

食品安全委員会 in 山形県
地域の指導者を対象としたワークショップ
～食中毒の防止に向けて～

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答（主なもの）

○食品安全委員会
□山形県

【質疑1】

Q 行政には食中毒予防のための広報を強化してもらいたいと思います。

□ 食中毒予防の広報については、県のホームページのほか、報道機関を利用して行っています。昨年度は、特にノロウイルスやきのこによる食中毒が多く発生したことから、新聞、テレビ等で特集として取りあげてもらうなどし、県民に対する広報を強化したところです。また、食品関連事業者から協力を得て、食品販売店舗に「やまがた食の安全ほっとインフォメーション」として、食中毒予防などの食の安全・安心に関する情報を店頭に掲示していただいています。今年度からは、食品関連事業者だけでなく、山形市からも協力を得て、公民館、コミュニティセンターにおいても行っており、現在県内192の店舗や施設に範囲を拡大しています。

今後、山形市以外の市町村にも協力をお願いして、県民への広報をさらに強化していくことにしていますが、本日参加していただいた方においても、各団体、各地域の指導者として食中毒予防の周知、啓発を行っていただくことを期待しています。

○ 厚生労働省からも、今年度は10月14日にノロウイルスについて広報しています。行政として、科学的な信頼できる情報を分かりやすくまとめて情報提供していきたいと考えています。

【質疑2】

Q 専門用語が難しく、なかなか理解できない部分があります。

○ 暴露評価とは、どれだけその物質を体に取り込んだかの評価です。具体的には、厚生労働省で毎年、国民健康・栄養調査を行っていますが、この中には、日本人がどのような食品をどれだけ食べているかなどのデータがあります。例えば、それにより一年間でどれだけの農薬を摂取するか調査をします。積み上げ調査です。

また、食品安全を考える際の「リスク」という言葉は、その概念を表す適切な日本語訳がありません。言葉の意味は、食品中にハザード（危害要因）が存在する結果として生じる健康への悪影響が起こる確率とその悪影響の程度のことですが、そういうこととしてご理解いただきたいと思います。

【質疑3】

Q 食中毒予防に関しては食品従事者の体調管理が重要だと思います。

□ 今年3月に本県の食品衛生施行条例を改正し、食品に係る営業施設の営業者等責任者は、従事者の体調管理に注意しなければならないとしました。営業者は、従事者が体調の悪いときは休ませるなどして、衛生の確保を徹底していただきたいです。

【質疑4】

Q ノロウイルスの検便の費用が高額であり、食品関係業者の負担が大きくなっています。国又は県からの補助をお願いしたいです。

□ 現段階で国や県でも補助は行っていません。しかし、ノロウイルスについては、他の食中毒の原因菌と比較して、検便の費用がかなり高額であることは承知しています。そのため、県としては、他自治体とともに厚生労働省に対し簡易で安価な検査の開発を要望していきたいと考えています。

【質疑5】

Q 食中毒予防の情報が公民館、コミュニティセンターなどに提供されても掲示されていないことがあります。県からは、必ず掲示するよう当該施設にその都度通知してほしいと思います。

□ 公民館、コミュニティセンターには、国や県などから多くのポスター等が送付されており、掲示するかは当該施設の判断が優先するといわれています。県としては、各市町村の担当課に掲示の働きかけを行うようお願いしていきたいと思います。

【質疑6】

Q 最近、エコの流行により、野菜等の洗浄を簡易にしていますが大丈夫でしょうか。

□ エコも重要ですが、食中毒予防にはしっかり洗浄し、消毒、加熱処理することが大事です。参考までに、県の農林水産部局では県産農産物の安全確保のため、これまでの農薬だけでなく、食中毒菌等からの汚染防止に対する検討を開始しています。

【質疑7】

Q 食品製造工場の安全性に関する情報を発信してもらいたいです。

□ 食品の安全の確保には、保健所が立入検査を行い指導していくよりも、食品製造施設等自らが衛生管理を徹底していくことが重要です。食品製造施設が衛生管理を徹底していれば、おのずと営業者等が安全性に関する情報を発信できるものと考えています。