

食品に関するリスクコミュニケーション

～食中毒予防対策などを中心とした食品安全への取り組みについて～

日時：平成19年6月6日（水）

13時30分～16時38分

場所：三重県総合文化センター 小ホール

1. 開 会

○司会（吉田）

本日は、皆様お忙しいところ御参加をいただきまして、まことにありがとうございます。ただいまから「食品に関するリスクコミュニケーション」を開催したいと思います。

私は、本日進行を務めさせていただきます厚生労働省食品安全部企画情報課と基準審査課で課長補佐をしております吉田佳督と申します。よろしくお願ひいたします。

さて、食品安全基本法ができました平成15年以降、「食品に関するリスクコミュニケーション」という名称の意見交換会を全国各地で200回以上開催しているところであります。今回は、厚生労働省と三重県の共催により「食中毒予防対策などを中心とした食品安全への取り組み」をテーマといたしまして取り上げました。そのテーマに関する説明、プレゼンテーション、パネルディスカッション及び意見交換会を通じまして、食品の安全についての理解を深め、関係者間の認識を共有することを目的として開催させていただきます。

それから、本日この会場はクールビズとさせていただきます。皆様、上着とかネクタイをおとりいただきまして、ゆったりと御参加いただければと思います。

それでは、配布資料の確認をさせていただきます。

まず最初に議事次第でございます。それから座席表。そして、資料1「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」であります。資料2「気をつけよう調理中の二次汚染」、資料3「食中毒の発生状況と対策」、資料4「三重県における食中毒予防対策の取り組みについて」、資料5「食品衛生協会の取り組みについて」、資料6「食中毒予防の取り組みについて」。それから、厚生労働省のパンフレットですけれども、「正しく知ろう！「食（しょく）」の安全～食中毒を防ぐ～」 「食品の安全確保に関する取組」、最後にアンケートとなっております。

不足の資料はございますでしょうか。挙手をいただきましたら担当の者がお伺ひいたします。また、途中で気づかれました場合には、スタッフにお声をかけていただければと思います。よろしくお願ひいたします。

また、アンケート用紙を同封させていただいております。これは今後の意見交換をよりよいものにするために参考にするためのものであります。皆様の御意見を伺うもので、御協力のほどよろしくお願いいたします。御記入いただきましたアンケートは、意見交換会終了後に出口付近でお受けさせていただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

続きまして、簡単に本日の議事進行を紹介させていただきます。

議事次第をごらんいただきたいのですが、まず「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」につきまして、厚生労働省大臣官房中林参事官より、30分程度お時間をいただきまして御説明したいと思っております。

続きまして、「食中毒予防対策」に関しまして、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室の春日室長から、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の蟹江課長補佐から、三重県健康福祉部薬務食品室の山門副室長から、三重県食品衛生協会の吉田事務局長及び井村屋製菓株式会社品質保証部の森井部長から、それぞれ15分程度お時間をいただきましてプレゼンテーションをさせていただきたいと思っております。

前半の議事の終了時刻でありますけれども、3時半ごろをめどとしております。その後10分間程度の休憩をとらせていただき、3時40分ぐらいからパネルディスカッション、意見交換へと入っていききたいと思っております。御協力のほどよろしくお願いいたします。

2. 厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み

議 事

○司会（吉田）

早速ですけれども、中林参事官より「厚生労働省における食品安全確保に関する取り組み」について説明をいただきます。

○中林参事官

皆さんこんにちは。厚生労働省で食品安全を担当しております中林でございます。私の方で30分ばかり時間をちょうだいいたしまして、食品安全に関する取り組みの全般的なお話をさせていただきたいと思えます。

私の方からは総花的な話になります。最初の方で食品のリスク管理、リスク評価の全体の流れについて簡単に説明させていただきたいと思えます。

まずリスク管理ですけれども、リスク分析というのが一番総合的な物の言い方になって

ございまして、具体的には、基本的に予防するため、リスクを最小限にするためのプロセスの全体を称しましてリスク分析と言っています。これは実は一つの役所がやっているのではなくて、幾つかの国のセクションがそれぞれの役割を分担してやっている。

まず、リスク分析をするためにはリスクの評価を行う。これが現在は食品安全委員会で作られています。根拠としては、食品安全基本法がありまして、具体的には、どれぐらいの確率で、どの程度の悪影響があるのかを評価。もう少しわかりやすくいいますと、例えば何でもいいんですけども、ある物質を仮に一生食べ続けていたとしても、1日当たりこれまでだったら大丈夫だと、そうしたものの数値を出します。この範囲内にあれば問題はないという数字を食品安全委員会で作す。

その数字が出ますと、今度はリスク管理として、具体的にそれを社会で守ってもらわなければいけない、そのための具体的な基準をつくる必要があります。リスク管理としては、厚生労働省、農林水産省も一部関与しています。

厚生労働省では、食品中の含有量についての基準を設定。例えば、大根の中には、この農薬はこの程度までだったら含まれてもいいという基準を設定あるいは表示、さらにはそうしたことが守られているかどうか。こうしたことは主として食品衛生法の中で規定されています。

一方、農林水産省の方ですけれども、当然ながら食品はいきなりできてくるわけではなくて、生産という段階があります。よく川上とか川下とか言いますけれども、むしろこれは川上の方できちんと守るために適切な措置を講ずることが必要になるわけでございまして、そうしたことにつきましては農林水産省が所管しているわけでありまして。

リスク評価、リスク管理を行うわけでございまして、それについて具体的に、こういう基準はこういう考え方でできているということの説明をしたり、あるいはそれについての意見をちょうだいしたり、今日もその一環ではありますけれども、リスクコミュニケーションという形で位置づけているわけでありまして。

それでは、具体的に厚生労働省の中でどのようにやっているか。今申し上げましたのは、食品安全委員会がありまして、農林水産省、それから厚生労働省がある。具体的には、国の役所ですべてそれができるわけではないわけでございまして、後からパネラーにもお願いしていますけれども、当然ながら、それぞれの地方自治体あるいは保健所が監視指導したり、相談に乗ったりということをやっています。

都道府県、保健所設置市、特別区といったところでは、実際には保健所で作業をするこ

とになりますし、また保健所におきましては、食品等の事業者に対して、例えば営業の許可であるとか、立ち入り、監視指導であるとか、検査命令、さまざまな指導、助言も行っている形になっているわけであります。

一方、国は何をするのかということですが、先ほど申しました基準を定めるのは、基本的に国の方で行います。それについてのリスク管理として、例えばこういうものがあるということで挙げてございますけれども、地方に厚生局というのがありまして、これは主としてHACCP施設の承認・検査等を行ってございます。

さらに検疫所がありますけれども、これは御案内のとおり輸入食品についての検査をしたり、相談を受けたり、そうしたことをやっている。これが全国の検疫所で行われているということです。

こうした全体のシステムを通じて食品の安全を守っているという仕組みになっているわけであります。

ちょっと話を変えましょう。今日たくさんの方がいらっしゃっていますけれども、これは食品安全委員会のモニターの仕組みですが、そこで平成15年に意識調査をやってございます。その中で、食品の安全性の観点からより不安を感じているもの、何が不安かをアンケート調査でやったものです。

1番として、農薬。それから、輸入食品、添加物、汚染物質、遺伝子組み換え、いわゆる健康食品等々が並んでいるわけですが、農薬から汚染物質のあたりが非常に多くなっているわけですが。

ところが、実は専門家に聞いてみますと若干反応が異なっていますが、例えば微生物とかウイルス、そうしたものが実際に危害を与えている上位の方に並んでいるわけがあります。決して、農薬とか遺伝子組み換えはリスクの上位に上がってこない。このあたりで専門家と消費者の方々の不安の部分が違っている。そうしたギャップを埋めていくのも、このリスクコミュニケーションの一つの役割ではないかと思っているわけであります。

少しずつ具体論に入っていきたいと思えます。

まず、さまざまな消費者の方々の不安の第一に挙げられる残留農薬等の安全性確保の話でございます。

実は、残留農薬はポジティブリストという形で規制がなされています。具体的にどうなっているかといいますと、基準が設定されていない農薬等が一定量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止するという仕組みになってございます。これが平成15年の

公布という形で法律改正がなされました。

ここにポジティブリストとありますけれども、横文字でわかりにくいんですけども、要するにどういうことかといいますと、規制のやり方は大きく分けて二つあります。一つは、ポジティブリストはどういう規制かといいますと、基本的にすべてを禁止した上で、リストに上がっているものについては使用ができる。そうした規制の仕方がポジティブリスト。逆に言えば、リストに載っていないものについては使ってはならない。わかりやすくいえば、そういった仕組みになっています。

一方、これの逆がネガティブリストという仕組み。ネガティブリストは、基本的にすべて認める。ただし、これとこれはだめという規制の仕方がネガティブリストの規制になります。

したがって、その中のリストに上げられていないものは基本的に自由ということになりますから、基本的にそれは使えるというのがネガティブリスト式の規制ということになるわけであります。

このポジティブリスト制度の導入ですけれども、従来は先ほど申しましたネガティブリストになっていた。具体的には、食品の成分に係る規格が定められているもの、その当時250農薬、33動物用医薬品等に残留基準が設定されておりました。これを超えて残留してはならない。それをはかって、それを超えていけば、それはだめですという仕組みになっていました。

ここで問題が一つ出ます。そのリストに載っていないものはどうなるんですか。繰り返すようにすけれども、従来はネガティブリストでしたので、残留していても、基本的に販売規制ができない仕組みだったのが以前の規制の方法でした。

これで当時問題が出てきて、輸入食品なんか増えてきますと、日本国内では想定していないような、外国でしか使われていないような農薬とかが検出されます。ところが、この規制の方式だったら、リストに載っていないものについては、直ちに害があるんだったら別ですけれども、そうではない限り規制できない仕組みになっていたわけです。それを規制するためには、非常に多くの物質を次々と指定していく作業が必要であったということでもあります。

それがポジティブリストの導入になりまして、まず食品の成分の規格が定められているものについては、農取法に基づく登録等さまざまな基準があるわけでございますけれども、それを超えて農薬等が残留している食品の販売は、当然ながら禁止になります。例えばみ

かんで、ある農薬の上限が 1 ppm だとして、それが 1.5ppm 検出されたらだめという規制になるわけでありませう。

もう一つ、厚生労働大臣が指定する物質は、もともと安全性については全然問題がないと。それについては、そもそもポジティブリストの対象から除外されています。例えば、いろいろなミネラル類、カルシウムとか鉄分、あるいはアミノ酸類は、もともと食品にも入っているものでありますから、そうしたものの一部については、もともと安全上問題ないという形でポジティブリストから除外されているわけでありませう。

そこですき間に落ちている分、このリストに載っていないものについては、先ほど申しましたように、ポジティブリストですから原則禁止。その場合の禁止の仕方ですけれども、一律基準を設けまして、具体的には 0.01ppm という非常に低い濃度ですけれども、それを超えて残留してはいけないという規制になっているわけでありませう。逆に言えば、ここまではいいのかという話があるんですけども、非常に微量ですし、すべての食品にその物質がこれを超えて残留することはあり得ないわけでありませうので、実質的に全然安全性上は問題ないという値に定められているわけでありませう。

次に、食品添加物です。これは似たような話で、基本的にポジティブリストと考えてください。現状どうなっているか。まず食品添加物ですけれども、これは食品衛生法の中に規定がございます。「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」。さまざまなものがありますけれども、こうしたものを食品添加物と呼んでいます。

食品衛生法の第 10 条にあるわけですけれども、厚生労働大臣が定めたもの以外の製造、輸入、使用、販売等は禁止されています。ただし、一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの、あるいは天然香料については規制対象外。後ほどもう少し説明いたします。

もちろん、未指定の添加物を使用した場合には、食品衛生法第 10 条違反という形になるわけでありませう。

これを図示しますと、指定対象としては化学的合成品、天然物。これは同じものとして食品添加物の規制を受ける。それから、指定対象外として、一般飲食物添加物と天然香料があるという仕組みになっているわけでありませう。

具体的にもう少し話を進めますと、平成 19 年 1 月現在でありますけれども、指定添加物として 364 品目、これは具体的に厚生労働大臣が定めています。

既存添加物は、それまで化学的合成品たる添加物以外の天然添加物と言われるものについては基本的に規制されていませんでしたが、平成7年の改正のときに、それもやはり添加物として同じようにきちんと規制すべきではないかという話がございまして、天然添加物も入ってきた。この改正のときに、既に日本で広く使用されて、長い食経験のあるものについては、その添加物の名簿を出してくださいという形で出していただいて、それについては既存添加物として使用、販売等が認められるという仕組みになっているわけであります。

それ以外に、先ほど直接の規制の対象にはないと申し上げましたけれども、天然香料は約600品目程度。それから、動植物から得られる天然物質で、香りつけの目的で使用するもの。あるいは飲食にも使う一般飲食物添加物。

具体的に申し上げた方がわかりやすいと思いますけれども、指定添加物として代表的なものでソルビン酸があります。これは静菌作用があるから保存料として使用されている。あるいはキシリトール。これは天然物でありますけれども、甘味料として使われているもの。それから既存添加物として、黄色く色をつけるとき家庭でも使っていっちゃると思いますが、クチナシ色素とか、あるいは柿タンニン、こうしたものについても既存添加物として添加物のリストの中にあります。それは当然使用が認められる。

それ以外に天然香料、先ほど香りづけとか言いましたけれども、例えばバニラ香料とかカニ香料があります。香料については本当に規制が要らないのかという話を時々を聞くんですけれども、結論から言うと、これは必要ありません。何でかという、たくさん使うと、とてもじゃないけれども食品として食べられたものではありませんし、もともとそれだけのコストをかける意味もありませんから、ごく微量しか現実には使われない。ですから、健康上何も問題がないということで、これは直接規制の対象になっていない。

あるいは一般飲食物添加物。例えば、イチゴジュースは食品で当然ありますけれども、一方、添加物という使い方もあります。着色にも使われます。あるいは寒天といったものは一般飲食物添加物と位置づけているわけであります。

次は輸入食品の話をしてします。これも非常に関心が高いので、今日の話に入れていきます。

まず動向ですけれども、昭和60年代ぐらいからどんどん件数が増えてきています。一方、重量ベースで見ますと、平成になってから少し増えてはいますが、最近、件数の伸びほど顕著な伸びは示していません。重さは変わらずに件数が伸びているということは、1件当たりになると重さが減っている。要するに、小口が増えているということになるわ

けでありまして、例えば、どんどん流通手段が発達してきて、近隣の諸国から生鮮食品的なものがどんどん入るようになってきた。昔は野菜とかなかなか輸送できなかったけれども、そういったものがどんどん入ってくるという形、あるいは消費者の方々のニーズも多様化していますので、非常に少量であるけれども海外から輸入するということが増えてきますと、件数はどんどん増えるけれども、重量ベースで見ると、最近はそれほど顕著な伸びは示していない。

ちなみに、平成 17 年の実績で輸入届け出が 186 万件あります。重量ベースでいいますと 3,300 万 t であります。検査はどの程度やっているのか。件数ベースで見ますと、約 10% ぐらいの割合で検査はやっている。考えてみますと、国内の食品をどれだけ検査やっているかといったら、多分けたが幾つも下がるような割合だと思えるんですけども、飲食については相当検査をやっている現状があるわけです。その中で食品衛生法違反が 935 件あったということでもあります。

輸入食品の監視制度ですが、これは決して検疫所で見ただけではありません。いろいろな努力を我々はやっているつもりであります。そもそも輸出国側できちんとやってもらわないと話にならないわけで、先ほど川上、川下の話をしましたが、川上の方できちんと安全なものをつくってもらわなければ話にならないわけでありまして、当然ながら輸出国における衛生対策で、例えば農薬等の使用管理とか、必要があれば証明書を出してもらい、あるいは輸出前の検査をしてもらう、こうしたことをお願いしている場合があります。

それから、実際に検疫所に来たときにまず書類が出てきますので、書類について審査をする。これではねられるのもあります。使用してはいけない添加物が使われるとか、あるいは動物用医薬品があるものについては、書面の段階ではねられてしまう。特に問題がないものについては国内に流通するわけですけども、中には、この輸入時の検査として、検査命令であるとか、モニタリングという形の検査、あるいは自主検査の指導等もありますけれども、こうした検査を行うものもある。こうした検査で合格になれば当然流通するわけですけども、不合格であれば当然国内に流通させるわけにはいきませんので、回収・廃棄または積み戻しという形の取り扱いになるわけでもあります。

一方、国内に入ると、これは後ほどお話があるかもしれませんが、都道府県等の監視指導計画で、実際に都道府県等が収去検査をやったりしているわけでもあります。決して国内産品だけではなくて、輸入されている食品についても検査の対象になります。ここでもまたチェックがかかるという形になるわけでもあります。

そうしたもので違反が出てくると、当然ありますけれども、そうしたことについては、出たからそれを廃棄するだけではなくて、さらにそういう違反情報を検疫所の方に情報を提供して、例えば過去の違反事例、この国からこういうので違反が出ていますといった情報について提供をして、必要があれば検査をするということをやっているわけでありまして、輸出国の方に、実はおたくの国から来る食品でこんなものが含まれているのがあるという情報をきちんと提供することもやっているわけでありまして、必要に応じて現地調査も現実にはやっております。こうした形で輸入食品の安全確保を図っているということでもあります。

平成 18 年度の監視結果ですけれども、お手元に示しているとおりでございますので、割愛します。

具体的にどんな問題があったかですけれども、例えば、6 条にあります有毒・有害物質等を含む食品等の販売等の禁止に引っかかっているものの主な違反事例として、トウモロコシ、落花生等であります。アフラトキシンと書いていますけれども、要するにカビ毒です。こうしたものについては、カビ毒が付着する場合があります。そうしたものは大変有害でありますので、当然違反になると。あるいは有毒魚、この間もちょっとありましたけれども、フグが混じっている場合も中にはある。ほかの魚でも一部ありますし、貝なんかでも、貝毒が検出される場合がある。こうしたものは当然ながら 6 条として違反になる。

あるいは指定外添加物が入っている、使ってはいけないものが入っているものもあります。さらには、あるものの基準が 1 ppm なのに 3 ppm 入っているとか、規格基準に違反する。これはまさに 11 条の規格基準の違反になるわけでありまして、入ってはならない抗菌性物質が入る、抗生物質などが含まれるものについても 11 条違反という形になる。あるいは器具・容器包装なんかの違反もございます。

次に、これもいろいろ話題性のあるお話ですけれども、健康食品の話でございます。健康食品という言葉自体が余りにも一般用語なので、なかなかわかりにくい部分があるかもしれません。ちょっと整理いたしましょう。

まず、食品とは何ぞやという話から少ししなければならぬと思うんですけれども、これは食品衛生法に書いてあります。要するに飲食物であって、医薬品以外のものを全部食品と言っています。食べるもので、薬以外はすべて食品という整理です。食品はこうした形に分けることができる。

まず、特別用途食品という一つの分類があります。例えば、病気の方とか妊産婦、乳児、アレルギーの患者あるいは高齢者用、そうした特別の用途表示ができる。特定の方々にこの食品は適していますという表示ができるわけでございます。これは人形マークと昔から言っていて、今日は食生活改善推進協議会の方もたくさんいらっしゃっていますけれども、相当なじみがあるのではないかと。昔はよく強化米とかについていたと思います。今でもいろいろな食品に人形マークが特別用途食品としてつけられているわけでありまして。

それから次に、保健機能食品が二つに分かれています。一つは特定保健用食品（個別許可型）。個別に審査をするわけですが、これは保健機能の表示ができる。例えば、これはお腹の調子を整えますという表示が一部あります。最近食品でトクホとか言っていますが、よくコマーシャルなんかでも特定保健用食品という形で宣伝なされていると思います。これは個別に国の方で審査して、その効果について認めたものです。万歳しているようなマークですが、一部条件つきと2種類あります。これは国が個別の食品一つ一つに、それぞれの製品についてチェックをしているものであります。

それから次の類型が、同じ保健機能食品ですが、栄養機能食品で規格基準型。これは栄養成分の機能表示ができるわけでありまして。例えば、カルシウムは骨をつくるのに必要な栄養素ですという形で、具体的な栄養成分の機能を表示することができます。これは一定の分量、一定の条件を満たせば栄養機能食品として扱われるわけでありまして。このマークはありません。なぜかといいますと、一定の基準、例えば、ある栄養素が幾らから幾らの範囲であれば認められるという形になっていますので、それを守ってさえいただければ特定の機能の表示ができるという仕組みになっています。したがって許可マーク自体はありません。

それ以外が大多数の食品です、一般食品。その中にいわゆる健康食品と、その他の一般食品ということになります。

注意していただきたいのは、いわゆる健康食品というのは、効果とか機能の表示はできません。もし表示していれば法律に違反する話になります。したがって、保健所でもよくチェックなさっていると思いますが、こうしたものについては効果や機能の表示ができない。「いわゆる」とつけていますけれども、健康食品はもう少し一般用語ですので、保健機能食品といわゆる健康食品を合わせたものと考えていただいてもいいと思います。

次に、こうした健康食品についての取り組みですが、実際にいろいろ問題が出て

きている場合があります。一番多いのは特に安全性で、いわゆる健康食品を食べたら調子が悪くなったとかが現実にあります。そうしたことは我々にとっても一番気にしているところですが、実はそうした場合、多くは医薬品成分が含まれているわけでありまして、食品衛生法というよりは、むしろ薬事法違反という場合になることが多い。あるいは表示などで、こういう病気にききますとか、こういう病気の方になんて表示をすれば、それは直ちに薬事法違反という形で扱うことになっています。

ここで健康食品と言っている医薬品以外の部分については、現在のところどういう仕組みになっているかという、まず問題意識として有効性について。国が現在のところ認めているのは、保健機能食品として、個別に審査しています特定保健用食品、栄養機能食品は定められた規格基準に適合しているか。こうしたものは基本的に我々が有効だと考えているものであります。

健康の保持増進効果等の虚偽・誇大広告等の禁止というのは法律の中に書かれていますが、そこには健康の保持増進の効果等に関し、著しく事実と相違するとか、著しく人を誤認させるような広告等の表示をしてはならないという規制があるわけでありまして。

健康食品の特殊性について若干御説明しなければならぬと思うんですけれども、安全性というところから出てきますけれども、何が一番問題かといいますと、錠剤あるいはカプセル状の形態をしている健康食品が非常に多く見られます。なぜそれが問題かといいますと、普通の食品であれば、私自身そうですし、恐らく皆さんもそうだと思いますけれども、同じものを1日3回も毎日毎日食べる気しませんよね。御飯は別かもしれませんけれども、普通はそういう食べ方をしない。それから、やたらめったらと食べられるものではない、同じものばかりたくさん毎日毎日。ところが、錠剤、カプセル状になりますと、毎日毎日きちっとそれを摂取できてしまう。錠剤を少々飲んでもお腹いっぱいになりませんから、もっときくかもしれないと思って、3カプセルのところを6カプセル飲んでみようということが往々にして行われる。

そうすると、通常の食品では考えられないような一部の成分を多量に摂取することが可能になりますので、逆に言えば、それは相当危険な場合がある。そうしたことがありますので、特にこうした形状のものについては注意が必要。あるいは、これは一種の工業製品ですから、製造ラインなんかで、さまざまな問題が生じる場合もあります。そうしたことについてもきちんとしなければならぬだろうということがありまして、やはり健康食品、いわゆる健康食品については、さまざまな意味での注意が必要ということになるわけであ

ります。

ちまたに怪しげな広告とかがよく出てきます。一部のマスコミでは間違っただけの情報を流しているという話も少し話題になりましたけれども、結局、これから自分たちである程度情報を収集することも必要になってくるかもしれない。そうしたときに恐らく非常に役に立つであろうものとして、国立健康・栄養研究所のホームページの方に安全性・有効性の情報が出ていますので、これは何なんだろうというふうなことがあった場合には、そちらの方に一度アクセスしていただきたい。もしそれがかなわない、あるいは面倒ということであれば、どうぞ遠慮なく地元の保健所等に聞いていただければ、直ちに答えができなくても、早いうちに、それについての回答がいただけるものと思っているわけでありませぬ。

スギ花粉を含む製品の取り扱いについて、これは最近出た話題です。スギ花粉をカプセル状にして売っている事例がありました。それはそもそも花粉症の治療または予防のために使用することを目的としているというものでありませぬので、治療または予防のために使用されることを目的というのは、そもそも医薬品に該当する。医薬品に該当するということは、製造、販売等について許可が必要になるわけで、当然ながらそうした許可をとっていませんので、そうした意味で、これは薬事法違反になるということでありませぬ。

一方、若干グレーゾーンと申しますか、それほどスギ花粉もたくさん入っているわけではないとか、さまざまな境界事例があります。そうしたものについては、薬事法ではなくて、これは私どもの方での対応として、スギ花粉を含む旨の表示。スギ花粉症の場合、重篤なアレルギー症状を引き起こす可能性があるため注意する旨の表示。こうしたことをきちっとその食品に表示してくださいということを言っているわけでありませぬ。

さて次は、ここ数年話題になっている B S E の話を少ししたいと思います。

まず、B S E 対策はどうなっているかという話ですが、まず国内対策、と畜場ですけれども、すべての牛の特定部位を除去、焼却。それから、21 カ月齢以上の牛については検査を実施することになっています。実質的には 20 カ月齢以下についても自治体が自主的に検査することになっています。

平成 17 年 8 月からこうしているわけですがけれども、これは何でかというのと、この前に食品安全委員会の方で科学的な評価がなされました。そこでどういう評価がなされたかというのと、そもそも 20 カ月齢以下については、検査をしてもしなくてもリスクは全然変わりませぬと。裏返せば、そうした検査については、科学的に見れば必要がない検査ですという答申をいただいております。それを受けまして厚生労働省としては、もちろん食の安

全の確保が我々の最も重要なテーマでございますので、そのためには21カ月齢以上については必要だけれども、それ未満の20カ月齢以下については必要がないという整理をしております。

ただ、さはさりながら、まだまだ当時はBSEに対して知見も十分ではない、あるいは不安が非常に強かった時期ということもございまして、急に制度を変更しますと、やはり不安になる消費者がいっぱい出てくるだろう。あるいは生産とか流通の現場において、これは21カ月齢だから検査、20カ月齢以下については検査は要らないよという仕分けも、現実問題なかなか大変ということも当時ありましたので、当分の間、再調査の平成20年7月まででございますけれども、21カ月齢未満の牛については、地方自治体が自主検査を行う場合は、経過措置として引き続き国庫補助を行うという仕組みになっているわけでありまして。こうした形で、当時20カ月齢以下の自主検査についての補助制度が時限つきで生まれたということでございます。

ちなみに、と畜場でBSE検査をやっていますけれども、と畜場での確認が20頭。死亡牛で確認された例とかもございまして、そうしたものを含めると、これまでのところ国内では32頭がBSEとして確認されている状況になっています。

当然現在は飼料規制も国内ではなされていますので、若い牛からは全然出ておりません。まだ飼料規制ができていないころの問題の飼料を食べてBSEにかかったという牛からしか、最近のところBSEの牛は出てきていない。したがって、相当高月齢の牛からしか現在のところ確認されていない状況になっています。

一方、米国産牛肉の話ですけれども、米国産牛肉については、特定危険部位（SRM）はあらゆる月齢から除去すること。それから、20カ月齢以下と証明される牛由来であること。さらに、処理から出荷までほかの牛肉等と識別されること。こうしたことが日本向け牛肉の輸出の条件となっています。

日本向けに輸出可能となる牛肉等ですけれども、カット肉、内臓。ただし、ひき肉とか肉加工品については、日本向け輸出プログラムの対象外となっていますので、もしこうしたものが入ってくれば、それは対日の輸出条件の違反という形になるわけでありまして。

それから、食中毒防止は、後ほど担当の方から詳しく話があるので、若干飛ばしながら説明していきます。

平成17年ですけれども、食中毒の発生件数は2万7,000人。考えてみますと、先ほどリスクという話をしましたけれども、現実には食品で毎年これだけの数の食中毒患者が、中

には亡くなる方もいるということがあるわけでございまして、これは食品分野では最も大きいリスクと考えていただいて差し支えないと思います。

平成 17 年の原因物質別を見ますと、細菌が 3 分の 2、そのほかウイルス等がある。細菌の中で、特に最近目立っているのがカンピロバクターと言われるものでございます。これが非常に多くなっている。以前は腸炎ビブリオが非常に多かったんですけども、これは地元自治体のさまざまな御努力、あるいは製造業者のさまざまな努力もあったわけでございまして、最近は非常に減ってきている。ただ現在は、むしろカンピロバクターが大きな課題の一つであると考えています。

それからもう一つ、ウイルス。これは後ほど話がありますけれども、ノロウイルスは相当話題になりました。これについては、やはり現在非常に大きな課題の一つと私どもも認識しております。ただ、このノロウイルスの難しいところは、単純に食中毒だけではなくて、実際にノロウイルスの感染症になっている人からほかの方に移ってしまう、そうした形態の伝播が非常に多くなっている。そうした場合は、非常に大規模な被害者が出てくるという問題があります。

防止対策は後ほど出るでしょうから割愛しましょう。地元自治体とか企業とか、さまざまところで防止対策を講じているということでもあります。

最後にリスクコミュニケーション。これは今やっているようなことで、決して一方的に話すのではなくて、後ほど若干の意見交換があると思いますけれども、そうしたことを通じてお互いに理解を深めていくというリスクコミュニケーションをして、今後とも推進していきたいと考えているわけでございます。

早口で申し上げまして、大変わかりにくかった部分もあるかもしれませんが、とりあえず私からの説明はここまでとさせていただきます。どうもありがとうございました。(拍手)

○司会（吉田）

御清聴ありがとうございました。

この会場ですけれども、飲食は禁止ということですので、休憩時間まで飲み物の方は御遠慮いただければと思います。

3. 食中毒予防対策について

○司会（吉田）

続きまして、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室の春日室長から「気をつ

「けよう調理中の二次汚染」をテーマにプレゼンテーションをいただきます。

それでは、よろしくお願いいたします。

○春日室長

御紹介いただきました国立医薬品食品衛生研究所の春日と申します。

どういう過程で食中毒が起きるかという原因の主要なものの一つに、調理中の二次汚染というものがあります。今日はそれについて具体的なお話をさせていただきたいと思いません。

調理中の二次汚染ですけれども、調理者の手や指を介する汚染の経路と、調理器具など調理上の食品が触る表面を介する経路、大きく二つに分けて考えることができます。

二次汚染のために起こる食中毒というのは、もともとの食品が持っていたある菌やウイルスが、その食品の調理によっては死んでしまうんですけれども、残念なことに、手や調理器具を通して別な食品を汚染することによって食中毒が起きるというものです。このようなことが現実的に起こるわけです。

その実態をよりわかりやすく把握しようということで、私たちは幾つかの実験をしました。

まず、調理実習による二次汚染の実験を行いました。名古屋栄養専門学校の学生さんたちに御協力をいただきまして、実際に調理室で調理実習をしていただきました。これ以降この研究を主としてやっていただきました岸本先生、現在名古屋学芸大学に移られていますけれども、岸本先生のスライドを御好意によりお借りしました。本日名簿を拝見すると、名古屋栄養専門学校の樫尾先生がみえているようですけれども、その節は大変お世話になりました。

学生さんたちに、鳥ひき肉のミートローフ風、さっぱりサラダ、あさりのチャウダー、豆腐とひじきの寒天寄せという四つの食品をつくっていただきました。そして、調理者の手や指の細菌数を調理前と調理の途中ではからせていただきました。それから原材料、調理の終わった食品、調理室の器具や設備から合計 162 カ所、細菌の検体をとりました。

このように鳥のひき肉を混ぜたり、もやしの芽をとったり、材料を用意したりと、普通の調理実習として作業をやっていただきました。これはでき上がった鳥ひき肉のミートローフ風きのこのソース、もしやと大根のさっぱりサラダ、あさりのチャウダーと寒天寄せです。

調理自体は素手で行うんですけれども、このように手の細菌を検査するために、わざと

無菌の手術用の手袋をはめていただきました。そして、その中に検査液を入れて、決まった時間、指や手のひら、甲をマッサージします。そのことによって手の表面についている細菌を回収するわけです。

そのようなことをしましたところ、調理者の手指、材料、いろいろなところから黄色ブドウ球菌が検出されました。黄色ブドウ球菌は有名な食中毒菌でありますけれども、必ずしもどの菌も病原性を持つわけではありません。見つかった菌のほとんどは幸いにも病原性のないものでしたけれども、私たちは、これを食材に由来する菌、人の手指がもともと持っている菌の指標として考えてきました。

全部で 66 個の菌が検出されました。これをリボタイピングとって、遺伝子のタイプを分ける手法を使いましてグループ分けをしてみました。すると、そのうち 34 個の菌は七つのグループに分けられました。つまり、もともとは一つの菌だったと考えられる菌が、Aグループ、Bグループというように七つのグループ見つかったわけです。これらについて、どういうところから見つかったかを分析してみました。

Aグループという菌は、8班のBさんからの手指、その8Bさんが触った水道のカランから見つかりました。それから、Bグループという菌は、2班のBさん、あるいは2班のAさんの手から見つかりました。これは調理前に持っていたので何らかの接触があったんでしょうか、握手でもされたんでしょうか。そんな感じで、いろいろグループがあるんですけども、お気づきのように、8班のBさんは、実はいろいろな種類のブドウ球菌をもともと持っていました。

そして、これが調理室全体ですけれども、調理室のどこから見つかったかをよく見てみますと、8Bさんは、もともと5種類のブドウ球菌を手を持っていました。そして、この方が触った包丁の柄から2種類、調理したサラダから3種類、8Bさんがもともと持っていたのと同じタイプの菌が見つかりました。それから、調理実習の最中に8Bさんは、なぜか8班ではなくて1班まで出かけて行って手を洗ったことがあるそうなんです。このことは後で本人にも、それから周りの学生さんにも確かめました。1班で触った水道のカランからも、それから、8Bさんは触っていないんですけども、1班の別の学生さんが触ったフライパンの柄からも、もともと8Bさんが持っていたブドウ球菌が見つかりました。

ということは、一つには、手を介する菌の伝播経路として、調理者から、その方が触った水道のカラン、さらに別な調理者を介してフライパンの柄というふうに菌が伝播したことが推測されます。それから、もっと直接的なところでは、調理者の手から包丁の柄、あ

るいは食品であるサラダに菌が移行したということが、遺伝子のタイプを分けることによって強く推察されました。

では、どのくらいの量の菌が移るのでしょうか。今度は、家庭の台所を想定して二次汚染の実験を2種類してみました。

最初の実験で考えたシナリオです。卵に時々汚染しているサルモネラ・エンテリティディスという菌がありますけれども、想定の上で、ある卵液がサルモネラ・エンテリティディスに汚染してしまっていて、その卵液が1滴、調理台に落下したと考えます。それをぬれたふきんでふき取って、そのふきんを消毒せずに、食卓の準備として食卓をふいてしまった。食事が始まって、何でもいいんですけれども、例えばプリンが食卓にころんと落ちてしまった。食卓の上ですからもったいないと思って、それを拾って食べてしまった。そのときに菌はどのくらいの数で移行するかということを追いかけてみたわけです。

最初の卵液1mlに含まれる菌数を100%と考えてみます。実際に私たちは菌を数えてみたわけですが、そのうちふきんに移行する菌は10%でした。さらに、ふきんからテーブルに移った菌は、最初の100%に対して0.05%でした。最終的にテーブルに落ちてしまったプリンに移行したのは0.04%でした。0.04%と聞くと非常に少ないような気がするんですけれども、もしも卵が割り置きされてしばらくたっていた場合、菌が非常に増えている可能性もあります。仮に最初の菌数を10万個と考えてみると、最終的に口に入る菌数は40個となります。もしもそのプリンあるいは食品が、お年寄りや小さなお子さんの口に入ったとすると、かなりの確率で発症が起きてしまいます。

次の実験として、また別なことを考えました。また汚染した卵液がもとですけれども、例えば、ボールに卵を割り入れてオムレツをつくったとします。ボールに残った卵液が、その後の後片づけとして洗われるわけです。ボールをスポンジで洗います。スポンジで食事が終わった後のほかのスープのカップ、マグカップなども洗うかと思います。そのカップはちゃんとすすぐんですけれども、その後カップにスープを入れて飲んでしまったときに、どういうことが起こるかということと同じように実験的にやってみました。

最初の汚染の食品として、サルモネラ・エンテリティディスに汚染された卵液を考えます。ボールのサイズにもよりますが、中身をあけた後、内側に残る卵液の量を5mlと仮定しました。それを新しいスポンジで洗って、そのスポンジで別の新しいカップを洗います。そして、そのカップに新たなスープを入れて、そのスープに移行する菌を数えました。そうすると、最初の5ml中の菌数を100%とすると、最終的にカップに残り、さら

にスープの中にまでいってしまう菌の量が 0.004%であるということがわかりました。また仮に最初の菌数を 10 万個としてみると、最後に口の中に入るのは 4 個ということになります。もちろんこの菌数が増えれば、最終的な菌数も増えてしまいます。

このようなことを数値としてとらえるということは、現実には二次汚染をいかに気をつけなければならないかということを理解する手助けになるかと思います。

それでは、あと幾つか写真をお見せしながら、こんな行動が危ないということをお話しましたと思います。

私は、文部科学省の関係の学校給食の巡回指導員もしております、実は 8 月にここの文化センターにまた何うことになっているんですけれども、実際にいろいろな食中毒が起きた学校の調理施設で自分で撮ってきた写真をお見せしたいと思います。

これは水道の蛇口です。長いカランを使うようにという指導がされていると思いますが、それは汚れた手でカランをつかむことによって二次汚染が起きないように、つまり先ほどの調理実習でお見せしたようなことが起きないようにするわけです。ところが、せっかく長いカランを用意しているのに、手でぎゅっとなつかんでしまう方もいる。あるいは、ひじで操作するのに、手からぼたぼたと汚れた水がひじに流れているそのひじで操作する人もいるということで、長いカランを用意した意味が十分に伝わっていない場合があります。

それから、これは柄付スパテルですけれども、ここに見えるのは鶏肉のひき肉です。調理員さんが素手でひき肉を回転釜に入れた後、その手を洗わずにスパテルを持ってしまいました。この柄を別の調理員さんが握ったら二次汚染が起きてしまいます。

それから、中心温度計ですが、せっかく加熱が十分であることを確かめるために使うものですが、この中心温度計が置いてあるところが野菜の洗い汁でびしょびしょになっています。これでは中心温度計によって野菜の菌が加熱後の食品に移ってしまいます。これもそうです。

問題のある作業をお示ししましたが、実は調理施設、設備そのものにまだまだ問題がある場合があります。これは建てかえ間近だということで放置されていた古い調理施設ですけれども、食品保管庫の壁に、こんな大きな隙間があります。これではゴキブリだけでなく、ネズミさんも十分に通ってしまいます。

また、こんなアブの死骸がそのまま残っているような汚いところもあります。また、排水ますに何のトラップもなく、このまま虫などが直接調理場の中に入れてしまうところもあります。

それから、これは結構皆さんのところでも目にするかもしれません。手洗い設備があっても非常に小さくて、ひじまで洗うことができない。それから、排水が悪くて、汚れた水はねで手がすぐに汚染されてしまうような例。それから、缶切りがさびたままになっていたり、砂糖をこんなにたくさん買って置くこと自体おかしいんですけども、砂糖を出すスプーンがさびている。それから、野菜裁断機のベルトが出る場所の枠の下までお掃除が行き届いていない例、いろいろあります。そういうことをもう一度見直していただきたいと思います。

それから、この10年間、私たちは、それまでの常識が通用しないような食中毒事例をいろいろと経験してきました。ごらんのように0157が魚の卵に含まれるということ、サルモネラが乾燥イカ菓子にある、ゆでたはずの魚介類に腸炎ビブリオが残っている、パンにノロウイルスがついている。以前でしたら想像もつかないような食材が原因食品となっています。

どうぞ固定観念にとらわれず、食材に対して常に新しい気持ちで見直して注意をしていただきたいと思います。

御清聴ありがとうございました。(拍手)

○司会(吉田)

どうもありがとうございました。

続きまして、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の蟹江課長補佐から「食中毒の発生状況と対策」についてプレゼンテーションをいたします。よろしくお願いたします。

○蟹江課長補佐

厚生労働省監視安全課の蟹江でございます。私の方からは「食中毒の発生状況と対策」ということで、特に行政的な立場から資料を整理いたしましたので、スライドに沿って御説明をさせていただきたいと思います。

まず行政組織でございますが、先ほど中林参事官から説明のあったとおりでございますが、特に食中毒の調査の場合ですと、保健所で調査を実施し、県庁に報告をする。県庁から私どもの方に報告があるということで、特に患者数が50名以上の場合には速報という形で、即私どもの方に調査結果が上がってくる。私どもの方としては、拡大の傾向がないかどうか、あるいは食中毒調査が適切に行われているかどうかをチェックしております。

それから、薬事・食品衛生審議会の中に食中毒部会もございまして、そういったところ

で専門家の先生方に、食中毒対策についていろいろ御議論をいただいて、その対策について決定をしていくといった仕組みになっております。

それから、春日先生もいらっしゃる国立医薬品食品衛生研究所、国立感染症研究所では、食中毒防止に関する研究を行っていただいたり、国立保健医療科学院では、都道府県の食品衛生監視員の専門的な研修を実施しております。

食中毒の発生状況でございます。これは全国ベースのものでございますが、私どもの方で毎年食中毒統計を作成して公表をしております。数字を見ていただきますと、件数自体は毎年2,000件前後、患者数が3万人弱です。平成18年につきましては、速報値でございますが、件数は約1,500件、患者数が少し多くて3万9,000人。これは昨年末のノロウイルスの関係で患者数が少し増えている状況でございます。

それから、死者数につきまして少し分析してみますと、トータルしますと、平成11年～17年で51名になります。そのうち18名はフグによる死者数になっておりまして、特に自分で釣ったフグを自分でさばいて食べたことが原因によるものが多いという傾向がございます。それから、11名が植物性自然毒です。いわゆる毒キノコを御自分でとられて食べられて亡くなられたということで、半数以上がフグあるいは毒キノコによる死者。そのほか細菌性食中毒ということで、多いものが腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌ということで、細菌性食中毒の中では腸管出血性大腸菌とサルモネラが管理するのに重要な細菌であることがわかります。

500名以上の患者さんが発生した大規模な食中毒の件数でございますが、大体毎年平均しますと約3件程度発生をしております。それから、50名以上の件数につきまして、大体平均しますと130件程度の発生が見られております。

こちらが大規模あるいは広域食中毒ということで、私どもとしては大規模あるいは広域食中毒をできるだけ少なくするというので、発生した場合でも、その拡大防止を早急に図るという観点で対応しているわけでございますが、例えば患者数で多いものは加工乳による食中毒です。原因はブドウ球菌、特にブドウ球菌が産性をしたエンテロトキシンという毒素が原因の食中毒事件。患者数が1万3,000人を超えているということで、加工乳自体がかなり広域に流通がされていたことがわかると思います。

それから、関係自治体の数を見ていただきますと、イカの乾製品が114自治体で断トツに多くなっているんですが、これは春日先生も先ほどお話しされましたけれども、サルモネラ属菌に汚染されたイカの乾製品は、いわゆる駄菓子で、製造工程中に特に殺菌する工

程もございませんで、サルモネラ菌に汚染されて、それがかなり広い範囲で流通をしておりましたので、実際にほぼ全国の自治体が対応した最近では極めて珍しい例でございます。

最近の発生状況を見てみますと、給食弁当とか、飲食店での食事による大規模な事例が見られております。

こちらのスライドは、病因物質を原因菌あるいはウイルスごとに整理しました発生状況でございますが、サルモネラとか腸炎ビブリオ、あるいは病原大腸菌については、平成9年とか10年あたりをピークにして減少傾向にございます。

一方、ノロウイルスは昨年末の大流行と申しますか、大規模な発生がございまして伸びているということで、こちらは患者数の推移でございますけれども、患者数でも同じような傾向を示しているということでございます。

それぞれの病因物質別の対策を整理してまいりましたが、時間もございますので、重要な部分だけ簡単に説明をしていきたいと思っております。

まず、サルモネラ食中毒につきましては卵が原因ということで、鶏卵の表示の基準とか液卵の規格基準を設定したり、家庭ではどういうふうに取り扱ったらいのかといったガイドラインを作成して、普及啓発している状況でございます。

それから、製造施設において、より高度な衛生管理をしていただくために、研究事業で、液卵の製造施設でHACCPを導入するために必要な情報のデータベース化をして、広く配布をしている状況でございます。

カンピロバクターにつきましては、食鳥処理場におけます衛生管理が重要ということで、指針の作成、HACCPを導入するためのデータベース化、Q&Aを作成して情報提供に努めているということで、最近では、HACCPのモデルプランを作成して広く普及をしているといった取り組みをしております。

病原大腸菌は、多くはO157でございますけれども、牛由来のものが多いものですから、と畜場での衛生管理の強化。生食をすることによって食中毒が発生している事例が多いものですから、そういったものの注意喚起。それから、過去の食中毒事例を踏まえた表示の基準の改正といったことで対応をしております。

それから、ブドウ球菌につきましては、先ほどの患者数1万3,000人の食中毒事例を踏まえまして、もともと加工乳が原因食品でございましたけれども、加工乳の原料の脱脂粉乳中にエンテロトキシンという毒素が残っていて、その脱脂粉乳の製造工程中に問題があったということで、その脱脂粉乳の製造基準を策定する。それから、脱脂粉乳製造施設で

HACCPを導入していただくための情報のデータベースといったことで対応をしているということでございます。

腸炎ビブリオにつきましても、かなり最近では発生が少なくなっておりますけれども、過去の食中毒事例の内容とか、腸炎ビブリオによります魚介類の汚染実態を把握しながら基準を策定してきております。具体的には、例えばゆでたもの、ゆでだことか、ゆでがにについては腸炎ビブリオは陰性、生食用の鮮魚介類については1g当たり100以下といった基準を策定して対応をしているということでございます。

それから、ノロウイルスにつきましても、平成9年に食中毒統計の病因物質に追加をしまして、最近ではQ&Aを作成しております。昨年末に大発生をしたわけでございますけれども、これは感染症の方も多く発生をしております、感染症の方は、いわゆる感染性胃腸炎ということで集計をされております。

昨年末に大発生したのは、非常にウイルス量も少なく感染して、感染力も強いウイルスということで、人から人に感染をする。それはいわゆる感染症でございますが、その感染をしている人が食品を触る、二次汚染と言っておりますが、食品を汚染させて、それによって食中毒が発生をしているということで、いわゆる飲食店におけます食中毒がかなり多うございました。

特に体調の悪い方は食品に触れる作業をやめていただくとか、あるいは自分は回復したと思っても、やはりウイルス自体は排せつされるものですから、そういったことの知識も十分得ていただいて、食品の加工調理をする方は十分気をつけていただきたいと思っております。

そのほか個別の対策と申しますか、整理をしたスライドでございますが、食中毒予防あるいは原因究明、再発防止に関するガイドライン、マニュアルを策定しております、大量調理施設衛生管理マニュアルとか、発生時にどういった形で調査し対応するかということをもとめたものです。

それから、調査研究は、衛生管理の分野、細菌性食中毒に関する研究、ウイルスの3本柱で研究を行っております。

それから、平成15年の食品衛生法の改正で、食中毒調査に関する法規制も整備しております。

最後に、情報提供でございますが、厚生労働省のホームページに食中毒の発生状況の速報とか、あるいは食中毒に関するQ&Aといったものを掲載して情報提供に努めておりま

す。

この2枚のスライドは、食中毒への対応の強化ということで、現状の体制を整理したものでございます。

それから、本日の資料の中に「正しく知ろう！「食（しょく）」の安全～食中毒を防ぐ～」というパンフレットがございますけれども、これはお子さんでも理解していただけるようにわかりやすく作成をしております。

その中で、4ページに手洗いの方法とありますけれども、特にノロウイルスの食中毒を防止するためには手洗いの徹底が必要でございますので、こういったものを参考に御家庭でも対応していただければと思います。

私の方からは以上でございます。御清聴ありがとうございました。（拍手）

○司会（吉田）

どうも御清聴ありがとうございました。

続きまして、三重県健康福祉部薬務食品室の山門副室長から「三重県における食中毒予防対策の取り組み」につきましてプレゼンテーションをいただきます。

山門副室長、よろしくお願いいたします。

○山門副室長

御紹介いただきました三重県健康福祉部薬務食品室の山門でございます。これから「三重県における食中毒予防対策の取り組みについて」ということで、三重県における食中毒の発生状況の概要と、私どもで作成しております三重県食品衛生監視指導計画に基づきます食中毒対策について説明させていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

このスライドは、平成9年～18年の10年間の三重県における食中毒発生状況を、事件数を棒グラフ、患者、死者数を折れ線グラフで示したものです。事件数では、平成10年の16件が最高で、平成9年と12年が6件と最も少なく、10年間の発生件数を合計しますと103件発生しております。平均して約10件が1年間に発生していることとなります。昨年の発生件数も10件ありましたから、この10年間では減少方向に推移しているとは言いがたく、ほぼ横ばい状態にあるというのが現状です。

また、患者数は平成15年の710人が最大、平成14年が最も少なく132人の患者数となっております。10年間の合計をいたしますと3,718名となり、1年間当たりの患者平均数は約370名となります。

この間、残念ながら食中毒による死者が平成 14 年に 1 名出ております。後で触れますが、原因は自然毒、中でもフグ毒によるものです。

このグラフは、過去 10 年間に発生しました 103 件の食中毒事件、3,718 名の食中毒患者数を月別にあらわしたものです。棒グラフに事件数、折れ線グラフに患者数を示しています。ごらんいただくとおわかりのように、事件数では、7月に 21 件、8月に 16 件、9月 11 件、10月に 9 件と、合計 57 件が発生しております。夏から秋にかけて全体の 55%、半数以上を占めていることがわかります。患者数も事件数に相関して、この間に 2,160 名と、全体の 58%を占めています。

このスライドは、昨年 1 年間に発生しました食中毒の発生状況を表にいたしました。原因施設となったのは、10 件中 8 件が飲食店か旅館となっています。また、食中毒の原因は、半数の 5 件がノロウイルス、病原大腸菌とサルモネラがそれぞれ 2 件、残りが腸炎ビブリオ 1 件で、すべてウイルス、細菌といった病原微生物によるものでした。

先ほどごらんいただいた過去の特徴とも同じように、昨年も夏の 7 月から秋の 10 月にかけて 4 件発生しております。

昨年発生しました食中毒の原因が、すべてウイルスや病原大腸菌などの細菌によるものとわかっていただいたと思いますが、それでは過去 10 年間、原因はどのようなものがあったのでしょうか。その原因となったものを表にしたのが、ごらんいただいているドーナツ状の円グラフです。

魚介類を原因とする腸炎ビブリオが 32 件と最も多く、次いでサルモネラとノロウイルスの 22 件、この三つで全体の約 4 分の 3 を占めています。そのほかブドウ球菌が 7 件、カンピロバクター 4 件、病原大腸菌 3 件、自然毒 3 件、これは先ほど触れましたが、死者の出た食中毒の原因となったフグによるものが 2 件と、クサウラベニタケというキノコによる 1 件です。その他の菌 1 件はセレウスです。

したがって、過去 10 年間を見てもみますと、103 件中、自然毒によるものと原因不明を除いた 91 件、全体の 88%、約 9 割が腸炎ビブリオやサルモネラの細菌と、ノロウイルスの病原微生物による食中毒で、これらの予防対策が、三重県での食中毒防止対策の重要な取り組みとなることがわかっていただけたと思います。

この表は、今見ていただいた食中毒発生の原因物質別に過去 10 年間の年ごとの発生状況をあらわしたものです。先ほどのスライドにありましたように、全体の 4 分の 3 を占める腸炎ビブリオ、サルモネラ、ノロウイルスのところをごらんください。

腸炎ビブリオは32件と、この10年では、サルモネラあるいはノロウイルスのそれぞれ22件よりも10件多いのですが、平成16年ぐらいからの3年間を見ていただきますと、腸炎ビブリオがわずか2件しか発生していないのに比べ、サルモネラ10件、ノロウイルス12件と、それぞれ圧倒的に多く発生しています。

今までのスライドで、本県の食中毒予防対策の方向性を少し理解していただいたと思いますが、本県では、平成15年に総合計画県民しあわせプランを策定し、平成18年度までの3年間に、第一次戦略計画として、従来の食品衛生行政から県民の健康保護を目的とした消費者重視の食品安全行政へ転換を進めてまいりました。そして、平成19年度からも4年間引き続き、第二次戦略計画として、食中毒の発生頻度や食品の広域流通等の視点で被害発生リスクが高いと考えられる施設の重点監視あるいは検査を実施し、食品製造・加工施設に対しまして、HACCPの概念に基づいた自主衛生管理システムの導入を支援。さらには、県民の食の安全への理解を深めるため、消費者、事業者、生産者の方々とのリスクコミュニケーションを充実することに取り組むこととしました。

これらの考え方を取り入れながら、食品衛生法に基づき、本県の平成19年度の監視指導計画を定め、その中で食中毒防止対策を実施することといたしました。詳細はお示しできませんが、基本方針としては、食品供給工程におけます食品衛生上の危害の発生状況等を分析評価した上で関係機関等と連携し、重点的、効率的な監視指導を実施すること。食品の安全確保には、私どもの監視指導のほか、事業者自身による自主的な衛生管理の推進が必要不可欠なものであること、また、消費者、事業者、行政による意見交換ができる懇話会やフォーラムを関係部局と協力しながら開催し、意思の疎通を図るということ、これらを基本方針とした監視指導計画の中で、食中毒防止重点対策として、本県では、先ほどごらんいただいた食中毒発生の現状を踏まえ、食中毒の予防対策として、ノロウイルス対策、サルモネラ対策、腸炎ビブリオ対策、腸管出血性大腸菌対策を重点的に実施します。

いずれの対策の場合も、大量調理を行う弁当、仕出し、旅館等の飲食店や、学校、給食、社会福祉施設等を重点的に監視指導するとともに、調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因となる場合があるので、調理従事者の健康管理、手洗いの励行、食品の衛生的な監視指導を行います。

ノロウイルス対策としましては、二枚貝の生食による食中毒発生事例があることから、県内の主要なカキの産地であります鳥羽・志摩地域において、事業者の自主衛生管理として「みえのカキ安心システム」によるリスク情報の発信と、県内のカキ生産者への安全確

保対策を実施し、あわせて行政によりますカキ汚染等のメカニズムについての調査研究を行います。

サルモネラ対策としましては、食中毒の発生に鶏卵の関与が考えられるため、農林部局と連携し、GPセンター等の鶏卵取り扱い施設での鶏卵の衛生的な取り扱いや賞味期限、保存方法などの適正な表示の監視指導を実施いたします。

また、腸炎ビブリオ対策は、平成7年度～13年度まで志摩地域において、本県が独自に取り組んだ腸炎ビブリオ食中毒と汽水域、気象条件に関する調査研究の結果、これらの関連性を利用して食中毒予防のための情報発信が可能となりましたので、食中毒の発生しやすい状況では情報を提供して注意を促します。

最後に、腸管出血性大腸菌対策といたしましては、保健所と食肉衛生検査所が連携し、と畜場から食肉処理施設、飲食店、特に焼肉店等におけます衛生管理に取り組みます。また、乳幼児の感染症が依然見受けられますので、市町食品衛生推進員の方との連携により乳幼児対策を行います。

食中毒防止重点対策でお話しさせていただきました重点的な監視指導として、平成19年度の監視指導計画では、ごらんいただいておりますような監視数を設定しております。ランク分けによる重点的監視指導としまして、AランクからDランクまでに分けて、その食中毒の発生頻度、あるいは1回に製造される食事の量等を勘案して、監視の立ち入り回数を変えております。

事業者の自主衛生管理の推進としまして、食品の安全確保の取り組みとしては、監視指導計画の基本方針の柱の一つでもあります事業者の自主衛生管理の推進については、昨年度まで3年間にわたり食品衛生協会へ委託してまいりました事業として、「食品衛生管理アドバイザー事業」により約70の事業者、平成17年度からは、「食鳥肉の安全・安心確保システム」により大規模食鳥処理施設2施設、15年度からは「みえのカキ安心システム」によりまして、84の業者にHACCP手法を取り入れた自主衛生管理を導入してまいりました。また、HACCP手法を取り入れたマニュアルの整備としましては、平成15年度からカキ、豆腐等、現在までに9品目について作成いたしております。

先ほどございました「みえのカキ安心システム」について、平成15年度から取り組んで、HACCPの手法に基づく品質管理の情報と、全国初の情報提供をいたしまして、海洋情報あるいはプランクトン等の検出状況、あるいは感染症の発生状況を取り入れた情報を提供し、マイナス情報も含めた情報発信と、徹底した作業手順によってシステムの体制

を整えております。

腸炎ビブリオ対策として、先ほどお話しいたしました本県独自の取り組みである腸炎ビブリオ食中毒予防情報について、情報提供の面からも少しだけ説明させていただきます。ごらんのように 2003 年、平成 15 年度から取り組んでまいりましたが、現在までに 3 回情報提供しております。

河川の影響を受けます伊勢湾沿岸海域の 4 カ所を測定地点に定め、そこに蓄養する二枚貝の検査、海水温及び海水の塩分濃度、降水量や気温を測定し、6 月～9 月の間、2 カ所以上で条件を満たした場合に情報を発信しております。

情報発信基準はごらんのとおりでございます。

本県の策定しております監視計画の中から食中毒予防対策を中心に、その主なところの一部を説明してまいりました。最後にスライドに挙げさせていただいていますが、昨年、関係部局とも協力しながら開催させていただきました私ども三重県でのリスクコミュニケーションの開催状況です。

本年度も食品安全への取り組みとして、御案内はホームページが中心になると思いますが、県民の食品安全の理解を深めるといった面から、食品のリスクも含めた正確な情報を、消費者の方、生産者の方あるいは食品事業者の方たちがお互いに共有し、双方向の会話ができますよう機会を予定しておりますので、今後ともどうぞよろしく願いいたします。

以上でございます。御清聴ありがとうございました。(拍手)

○司会（吉田）

どうもありがとうございました。

続きまして、三重県食品衛生協会の吉田事務局長より「食品衛生協会の取り組み」につきましてプレゼンテーションをいただきます。よろしく願いいたします。

○吉田事務局長

社団法人三重県食品衛生協会の事務局長をしております吉田です。よろしく願いをいたします。この中の半分ぐらいは「協会って何だ」と思われる方もあろうかと思っておりますので、食品衛生協会について少し説明をさせていただきます。

目的は、食品による危害発生の防止、食品の品質、食品衛生の向上を図るということで設立をされております。

昭和 39 年に社団法人になっておりますが、23 年に食品衛生法が施行されまして、それ

からしばらくたちまして、社団法人ではなしに、三重県食品衛生協会ということで、昭和26年に設立をされております。したがって、現在で創立56年目になります。

理事が27名、支部職員、私どもの本部職員を含めまして18名ということで、運営をいたしております。会員数は、基準会員数2万7,800名ということで、賛助会員が16団体、例えば、菓子工業組合あるいは旅館組合、寿司組合等を含めまして16団体ということで成り立っております。

それぞれ県下の各保健所単位に支部を置いてございまして、現在10支部あります。運営は、会員の方々から会費をいただきまして運営をしているということでございます。

それでは、どんな活動をしているかですが、一つは食品衛生講習会の実施ということで、食品衛生責任者の講習あるいは食品衛生指導員への講習、一般の方との講習会を実施しております。

そのほか、食品衛生知識の普及ということで、8月を食品衛生月間と定めまして、街頭での啓発あるいは消費者団体等との懇談会、食品衛生指導員の活動、HACCP手法による自主衛生管理への取り組みということで行っております。これは自主衛生管理を進めていこうということで、豆腐製造業、惣菜あるいは飲食店という施設において、HACCP手法を取り入れて自主管理を進めていこうということで、平成16年、17年、18年の3カ年、県の委託事業ということで実施をして取り組んでまいりました。今年度から少しシステムが変わるわけですが、引き続き自主衛生管理の定着に進めてまいりたいと思っております。

その中で、食品衛生指導員活動について少し触れさせていただきたいと思っております。

この食品衛生指導員活動というのは、食中毒防止をしていこうということで、そのために、お店自身で自主的な衛生管理をきちっと行っていこうということで、食品衛生指導員の活動を行っております。これは各食品取り扱い施設を巡回指導し、施設の衛生管理あるいはお店の自主点検の確認をするということで行っております。これは、施設内外の清潔保持はどうなっているのか、あるいは食品取り扱い者の清潔保持と健康管理はどうか、原材料の衛生管理はどうかという重点項目を定めまして、巡回時に確認をしていただいているということで取り組んでいます。

食品衛生指導員ということで、それぞれお店同士になりますので、「最初のお会い、緊張はお互いさま、笑顔とこんにちはの挨拶から」を合い言葉にそれぞれ活動をしていただいております。この食品衛生指導員は、地域あるいはお店の中から選ばれて、指定の講習

を受けて活動をしていただいて、現在県下で約 1,800 人に活動をしていただいております。

この食品衛生指導員活動は三重県食品衛生協会の活動の大きな柱であるということで、この活動を通じて、団体として消費者の皆様に安心な食品を提供する、サービスを提供していくということで、大きな柱と考えております。

それと、あくまで食品衛生指導員はボランティアで、無報酬で活動をしていただいております。

具体的にはどういう活動をしていただいているかですが、食品衛生月間で街頭へ出て、指導員さんも足を運んでいただいて、県民の方にチラシを配ったり、あるいは手洗いのチェックを街頭でやっております。

それから、巡回指導は年間約 3 万 2,000 件ぐらい。指導員の延べ活動人員は約 4,700 人でございます。また、今回のようなリスクコミュニケーションへの参加とか、研修会への参加をすることによって自己研さんに努めて、次へつなげていこうということで研修会への参加を行っております。

もう一つは、食品衛生懇談会を毎年県下 2 カ所で実施をしているんですけども、昨年 は鈴鹿、伊勢で、今年は桑名、松阪で実施をする予定をしております。

それから、食品衛生指導員さんは、各施設へ検便の日程をお知らせする、容器を配布して検便を受けていただくよという活動をしていただいている。もう一つは、少し変わるんですが、最近よく禁煙が叫ばれておりますが、ここに看板がありますように受動喫煙の防止、「たばこの煙のないお店」へということで、現在県下 82 施設で禁煙のお店という取り組みをいただいて、そういう施設で禁煙がされているかどうか確認をしていただいております。

このように、私どもの活動の原点は食品衛生指導員の活動である。このことを通じて、消費者の皆さんに安全な食品を提供していこうという取り組みを行っております。

以上です。御清聴ありがとうございました。(拍手)

○司会 (吉田)

どうも御説明ありがとうございました。

続きまして、井村屋製菓株式会社品質保証部、森井部長から「食中毒予防の取り組みについて」プレゼンテーションをいただきます。よろしく願いいたします。

○森井部長

皆さんこんにちは。井村屋製菓品質保証部の森井と申します。タイトルは「食中毒予防

の取り組み」となっておりますが、少し範囲を広げて、当社の品質保証への取り組みについて御説明をします。

まず事業概要ですが、当社は明治 29 年に三重県飯南郡松阪町、現在の松阪市中町で菓子の製造を始めました。その後、会社組織としては、昭和 22 年（1947 年）に株式会社井村屋を設立し、昭和 28 年に井村屋製菓株式会社と名称変更して現在に至っております。

従いまして、本年は会社設立 60 年目に当たります。

現在は、ご覧のように、菓子、食品、デイリーチルド、冷菓、加温食品、調味料の製造と販売、レストラン事業を展開し、平成 19 年 3 月末現在、従業員数 628 名、売上高 304 億円となっています。

現在の事業体制は、本社・工場、全国に 7 支店 2 営業所、2 つのカンパニーと 3 つの関連会社があります。また、中国（北京）に 2 つの関連会社があります。

組織図はすべての組織ではございません、今回説明する部分として、コアの流通事業には、マーチャンダイズグループ、マーケティンググループ、マネジメントグループの 3 つのグループがございます。私の部署（品質保証部）は、このマーチャンダイズグループに属します。

後ほど説明しますが、お客様相談ルームがマネジメントグループにございます。

本年 4 月から内部統制室を設置しました。図がちょっと間違っています、内部統制室の線は、社長の下から伸びています。

当社ではグローバルスタンダードとして、ISO9000 シリーズをマネジメントシステムの骨格に置いて品質管理体制の継続的改善に取り組んでいます。また、当社には「全員品質管理」という合い言葉があり、全ての部署が何らかの形で品質に関わっております。

品質保証部は、直接部門の品質マネジメントシステムの構築改善を支援することをミッションに活動しています。

続きまして、当社の品質保証体制について説明します。商品の品質は、設計品質、製造品質で決まります。設計品質は、開発部が原料の安全性、表示、開発設計段階の妥当性確認を行い、先ほど説明しましたマーチャンダイズグループの中で認証するという仕組みになっています。品質保証する上で原料の品質は非常に重要なファクターとなります。

原料の仕入先に対しましては、新規契約に向けた確認、契約をした後は、検査表・成績書の確認、受入検査や相手先への品質監査を行って仕入先の評価も行っています。

また、工場の工程管理面では、衛生管理面はもとより、異物対策として、フィルター、

マグネットあるいは金属検出機の設置というように、工程の機械の改善についても絶えず取り組んでいます。肉まん、あんまんの工程には、金属検出機に加えて、全ラインにX線検出機の配備を完了しました。しかし、設備面だけではなく、品質保証は人、物、管理の総合力ですので、従業員の力量が非常に大きいということで、従業員教育には力を入れております。

以下、従業員教育について御説明をします。

まず従業員教育として、新しく入社した作業員に対しては衛生管理マニュアルを配布して、基本的な衛生管理について理解をさせてからラインに配置をしています。これは表紙だけですが、当社の場合、外国の方も多数見えますので、日本語版とポルトガル語版のマニュアルを同時に作成しています。

また、品質保証部では、その時期ごとにポスターを作成して、作業員への意識を高めるという動きもしております。これはポスターのほんの一部ですが、毛髪混入防止やこれからの時期の食中毒予防、昨年度爆発的に食中毒が増えたノロウイルスについての意識を高める従業員への教育ツールとして作成しました。

これは従業員の作業服の着用マニュアルです。作業員には、下痢、嘔吐等、体調不良の症状がある場合は出勤を控えるように、また、医師の診断を仰ぐようにという指導をしています。工場入室時には作業員全員が健康チェック表に健康状態、手指の状態、これは爪が伸びていないか、手指に怪我がないかをセルフチェックします。手指に傷がある場合には自己申告をするようにしています。また、工程責任者によるダブルチェックをしています。

作業員には私物の持ち込み制限をしており、出勤後に構内の作業服に着替えた後、工場内の更衣室でスライドにありますように電石帽の上に頭巾をかぶり、マスクをし、つなぎの作業服、手首、足首には裾止めをします。目だけが見える状態で、会っても誰かわからないので、背中には、ネームを付けています。このような厳重な作業服に着替えて、身なりを整え、粘着ローラーがけをし、エアシャワールームを通過して入室するという手順になっています。これも日本語版、ポルトガル語版のマニュアルを作成しています。

次に、衛生管理の基本である手洗いについては、新人の作業員でも一目でわかる写真入りのマニュアルを作成し、各手洗い場に掲示をしております。1人でもルールを守らない作業員がいますと工場の衛生管理が崩れますので、手指のふき取り等のチェックもしながら、作業員への指導を継続的に実施しております。

次に、原料受け入れから製品出荷までの流れは、先ほど説明しましたように、商品設計段階で選定した原料は、仕入先の検査結果、成績書、また、受け入れ時の検査結果で合格を確認して次工程に流します。次工程では、保管や各調理工程の管理基準・手順に従って作業し、その結果を記録しています。

それぞれの工程でポイントを押さえれば、HACCPの考え方でいいのかもしれませんが、最終的には製品の細菌検査、物性検査、官能検査をして合格したものを出荷承認しています。

安定した品質の商品提供のためには、原料の品質の安定化が重要です。また、原料受け入れから工場内での工程管理で手順、基準の遵守が基本ですが、ここでも作業者の教育が非常に重要ですので、原料のロット、使用期限の確認、一旦、開封した原料の使用については、社内のルールに従った作業をするように従業員を教育しております。

原料の安全性に関する当社の基本的な考え方は、トレーサビリティ、モニタリング分析です。皆さんも御存じのように、日本の食糧自給率が40%と言われている中で、輸入国で何か問題が起こると、すぐにお客様からの問い合わせ等が増えます。

以前は、原料の情報、農薬の使用状況、原産地、アレルゲン、一次原料、二次・三次原料の構成を紙ベースで管理していましたが、問い合わせにスピーディーに対応するため、現在は、まず製品説明書という形で仕入先から原料情報を取り、状況に応じ社外の分析等によって検証した情報をデータベース化して、商品と原料の双方向から検索をできるようにIT化を図りました。

また、製造段階のトレーサビリティについては、全カテゴリーの商品を同じ方法で管理することは難しいので、商品ごとにIT化の導入を含めて研究をしています。

肉まん、あんまんの敷紙には、皆さん御存じないかも知れませんが、製造日、製造ライン、製造日については時間、分まで刻印をして、問い合わせがあったときに追跡ができるようにしています。しかし、製品の特性上、敷紙がなくなってしまうと追跡できませんので限界もあります。

また、肉まん、あんまんの敷紙の一部にQRコードを入れています。これは携帯電話でQRコードを読み取ると、原材料、アレルゲン情報、カロリー等の情報を得ることが出来ます。業界初の試みです。店頭で一度ご覧になってください。

企業の品質保証は、お客様が求める価値について応えていくことだと思います。

どのような場面でお客様が品質保証を評価されるかを考えますと、第1は、商品・サー

ビスを提供する場面ですが、第2は、商品・サービスに万一不具合があった場合に、お客様の利益に配慮した対応をすることだと考えます。

先ほど組織図のところでも少しご覧に入れましたように、当社はお客様相談ルームを設置し、お客様からの苦情、問い合わせ、御意見といったものを承っております。問い合わせの中には、開封後の日持ちについてのご質問もあります。例えば、カップ水ようかん、缶水ようかんを日持ちするようにレトルト殺菌しています。開封後は、保存料等が一切入っていませんので、シェルフライフが極端に短くなります。お客様からの問い合わせに対して、今回のテーマである食中毒にも関連しますので、ご説明をしています。

また、お客様からの情報は、社内で「お客様の声を生かす委員会」という会議を毎月開催しています。会議の中で、その月に寄せられた表示方法に対するご意見や商品改良へのアドバイスをもとに、次の商品・サービスの継続的な改善に結びつけています。

また、「お客様の声を生かす委員会」以外にも品質にかかわる会議を毎月開催し、毎月、トップに報告しております。

最近の改善事例として、特定アレルゲン（5大アレルゲン）について、原料表示とは別に表をつくり、例えば、卵を使っていれば卵のところに丸をつけ、パッケージの紙面の関係もありますが、表示できるものから改善をしました。

最後に、当社の企業理念、楽しい商品、すぐれたサービス、そして、ここにあります「Be always for Customers!」（いつでもお客様のことを意識しよう）を企業ポリシーとしています。当社の食の安全、信頼に対する姿勢は、品質第一、コンプライアンスです。今後もお客様に安心していただける商品、サービスの提供に努めてまいります。

どうも御清聴ありがとうございました。（拍手）

○司会（吉田）

どうも御清聴ありがとうございました。

それでは、ここで10分程度の休憩を設けさせていただきたいと思います。パネルディスカッション及び意見交換は、3時40分から開始したいと思いますので、それまでにお席の方にお戻りください。よろしく願いいたします。

— 休 憩 —

4. パネルディスカッション及び意見交換

○司会（吉田）

それでは、時間となりましたので、引き続きパネルディスカッション及び意見交換に入っていきたいと思います。

まず、パネリストの御紹介をさせていただきます。

壇上、皆様から向かって左側から順に説明させていただきます。

本日コーディネーター役をいたします厚生労働省大臣官房、中林参事官です。

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室の春日室長です。

三重県消費者団体連絡協議会の植村会長です。

井村屋製菓株式会社品質保証部の森井部長です。

三重県食品衛生協会、吉田事務局長です。

三重県健康福祉部薬務食品室、山門副室長です。

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の蟹江課長補佐です。

それでは、意見交換の議事進行につきましては、コーディネーターである中林参事官にお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。

○中林参事官

それでは、私がコーディネーター役ということで、これから午後4時半ぐらいまで行きたいと思います。

前段部分でそれぞれのパネラーの方にお話しいただいたわけですが、植村さんには御発言いただいておりませんので、もしよろしければ、今までのパネラーの方々の発言、あるいは平素植村さんが感じていらっしゃるということについて、簡単に何かお話しございましたら、まず皮切りでよろしく申し上げます。

○植村会長

皆さん、失礼します。トップを切つてということで、非常に緊張もいたしますけれども、ここへ座りました以上は黙って帰るわけにもいきませんし、また、消費者団体としての代表ということでもございますので、皆さんにかわって何か物を申していかないとということで、トップを切らせていただきます。

先ほどから、少し長かったですけれども、いろいろ大変難しいお話なり、説明なりを聞かせていただきましたけれども、皆さんいかがでございましたでしょうか。

まず、三重県の方におきましては、私たちが食の安全・安心の委員会に参加させていただいておまして、県として一生懸命に取り組んでおられることは、皆さんも御承知のことだと思いますし、3年ぐらい前から「みんなで取り組む食の安全・安心」という「ここ

ろ」ちゃんと「まもる」ちゃんの絵の入ったファイルもいただいて、そして食中毒を十分に予防しましょうということで、手を洗おうとか、食品は早めに食べましょうとか、十分に加熱しましょうとか、本当にわかりやすいファイルを皆さんいただいております。

日常は皆さん十分に気をつけてやっただいただいていると思いますけれども、国の方の説明によりますと、食中毒がどんどん増えているとか、近年になったら少しは下がっているということでございますけれども、これをどのように各自治体へ流して、各業界へ流して予防対策をやっただいただいているか。これだけデータはありますということは皆あらわしてもらいましたけれども、いかに国の方が取り組んでみえるのかということをちょっと感じたわけでございます。

それから、私たち普通にお台所でいろいろなものを煮炊きしながら調理をしておりますけれども、春日先生の調査されたデータを見まして、本当に怖いもんだな、気をつけていても、あれだけ菌があるんだなということを私もひしひし感じまして、これだったら、どのように気をつけて調理をしていけばいいのかということを実感したわけでございます。

そういうことで、ちょっと雑感だけ申し上げますので、以上でございます。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

のっけから国の方に少し話が飛んできたようですけれども、蟹江さん、何かございましたら。

○蟹江課長補佐

国から都道府県なり、各企業なり、どういった形で情報が伝わっているのか、あるいはそれがうまく伝わっているのか、そういった御指摘ではなかったかと思えます。

食中毒の関係で御説明いたしますと、まず予防がございます。これにはQ&Aを作成したりとか、各食品に対する基準を作成したりとか、スライドで御説明したような内容を国で検討して対応しているわけでございますが、例えば基準を設定する場合ですと、現在、食品安全委員会がございますので、食品安全委員会の方に諮問をして、そこで御議論をいただいて、その答申をもとに基準を設定していくということで、その審議についてはすべて公開で行われておりますし、その議事録も事後公表されています。

その基準を設定する場合には、皆様方からの御意見についても案の段階でいただいて、

反映させていくといった形で基準が設定され、食品衛生法に基づく基準ですと官報に掲載をされたりとか、施行をする場合には、通知の形で都道府県あるいは関係業界の方に伝達するのが基本的な流れです。それから、一般の方に対します情報提供につきましては、都道府県あるいは食品衛生協会等の団体を通じて情報提供をする。それから、最近はほとんどの情報をホームページに掲載して、ごらんいただけるような対応をしていると。簡単に御説明しますと、そういうような対応の仕方でございます。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

春日先生、何か補足のようなことがございましたら。

○春日室長

怖い話だという御感想を持っていただきましたけれども、私たちは、何年も何十年も自分の家で調理をしてきて家族が病気になったことはないんだから、お母さんとか主婦の立場で言えば、私のやっていることは正しいんだと思われている方が多いと思います。

個人的なことですが、私は帰りが遅いものですから、春日家の夕飯の半分以上は主人がつくってくれています。主人も絶対的な自信を持ってやっているんです。ところが、私が隣で見ると、あそこも危ない、そんなことやってちゃだめって、すごくうるさく言うんです。それで夫婦げんかになるんですけれども、やっぱり自分が正しいと思っていることに思い込みがあるということは、よくあることです。

それで、こういうことも起こり得るんだということを認識することは、やはり食中毒予防の第一歩だと思います。今日の話はその認識のきっかけにさせていただければと思ってお話ししました。もちろんその次に、それではどうやって防げばいいんだということが、とても大事なことになります。時間がもう少しあれば、それとセットでお話しできたんですけども、簡単なポイントだけ二つ覚えていただきたいと思います。

まず、何はともあれ手洗いです。これは営業者の方、メーカーの方、集団給食調理施設で働いている方だけではなくて、家庭で御飯をつくられる方どなたでも、必ず手洗いは厳重にやっていただきたいと思います。調理を始める前だけではなく、野菜はきれいだという誤った固定観念を持たないでください。もしかすると、食材すべてに食中毒菌が入っている、汚染しているかもしれない。そういう前提で、食材を触った後、別な食材を触る前、必ず手を洗っていただきたいと思います。

それともう一つ、さっき言いましたように、食材から別な食品へ菌が移行することがあ

るということで、何がその間を取り持つてしまうのか。自分のやっていることをもう一度見直していただきたいと思います。

先ほどは申し上げなかったんですが、手袋を使って水道のカランを握っている場面がありました。手袋はもちろんだ確に使っていただきたいんですが、手袋をはめることによって自分の感覚が麻痺してしまうことがあります。あたかも自分の手を汚さないために手袋を使っているような感覚を持ってしまって、手袋を介して食品から別な食品に二次汚染をすることもあり得ることを忘れがちになります。そういうことも気をつけていただきたいと思います。

家庭については、厚生労働省で「家庭で行うHACCP」というパンフレットをつくっておりますし、ホームページからも見ていただけるようになっていますので、それもぜひ御参照していただければと思います。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

自分のことを考えると、できていない部分がいっぱいあるなと思うわけですがけれども、やはり春日先生がおっしゃったように、気がつかない部分にいろいろなリスクが潜んでいるということ、もう一度見直してみるのも大変重要なのかなと感じたわけでございます。

森井さんは、恐らく企業の立場で、いったん大きな食中毒を出すと大変なことになってしまいますけれども、特に食中毒に関して、近年こういうことを注意しているんだということが、もしございましたら。

○森井部長

食中毒で一般的に言われている、付けない、増やさない、殺菌するの3原則がポイントです。いろいろな検証された結果から、殺菌の条件や温度管理等のポイントが決められているので、その基本をきちっと守ることが重要です。

それと、先ほどお話がありました手袋着用というところですね。きちっと管理していれば素手の方がいいのかもしれない。寿司なんか素手で握りますので、しかし、それだけの問題ではなくて、体毛の問題もあるので、当社では直接食品に触れるところの作業はゴム手袋を着用しています。今言われた手袋をはめることにおいて感覚が麻痺するというのは、工場に戻って伝えたいなと思います。

それと、きちっとルールを決めてもヒューマンエラーがあります。皆さんはもう読まれたかわかりませんが、月刊「食品工場長」の6月号にヒューマンエラーについての記事が

ありまして、思い込みのところでのエラーとか、ベテランになればなるほど、これぐらい飛ばしてもいいかというところからくるエラーもあります、基本を忠実にやるのが食中毒予防の一番のポイントかなと考えます。作業者の入れ替わりもありますので、きちっと基本が作業員全員に行き渡るように、先ほども言いましたが、1人のルール違反、知らなかったということもそうですし、知っていてもルール違反がありますので、このあたりが大きな食中毒につながりますので、十分に注意したいと考えています。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

こちらばかりで話していても何ですから、せっかくの機会ですから、フロアから意見をちょうだいしたいと思います。これはお願いですけれども、御発言いただくときは、手を挙げていただきますと係の者がマイクを持ってまいります。できましたら、御所属、差し支えなければお名前をおっしゃってから御発言願いたいと思います。それは嫌だというんだったら、それは別に結構でございます。一応お願いですけれども、そういう形で進行していきたいと思います。

それでは、今日は食中毒ということで、今日は食品製造の方々もいらっしやっていますし、家庭で主婦をなさっている方、さまざまな方がいらっしやいますので、非常に身近なテーマだと思います。どうぞ御発言いただきたいと思っておりますけれども、いかがでしょうか。

○参加者1

私はつくる側ですけれども、栗田といいます。ざっくりした言い方ですけれども、マスコミとか見ていると、食品会社、つくる側と食べる側が敵対関係みたいな形で、このごろ特に、何か問題が起きたときにはつくる側が防戦一方という形で、食べる側の心と体はどうなっているんだと、ふっと思ったりするんです。誤解を恐れずに言えば、つくる側と消費する側が本当に対等な形で、何か問題が起きたときに、食べることに関して話せるようなことはできないものなのかなと。

そういった報道を見ると思うんですけれども、食中毒に関して、自分が食べるわけですから、食べることに関して、食べる側がもう少し責任を持って味わって、自分の口や感覚でもう少し確認して、安全かどうかというのはもう少し気をつけた方がいいのではないかなと思ったりするんですけれども、その辺どうなんでしょうか。ちょっと微妙な部分ですけれども、気になるものでお尋ねしたいんです。

○中林参事官

ありがとうございました。

ひょっとしたら、消費者団体の方で何か御発言あるかもしれませんけれども、いかがでしょうか。

○植村会長

今の問題でございますけれども、やはりつくる側と消費者とのトラブルというのは、一番問題になってきますのは食べることでございますので、私が思いますのは、食品の添加物がだめと言われてはおりますけれども、食品の添加物がなければ保存ができません。また、食物の腐敗によって食中毒が起こりますから、そういう食品事故につながるような場合は、企業が基準を守ってつくってもらった製品を消費者も理解し、また業界も、なかなか無添加では何もできませんという話し合いをお互いにしていくことが私は大事ではなからうかと思えます。

消費者も、やはり勉強されている方は勉強していて、全く添加物なしで食中毒が起きたら大変だということで理解されてみえる方もあろうかと思えますけれども、やはり消費者が無知ですと、一方的に業界が責められる。そういうことをもっとこの世の中でお互いに理解し合えるような方向性に持っていかないと、私はだめではなからうかと思えます。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

なかなか難しい問題提起だったわけですね。実は、我々行政の方も時々中で議論になるんですけれども、何か事故あるいは事件らしきものが起こったとき、それに対する的確な対応を我々は心がけているし、その業界の方もいろいろ考えていらっしゃるわけですが、別な形で報道がなされると、そこで誤解が生まれてしまうというのも往々にしてあるわけでございます。そうした意味で、我々自身が情報提供するやり方についても工夫が必要でしょうし、製造者と消費者型のコミュニケーションも必要だろうし、さらにはマスコミ、そうした報道機関と常時情報交換をしていく、あるいは正確な情報を的確に提供していく努力が我々自身にも必要ではないかなと、常日ごろ思っているわけでございます。

先ほどお話がありました添加物の話にしても、やはり消費者の方々の中には一部誤解があると。確かに保存性を高めることの利益、メリットは、なかなか日常で見えてこない。現実に見えてこないわけですが、逆に見えないがために、それが必要でないような誤解が生じる場合も確かにあるのかもしれない。

そうした意味におきましても、我々もそうですし、業界団体も含めまして、食品についての十分な説明については、今後ともさらに強化していく必要があるのではないかと感じたわけでございます。

今日は食品衛生協会の方あるいは飲食店の方々もいらっしゃっておりますけれども、恐らく、さまざまなお客様のクレームも日常的にあるのではないかと思いますけれども、そうしたことも含めまして御意見のようなことがございましたら、いかがでございましょうか。あるいは、今日はパネラーに食協の方がいらっしゃっていますけれども、何か感じられるようなことがございましたら。どちらでも結構でございます。

○参加者 2

紀北食品衛生協会の高村です。職業は食品の製造販売です。

お客様にとっては安心・安全な食品が一番いいと思うんですが、その中で消費者の方に一つの提案ですが、例えば消費期限の問題とかあるわけですが、つくる側にとっては、早目に消費期限の日付を入れてしまうケースが多いわけです。それ以上日にちがたっても食べられる商品は結構たくさんあるわけです。生鮮商品もそうなんですが、やはり生産者の方は、安心・安全な農産物をつくりたいけれども、そういうものをつくって出しても、やはり見てくれが悪くということ、消費者の方はなかなか買っていただけない。そういう部分で、安心・安全な食品は見てくれが悪くてもいいものがあるという啓蒙も行政と一緒にやっていただけたらということが一つです。

それと、食中毒の部分で、最近、私も保健所のところで衛生指導なんかさせてもらって、特に添加物も含めて、今は無菌状態の食品が大変増えてきたわけですが、それは安全・安心であるんでしょうけれども、実際果たして健康にいいのか。だれでも小さいときから、汚れていた手で食べ物を食べていて、それでお腹の中で善玉菌と悪玉菌とバランスがとれて、逆に健康な状態があったと。それが最近、今言った無菌食品が体内の中でたくさん増えることによって、果たして体内のバランスがいいのか。行政の方は、その部分はどういうふうを考えられているのか。やはり免疫力を高めることが大事なのではないか。そうしたときには、食べ物の中で、悪玉菌も含めて取り入れることのバランスという部分では大事なのではないか。

そういう健康な食べ物をバランスよく食べることによって丈夫な体をつくる。以前、同じ物を食べたけれども、O157にかかった人と、かからなかった人はどういう人なのか。やはりそういう人たちは、ふだんの食べ物の中でできるだけ薬物的なものをとらずに、抗

生物質的なものをとらずに食事をとっていた方がかかってないという部分で、そういう人々をたくさんつくるのが、今の生活習慣病も含めて、健康な人をつくることにつながるのではないかということです。そういうことで、もっと基本的なことの論議も大事なのではないかと思いました。

○中林参事官

どうもありがとうございました。大変貴重な御意見をちょうだいしたわけですが、春日先生、微生物の専門家として何か御発言ございましたら。

○春日室長

健康とは何かという、すごく基本的なことに対する根本的な話題だと思います。レトルト食品とか缶詰食品、そういうふうに常温で長期に保存できるような食品は、確かに無菌に近い形で殺菌処理が施されていますけれども、微生物学的な立場で、それ以外の食品で無菌ということは、まずあり得ません。どういう食品でも菌数を測定してみると、いろいろな細菌、酵母のようなものが含まれています。私たちが生物として地球上に生きている以上、必ずそういうものに暴露されています。ですから、免疫力が弱っているのは、無菌的な環境に生きているからだろうということを、このごろしばしば聞くんですけども、微生物学的な視点で見ると、そういうことはまずないのではないかと思うのが正直なところだと思います。

私たちの体は、もちろんサルモネラを食べれば、サルモネラに対する特定の免疫はつきましますけれども、そうではなくて、ほかの菌に触れることによっても、一般的にある程度広い菌に対する免疫力はつくものですから、この点で100年前あるいは50年前の子供たちと今の子供たちと、果たしてどんなに免疫力に違いが起きているかということは、なかなか簡単に比べられるものではないと思います。実際そういう科学的な比較も余りやられていないと思います。

むしろ、私たちがデータとしてはっきり見られるのは、乳幼児の死亡率とか平均寿命だと思います。そういうことを見る限り、やはり衛生状態がよくなることによって、日本人の乳幼児の死亡率は世界一少なくなってきましたし、平均寿命も男女ともに世界一ということで、やはり衛生状態をよくすることは、日本人を弱くしているというよりも、健康にとってプラスに働いていると私たちは考えております。かといって、もちろんおっしゃるように、外で元気に遊ぶことですか、余り神経質にならずにいろいろなものをバランスよく食べるということも、もちろん基本的にとっても大事なことです。それもやめてしまい

ましようという話をするつもりは全くありません。

ただ、学校給食のように、どういう体調の子がいるかわからないような子供たちを対象とする給食、病院で免疫力が非常に弱っているような病人が食べる給食、それから老人施設、そういうふう食べる側に不特定多数の方がいらっしゃる、あるいは免疫力が弱っている方がかなり多数含まれるということが想定されるような給食の場合は、やはり弱い方に合わせて余分に注意をしてつくるべきだと思います。

お答えになりましたでしょうか。

○中林参事官

ありがとうございました。よろしいでしょうか。

そのほかに、消費者の方に対する若干の苦言といいますか、見てくれが悪いのはなかなか買ってもらえないという話も今ちょっと出ましたけれども、今日は消費者の方たくさんいらっしゃっていますけれども、私はこう思いますとか、そんなことないですとか、いろいろ御意見があろうと思いますけれども、フロアの方からいかがでしょうか。

総論はわかってもらえるんだけど、各論になったら、やっぱり真っすぐなきゅうりを買いますとか、そういう話は以前からよくあるんですけども、なかなか難しいテーマであります、何か発言がございましたら。あるいは販売者の立場でも結構でございますけれども、どうぞ御自由に発言いただきたいと思います。

○参加者3

前川と申します。最近特に感じることですが、コーデイナーの方からお話がありましたように、食品添加物の問題でもあるんですが、例えば具体的にいいますと梅干し。ものすごく着色された梅干しなんか出回っていますね。この間白浜へ行きまして、工場の本場で現物の生産方法を見てきたんですが、自然なままの状態の販売されている製品もあるんです。そちらの方がよく売れるという話も聞きましたけれども、消費者サイドから考えると、もう少し消費者も勉強するというのか、視点をもっと考える必要があるのではないかと。梅干しは赤い、赤いからおいしい、あるいは着色されていない変な茶色っぽい色のはだめではなくて、なるべくなら着色されなくて、自然のままの状態でおいしく食べられる梅干しがいいのではないかと僕は思うんです。

今のは梅干しの問題ですが、今きゅうりの問題も出ましたし、なすでも同じことだと思いますが、曲がったきゅうりを販売している店もあるんです。売れないかという、売れるんです。真っすぐなのは、人工的に真っすぐにされている製品もあると思いますが、そ

れにこだわって買う消費者が正しいかという、そうとも言えないのではないかと思います。

私が言いたいことは、もう少しいろいろな観点、視点から消費者も勉強する必要があるのではないかと思います。

以上です。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

植村さん、何か補足して御意見ございましたら。

○植村会長

世の中にはいろいろな方がいらっしゃいます。別に真っすぐなきゅうりをそのまま飾っておくわけでもない、あげくの果ては皮をとって刻んでしまうし、漬けたりします。だから、私は曲がっていても何ら問題はないと思います。都会の方へ流れていく場合、旅館とかホテルで使われるので、できるだけ真っすぐなのをとということで、中には、きゅうりにピンが挟めて曲がらないようにしてあるきゅうりを私は栽培のところで見たことがあるんです。だから、そこまでやっているのは、多分ホテルとか旅館の方へ持っていかれるきゅうりだと思いますけれども、やはり一般の消費者は、曲がっていようが、膨大に農薬がかかってなかったら喜んで買うべきだと私は思います。私はそのようにしております。

だから、皆が皆そうではないかと思いますけれども、今の方はつくっておられるんでしょうかしら。農家の方でございますか。

○参加者3

つくっています。

○植村会長

生産者でございますか。それで、そういう悩みがあるわけですね。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

いろいろな方がいらっしゃると。恐らく出荷のときのいろいろな選別といった現実的な話もあるのかもしれませんが、やはりいろいろな消費者のニーズにこたえるべく、いろいろな商品がお店に並べば、そのときにどれを選択するか。願わくば、曲がっているのは少し安いということがあれば、もっと売れるのかもしれませんが。

いずれにしても、現実もそうなんだろうと思いますけれども、生産者の方がいかにして

消費者の方々のニーズを正確につかまえているかというのが、お互いにむだを少なくして、お互いにメリットが出るような仕組みをつくっていくためには非常に重要ではないかと思うわけでございます。

さて、今日は食中毒の話題ですけれども、飲食店の方々、何か御発言がございましたら。恐らくたくさんいらっしゃると思うんですけれども。

○参加者 4

工藤と申します。飲食店経営をしておりますけれども、飲食店の関係から一言お話しさせていただきたいと思います。

最近大手の企業がどんどん来て、どんどん個人の商店は減っておりますけれども、一般の食堂で食事をしていただくときには、まず食中毒は余り出ないと思います。というのは、つくったものをすぐ食べていただく、温かいものをそのまま食べるわけですので、弁当屋さんとかスーパーで、いろいろなところに並んで時間がたっているのとはちょっとわけが違うので、その点は飲食店を代表して、飲食店にどうぞ食べに来ていただきたい。面倒くさいけれども足を運んでいただきたいと思います。

最近の方は、コンビニエンスストアとかで育ってきた人がどんどん大きくなって、ネクタイ締めて社会人になっても、スーパーの袋をぶら下げて平気で歩く時代になりましたので、何か心寂しいなど、そんなことを考えております。

あとは、私も食品衛生の指導員をさせてもらっておりますけれども、一つ言いたいことは、食品衛生協会に入らないで商売をやってみえる方がたくさんみえるんです。衛生指導員が保健所の仕事を受けて、ずっと巡回指導に回りますと、会費も払っていない店にわざわざ我々が無報酬で奉仕をするのはどうかということが時々問題になりまして、そんなところは放っておくということになります。何も協力してくれないところへいろいろなものを無料で配っていく、そういうことがなくなると、今度はそういう人が放っておかれても営業ができるということになると、その人は次から次へ言っていくわけです。入らなくても商売やってられるとなるんです。

最終的に協会に入る人が少なくなったら、保健所が1軒1軒全部回れるかといったら、すごい件数ですから、それは不可能だと思います。その辺を国の方で、商売を始めたら協会に入って、それで指導を受けてくださいというシステムを。昔は、僕ら商売した時分は、何でもかんでも親方が「組合に入れ」「そうか」と言って、みんな入っていたんですけれども、最近是不況の関係か知らないけれども、「そんな会費何のメリットがあんねや」「やめ

や」、こういうようなものがいろいろなところにあります。

安全協会にしても何にしても、そういう組合の存続が、あったのがよかったのか、なくなるのがいいのか、その辺はよくわかりませんが、この世の中を食中毒なしに、ちゃんとみんなで協力していろいろなことをやってもらっているからには、一般の人にそれを知っていただきたい。また、商売やっている方にも知っていただきたい、そんなことをいつも考えております。

私も 70 歳になりましたけれども、いまだに指導員で回っていますが、若い人が入ってこない。この現実を思っていていただきたい。食品協会の吉田さん、一生懸命 PR して、何とかそこのところお願いしたいと思います。よろしくお願いします。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

国の方で強制的に食協組織に入るようにできないかという話は宿題として、ただ非常に難しい。恐らくこれは食協に限らず、どの業界でも似たような話が多かれ少なかれありまして、ある団体の内部の人と、アウトサイダーと言われてます入らない人の言い分は「何のメリットがあるのか」ということがすぐ返ってくるわけですから、結局入ってよかったという組織にするのが基本だろうと思うんです。そのためにどうしたらいいか。

正直言いまして、なかなか国の方は直ちにいい知恵は思い浮かばないんですけども、山門さんのところで、何かお知恵がありましたら教えていただきたいと思います。

○山門副室長

今おっしゃってみえた非会員のところへも、ふだんからボランティアとして指導員さんが行っていただいておりますことに対しては、本当に私ども感謝しております。それから今年度も、私どもの保健所、特に衛生指導課の職員は指導員さんと一緒に監視指導させていただいていると思うんですけども、私どもの方としましても、野呂知事が申します「新しい時代の公」ということで、食品衛生協会さんとは協働して取り組んでまいりたい。

その中でも、今日の吉田事務局長からお話のありましたように、その中心となるのが食品衛生指導員さんでありますので、ふだんの御苦勞に対しては感謝しますし、先ほど少しおっしゃってみえた後継者の問題であるとか、私どもも、それぞれの協会の会長さんと、昨年度から各衛生指導課の課長と交流会を持つようにしましたし、また今年も続けていくようにしましたので、今後どうにか今のような問題も解決できるように、そして、指導員さんのふだんやっただいていただく御苦勞に対して、少しでも御協力させていただくこと

になるように取り組んでまいりたいと考えていますので、あとは食品衛生協会の事務局様、どうぞよろしくお願ひしたいと思ひます。

○中林参事官

いかがですか、食協の立場で。

○吉田事務局長

ありがとうございます。まず食品衛生協会を広く知っていただくことが大事で、これは私の大きな務めかなということで、実はこのリスクコミュニケーションの話があったときに二つ返事で、いわば手を挙げて壇上へ上がらせていただいた。これは社団法人三重県食品衛生協会という名前を1人でも多くの人に知ってほしい。それから協会としてささやかながら、こういう活動をしているというのを多くの人に知ってほしいということで出させていただきました。

先ほど会場の工藤さんから話があったんですが、いずこの団体も難しいということは確かにそうございまして、先ほど来いろいろな食べ物の話もありますように、いろいろな価値観の人がたくさんいるわけですし、その中で私どもがどうやっていくか。

私が先ほど言いましたのは、私どもの食品衛生協会として、飲食店をやっている、菓子をやっている、あるいは豆腐製造をやっている方が営業を通じて、消費者の方に、買っていただく人に、顧客の人にサービスをするというのが一つあると思ひます。

それから、みんなで会費を出し合って、こういう協会を通じて消費者の人にトータルとして安全な食品をみんなでやっぺいこう。それは講習会をするなり、いろいろな催しをして知っていただいて、広く理解をしていただく。これも一つと思ひていまして、その一つの大きな柱が食品衛生指導員活動と思ひております。

長くやっぺいただいている方もおみえでして、非常に感謝をしているんですが、協会員、非協会員ということはいつも出るんですけども、これは広い意味で、まだまだ私どもの協会に入っぺいただいている会員の方が圧倒的に多いわけですし、やはり子供を見守るように非協会員のところもできるだけサービスを提供していただくように、事務局からでございますが、よろしくお願ひをいたしたいと思ひます。

私どもの食品衛生指導員活動の一番のメリットは、ドア・ツー・ドア、ドアからドアへ情報がいく。それから、フェイス・トゥー・フェイス。顔と顔を合せていくということに大きな意義があると思ひております。

指導員活動は、あくまでも消費者の人からみれば、あなた方自分のところのためでしょ

うと言うんですが、確かにそうなんです。それをするという事は、その先に消費者の人の顔があるわけです。これはいつも指導員の皆様方と議論をするときに、指導員の方からも当然そういう話が返ってきて、私としては非常にうれしいわけです。これはお互いに自主管理をして、お互いに見るといことで気づきができるわけです。そこら辺のつながりを大事にしながら協会として活動していきたいと思っていますので、工藤さん、どうかよろしくをお願いします。

確かに高齢化しているんですが、高齢者が今頑張って働かないと、やっぱり時間もできなくなるわけですから、今から周りの人にどうか頑張って還元をしていただくとありがたいと思っています。ありがとうございます。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

余り時間がなくなってきたんですけども、もう一方、別に食中毒に限らず、もう少し広めの話でも結構でございます。

○参加者 5

伊賀食品衛生協会の吉井でございます。

実は今日質問させてもらおうと思うのは、先ほどの工藤さんと共通する部分もあったんですけども、最近、量販店は全国的なシェアの中で活動されております。我々一地方の指導員が量販店に行っても無視されるようなケースも出ている。この辺のところは国の方で、食品衛生協会への協力という協働関係のあり方をつくり上げてもらわないと、できていけないと思うんです。

まして伊賀地方になりますと、関西圏と東海圏が線一つで分かれてしまいますので、関西圏にいつてしまえば全く関係ない、東海へ帰ってくれば我々の分野。そういった中で、どういうふうな指導員さんとの協働関係、量販店とのかかわり、量販店の協力度がいかにあるべきか。この辺のところをちょっと検討していただければ本当に助かると思います。よろしく願いいたします。

それからもう一つ、今日も健康食品の話があったんですけども、健康食品の方は結構もうかっているようですね。ところが、みんなそれにつられて買っているんですけども、結果いろいろな被害が出ている。厚生労働省としては、そういった健康食品に対して、製品を開発して新発売するとき、どういう対応をなされているのか。参考までに聞かせていただければ、大変ありがたいと思います。よろしく願いいたします。

○中林参事官

まず前段の量販店のお話ですけれども、蟹江さん、何かコメントできるようなことがありますか。

○蟹江課長補佐

確かに大規模の量販店が各地方で増えていて、商店街の方がだんだん寂れていって、量販店の方にお客さんが流れていく状況ということは、私も報道でいろいろ聞いております。それで、量販店に対する指導員の方の対応といたしますか、恐らく個人で経営されているところは、先ほども話がありましたフェイス・トゥー・フェイスでお話ができまして、量販店はいろいろな組織でできておりますから、多分責任者との対面になって、恐らく量販店の方は組織で対応していて、品質管理のマニュアルとか、かなりしっかりしたもので対応しているので、指導員の方のお話は余り真剣に聞いていただいているのではないかと、そういうような御指摘。

○参加者5

そうじゃなくて、行くけれども、例えば食品衛生責任者がいなかったり、看板はかかっているんですけれども現場にはいなかったり、店長がなかったり、今度電話したら来ないというような状況で右往左往、それに1時間も2時間もとられてしまうというケースがあるわけです。

蟹江さん、地方の指導員さんと一遍回ってもらって、それを体験してもらわないと、その話ではとても回答は出てこないと思います。ぜひひとつ厚生労働省のお偉いさんも、東京にばかりいやんと、地方の指導員さんと一緒に歩いてもらうことが、まず学習の始まりだと思いますので、ぜひ大臣官房参事官様、よろしく願いいたします。

○中林参事官

どうもありがとうございました。

ある意味で国と地方との意見交換といたしますか、地方ではこうなっているんだと。恐らく県庁があって、保健所があって、保健所の指導員と、そのあたりの話もありましょうから、いかにしてそうしたグループごとにきちんと情報を伝え合うかということが大切だろうなど。

もちろん国におきましても、あるいは県庁におきましても、現場を知るというのは大変重要だと思っていますので、できるだけそういう機会をつくるようにして、それについて対応できるようにしていきたいと感じたわけでございます。

それで、健食の話が少し出ましたけれども、時間が余りありませんので詳しくは説明できませんけれども、先ほどスライドで少し出しましたが、食品というのは基本的に自由なものです。基本的な考え方は、それぞれの製造業者がこうしたものを開発した、これはおいしいという形で、いろいろな宣伝文句でそれを売る。それ自体は自由な商いの活動である。

ただ、条件があるとすれば、効能とか効果をパッケージに載せる場合には必ず一定のルールに従ってください。先ほど申しましたように特定保健用食品あるいは栄養機能食品についてはきちんとしたルールがあります。それを守っていないと、当然ながら法令違反になり得るわけですので、もしそうしたものを見つけられたら保健所に言っていただければいい。場合によっては薬事法の規制にかかるかもしれない。

それ以外にも非常にグレーな部分が健康食品と称して実際に出ています。それらについては、明らかに虚偽であるとか、誇大であるとか、明らかにこれは害を及ぼすおそれがあるとか、明らかにこれは薬の宣伝だというものであれば取り締まることができるんですけども、一番最初に申し上げましたように、基本的に商品ですから、事業者がいろいろな宣伝文句で売ること自体、根っこから否定するわけにはいきませんので、そのグレーゾーンについてどうするかというのが、まさに今おっしゃったように、私どももそれについては問題意識を持っていますし、その安全性の確保をどうするか、まさにこれから検討しようとしているところでございます。

節目節目におきまして、いろいろな方々の意見を聞いていきたいと思っておりますので、そうしたものをできるだけ反映させて、安全なものが、健康食品と言われているものが本当に健康に資するものに足るように、我々も制度について検討していきたいと考えております。

若干時間が超過して、本当は最後にパネリストの方々から一言いただきたかったんですけども、余り時間がございません。もし何かございましたら、どうしてもこれは言うておきたいとか、よろしいでしょうか。

今日は少し時間が超過して申しわけございませんでした。食中毒を中心としたリスクコミュニケーションということで、こうした会を催したところ、大変たくさんの方にお集まりいただいたわけでございますし、さまざまな視点からの御意見もちょうだいすることができたと思っております。

これっきりというわけではございませんので、またこれからいろいろな機会があろうかと思っておりますので、そのときにもいろいろ御意見を寄せていただければと思います。

私から事務局の方にマイクは渡したいと思います。どうもありがとうございました。(拍手)

5. 閉 会

○司会（吉田）

どうもありがとうございました。以上をもちまして、食品に関するリスクコミュニケーションを終了させていただきたいと思います。本日は長時間にわたり御協力いただき、また貴重な御意見をいただきまして、まことにありがとうございました。

入り口におきましてアンケートの回収を行っております。今後のリスクコミュニケーションの参考とさせていただきたいと思っておりますので、御協力のほどよろしくお願いたします。また、皆様のお近くでこうした意見交換会を開催することもございますから、その際にはぜひとも御参加をお願いしたいと思います。

それでは、皆様お気をつけてお帰りください。本日はどうもありがとうございました。

(了)