

平成 26 年 8 月 18 日（月）

於：兵庫県教育会館ラッセホール

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

○：食品安全委員会

□：兵庫県

Q1： 施設的な問題もあると思いますが、各地でいろいろなイベントが行われていて、いろいろな食べ物が調理されて出されています。そのような際に、どんな衛生指導をされていますか。

□： 食品衛生法では、店舗の基本は固定店舗ですが、露店に関しても食品衛生法の基準がかかります。

一般的に、食品衛生に関する基準は、法律で定める部分に加え、都道府県等で定めている衛生的な取扱いを定めた「管理運営基準」と、建物に対する「施設基準」という基準があります。

露店には、組み立て方式のもの、移動ができる自動車といった形態がありますが、固定店舗より厳しい基準を定めています。

露店の許可については、「許可条件」を設け、原則として「加熱食品に限る」としています。から揚げややきそばなど、その場でつくって、その場で食べるというのが基本です。

加熱しないものでも、アイスクリームの既製品の小分けや、かき氷については「〇〇に限る」とう条件で認めています。アイスクリーム、氷については、製造業という許可があるので、この許可を受けたところで作られたものを使用する必要があります。

ただし、許可というのは、自治事務といって、兵庫県や、神戸市、姫路市、大阪府、といった自治体が別々に出している、となっているものなので、自治体によって、指導の内容に少し差が出ます。

Q2： 食器の材質がせんべいのような食べられる材質で作られたものがあり、そこに調理したものを入れればゴミの削減に有効であるということがテレビで紹介されていました。こういった場合、食器と言えども食べられるので、衛生上問題はないのでしょうか。

□： Q1 で挙げたアイスクリームの小分けに使うコーンが、食べられる食器になりますが、コーンを作ることにについては許可の対象になっていません。作っているところを把握して、保健所で衛生指導を行っています。

コーンなどは、加熱して、完全に乾燥されています。二次汚染がない限り、乾燥品ではないものの、湿気ているような食品に比べて、リスクはだいぶ低いと考えられます。清浄度というより、他の食品に比べてリスクが低いと考えてください。

Q3： 文化祭や親子交流会で食べ物を販売する場合の規制などはありますか。

□： 兵庫県の中では、年に 1 回程度であるとか、2 日間連続であるとか、短いものについては、届出制としていて、保健所で十分な衛生指導を受けていただければ、許可はなくても実施していた

だいて構わないとしています。

ただし、近隣の保健所に対して、「何をつくるか」、「誰がつくるか」という内容を届けていただき、十分、衛生指導を受けてください。以前は、この届出の際に検便を求めていましたが、現在は、当日の健康チェックをしっかりといただくこととしています。検便は、検便を取ったときの健康状態を示しているだけなので、それを見て当日の健康状態を考えることができないからです。

Q4： 検便の信憑性はどのくらいですか。

- ： 検便は、検査のレベルによって検出率が変わりますが、陽性ということについては分かります。ただし、陰性については分かりません。

陽性が出た人については、検査した菌やウイルスを持っている、ということになります。検便を取ったときに症状が出ていないのであれば、その方は「不顕性感染」した「健康保菌者」だったということになります。

Q5： 給食施設等でのノロウイルスの健康保菌者、家族発症者のいる調理者についての扱い方や休日の取り方、行政での取り決めについてはどうなっていますか。

- ： ノロウイルスは、食中毒の症状としては、比較的軽い方ですが、同居人も含めて家族に症状がある方が嘔吐したのを見た、というだけで感染が成立していると言われていくくらい、ノロウイルスの感染力は非常に強力です。

感染力が強く、有効な薬もない状況なので、症状が出た方、周りに症状のある方がいた時には、最善の策をとって、調理従事を避けていただくという指導をしています。規制までするかどうかについては、国で検討する余地もありますが、現段階では規制はありません。厚生労働省の大量調理マニュアルの中にも、控えるようにという言葉しか書いてありません。食品衛生法上の基準がない以上、保健所も指導レベルで、検査をしながら、体調管理をしながら、調理従事を控えてもらうというお話ししかできない状況です。

給食については、非常に従事者が少ない中でローテーションを組んでいるので、1人でも抜けると厳しいというお話をよく聞きますが、健康保菌者の問題もありますので、健康管理をしっかりするしかありません。健康保菌者については、検査のタイミングでたまたま見つからない限り分からないものなので、ウイルスを持っている可能性があるということを日頃から意識付けていただき、定期検便でたまたま見つかった時には、それぞれの施設・会社の方針があると思うので、それに従っていただくしかありません。

Q6： カンピロバクター汚染農場の鶏と非汚染農場の鶏の区分処理ができている処理場がありますか。あるとすれば、どの程度でしょうか。

- ： 私が知っている範囲では、区分処理を行っている食鳥処理場はありません。

食品安全委員会がカンピロバクターのリスク評価を行った時に、区分管理を行うことでカンピロバクターのリスクを44%程度低減できるという結果が出ています。このために汚染農場と非汚染農場を区別する有効で統一的な方法の開発が検討課題となっています。

Q7： より効果的な生カキの浄化方法が考えられますか。また、どの程度の効果が考えられますか。

○： ノロウイルスは、カキの中に入っても、カキの中では増えず、人間の腸の中でのみ増えることから、下水処理施設で排泄物の処理が完全にできるようであればなくすことができると考えられています。

それを踏まえて、下水処理場の近くで養殖しない、生食用として作るものはなるべく沖合いの筏で養殖する、出荷前にきれいな水の中に移して浄化するなどの方法が実際にとられています。

Q8： コマーシャルで「除菌ができる」と謳っていますが、一昔前までは、環境のためにたくさん洗剤をつけないといったことも言われていました。どちらを優先したらよいのでしょうか。また、スポンジについている菌はどうなるのでしょうか。

□： 菌を殺すことを考えると、熱を加えるといったことが考えられますが、単に熱を加えただけでは、タンパクや汚れが残ってしまうため、洗剤で洗浄します。食器の见えない傷の中の汚れまで浮かし、浮かした汚れを洗剤とともに洗い流します。

環境面については、現在はメーカーも考慮して製品を作られていると思います。

○： スポンジについては、水分もあることから、洗った後に菌は減るものの、その後、菌が増殖している実験結果があります。

□： 一旦は菌を「除く」ことはしますが、その後のことは保障されているわけではないので、可能ならば、熱湯などで「殺菌」しておくことが有効と考えられます。

Q9： 鶏の刺身など、まだまだ生の肉を食べたがる人がたくさんいると思います。そういう人たちは、我慢できないのではないかと思いますのですが、規制はどのようになっていますか。

○： 生食をするようになったのは、そんなに昔というわけではないと思います。最近になって、生が美味しいといった風潮があり、生については、危険性があることから、厚生労働省の審議会の方で生食についての審議をしているところです。

今のところ、牛肉と牛レバーに規制がかかっています。今、規制が検討されているのは豚肉です。鶏肉については今後の検討となります。

ただ、人間の嗜好の問題もありますので、なんでもかんでも危険だから規制する、ということはありません。嗜好品については、例えばタバコ、これは食品ではありませんが、タバコは健康被害がありますが、禁止にはなっていません。危険性と対策の必要性を総合的に検討する必要があります。

また、規制だけではなく、消費者一人ひとりが本当に食べても大丈夫なのかどうか考えていく必要があります。店で出されたものは安全だと思っている人が多いということも、生食による食中毒が減らない原因だと思います。

Q10： 食品を提供する側が意図していない形で喫食され、食中毒が起こったりします。消費者に対して食に対する安全意識をどう高めていったらよいでしょうか。

○： このご質問に対する正解は無いと思います。食品なので、何かしらメリット、デメリットがあ

り、隠れた危険はあります。したがって、これを食べたら安全だ、といった食品はなく、食品の安全に絶対はありません。そのことを、このようなリスクコミュニケーションの場を通じて伝えていっているところです。食べる時に安全を考慮するアプローチが希薄になっているかもしれませんので、食べるということと安全を皆さんにより考えていただければと思います。