

令和4年度松本市食品安全懇話会（第2回） 議事録

- 1 日 時 令和5年2月6日（月曜日） 午後2時から午後3時40分まで
- 2 場 所 松本市役所 本庁舎3階 第一応接室
- 3 出席者
- 座 長：高木勝広
 委 員：梶原悠、川上百合子、三村一晴、井口貴代、太田充子、
 小松博幸、永瀬完治、村田宏和、塩原靖史、小林賢二、
 長谷川雅倫、大和真一、松本泉
 事務局：吉池祐司、二木晴久（松本市 食品・生活衛生課）

4 懇話事項

- (1) ノロウイルス食中毒対策について
 (2) 令和5年度松本市食品衛生監視指導計画（案）について

5 議事録

(1) ノロウイルス食中毒対策について

発言者	発言内容
高木座長	<p>・事務局の説明を受けて委員の皆様からのご質問やご意見をいただきたく思います。まず始めに事業者の立場からノロウイルス食中毒予防の取り組み等についてのお話と、その中での課題についても紹介をお願いします。</p>
塩原委員	<p>・弊社は、弁当を作っている会社で大規模調理施設になります。新しく入社した方へは手洗いの教育からしています。方法は、2度洗いをしており、1度目は、通常の手洗い洗剤を使用して洗い、2度目は、ポビドンヨードを使用しています。ポビドンヨードを使うことでノロウイルスを除去できると言われていますので、2度洗いを必ず行っています。手を洗う時間はタイマーを使用して、1回30秒を2回行い60秒以上かけてます。その後、濃度200PPMの次亜塩素酸に5秒程手をつけて、水気を取って終了ということで、手洗いについては1分以上かけています。また、現場に入る時は必ず手袋をするようにしており、手袋をはめた後は、次亜塩素酸で殺菌して入室します。現場に入った後も別の手袋をして、二重の手袋をして作業を行っています。その為、現場に入るまでに5分くらいかかることになります。これは、当社の全工場での取り組みになります。</p> <p>・白衣については、会社で管理しており、業者に委託してクリーニングを行い、毎日清潔な白衣を着て作業するようにしています。現場に、ノロウイルスや色々な細菌を持ち込まないように徹底しています。</p> <p>・困っている点については、外国の方の従業員が増えてきていて、マニュアルを翻訳して示していますが、文化の違いもあると感じています。入社時は、不慣れなところもありますが、次第に慣れていくのを実感しています。</p> <p>・ノロウイルスの不顕性について問題になっています。11月から3月にかけてリアルタイムPCRという方法で従業員の中から対象者を抽出して検査を行い、不顕性の方がいるかデータをとっています。それを数年やっています。先程の資料（松本市食品安全懇話会（第2回）資料8ページ「ノロウイルス食中毒概要」）でもありましたとおり、数パーセントの方が保有しているのが現実ですので、それを踏まえて、手洗いや白衣の対応をしっかり行わなければいけないと肝に銘じています。</p>
村田委員	<p>・ノロウイルスは人から人に感染することが多いようで、個人の衛生管理、健康管理は当然かと思えます。カキのシーズンには、毎年各店舗で出しています。昔に比べて今は、カキの出荷元でノロウイルスに対する対策がされていますが、ウイルスが存在する状況ですので、店では、必ず水洗い、酢洗いで洗浄しています。しかし、洗いすぎてしまうと味が落ちてしまうので、火を通してゆで汁も出汁として料理に使いながら旨味を逃がさないようにすることを調理師会の講習会でも周知をしています。また、店では新鮮なものを仕入れるようにして、お客さんに提供できるようにしています。</p>

発言者	発言内容
永瀬委員	<p>・ノロウイルスの対策は、食品衛生協会、また保健所を通じて行っています。私どものように複数の店舗を経営していたり、弁当等を製造している所は、ノロウイルスに関しては本当に気を使っています。各委員が発言された取り組みを店舗等でも行っていますが、アルバイトの入れ替わりがあるとその都度、ノロウイルス等に対する指導が必要になります。特に注意して対策をしています。</p> <p>・食品衛生協会としては、今年は、1件もノロウイルスを出した店舗はありません。協会の啓蒙が行き渡っていると思います。営業者としては、一瞬も油断できない重要な事項に取り組むことだと感じています。</p>
高木座長	<p>・事業者の皆様から取り組みについて紹介いただきました。事業所などの調理現場等で行う衛生管理を、現場ではどのように徹底させているかを教えて頂きました。特に外国人やアルバイトの方への衛生教育が課題であることがわかりました。またノロウイルス対策として、加熱処理や次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒が効果的だとする知識があっても食中毒が減らないで発生しているということは、衛生管理などで徹底しにくいところがあるのではないかと印象を持ちました。</p>
小林委員	<p>・食品衛生コンサルタント協会として、店舗に指導している立場ですが、ノロウイルスは非常にやっかいですよね。人から人に感染する感染症の原因でもあるし、食品衛生学では、食中毒の原因でもあるということで、今度、新型コロナウイルスが、5類に変更になると言われていますが、ノロウイルスは、同じ5類の感染症（感染性胃腸炎として）に当てはまります。そのため、感染症対策もしていかなないとノロウイルスに感染した人が多くなってきた時に、その中に、調理に携わる人がいて調理した場合、食中毒が発生してしまいます。</p> <p>・感染対策の中で、嘔吐物の処理について事業者はどのような対策をしているのか聞いてみたいです。もし、従業員同士が感染すると大変なことになります。嘔吐物からもウイルスが非常に多く検出されますので対策が重要です。</p> <p>・塩原委員に質問で、先程、2度の手洗いを行っているということで非常に良い対策だと思いますが、手を洗ったことで手が清潔になったという検証はしていますでしょうか。</p>
塩原委員	<p>・手を洗うことの検証ですが、拭き取り検査で微生物を調べたり、ATP検査でたんぱく質の残渣を見て、手洗いの効果を判定しています。</p> <p>・嘔吐物の対策は、各現場にエチケット袋を大量に用意してあります。万が一具合が悪くなった場合は、使用するよう周知しています。その嘔吐物を処理するのは、品質管理室の職員や、課長が対応するようになっています。処理を行う職員には、年に1回、11月頃に嘔吐物処理セットを用意して実践に近い訓練をしています。消毒については、次亜塩素酸を使用できるように備えています。</p>
村田委員	<p>・嘔吐物の処理等については、食品衛生協会の講習会に参加しています。店舗には嘔吐物処理キットはありませんが、次亜塩素酸の噴霧での消毒することを考えています。講習会で学んではいますが、処理の経験がないので不安はあります。</p>
小林委員	<p>・ノロウイルスの嘔吐は、時と場所を選びません。トイレや洗面所に間に合いません。ノロウイルスの流行期にトイレや洗面所に間に合わない嘔吐があれば、ノロウイルスを疑っていただきたいと思います。医療機関に受診しても、感染性胃腸炎としか診断されません。これは、5類感染症で定点観測で医師は保健所に報告するようになっていますが、流行りの感染性胃腸炎と安心してはいけません。感染性胃腸炎の中にノロウイルス、ロタウイルス、サポウイルス、アデノウイルス等色々なウイルスがあるのですが、検便をしないとノロウイルスに感染していることは分かりません。ノロウイルスの嘔吐はトイレや洗面所に間に合わないということを覚えておいていただきたいです。</p>
高木座長	<p>・次は、消費者の立場からご質問やご意見をいただきたく思います。いかがでしょうか。</p>

発言者	発言内容
三村委員	<p>・基本的な手洗いや消毒はしています。スーパーなどで食品を購入する時から衛生面で大切なことが始まっていると思います。新鮮なものを購入する、賞味期限、消費期限に注意して購入しています。また、購入後はすぐに家に帰ったり、夏場等暑い日は、保冷剤を入れるようにしています。調理する際も、下準備として調理器具をきれいにしたり、使用する食材をしっかり洗う、調理方法としても火を通せる物は十分に加熱したり、食事をする際もきれいに清潔に心がけています。食事の後も残った食品の保存の仕方として冷蔵、冷凍の管理をするようにしています。消費者側が衛生面等に十分に気を付けているつもりでも、抜けてしまっていることがあるかもしれません。ですが、各家庭でこうした意識をすることが重要だと感じています。</p>
川上委員	<p>・先ほど、小林委員から貴重なご意見をお聞きしました。「トイレや洗面所に間に合わない嘔吐はノロウイルスを疑った方が良い」ということを一般市民が知ることが大事だと思います。松本市も広報活動もしていると思いますが、ノロウイルスは一般の方は何となく知っていると思いますが、新型コロナウイルスは子どもでも知っていますよね。子どもにノロウイルスって何？と聞いたら何？と聞き返されることが悲しいです。「新型コロナウイルスが5類になるってことはノロウイルスと同じなんだ」ということを小学生にも知ってもらい「ノロウイルスは大変なことなんだ」「すごい病気なんだ」ということが分かる広報活動が必要なのではないかと思います。懇話会での良い意見をノロウイルスの流行がピークとなる3月に周知して市民に意識を持たせることも大事なことだと思います。小さい頃からノロウイルスについて知っていると、大人になってからもノロウイルスに感染すると大変なことだと理解できるので、広報活動も一つ大事な役目ではないかと思います。</p>
井口委員	<p>・子どもが小さい頃にノロウイルスに感染し、嘔吐が噴水のように出たり、トイレや洗面所に間に合わず大変だったのを思い出しました。あの当時は、幼稚園でノロウイルスが流行していました。</p> <p>・10年位前にコープながのが企画する学習会に参加した際に、手洗いチェックの体験をしました。自分としては丁寧に洗ったと思ってても菌が残っているのが目に見えて「こんなに洗い残しがある」ということを実感しました。ぜひ、こういう体験を子どもや外国の方にも体験してもらい目に入ると実感できるのでそのような機会があるとよいと思いました。</p>
太田委員	<p>・事業者の委員のお話を聞いて徹底した取り組みに安心しました。</p> <p>・家庭でできることは、手洗いが一番だと思います。外出から帰ったらまず手洗いということで、孫と一緒に生活しているんですけど、習慣づけをしています。子どもは色々な所に触ってしまうので、ノロウイルスだけではなく、他にも別の菌がいると思うので、車に乗ってもすぐに手が拭けるようにウェットティッシュを用意しておいたり、若いお母さん達もノロウイルスはアルコールではなく、次亜塩素酸でないと効果がないことを知っています。今、幼稚園でもノロウイルスが非常に流行っています。先程、お話がありましたが、医療機関に受診してもノロウイルスとは言われず、胃腸炎と診断されてしまいます。胃腸炎ではなくノロウイルスという言葉を使ってほしいです。そうすると、小さい子どもでも分かるようになると思います。</p> <p>・私は、なるべく安い物を購入したいと思う立場なんですけど、スーパーに行き値引き品コーナーに行くとき良心的なお店もありますが、そうでないお店もあります。安易に安い物を購入して、その日に食べてしまえばいいのですが、時間をおいてしまうといけなく感じています。加熱処理をしていただいた方がいいと思います。また、貝類も値引きになっていることがあるのですが、貝類には気をつけたいと思っています。その日の消費期限であっても時々、臭いのするものがあります。そういう時は、迷わずに捨てることも大事だと思います。</p> <p>・松本市で推進している「残さず食べよう！3010（さんまるいちまる）運動」についてのお話になりますが、冷蔵庫の過信もいけないと思います。詰めすぎもいけないですので、月に1回、冷蔵の中を整理しましょうという3010運動を市民に向けて周知徹底していくのも良いと思います。懇話会に参加して、勉強をさせていただいています。本日の資料をいただいて知らない言葉もありましたし、「こんなこともあるんだ」と感じたこともあります。実際に症状が出ていない方でもノロウイルスの菌を持っている方がいるということ是一般の方は知らないと思うので、勉強会みたいなものをこの会で企画していただいて、一般市民の方にも学んでいただける機会を作っていただけたら大変ありがたいなと思っています。</p>

発言者	発言内容
高木座長	・事業者や消費者の立場からの色々なご意見や行政の取り組みの紹介もありました。そういったところは、工夫一つで大きく変わるところもありますので委員の皆様や行政の方でご参考にさせていただきたいと思います。

(2) 令和5年度松本市食品衛生監視指導計画（案）について

発言者	発言内容
高木座長	・それでは、事務局の説明を受けて委員の皆様からのご質問やご意見をいただき、今後の計画の参考にしたいと思います。いかがでしょうか。
太田委員	・質問してもよろしいでしょうか。最後に説明がありました「食品の安全こども教室」ですが、子どもではなく一般市民が受講することはできますか。
事務局（松本）	・「食品の安全こども教室」は、小学生を対象としております。一般市民の方には「松本市出前講座」をご活用いただければありがたいです。出前講座の受講は、市内に住所を有する人又は通勤若しくは通学する人10名以上で構成されたグループが対象になります。
太田委員	・食生活改善推進協議会でも受講したいと思いましたが、各地区のひろば事業の方でもお願いできればありがたいと思ってお聞きしました。
事務局（松本）	・監視指導計画（案）の16ページ(2)市民への情報提供について、情報の量や正確性の面からホームページを中心に発信していくことを考えておりますが、第1回の懇話会でご意見が出ましたように、特に若者へのカンピロバクター食中毒の啓発の視点からSNSを使用できないかということで、今、どのような情報発信ができるのか、検討しているところです。市で発信しているLINEやTwitter等を活用できるのですが、具体的などころについてはまだ至っていないため、監視指導計画（案）には、反映できていないところです。引き続きSNSの情報発信について検討していきたいと思っております。
小松委員	・生産者である農家の皆さんも本日の懇話会で出た内容に注意して生産していけるようにしたいと思います。 ・市民目線でお聞きしたいのですが、キッチンカー等、屋外で調理する形態が増えてきている中で、監視指導計画（案）との関連について質問したいです。
事務局（松本）	・監視指導計画（案）の別紙1「令和5年度食品衛生監視年間スケジュール」の⑤イベント対策があります。キッチンカーも車の中に厨房があるので車ごとに営業許可を持っています。イベントでは、キッチンカー、露店、臨時営業の指導も引き続き行っていきます。
梶原委員	・資料8ページのグラフ（松本市食品安全懇話会（第2回）資料の8ページ「原因施設（飲食店）のノロウイルス食中毒事例の月別発生状況」）が素晴らしいと思えました。三村委員からもご発言がありました手洗い、うがいを徹底していることや、啓蒙が大事という内容もありましたが、このグラフを見て官民一体となってこの3年間本当に素晴らしいことをしたんだと思えました。皆さんはコロナウイルスやインフルエンザが頭にあると思いますが、ノロウイルスの食中毒事件が、この3年間減っています。手洗い、うがいが大事であり、市民が官民一体となって衛生面の意識が上がったというのが一つの結果だと思います。逆の交絡因子かもしれませんが、飲食店に行くことがノロウイルスに感染する様なイメージにもなりかねないので分析の仕方だとは思いますが、このグラフはシンプルですが非常に有意義なグラフだと思いますし、手洗いは、次亜塩素酸でないとノロウイルスに有効な消毒でないという話もありましたが、結果的に手洗いが非常に大事という一つの手法になったと思います。非常にすばらしい資料と皆さんの活動を拝聴できました。
川上委員	・お正月明けに市内のお寺にお参りに行った際、多くの出店が飲食を提供していましたが、監視等はしているのですか。

発言者	発言内容
事務局（大和）	<p>・ 営業者は露店営業の許可で店を出しています。一つ一つのテントに許可が必要になります。長野県の場合は、長野市、松本市を含め同じ基準になっていまして、県内一円で出店できるようになっています。提供できるメニューは加熱するものでないと出すことができません。テント内でご飯を炊いてお弁当や丼などを提供することはできません。それを提供する場合は、給排水が整った施設を作ってもらるか、キッチンカーで行う必要があります。露店営業では、ご飯類以外で加熱するものについては基本提供できるようになっています。もし、露店営業等を見て疑問に感じたことがあれば保健所に相談いただきたいです。松本市には、街商組合がありイベントごとに保健所と情報共有をしています。また、大きなイベントについては、保健所職員がイベント当日に監視を行っています。</p>
川上委員	<p>・ 松本城で開催されているそば祭りはどうですか。水をたくさん使用すると思いますが、施設面等は徹底されていますでしょうか。</p>
事務局（大和）	<p>・ そば祭りの各ブースについては、露店営業の許可では営業できないので、臨時営業の許可になります。テントの中に給排水設備が必要で、シンクが2槽と手洗いシンクが設置されていないと許可が取れません。また、床面は土ではなく、シートや板を敷くように指導しています。露店営業では、加熱後そのまま提供することとなっていますが、臨時営業では、加熱後に手を加えることができたり、ご飯類の提供をすることができます。テント内ですが、固定店舗と同じくらいの衛生設備が必要になってきます。イベント開催にあたり、実行委員会の方と情報共有をしており、イベント前日に、保健所職員が施設の監視をしています。</p>
高木座長	<p>・ 様々な視点からご意見いただきまして、ありがとうございました。</p>