

第3回山梨県食の安全・安心審議会議事録

平成25年4月25日掲載

日 時 平成25年3月25日（月）午後2時30分～4時

場 所 山梨県庁本館2階特別会議室

出席者 （敬称略）

（委員）：石川委員、石倉委員、梅本委員、大塩委員、北野委員、
田草川委員、登田委員、戸辺委員、長澤委員、中田委員、
三神委員、米山委員（50音順）

（事務局）：企画県民部理事 河野理事

消費生活安全課 前沢課長、川元総括課長補佐、小沢課長補佐、
向山主査、井筒副主査、小林職員、寺澤職員

兼務職員 衛生薬務課 小林課長補佐、農政総務課 小林主査、

畜産課 菊島課長補佐、花き農水産課 塩崎課長補佐、

林業振興課 鷹野課長補佐、スポーツ健康課 樋課長補佐

傍聴者等の数 0名

会議次第

- 1 開会
- 2 企画県民部理事あいさつ
- 3 報告事項【公開】
 - (1) 「平成25年度山梨県食品衛生監視指導計画」について
 - (2) 食品中の放射性物質に係る検査等の取り組みについて
 - (3) BSE検査に係る規格基準の改正について
 - (4) その他
- 4 閉会

概 要

1 開会 司会：消費生活安全課 川元総括課長補佐

2 企画県民部理事あいさつ

（資料確認）

3 報告事項【公開】 （進行：議長（会長））

(1) 「平成25年度山梨県食品衛生監視指導計画」について

○ 事務局から、「平成25年度山梨県食品衛生監視指導計画」について、資料1-1～1-2により説明。

○ 質疑は以下のとおり

・ ウェルシュ菌による食中毒4件の詳細について

(A 委員) 1つ教えていただきたいのですが、ウェルシュ菌の食中毒が年間4件はちょっと多いかなという気がしたんですけれども、1件は、お祭りの件でニュースにもなっていたので存じていたのですが、残りの3件はどのような状況だったのか教えていただけますか。

(議長) よろしくお願ひ致します。

(事務局) 夏祭りにつきましては、原因食品は推定ということの中で、確かカレーが推定されていました。発症者は約240～250人でした。もう一つはコーンスープが推定とされている件で、宿泊施設でした。合宿で来ていた学生さんで、発症者は126人です。いずれも利用者が大きかったので、患者数も多くなっている状況です。もう一つは、学生の合宿で自炊をした中で、カレーが推定されています。ご自分で作ったもので自分で起こしてしまった事例です。

(A 委員) ありがとうございます。

(議長) よろしゅうございましょうか。

(A 委員) はい、ありがとうございます。

(議長) はい、どうぞB委員。

・ 大量調理施設への監視指導の詳細について

(B 委員) ご説明ありがとうございました。資料の1-1の8ページの2の大量調理施設等における食品の安全性確保で、監視指導を行ないますとなっていますが、具体的には大量調理施設というのはどういう施設を今年度は予定しているのか、その施設に対してはあらかじめ通知して行かれるのか、それとも通知しないで、いわゆる抜き打ちで行くのか、その辺のことを教えていただきたいと思います。

(事務局) 昨年度の事故は仕出し弁当で、一度に大量に作っていたということから、やはり大きな患者数を出してしまったという事案であります。基本的に300食以上と書かせていただいたのは、厚生労働省が策定している大量調理施設マニュアルの中で大量調理施設は概ねの調理をしているところ、と示していますので、それを基に対象としています。いわゆるお弁当屋さんのような業者さんを中心に行なうとともに、業者ではない、集

団給食施設も対象に、再度計画的に、今までも学校関係・保育園関係・事業所関係は監視をしているところですが、その中でも特に大きい所につきましては、保健所の、食品衛生監視員と栄養士の先生とで連携をとってやっていきたいと思っています。

事前に通告をするのかというお話ですが、この辺はケースバイケースですが、通告をしないというのが基本になっています。が、保健所の方にお任せしています。そのときにその場での衛生管理を見ることが大事ですが、通告することにより、調理場をきれいに行っていることもあると思うのですが、それもきれいにしていただく事で意識付けになると思っています。

(議長) はい。ありがとうございます。 B 委員どうぞ。

(B 委員) ありがとうございます。実は、こういう事が現場の栄養士の中からあります。特に学校給食なんですけれども、調理をする方の衛生管理は学校栄養士、栄養教諭が日頃指導しており、さらに、保健所から来て頂いている食品衛生監視員や保健所の栄養指導員の指導を受けることもとても大切で効果的だと思います。しかし、その中に施設の不具合についてのご指摘もよくあります。例えば学校の場合には、調理場の面積が補助対象になっており、食材の入るところで検品をするところが、調理場の中で検品せざるを得ない場所とか、「汚染区域、非汚染区域を分けなさい」というご指導もあり、「網戸をつけなさい」とか、「換気が悪い」ということになりますと、その場で現場の栄養士や栄養教諭、栄養職員が保健所の衛生監視員から聞いた事を、まず校長先生にお伝えする。施設の改善については学校教育、市町村教育委員会へ連絡をする。

かなり現場で指導を受けたニュアンスと違ってしまって、所詮は教育委員会の方で予算措置しないと直らないものなのです。だから、そういう点では予算を組み立てる責任者や学校教育の方達にもその場に立ち会っていただいて指導を受ける事が、指導監視員にきていただくんですけども、それだけではなかなかニュアンスが伝わっていかなくて、なかなか改善されないというケースも聞いています。

たまには 1 日に何軒も回りますので、時間通りにいかない事もありますけれども、効果的な指導が行なわれるには市町村の学校教育の担当の方にも居て頂いて、そこで指導をしていただくことが効果的ではないのかなというふうに思っていますので、また何かそういうことができるようでしたらご検討をして頂ければと思います。

(議長) この件事務局の方ではよろしいでしょうか。

(事務局) ありがとうございます。今までも教育委員会を通じた中で指導を行っているところもありますので、今のご意見を踏まえた中で来年度また反映させていきたいと思えます。ありがとうございます。

(議長) 他にございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、続いて2の食品中の放射性物質に係る検査等の取り組みについてでございます。事務局のほうでご説明をよろしくお願い致します。

(2) 食品中の放射性物質に係る検査等の取り組みについて

○ 事務局から、食品中の放射性物質に係る検査等の取り組みについて、資料2-1～2-2により説明。

(議長) ありがとうございます。事務局の説明が終わりました。ご質問などございましたらお願い致します。

ないようでしたら、次に進めさせていただきます。

(3) BSE 検査に係る規格基準の改正について

○ 事務局から、BSE 検査に係る規格基準の改正について、資料3により説明。

(議長) ありがとうございます。事務局の説明が終わりました。ご質問などございましたらお願い致します。

(議長) C委員 どうぞ。

・食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められている国について

又、文章中の表記について

(C委員) 今の話なんですけれども、「食品、添加物の規格基準関係」の(2)のところの、我が国のほか以下のとおりであると書いてある「アメリカ合衆国、オランダ王国、カナダ、フランス共和国」しか書いてないですね。実際に我が国ではオーストラリアから輸入しているはずなのだろうけども、オーストラリアはこの安全な国に入らないのでしょうか。

それと、その後の(3)のところがわかりません。非常に難しい文章で、2行目の第2とあって、次にEがあって、次に4及び第3とかFとかあって、数字とアルファベットで書いてありまして、書いてある内容が全然読み取れなかったです。

(議長) 資料3の最後のページでございます。(2)が後ろに続いていますので。

(事務局) そもそも過去にオーストラリアはBSEが出ていなかったということで間違いはないと思います。

(C 委員) そうですか。ありがとうございます。

(議長) よろしいですか。それから、文章の表記の仕方が分かりにくい部分があると思うのですが。

(B 委員) 一番最後のアメリカ・オランダ・カナダ・フランスの4つは今回30ヶ月齢にすることで OIE の基準が30ヶ月齢ですから、それとの関係で輸入が30ヶ月齢でみとめられるという、今回この4つが認められたということは、前のページの参考のなかに入ってきているという理解でいいのではないかと思うのですが。

(C 委員) わかりました。

(議長) (3) のことについては何かわかりますか。

(事務局) これは、部位については、資料を別途配らせて頂きます。

(C 委員) 良いですよ。

(議長) よろしゅうございましょうか。

一番大切なことは、30ヶ月齢になったということですね。

ほかにございませんでしょうか。

4 その他

・子どもの食物アレルギーについて

(議長) 私が司会で申し上げるのは大変恐縮なのですが、子どもの安全を守る学校教育、学校健康教育の推進をはじめ、この資料全体を拝見致しますと、本当にこれ以上ないほどの食の安心安全ということについて、みんなが努力をしております。けれども、お子さんが亡くなったという事実がございます。私どもはこういう会の中で最終的に何をしても最後にお子さんの命がなくなってしまうなら何にもならないと思います。一つ知って頂きたいことのなかに、幼児教育においては、全国どこの保育所・幼稚園でも、必ず「自ら健康で安全な生活を作り出す力を養う」というのが課題となっていて、小学校に上がる前までにすでに身につけることとして求められています。

したがって、お子さんが乱暴をすとか道に飛び出すという事だけでなく、こんなアレルギーの多くなっている時代には、本当に「何を自分は食べたらいけないんだ」ということを自分自身で知っていなければならないわけです。先生が気がつかない、給食の方が気が付かない、学校の配慮がどうではなくて、そういうことを本当に徹底していくという

ことも、食の安全安心ということにとって大切なことではないかと思います。

この間の死亡事故では、「ちょっとほしかった」ということなんですけれども、アレルギーのあるお子さんに、食べる前に「先生これ入ってない？」ということ聞きなさい、ということをもうちょっと徹底していたら防げたと思います。何が原因か判明したとしても命がなくなったんだったら仕方ないわけです。「アレルギー時代に自ら健康で安全な生活を作り出す力を養う」という教育目標の徹底も食の安全・安心の大切な取り組みとして一緒に見直したら良いのではないかというように思います。

大変余計なことではございますが、「その他」のところ一言申し上げさせて頂きました。大変失礼致します。

なにか他にございましたら。

(議長) どうぞ。B 委員。

(B 委員) 食物アレルギーのことですが、我々の栄養士会でも年間 14~15 コマの食品学習研修会を行っているんですけれども、食物アレルギーの専門員の先生にご講演をいただきまして、その先生には 3 年前にも講演を頂いたんですけれども、今回の講演では、「皆さん方に 3 年前に言ったことかなり嘘がありました」というふうにお話がありました。「嘘があったという意味は、新しい治験が出てきたので 3 年前に言ったことを訂正します。」ということがあるぐらい、食物アレルギーについてはかなり色々と情報が変わってきます。

我々も新しい情報を栄養士・管理栄養士に周知して給食施設の調理に携わっていかねければという風に思っています。先ほど議長さんからお話しもありましたが、ある町は、1000 食以上の学校給食、センター方式をやっているんですけれども、その町で、20 人以上アレルギー対応の子どもがいるらしいです。こういう事故もあつたからなのか、専門の管理する栄養士を募集したいという話だったのですが、食物アレルギーを専門にやるという応募をかけたらば、応募がないんです。それくらい専門的で、しかも正規採用でないものから、なおさら、対応するのにも真剣になっています。

議長さんのお話にもありましたけれども、小学校以外にも、保育所からそういう対応をそれぞれやっていますので、新しい情報というのは、それぞれの対応を誤らないように勉強していかなければならないということ、我々も努力していくところであります。

(議長) ありがとうございます。他に何かございますでしょうか。

よろしゅうございましょうか。

4 閉会