

(1) 食中毒発生状況について

	質問事項	回答	担当課
1	令和7年も引き続きクダアによる食中毒が発生しています。令和6年度に計画した対策の効果の検証結果や問題点、今後の課題、今後の対策等について現時点での検討状況あるいは今後の方向性についてお聴かせください。	今年発生しているヒラメの喫食を原因とするクダア食中毒事案については、遡り調査の結果、いずれも天然ヒラメによるものでした。養殖ヒラメについては、県が定める「クダア対策ガイドライン」を生産者の皆様に遵守していただくことで対策を継続しますが、天然ヒラメについては現状未然に防ぐ手だてがなく、その効果的な対策が課題となっているところ です。一般にヒラメのクダアの対策としては、上記生産段階の対策に加え、-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加熱により病原性が失われることが確認されていることから、一度凍結したのちに喫食したり、加熱調理することにより食中毒は防止できると考えられています。今年度のクダアによる食中毒事件については、現時点で1件ですが、今後も引き続き、生産者、飲食関係事業者の方への講習会等の機会を活用し、対策の徹底を周知してまいります。	
2	今年の2月に佐伯市のヒラメの養殖場を視察したのクダア対策がイドラインへの受け止めや反応はどうか？また、多発する天然ヒラメのクダア対策について、県としてどのようなことに取り組んでいくか。 対策が十分講じられ、大分の天然ヒラメを原因とするクダア食中毒の発生がなくなれば、「大分県のヒラメが安全」等、他の地域産との差別化が図れるのではないかと。	ヒラメ食中毒防止ガイドラインについてはH24に発行した。大分県の養殖業者は約30名ほどいるが、ガイドラインを遵守して養殖するという意識は十分徹底されています。ガイドラインでも、養殖業者が最初の種苗購入時に種苗自体が感染していないことを検査することが重要と記載しており、養殖業者が種苗販売業者に種苗が感染していないことの証明書を求めるようにしています。また、種苗購入後も、水産研究試験場に持ち込んで検査してもらうなど、ダブルチェックの体制を整えているところです。食中毒事案の遡り調査の結果、天然海域でのクダア感染ヒラメが発生していることは承知していますが、生産段階での対策が難しいのが現状です。県としても、喫食時のクダア対策法である、「冷凍」や「加熱」を飲食店等事業者に周知していきます。	食品・生活衛生課 水産振興課 漁業管理課
3	今年度のクダア食中毒事案については、販売店での事案が増えているように見受けられる。販売店での対策として、先程の説明であったブラックライトのように、目視で確認できるような良いツールはないのか？ 天然の新鮮なヒラメは刺身で喫食したいというニーズが多いと思う。加熱や冷凍が対策なのはわかるが、商品としてのうま味を消す行為にもなる。販売店もその対策を広報しながらしないのか？そのような販売店の立場と消費者の健康とを考慮し、今後の広報についてどのように考えていくか？	クダアについては、提供前に簡単に確認する方法が無いのが現状です。確認法も顕微鏡やイムノクロマト法等で検査したり、PCR法で遺伝子を検出する方法が一般となります。生食の嗜好についても一番の課題であり、せっかく天然物で仕入れたヒラメを冷凍や加熱することは販売店や飲食店等も抵抗があるのが実情です。そこはどう危険性を伝えていかが今後の課題となっています。また、天然物についても、クダアの寄生率がそこまで高くないということも危険性の周知を難しくしている要因です。	
4	現状の中で飲食店が原因となった際に、クダアの場合肉眼でも見えず、寄生率も非常に低い、新鮮なものを扱っているのに、発生した場合については、食中毒になったからといって、責任を負うのは厳しいのでは？	クダアについてはそのような背景があり、事業者側に瑕疵が無い場合は、大分県では営業停止等の処分は行っていません。ただし、食中毒原因施設として計上はされます。この対応は、全国一律の取り扱いというわけではなく処分する自治体・しない自治体の割合は半々程度となっています。	食品・生活衛生課
5	アニサキス食中毒発生状況について、令和6年の全国食中毒発生件数1037件のうち、アニサキスが330件と最も多く、県内でも令和4年、5年と多数発生していましたが、令和6年と令和7年(7月22日現在)は県内発生件数がゼロとなっています。アニサキス食中毒対策として強化している対策があれば、教えてください。	県内のアニサキス食中毒対策としては、県HPでの注意喚起をはじめ、講習会等での事業者の方々への啓発や、県内6保健所に目視確認用のブラックライト照射機器を配備し、スーパー等の監視指導の際に活用しているところです。引き続き様々な機会を通じて、事業者及び消費者双方に向けて、基本的な対策の目視確認の徹底や冷凍・加熱を周知していきます。	食品・生活衛生課
6	アニサキスの発生件数は全国で増加しているなか、大分県は2年連続0件と対策の効果がでていていると感じる。 目視確認は限界があり、ブラックライトについても非常に効果があると考えている。 ブラックライト利用の啓発については積極的に行っているか？ 前々回の会議で委員から「釣具屋」等で安価にブラックライトを購入できるとの発言があった。そういったケースを広めていけば一般的にも拡がっていきやすいのではないかと考える。	営業者への講習会等でクダアの食中毒事案と併せて啓発しているところです。これから徐々にブラックライトの使用が浸透してほしいと考えています。 また、一部の店舗では、すでに自主的な使用が始まっていると聞いています。 安価なものでも十分効果があることから、そのような機器でも対策が可能であることを引き続き啓発していきたいと考えます。	食品・生活衛生課
7	県内でのサルモネラ・ティフィムリウムによる食中毒の発生は久しぶりだと思いますが、これまでは原因食品に対する対策が十分できていて発生がなかったのか、それとも同菌による汚染が少なくなっていたからなのか、状況がわかれば教えてください。	本件につきましては、加熱不十分な豚のレバーを喫食したことが原因と推定されています。大分県衛生環境研究センターで実施した食肉の収去検査において、過去5年間でサルモネラ属菌は15件検出されましたが、サルモネラ・ティフィムリウムについては検出されていません。 また、県内の家畜における発生状況については、家畜保健衛生所を中心に随時、把握調査を行っていますが、令和7年度中での豚における該当菌の発生件数は0件です。 県では引き続き、食肉の喫食前の十分な加熱の呼びかけを徹底し、食中毒発生防止に努めていきます。	食品・生活衛生課 畜産振興課

(2) 食品の期限表示設定のためのガイドラインについて

	質問事項	回答	担当課
8	消費者庁から示された本件について、事業者および消費者に対してどのような説明や啓発活動を実施予定であるか、現時点での見通しなどお聴かせください。	このガイドラインは昨今の「食品ロス削減」の観点から改正されたものです。 安全な食生活を送っていただけるよう、また、まだ食べられる食品が科学的・合理的な根拠に基づかず廃棄されることのないよう、消費者の皆様に対しては、リスクコミュニケーション等を通じて、消費期限と賞味期限の意味を正しく理解していただくとともに、食品関連事業者の皆様には、巡回指導や講習会等を通じて、本ガイドラインを参考に、適切な期限設定を行っていただくよう周知していきます。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)
9	賞味期限が過ぎても「食べることができる期限」について、食品ごとに関連する業界団体が参考資料等を作るとわかりやすいと思いますが、そのような資料はありますか？なければ、国等を通じて業界団体等へ働きかけをするように希望します。	現時点で、国や業界団体が示している参考資料等は把握しておりませんが、本ガイドラインにおいても、「業界団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別の食品に係る期限の設定に関するガイドライン(マニュアル)の見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが期待される。」としており、今後業界団体ごとに実態に即した参考資料等が示されていくものと思われます。	
10	期限表示設定ガイドラインが公開されて、事業者からも「期限を延ばしていいんですね？」という相談が来ているところ。事業者間のつながりやそれぞれの自己解釈で、見直しを行っていくケースが懸念される。ガイドラインにもあるように、「科学的根拠をもって安全係数を1に近づけていくように」との前提が置き去りにされているような印象を受ける。 講習会等ではガイドラインを使って行うと思うが、これから許可を取る方々や許可を更新する方々にチラシ配布等で啓発することができないか？ガイドラインについてはなかなか見てもわからない方もいると思われるため、わかりやすい資料の作成が望まれる。 また、営業許可を取る方向けのHPがあると思うが、そういった場で表示に限らず、注意喚起できるようなページを設けるとよいのではないか。 県民や事業者のためにもなると思う。今後の予定は？	新規営業の相談を受けた際に、期限表示についても相談を受けることがあります。期限設定方法については、科学的根拠(微生物検査・官能検査)をもって行うよう助言していますが徹底されていない部分も少なくありません。県としてもわかりやすい資料等を作成し、保健所からも情報提供・周知していきます。	
11	最近開わりのある農家さんが第6次産業化に取り組むケースが増えてきている。 最近の傾向として、容器包装への意識が十分ではないと感じている。 具体的な事例としては、脱酸素剤を使用するにも関わらず、普通の袋を使用してしまっており、十分な効果が得られていないケースなど。 対策を冊子にするのもよいが、今の方々はSNSの動画等で確認することが多い。本を読んでおいてくださいと渡してもなかなか読まない。予算の都合が合えば、ぜひ検討してほしい。	SNS等をはじめとする効果的な広報方法については、引き続き検討していきます。	食品・生活衛生課

(3) 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて

	質問事項	回答	担当課
12	消費者庁から示された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」について、事業者および消費者に対してどのような説明や啓発活動を実施予定であるか、特に食中毒防止等の食品衛生確保の観点からお聴かせください。	本ガイドラインも昨今の「食品ロス削減」の観点から示されたものです。県としては、食品衛生確保のため、飲食店等事業者に対し、持ち帰りにあたっては食品の選定（加熱状況や保存方法が適切なもの）、衛生的な移し替えや持ち帰り後の適正管理を消費者に充分伝達することを巡回指導や講習会等の機会でも周知します。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)
13	「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」についての質問です。食品ロスの削減は、持続可能な社会の実現に向けた重要な課題であり、本ガイドラインの策定はその一助となる大変意義深い取り組みであると考えます。しかしながら、ガイドラインにおいて「持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の管理の責任は基本的に消費者にある」とされているものの、実際に食中毒等の健康被害が発生した場合、事業者側に責任がないことを証明するのは容易ではないと考えます。こうした中で、事業者及び消費者の意識改革や行動変容を促すには、社会全体としての理解と機運の醸成が不可欠です。今後このガイドラインの実効性を高め、より多くの事業者が安心して取り組めるようにするために、どのような具体的施策を講じていくご予定でしょうか。	また、消費者の皆様には、その場での食べ切りが原則であること、持ち帰り後は十分に再加熱の上速やかに喫食するよう、リスクコミュニケーションの機会を活用しながら周知いたします。 持ち帰り促進の意識の醸成に向けて、県として幅広い方向からアプローチしていきます。	
14	食べ残し持ち帰り促進に関しては、モッタイナイという視点で「食育推進会議」のテーマにもなっていますが、現状での取り組みについて教えてください。	県では、食べきり協力店・応援店の利用についての呼びかけや30・10運動の普及啓発、フードドライブの推進など、食品ロス削減に向けた取り組みを推進してきたところです。 今般、食べ残し持ち帰りガイドラインが示されたことで、HPで周知するとともに、各種イベントや講習会等の機会を活用しながら普及を図っていきます。	
15	「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」について、リスクコミュニケーションの機会を活用していくとのことだが、具体的にはどのような機会か？ 大変重要な取り組みと考える。自身が一消費者として、そのような情報に触れる機会が少ないため、私のような人間でも耳に入るような周知をしていただきたい。	保健所では消費者向けの講習会等も開催していますので、そのような場で周知を図りたいと考えています。また、過去には敬老会での食事を持ち帰ったことを原因とする食中毒が発生しています。当時、持ち帰りを避けるよう指導したことで近年は本事例のような食中毒は発生していません。 このガイドラインをもとに、持ち帰る際は、店側が選定した食品のみを持ち帰ることや、持ち帰り後の温度管理を適切に行うこと等を徹底する必要があることを周知していきたいと考えています。	
16	持ち帰りのシチュエーションを想定した場合、飲酒後の機会も想定される。適切な食品の選定が可能なのか？ 持ち帰りの際の注意書き等を添付して渡すようにすれば良いのではないかと？ また法的な解釈との記載があるが、委員（学術経験者）のご見解は？	持ち帰りについては、食品の選定法から清潔な容器の準備等、まずは店側の体制整備が重要であると考えています。 (県民会議委員コメント) 事前質問にもあったが、「持ち帰り後に何か発生した際は事業者側と消費者側のどちらに責任があるのか？」との内容について、裁判を想定した場合、消費者が「飲食店側の落ち度で健康被害を被った」との申し出があった際、その「落ち度」を証明するのは消費者側となる。 持ち帰ったものが原因か、店で食べたものが原因かも消費者が証明する必要がある。 因果関係が証明できなかった場合でも、店に処分等は無きにしろ、風評被害が広まる可能性もある。 店側のリスク管理も重要であり、パンフレットの配布や、食品の選定を店側が徹底する必要がある。	-

(4)第6次大分県食品安全行動計画の取組状況について

	質問事項	回答	担当課
17	活動指標のうち、No.14「畜舎等の環境、ワクチン接種状況、動物用医薬品の使用状況等の巡回調査回数」(達成度500%)、No.16「生産者、流通業者等へのサルモネラ対策指針に基づく衛生指導及び調査回数」(達成度330%)、No.28「狩猟者研修会実施回数」(達成度233%)、No.32「食品取り扱い施設へのHACCP指導件数」(達成度195%)の項目については、いずれも非常に高い達成度が示されています。これらの数値は、計画の成果として評価される一方で、指標の設定そのものが適切であったかどうかについて検証の余地があるようにも思われます。活動指標項目及びその指標(数値)の妥当性についてどのように評価されているのでしょうか。	(No14,No16) 特定家畜伝染病などの発生状況等を考慮して巡回指導や調査回数が増えたことにより、高い達成度となりました。該当指標は特定家畜伝染病等の発生が増加する以前に策定されたものであったため、現状に即した指標となるよう次回計画策定時に見直しを行っていきます。 (No.28) 狩猟者に対する衛生管理強化のため、狩猟免許更新時に本庁及び6振興局で衛生講習会を開催しました。該当指標については、現状に即した指標になるよう次回計画策定時に見直しを行っていきます。 (No.32) 食品衛生法改正に伴う経過措置期間が令和6年5月末で終了するにあたり、新たに許可の対象となる施設にHACCPによる衛生管理の導入・定着を重点的に指導したことによるものです。	畜産振興課 森との共生推進室 食品・生活衛生課
18	達成率を100%を超えている事例について、目標が低く設定されていたわけではなく、県が努力した結果、結果を大幅に達成できたものはより上位のランク、例えばSランクを設定する等してもよいのでは。 また、年度によって各指標の達成率にばらつきがあってもよいのではないかと。すべてAを取ることが目標ではなく、どこかで達成率が低くても、その分別の分野に重点的に力を入れた等あってもよいのではないかと考える。	今後の指標策定を行うにあたり、検討させていただきます。	食品・生活衛生課
19	各種ISO等の認証制度にもあるが、マネジメントの一環として、従業員の理解度を図る必要が示されている。 HACCPの運用が適切にできているかを確認するため、定期的に検証していくことが重要である。 全国的に発生する食中毒事案をみても、HACCPが本当に適切に運用できているか、マネジメントできているかを判断する指標も必要ではないか。	監視に立ち入る際、責任者ばかりに聞き取るだけでなく、実際の現場の従業員にも積極的に声掛けを行い、指導をしていきたいと考えます。	食品・生活衛生課

(5)その他

	質問事項	回答	担当課
20	H15年に本会議が立ちあがって、昔は各地区から数名の委員がおり、今回のような話を聞かせてもらっていた。現在は人数も少なくなっており、掘り下げて聞くことができるのはよいが、人数をもっと増やしてほしい。 我々も持ち帰って各団体で共有はするが、せっかくの話をもっと聞いてもらうべき。	委員の人数については条例で規定されているところです。本日の議題については、各団体の代表である皆様から共有いただきたいとします。また、食の安全に関する取り組みについては、各地区の保健所等からも同様の話をさせていただくことは可能です。	食品・生活衛生課