという指導をしているのかを伺いたいと思います。また、根本的にエアタオルがいいのか、ペーパータオルがいいのかも教えていただきたいと思います。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

「エアタオルを使用してはいけない」という指導はしてはおりませんが、ベス

トはペーパータオルだと思います。昔は共用のタオルをおいており、せっかく手洗いをして汚くなったタオルで拭くことによってかえって汚染されることがありますのでペーパータオルを使用してください、と指導しております。

(樋口課長 (生活衛生課))

県の見解として「エアタオルを使用してはいけない」ということはありません。あくまで学術的な研究の中での話ですが、ウォシュレットを使用するとトイレの中が汚染される、エアタオルを使用するとエアタオル内にウイルスが拡散する、というものもあります。今後研究が進んでいく中で、新しい情報が出てくると思っていますので、情報の収集に努めてまいります。

(各務係長 (岐阜市保健所))

先日職員向けにノロウイルスの研修会を行ったのですが、その際講師の先生にウォシュレットの件とエアタオルの件を質問しました。先生の個人的な意見としては、その2つは好ましくないと思っておりますが、使ってはいけないとまでは言えない、という回答でした。岐阜市としても県と同様「エアタオルを使用してはいけない」とまでは指導しておりません。

(高木委員)

実験的にエアタオルの汚染状況を調べた際に、下にたまっているものがエアでふきあがり、飛び散ることによって汚染される危険があるとのことですので、エアタオルを清潔に掃除することが大切であるとの見解があります。

(前澤会長)

他にご意見はございますか。

(中川係長 (体育健康課))

第1回の食品安全対策協議会のときに古澤委員から学校給食での生野菜の使用についてご指摘、お問合せがありましたので報告させていただきます。岐阜県の昨年度の状況ですが、小学校で3校、中学校で2校、生野菜の提供をしております。他県の状況ですが、具体的な調査をしているわけではありませんが、それほど多くの学校が生野菜を使用しているわけではないようです。学校給食衛生管理基準に、野菜類の使用は2次汚染防止の観点から「原則加熱調理すること」という規定があります。この基準に従って、現場の職員が食品の安全性を最優先に考えて献立を組んでおります。もし生野菜を使用する場合は1番最初に洗い、それを清潔に保管することが必要となり、設備や手順の関係もあり、

大規模な学校では対応できないのが実情であります。現に生野菜を提供している学校も規模としては小さいところとなっております。

(前澤会長)

皆さんからいろいろご意見をいただき、ありがとうございました。

これをもちまして、本日の議論は終了とします。では、事務局の方に進行をお返しします。

(和座食品安全推進室長（生活衛生課）)

皆様おつかれさまでした。本日頂きました意見を参考に、今後の県行政の取り組みにいかしていきたいと思えます。

これで第2回の岐阜県食品安全対策協議会を終了したいと思います。

委員の皆様、ありがとうございました。

第3回協議会については、2月の開催を予定しており、後日ご案内申し上げますのでよろしくお願ひします。

それでは、お気をつけてお帰りください。