

令和6年度第1回 食品安全推進県民会議

(1) 紅麴について

	質問事項	回答
1	健康被害の情報提供の義務化についてですが、「事業者(届出者)は、健康被害と疑われる情報を収集し、」について具体的にどの様な行動が求められているのかを教えてください	<p>情報提供の義務化については制度の改正が予定されていますが、情報の収集について制度の改正があるかは不明です。現在のガイドラインでは「食品によって発生した健康被害を消費者、医療従事者等からの連絡を受けるための体制を整える。なお、その窓口は国内に設置し、適切な日本語で対応ができる者を置くこととする。」とされています。</p> <p>なお、よくある事例としては製品に関する相談窓口を設置し、相談窓口の電話番号やメールアドレスを製品に記載する等の対応があるかと思えます。</p>
2	機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置についてですが、GMP遵守については第三者認証機関による認定が必要なのでしょうか。もしくはGMP要件に基づく自主的な製造管理体制でも消費者庁の立入検査等でGMP遵守と認めていただけるのでしょうか。	<p>また、認定を必要とするかについては、現在のガイドラインでは、以下のようにされています。</p> <p>「機能性表示食品の届出に当たっては、生産・製造における衛生管理及び品質管理の観点から、以下の資料に基づき、安全性の確保を説明する。</p> <p>(i) 生産・製造及び品質管理の体制に関する事項 (ii) 食品中の機能性関与成分等の分析に関する事項</p> <p>この項目において示した生産・製造及び品質管理の体制については、構築されていなければ機能性の表示ができないというのではなく、構築の有無を明らかにし、消費者の食品の選択に資する情報と位置付けるものである。」</p> <p>その上で、第三者認証機関による認定については、認定を取得している場合と取得していない場合とでは届出に記載する内容が異なっています。</p> <p>詳細については、消費者庁がQ&A等を作成する予定としていますので、消費者庁からの通知等をお待ちください。</p>
3	今後の制度改正の内容についてでしたが、これを受けて大分県として何か活動する予定はありますか？また、更なる検討課題にもありますが、今後、機能性表示食品以外の食品に関しての規制のあり方等も変化していく可能性が高いのでしょうか？	<p>保健所に問い合わせがあった方については、製品回収や医療機関への受診を案内しております。紅麴製品については連日テレビや新聞での報道がされていたため重ねての周知は行わず、県内で健康被害の疑われる患者が発生した場合にホームページでその人数を公表しています。</p>
4	製品回収や健康被害者の医療機関への受診について、HP以外の方法で県民に周知しているか？このサプリを使う年代の県民に対してインターネットだけの周知では不十分ではないか。機能性食品表示制度の対応について、製造業者向けにセミナーなど実施する計画はあるか？セミナー等で周知することが必要ではないか。	<p>また、機能性食品表示制度については、県を經由せず直接消費者庁へ届出る制度となっているため、今のところセミナー開催の計画はありませんが、消費者庁と連携して制度の周知等を図っていきます。</p> <p>機能性表示食品以外への食品に関しては、今回の改正で特定保健用食品も同様に改正する話となっています。今後の規制のあり方がどうなるかは不明ですが、変化に対応できるよう注視してまいります。</p>
5	紅麴サプリについて、弊社の職員が健康診断でひっかかり、通院するほどではないため小林製薬の名前等を信じ数ヶ月服用していた者がいた。国の方で制度を整備するとのことだが、こういった問題が起きないよう対応をお願いしたい。	<p>特殊な錠剤という形ではあるが、分類としては食品になるので保健所も立ち入り等を行っていきたくと考えています。</p>

(2) 食中毒について

	質問事項	回答
6	<p>令和6年大分県で発生したヒラメに寄生するクドアでの食中毒についてですが、今年度高頻度で発生した原因とこれまでの対策及び今後の対応について教えてください。</p>	<p>クドアでの食中毒が発生した際、ヒラメの遡り調査を行っていますが、ヒラメは活魚のまま流通する形態がほとんどであり、遡り調査が困難な場合があります。例えば、天然のヒラメと養殖のヒラメとが原因として疑われる場合は、消費者を守るため、養殖ヒラメについて水産部局と連携し、ヒラメの出荷自粛の要請と検査を行い、クドアが陰性であることを確かめています。養殖ヒラメについては、ガイドラインに沿って、対策を続けているところです。</p> <p>天然ヒラメについては、アニサキスと違いクドア寄生の有無が目視ではわからなく有効な対策がとりづらいため、課題となっているところです。</p>
7	<p>クドア食中毒について R6-1とR5-8は同じ飲食店か。R6-3とR6-4は同じ飲食店か。 事案を発生させたヒラメを養殖している養殖業者は大分県内か、県外か。大分県内の養殖業者であれば、p6とp7のガイドラインを遵守するように徹底してほしい。 p8に示された目標値「飲食店0」を達成するためにはクドアの撲滅は必須である。 R6はすでに目標値0が達成されていない。県の取組としてどのような事業等を行ってクドア0を目指すのかについてお伺いしたい。</p>	<p>R6-1とR5-8は同じ飲食店で発生しています。</p> <p>また、遡り調査で大分県内の養殖業者が疑われる場合もありましたが、同一ロットのヒラメを検査し、陰性を確認しております。ガイドラインも本年4月に改訂を行い、説明会の開催や遵守の指導を行っているところです。</p> <p>長期総合計画では食中毒の発生0を目指していますが、ここでは飲食店等が手洗いや殺菌の徹底により防ぐことの出来る、細菌やウイルスによる食中毒の発生0を目指しています。</p> <p>養殖ヒラメについてはガイドラインの遵守を通じてクドア対策を引き続き行いますが、天然ヒラメについては課題となっているところです。</p>
8	<p>ノロウイルスと黄色ブドウ球菌食中毒について これらは調理者の衛生管理が不十分であることが原因であることが多いと思われる。 つい先頃、ウナギ弁当の黄色ブドウ球菌食中毒が問題になったが、調理者の衛生管理感覚が不十分であったことも要因の一つであると思われる。 これらをふまえて、調理者の衛生管理を一層確かなものにするための県が考える施策等をお伺いしたい。</p>	<p>調理者の衛生管理感覚をよいものにするためには、衛生教育が重要です。これまで、衛生講習会や食中毒注意報の発令等で衛生に関する情報を届けてはいますが、届きにくい人に向けての対策が必要と考えています。</p>
9	<p>食中毒の発生場所について 大分県中部から北部にかけての発生が目立つ一方、県南部、県西部や豊肥地区はきわめて少ない。 大分市は人口が多いので発生件数が多いことは理解できるが、県南部等での発生が少ない理由は何か考えられるか。理由として食中毒予防に対する意識が高いことが挙げられることを期待するが、予防意識が高いようであれば、実施されている食中毒予防に関する取組を全県に波及させることが有効ではないか。</p>	<p>県南部等での発生が少ない明確な理由はわかりません。</p> <p>食中毒事件については食中毒事件録として毎年まとめています。病因物質別や保健所別の食中毒発生状況等がありますので、人口や施設数で比較したり、地域毎の食中毒の特性がないか等を比較するためのデータとし、よりよい食中毒予防につなげていきます。</p>
10	<p>消費者は作業工程等を見おろさず、商品を信頼して購入している。そういった商品で食中毒が起きるのは裏切られていると感じられるため、衛生管理や調理工程等の指導をして欲しい。</p>	<p>今年度の取組として、大手スーパーと連携しバックヤードツアーを行い、衛生管理や調理工程の場を見てもらいました。そういった取組を通じ、食の安心につなげていきたいと考えています。</p>
11	<p>湧水がノロウイルスに汚染されていた件について、ノロウイルス自体は細菌と違って自身で増えることは出来ない。様々な汚染が考えられると思うが、例えば蛇口や器具の汚染はなかったのか？ クドア食中毒について、ヒラメが疑われる場合には出荷自粛とあるが、再開はどのようにしている？ アニサキス食中毒について、酢で締めたなら大丈夫との間違った認識があるのでは？また、ブラックライトは鮮魚店等で積極的に活用してもらおうことを考えているのか。</p>	<p>湧水の汚染原因については、現在調査中です。</p> <p>クドアに汚染されている疑いのある場合、疑われるロットを水産研究部で検査し、陰性を確認した上で出荷を再開しています。</p> <p>一部の鮮魚店では既にブラックライトを使っています。食中毒予防の一つの手段として活用してもらいたいし、正しい知識の啓発も行っています。</p>

(3) 食品の回収について

	質問事項	回答
12	大分県内の製造業者による事案はどれか。大分県内業者による事案の回収理由に頻度の高いものがあったら、そのことについて製造業者への啓発活動を行うことが必要であると考え。	回収事例は、全て県内に事業者によるものです。表示間違いによる回収も多いため、講習会等で事例を紹介し、啓発を行っています。
13	1年のうちに同一企業で、ほぼ同一の内容で回収命令、というのはあまり例がないように感じますが、今回の件を受けて根本的な解決が確実にできているのでしょうか？ 企業のホームページでは、回収の内容も一切記載が無く(すでに削除されているのかもしれませんが)、逆に、ある飲食店のX(旧ツイッター)では「製造元、外部機関、保健所による厳しいトリプル検査で安全性が確認されています。」といった表現が使用されています。(2024年7月の記事)2度の回収として業界紙などにも記載され、他県の方から、大分大丈夫？といったお言葉もいただきました。2度と起らないよう、根本的な解決ができることを期待します。	解決に向け、管轄の北部保健所が指導を行っているところです。現在当該製品の製造を一旦中止し、製品の加熱条件の設定やその検証を確認する予定としています。

(4) 長期総合計画について

	質問事項	回答
14	魅力ある地域の食文化の次世代への継承と活用についてですが、大分県の食文化と「発酵」とは密接な関係があります。魅力ある地域の食文化にはその意味合いも含まれているという認識でよろしかったでしょうか。	もちろん含まれます。
15	主な取組のそれぞれについて、取組もうとしている活動例を具体的に聞かせてほしい。 予算はどの程度のものと考えているか。その予算額はこれまでの予算額と比べて増やす予定か、減らす予定か。 指標「月に1回以上食育に取り組む小・中学校の割合」については、夏休みや冬休み等があり、実施できないまたは実施困難な月もあると考えられる。また、栄養教諭が県内のすべての小中学校に配置されていないことから、「年に12回以上」としてもよいのではないか。年に12回以上とすることによって、地域の特性に応じた食育を集中的に実施する時期を設けることが可能になるのではないかとと思われる。	主な取組や予算については、現時点では未定のためお答えできませんが、いただいたご意見を取組に反映させ、食中毒予防につなげてまいります。 食育は継続して行うことが重要であり、市町村教育委員会が毎月19日の「食育の日」を目安に取り組むよう各学校へ指導しているところです。実施校も年々増加しており、長期休暇を考慮しても実施可能な目標であると考えています。また、栄養教諭が不在な学校においても毎月取り組めるよう給食担当教諭との連携を進めていきます。
16	自主管理の推進でHACCPフォローアップ事業について、HACCPのフォローアップは大事なことだと考えている。今後継続していく場合、ポイントを教えて欲しい。 弊社(畜産公社)ではISO22000を導入しているが、導入後にいかに運用していくかが重要。導入後のフォローアップも重要なので、引き続き行って欲しい。	今年度3年目の事業になりますが、引き続き、科学的根拠に基づく事業者の指導等を行っていきます。来年度の事業については、現在協議中ですが、重点を押さえた事業としていきたいと考えています。

(5) その他

17	令和5年度食品衛生監視指導結果の検査実施結果について、わかりやすい表記方法をすることで、消費者の不安も払拭されると思う。	消費者の不安を払拭するため、検査数と違反数等、わかりやすい表記を行ってまいります。
----	--	---