

## 令和4年度 第1回石川県食品安全安心対策懇話会 結果概要

- 1 日時：令和4年10月17日（月）14：00～15：30
- 2 場所：県庁行政庁舎11階 1109会議室
- 3 委員の出席：15名中10名
- 4 議事
  - (1) 視察報告「生食材の安全性確保に向けた取組み」（食品安全対策室）
    - ・オネスト津幡センター（流通施設）
    - ・カジマートみなみ店（加工・販売施設）
  - (2) 意見交換
  - (3) 各課から報告事項
    - ・食中毒の発生状況について（薬事衛生課）
    - ・食品表示に関する相談対応について（食品安全対策室）
  - (4) その他

### 【意見交換の概要】

（座長）

視察報告について株式会社鍛冶商店さんから補足がありましたらお願いいたします。

（視察先 代表）

弊社スーパーマーケットでは、「自然、安全、健康、美味」この4つに合致する商品かどうかを見極め、お買い物を楽しんでいただける環境を提供したいという想いでやっております。

先日、視察していただいた「みなみ店」は、非常に古い店舗ですが、できるだけ清潔を保ちながら、HACCPの基準に合致するようにしているところでございます。

（視察先 精肉担当）

本人の体調、体温、爪などをチェックして記入する、発熱とか体調の悪い方は事前に連絡いただいて休んでいただく等、体調管理の徹底を行っています。店舗が古いので、いかに衛生対策を徹底していくか、今ある現状でできる清潔を考えながら日々作業をしています。

その他、生食用を下さいという依頼はありますが、一切それはお断りしております。鶏肉は一番細菌があるので、特に鶏肉は必ず別のまな板、包丁を使うよ

うに常に心がけています。

(座長)

食中毒の事例は不顕性感染といって、症状の出していない従業員が感染を広げてしまうケースが多くありますので、従業員の方の健康管理をしていただくことは、理に適ったことだと思います。

精肉関係ですと、カンピロバクターが大きな問題でして、よく焼き鳥店でカンピロバクターが原因の食中毒がおきています。

テレビで焼き鳥店が「うちの鶏肉は鮮度がいいので食中毒をおこしません」と言っているのを見ましたが、カンピロバクターは鮮度がいいほど元気にいる、微好気性細菌ですので、「鮮度がいいから食中毒をおこしません」ということ自体間違っていることとなります。そのため、しっかり加熱することが大事になってきます。

(視察先 鮮魚担当)

鮮魚部門も当たり前の衛生管理をコツコツ積み重ねていくことが大事だと思っております。出勤時には保健所の指示通りの衛生管理、必ず手を二度洗いするなどあたりまえにやっています。

資料1の15ページ目、アニサキスについて補足があります。24時間冷凍と書いてありますが、24時間冷凍室に入れておけば良いわけではなく、完全に凍ってから24時間なので、弊社では40時間以上冷凍室に入れていることを補足させていただきます。

(視察先 青果担当)

青果部門から補足はございません。

(座長)

続きまして、視察に行かれた皆様で、お気づきの点ございましたら追加でご意見をお願いします。

(委員)

視察日が7月終わりの気温が36度くらいある午前中で、とても暑い日でした。9時から11時過ぎにかけて、オネスト津幡センターさんの方で庫内の温度が零度とか-25度、外の温度は35度で、温度差のあるところを短時間とはいえ、入ったり出たりした後に、カジマートさんに移って、バックヤードの温度管理されている部屋を出たり入ったりして、終わった後、結構体力的に消耗した感が強く

て、食品の鮮度管理も大事ですけど、ここでお仕事をされている人達の体調管理も大事だな、と感じました。

カジマートさんのバックヤードを見せていただき、精肉、鮮魚、青果それぞれのチーフの方のお話を伺いましたが、自分たちの取り組みに対する自信、関わっている仕事への責任感があって、頼もしく感じました。

その際、若い社員が少ない、という課題をお聞きしましたがけれども、カジマートさんのデザート部門では若い社員がすごく楽しそうに働いていらっしやったので、職員がそういう姿勢で働ける職場って魅力的だなって感じました。

(座長)

私も大学で食品衛生、食品管理、品質管理の講義をしています、その中で従業員教育も重要ということも話したり、さまざまな事例等を話したりして、心づもりをしっかりと整えたうえで品質管理の仕事に務めてほしい、ということをお話しております。

オネスト津幡センターでは資料1のスライド4のとおり、食品別の保管をしっかりと分けてしてはいましたが、これはすごく重要なことで、精肉と水産物を一緒にすると、それぞれに付いている病原菌が移ってしまって二次汚染、クロスコンタミネーションがよくあつたりします。

私、海外へ調査に行ったりしますが、日本では考えられないような食品管理をされていて、スーパーマーケットなら日本とそんなに変わらないんですけど、ウエットマーケットは全然考え方が違うので、お肉の横で野菜、魚を売っていたりとか、その飛び散った水が野菜にかかって、クロスコンタミネーションしたりしていて、食中毒の発生状況もかなり高くなります。ですので、しっかりと食品別の管理、流通をしていただけるのは、食の安全安心を考えたときに、すごく重要だなって改めて感じております。

あと、先ほど説明にもありましたが温度管理が重要になっていまして、1番条件が厳しい7月下旬で36度を超えているなか、冷凍室を見せていただき、それぞれ温度管理が徹底されていた、と感じております。

(委員)

バックヤードは中と外の間にあつて、外気も入れれば虫も入ってきますよね、虫対策についてお伺いしたいです。

それと、防虫剤の安全性について聞きたいのですが、いかがでしょうか。

(視察先 代表)

店頭、部門によって、対応が全然違いますが、基本的にはバックヤードのドア

は必要なとき以外は閉める、さらにそれぞれの部門には、光で虫を集めてバチッと殺す装置と粘着式の物と二段構えです。

後は定期的に専門業者による薬剤散布を夜間に行い、翌朝にその薬剤が残らないようにしています。

その他、次亜塩素酸の噴霧を食品製造の所で行っています。

(座長)

ただ今の視察報告について、追加の意見等がありましたが、他の委員の皆様からご質問等ございましたら、よろしく願いいたします。

(委員)

オネスト津幡センターさんから食材を4層と2層のコンテナカバーでカジマートさんの方へ配送されているとお聞きしましたが、4層と2層の理由付けとして、実際に流通の間の温度変化を検証しているのかどうかを聞きたいのと、スーパーさんは、ものすごく食材をたくさん扱われていると思いますが、アレルギーの管理をどうしているか、お聞きたいです。

(視察先 代表)

コンテナは店舗内で一時保管しますが、そこが冷蔵室ではないことの方が多く、店内の通路に置いた状態で、そこから直接品物出したりすることもあるので、いちいち冷蔵庫に取りに行くのではなく、効率的な品出しができるように入る食材によってコンテナカバーは使い分けています。

食品表示については、弊社では各部門の各店のチーフ、店長クラスには食品表示検定の初級から取っていただくようにしています。

アレルギー対象の物質がどんどん増えていって今28種類ですかね、とても人の手で表示は難しいので、食材として仕入れる商品はすべて仕入れ先業者からデータをいただいております。どういう添加物、アレルギーがあるかエクセルシートでいただいている、これは全国共通のような様式になってはいますが、それをコンピューターで取り込み、一括表示を行っています。以前ですと、手作業で記入していたものを、今は漏れがないよう機械でやっております。

(座長)

私も大学で講義している時に、アレルギーの特定原材料と特定原材料に準ずる物は、最初の頃25品目でしたが、だんだん数が増えて、今は28品目くらいだと思いますけれど、先日東京の学会に出た際に、クルミの扱いをどうするかという話も出ていましたので、状況に応じて減ることはなく、増えていくことになる

ので、先ほどおっしゃっていた通り現場の責任者は情報のアップデートが必要になってくると思います。

また、仰っていたように手作業はミスが出てきます。アレルギーの場合は重篤な症状を抱えている方がいるので、ミスして「すみません」じゃ許されないことがあるので、なるべく人のミスを減らすため、ダブルチェックを含めて自動化されているのは、いい試みだと思います。

今の内容に追加で質問させていただきますが、カジマートさんでは惣菜を結構作られていると思いますが、その際に原材料、加工食品がわからなくなる問題があったりしますが、そうならないように気をつけていることがあれば教えてください。

(視察先 代表)

同一の店内で製造・販売する場合、栄養成分表示は必要ありませんが、他店に出荷する場合は一番厳しく、全ての表示が入っていないといけないので、当日作って出すことは無くなりました。

最短で翌日には出せませんが、まず表示が完成して値段を考えてから出すため、少なくとも3、4日かけています。

(委員)

お話のなかで HACCP の基準に合うようにされた、とありましたが、具体的にはどういうことをされたのか教えていただきたいと思います。

その結果、HACCP の基準に合致すると衛生的にうまくいったことがあれば教えていただきたいと思います。

(座長)

2021年6月から HACCP が制度化されましたが、ここ最近の話なので、どういうふうに変えられた、工夫された、いいことがあったか等あれば教えていただけますでしょうか。

(視察先 代表)

本来の HACCP に完全に合致させるには建物を立て直さなければいけません。入口からワンウェイで温度管理、異物管理、製造部分での管理、資材での管理、出口の管理など、食品工場を対象に作られた制度だと理解していますが、それをスーパーマーケットに当てはめるとなると非常に難しい。

全国のスーパーマーケットの業界団体がそれぞれの部門で気を付けるべきことや指標を定めてくれたので、それを履行しています。

主に温度管理、入荷からの流れをチェックするっていうことで、例えば精肉はどのようになっていますか。

(視察先 精肉担当)

精肉は伝票を基に何月何日に仕入れたものを何月何日までに使い切るっていうのを管理しています。

あとは、とにかく徹底した衛生管理、体調管理と各冷蔵庫の温度管理の記録をつけています。まだ、データ上には残していませんが、月ごとに分けて管理しています。

(座長)

HACCP の制度化が実施されて、一番大事なのは現場の意識になってくるのではないかな、と思います。継続していただくのは人の習慣を考えると、難しいところがあると思いますが、日々意識していただいて、健康管理、長期的な衛生管理をしていただければと思います。

(委員)

温度管理がかなり神経を使われたところだと思いますが、医薬品でも温度管理がキーになっていて、業界の方は頭もお金も使うことになったのですが、食品の温度管理は厳しいのでしょうか。

医薬品だと、倉庫の中のどこの温度が高い、低いのかを調べ、定期的に温度をモニタリングしています。

食品の場合は、温度マッピング、温度モニタリングはどのくらい厳格にやっているのでしょうか。

食品と薬品は同じである必要はないと思っていますが、医薬品では1つの大きなミッションなので、食品の HACCP ではどのくらいご負担になっているのか伺いたいと思います。

(視察先 代表)

食品の冷蔵庫はプレハブ型の冷蔵庫で、現状、温度計は1箇所です。四隅とかにつける等、細かい管理はしていません。

バックヤードと違って、売り場のショーケースは時間ごとにチェックして記入しており、これは全国どこのスーパーでもやっていると思います。

冷蔵庫以外には、店内温度もかなり影響しておりまして、スーパー入って寒いと感じられる方も最近多いと思いますが、出来るだけ高温にならないように、これはかなりエネルギー使っております。電気代、ガス代かかっております。

(座長)

オネスト津幡センターでは工夫している面もありまして、冷蔵庫の出入口に透明のシートをつけて、冷気が外に逃げないように、現場で出来る限りの工夫をして、温度管理を徹底しておりました。

(委員)

2つ質問させてください。

今いただいた資料1の12～14ページで各部門の作業風景がうつっていますが、生食に関しての話ではないのですが、異物混入について注意されていることがあれば、教えていただきたいのが1点目です。

それから、HACCPの制度化で、加熱素材に関してしっかりと加熱し、計画を立てて記録することとなっていますが、おそらく各部門で各記録書類が増えていると思いますが加熱温度の確認方法ですとか、記録書類の管理っていうのを、もしよろしければ教えていただければと思います。

(視察先 代表)

惣菜の加熱商品は、針型のもので芯温を測っています。これは HACCP 始まる前からやっていることですが、最新の機械は入れておりません。

一時、パンの中に針が入っていたという事件が続いていたと思いますが、金属探知機もいろいろありまして、ベルトコンベア式になりますと数百万～数千万かかります。簡易的な棒型のもので、あまり精度がよくないということで、現状カジマートの惣菜では金属探知機はいれておりません。目視と注意によってやっております。その他、外部からの異物については、目視で気を付ける以外の何か機械的な取組みはしておりません

記録書類は部門での保管としております。特に店舗の事務所で一元管理とか、本部に送るとかはしておりません。

(座長)

紙ベースで管理されているということですかね。

(視察先 代表)

はい。

(座長)

先週、東京の食品の展示会に行った際、書類は全てタブレットで管理するシス

テムがありまして、主に大手企業が導入しているようでした。

(委員)

異物混入対策について、何か持ち込み禁止のものを決めているとか、されているのではないのでしょうか。

(視察先 代表)

惣菜ですと、金属類のたわしは使ってははいけませんとか、業界団体が決めた基準のとおりに行っております。

(座長)

これまであった問題は全て網羅できるように取組んでいるということですね。

(視察先 代表)

はい。

(座長)

後で薬事衛生課から報告があがるかと思いますが、2021年の食中毒統計では、昨年の事例数が717、患者数が1万1080人で例年より減っていて、2020年のコロナの緊急事態宣言による外出制限で、だいぶ減ったところもあるんでしょうが、内訳がだいぶかわってしまっていて、事例数の半分が寄生虫であるアニサキスによるもので、ここ10年、20年で状況がかわってきております。

鮮魚担当の方にお聞きしたいのですが、ここ数年、10年でアニサキスについて現場で何か感じるものがあれば教えていただけますでしょうか。

(視察先 鮮魚担当)

現場ではあまりアニサキスが増えた感覚はないですが、イワシ、サンマとかの青魚が海水温の上昇によって、身が今までと少し違う感じはします。それが原因で寄生虫が付きやすくなった気がします。タラとか今までいたものについては、あまり変わっていないと思います。

一説にはクジラが増えたから寄生虫が増えたっていう情報もありますし、一概には言えませんが、私を感じるのはそのようなところです。

(座長)

私も色々話を聞きますが、はっきりとした原因はわかっていないんですね。

アニサキスの生活環にクジラが関係しますので、その影響っていうのも聞

きます。

あとは、流通形態がかなり整備され、凍らさなくても鮮魚として流通できるようになったことが要因だと聞きます。

昔はサンマと言えば焼いて食べることが当たり前だったのですが、最近では鮮度の良いものであれば刺身、寿司で売られていたり、食べ方や食習慣が変わったことも影響しているのかなって思います。

また、消費者がしっかり理解して、賢く対策を立てて食べるようにする必要があります。

(委員)

アニサキスの関係で、今年 NHK やテレビ朝日の特集でアニサキスが取り上げられておりました。

国立感染症研究所では年間2万人以上アニサキスの患者が上がっているのではないかと推定もされていて、統計で出ているのは厚生労働省に報告が上がった数なので、実際はその100倍はいるのではないかと、とも言われています。

ところが嬉しいことに、アニサキスを殺虫する装置を今開発中で、マスコミの受け売りですけれども、熊本大学がパルスパワーで感電死させる装置を開発されており、うまくいっているということですが大きな装置なので、まだ現場には届いていませんが、早く魚屋や卸元で使えるようになるといいな、と思っています。

前から私も気にしていて、この会でも県で頑張ってくださいとお願いしていましたが、進んでいるとわかりまして、県の方には引き続き、関心をもってアニサキスの防止に努めていただきたいと思っています。

(座長)

事例数は348、患者数は368とあがっていましたが、木村先生おっしゃったように診療数から数がだされていて、氷山の一角しか報告されていないということを認識しておく必要があります。

実際、食中毒自体が1万人、2万人とあがっていますが、実際はその100倍くらい出ているだろうと言われていいますので、数が少ないから大丈夫というわけではなくて、数が上がっているのは氷山の一角なので、食品を取扱う者はしっかり衛生管理を徹底するっていうのがこれからも大事なかなと感じております。

(委員)

寄生虫のカテゴリーでクドアのことですけれども、これも24時間冷凍で死滅しますか。

天然だけではなく、養殖でも出ているのではないかと、言われていますけれども、ここまでくると目視で発見するのは困難でしょうから、鮮魚担当の方はリスク込みで作業されているのではないのかなと思っていますが、クドアについて何か知っている情報があれば教えていただけますでしょうか。

(鮮魚担当)

目で見える寄生虫もありますが、身質がおかしいな、と感じたら、私どもは思いきりその周辺を切る、もしくは廃棄しております。

薄腹のところに寄生虫がよくいるので、今まではギリギリ削いでいたところを最近は結構深くまで切るようになりました。

(座長)

クドアの対策として、流通段階で遺伝子検査と顕微鏡で確認をしていて、基本的に養殖ではほとんど出てこなかったはずですが。天然ものは特に山口県の下関から入ってくる隣国からの輸入物が原因となることが多く、統計をみていると9～10月からクドアの患者が増えてきていると思いますが、流通が変わると状況もかわってくると思いますが、基本的には冷凍して食べることで防ぐ、減らすことができると思います。

## 【各課報告事項に関する意見交換の概要】

(座長)

石川県の食中毒発生状況と全国の食中毒の傾向を教えてくださいましたが、私が研究を始めた1999年の時は腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌が多く、今出たようなアニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスはほとんどなくて、人の食習慣や食べ方で傾向が変わるので、適宜、県からも消費者に情報提供して、注意点や調理方法を認識していただくことが大事だと思います。

(委員)

資料2「月別食中毒発生状況」のグラフで、食中毒防止月間を7月か8月に実施していたと思いますが、食中毒の発生が多いのは2月～3月なので、食中毒防止月間を年度が変わってからも設けた方がいいのではと思いますが、いかがでしょうか。

(事務局)

食中毒防止月間は全国一斉で8月に食中毒に対する認識を深める、という意味も含めて実施している取組みです。

冬にかけて発生数が増えているのはノロウイルスの関係もあるかと思いますが、こちらは年末一斉ということで12月に対策をたてています。

その他、つい先日、アニサキスの注意喚起を行ったところでございます。今後も状況を鑑みながら必要に応じて対応をとっていきたいと思います。

(座長)

交通安全月間とかもあります、その月だけ事故が無いかと言ったらそういうわけではなく、年間を通してありますが、ずっと呼び掛けていると効果が薄くなってきますので、効果的なタイミングでの情報提供が求められると思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

(委員)

青魚の身質について、海水温の上昇と身質って何か関係があるとか、論文があるとか、なにか情報があれば教えてくださいませんか。

(視察先 鮮魚担当)

10年ほど前はサバを握りしめても大丈夫な身質だったのですが、今は千葉県産、宮城県産をぎゅっと握りしめると、ぐだっとなってしまいますので、学術的な

根拠は聞いたことないのですが、現場の感覚としては海水温が上がると、陸から上がった時点でふやけているような状態になっている、鮮度が落ちていると感じます。

(座長)

水産関係までは把握していないので、今後、学んでいきたいと思います。