

令和5年度松本市食品安全懇話会（第2回） 議事録

- 1 日 時 令和6年2月2日（金曜日） 午後2時から午後4時まで
- 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：川上百合子、三村一晴、赤羽みち子、小松博幸、永瀬完治、
 村田宏和、塩原靖史、伊藤博史、小林賢二、長谷川雅倫、大和真一、
 園田春美
 事務局：吉池祐司、二木晴久（松本市 食品・生活衛生課）
- 4 懇話会
 (1) 食中毒事例に学ぶ食中毒予防について
 (2) 令和6年度松本市食品衛生監視指導計画（案）
- 5 議事録
 (1) 食中毒事例に学ぶ食中毒予防について

| 発言者 | 発言内容 |
|---------------|--|
| 高木座長 | <p>食中毒の統計に関することや、どのような原因の細菌がいるか、また食中毒の予防などについて具体的などころまでご説明いただきました。 それでは、委員の皆様からご質問がございましたらお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。</p> |
| 小林委員 | <p>資料14ページの腸管出血性大腸菌の特徴について、「牛などの」と書いてありますが、哺乳類とは書いていません。鶏や馬などの動物からのO157の報告事例はあるのかどうか、私の方で調べているんですけどもないんですね。なので行政の方にお聞きしたいと思います。 現在、食肉として生で食べられるのは馬刺しくらいしかありませんよ。鶏の刺身なんて売っていないですし、当然、牛も法律で禁止されています。かつて、鶏や馬など、ほかの家畜からのO157の検出事例があるのかお聞きしたいと思います。</p> |
| 大和委員 (事務局) | <p>腸管出血性大腸菌で一番問題になるのは、有名なO157で、他に色々な血清型でO111やO26など病原性を持っているものがありますが、特にO157で言いますと、やはり牛と若干のヤギとか牛に近い動物から出ているという話を聞いたことがあります。 ご質問の馬や鶏、豚は、検出はゼロではないと思います。ただ、牛ほど保菌率が高いという話は聞いたことはありません。鶏については、腸管出血性大腸菌よりもカンピロバクターの方が問題になっています。 それから一部、家畜ではないのですが、愛玩動物の犬から取れたという報告は見たことがありますが、食肉にする訳ではないですし、犬から飼い主に感染したという事例も少なくとも私は承知していません。 なので、結果的には牛肉に注意していただくということをお願いしたいと思っています。 現実的に、腸管出血性大腸菌の食中毒については、原因食品が分かったものは牛肉だけです。他の食肉での報告事例は承知していません。</p> |
| 小林委員 | <p>腸管出血性大腸菌の食中毒は、野菜や漬物など、色々な食品が原因食品になっています。菌がそこに移行するのか二次汚染なのか、私の頭の中でモヤモヤしているのですが、なぜ、牛の腸管内にある菌が、漬物や生野菜などに付着して原因物質になるのか、もし知見がありましたら教えていただきたいと思っています。</p> |

| | |
|---------------|--|
| 大和委員 (事務局) | <p>厚生労働省の方でも調査研究をしているとは思いますが、現実には今のところ動物としては牛ですね。いわゆる土壌が汚染されているということで、環境には菌が少なからずいるのではないかというのは少し考えてもいいのかなと思っています。ただ、牛の糞で全ての野菜が汚染されているかというところではなくて、畜産業界に伺った話では、やはり牛の糞を再利用するための堆肥ですね。堆肥については完熟といいますか、発酵してかなり高温で熟成しているの、その中に菌がいたとしても死滅してしまいます。堆肥はしっかり完熟させるということをお心掛けておやりいただいているというお話は伺っています。</p> <p>結果的になぜ土が汚染されているかは色々由来があるのでしょうかけれども、もしかすると元々いるのかもしれませんが、その辺は申し訳ありません、はっきりお話できる情報はありません。</p> |
| 川上委員 | <p>食中毒というのは、基本的に夏場と冬場のどちらの方が発生率が高いですか。</p> |
| 大和委員 (事務局) | <p>先程の食中毒事例のご説明では、特に腸管出血性大腸菌とウェルシュ菌のお話をさせていただきましたが、例えばノロウイルスの食中毒は一年中発生するのですが、冬場の方が多いです。ウイルス性なのでインフルエンザと同じで気温が下がってくると活性化する特徴があります。</p> <p>逆に、細菌性の食中毒ですと、食品の中で菌が増える高温多湿の梅雨時に多く発生します。ただ最近の夏は猛暑になるので、暑くて乾くと逆に食中毒注意報が出ないということもあります。</p> <p>また、自然毒では、学校給食でジャガイモのソラニンという毒素が原因で大きな食中毒が出ていたり、キノコの毒もそうですが細菌性だけではなくて季節的に起こるものもあります。</p> <p>一般的にご家庭で気を付けてもらいたいのは、やはり梅雨時です。食中毒だけでなく腐敗菌の増殖もありますが、細菌性食中毒については夏場により一層注意していただきたいということで、私どもも注意喚起をしている現状でございます。</p> |
| 川上委員 | <p>今のお話を聞くと基本的には一年中ということですね。</p> <p>もう一点お聞きしますが、煮込み料理をした時に、夏場は暑いから冷蔵庫に入れるというのは普通の家庭ではやると思いますが、冬場はそんなに暖かくないからそのまま置いておいて、次の朝に温めれば良いと考えがちになりますが、それも危ないのでしょうか。</p> |
| 大和委員 (事務局) | <p>ご家庭でも少し大きな鍋で煮込みをしたりカレーを作ったりすると思いますが、家庭の冷蔵庫は容量もあるので大きな鍋が入らなかったりします。</p> <p>再加熱をすればいいという認識はありますが、特にカレーはルーや具材が鍋の壁に残ったりしますよね。キャンプ場でずっと同じ鍋で同じカレーを何回も継ぎ足したら、鍋の周りに残ったカレーでウェルシュ菌の食中毒になってしまったという事例が過去にありました。</p> <p>グツグツ煮れば食中毒を起こす菌は殺すことはできますが、そのまま室温で置いておくと菌がまた増えてしまうので、可能であれば小分けして早めに冷蔵庫に入れていただくのがいいと思います。</p> |
| 高木座長 | <p>食品の安全に関する取組みの話が出ていますので、例えばご家庭や事業所でどのような安全性に対する取組みをされているのか、また、野菜などの細菌汚染の話もありましたので、生野菜の取り扱いについて工夫されている点や気を付けている点などありましたら、紹介いただきたいと思います。</p> |
| 川上委員 | <p>野菜でレタスにこんなに細菌が多いのはびっくりしました。</p> <p>私は基本的に副食として野菜を必ず食べることを意識しているのですが、毎朝、トマトやきゅうり、レタスなどの1日分の野菜を全部水洗いして、食事分に小分けしてラップして冷蔵庫に冷やしておきます。昼食に1個、夕食に1個を食べるというようにしています。</p> |

| | |
|---------------|--|
| 塩原委員 | <p>弊社はお弁当を扱っていきまして、賞味期限や消費期限がありますので、その期間に微生物が増えないようにすることが重要になっています。</p> <p>製造の現場では、特に「やっつける」というところでは、先程の説明で75℃で1分という基準がありました。それに準じる値で、弊社では85℃を1秒から2秒というところでやっております。これはリステリア菌の食中毒菌を指標としており、熱抵抗性を基に算出した値で各工場で作っております。その後、すぐに冷却しますが、大量調理のマニュアルのとおりすぐ冷却をしています。</p> <p>先程、デリシアさんからもお話がありましたが、お寿司が15℃ということでしたが、弊社でもお弁当は20℃プラスマイナス2℃で販売しております。この温度帯はやはり微生物が増えやすいということもありますので、若干消費期限は短いですが、どうしても芽胞菌のコントロールが非常に難しいということで、pH調整剤のような食品添加物をうまく利用して、製品を若干酸性側に傾けてやると、仮に微生物が残っていたとしても増えにくく、その期限内では食中毒や腐敗が起きないように設計をするところを非常に重要視しています。</p> <p>実際に売られているものの味や見た目は非常に重要ですが、さらにその商品が期限内でちゃんと美味しく食べていただけるかということも含めて設計するところが非常に難しく、生のものはお弁当としてはなかなか使えないということもあります。</p> <p>あと、弊社では生野菜も取り扱っていますが、先程の資料では200ppm5分という塩素の値だったのですが、今は塩素だと野菜が美味しくないといいことありまして、野菜の表面の細胞壁を破壊して中の美味しいものが出てしまっていて美味しくないといいことありますので、今はオゾンを使って殺菌するようにしています。オゾンですと格段に味は良くなりましたし、長持ちもしますので、200ppmと同等の力を持つ殺菌をして、更に美味しくということを追求しているところです。</p> <p>食品の流通につきましては、いかに期間内を持たせるかが大事ですので、10℃だと増えてしまうので、低温での流通ということで4℃±2℃で流通しています。近年は、そうした流通もしっかりしていますので、安心して食べただけのものではないかと思えます。</p> |
| 川上委員 | <p>私は昔に民生委員をやっていたのですが、一人暮らしの方に出来合いのお弁当を配っていました。「できるだけ今日中に食べてちょうだいね」と言って渡すのですが、高齢者でも今は一人暮らしの男性が多くて、そのお弁当を小分けにして夜のつまみに3日も4日も食べているという話を聞いたものですから、これはまずいぞと思って今日中に食べるように念を入れたりしました。食事を作る人がいなくて出来合いのお弁当を3日も4日も食べているという話を聞いてちょっともうらしくなったんですけど、こういう時代になったんだと思いました。</p> <p>出来合いのお弁当も昔より非常に良くなってきましたので、500円出せばたくさんおかずがあるのでいいなと思えますけれども、その賞味期限を守るよう消費者も気を付けていかなければならないと思いました。</p> |
| 永瀬委員 | <p>説明をお聞きしますと、ノロウイルスが一番怖くて発症する可能性が高いんですよね。弊社でも従業員の健康チェックをしていますが、今は非常にインフルエンザが多く発生しています。ノロウイルスの対策として、学校や家庭、職場での手洗いが大事ということで、資料ではノロウイルスの発生は減っていますが、インフルエンザは増えています。ノロウイルスが減っているのは、一般的な手洗いが進んでいるということで理解してよいでしょうか。</p> |
| 大和委員 (事務局) | <p>同じウイルスですが感染の経路が違っていて、ノロウイルスは手を介して口から入ってしまうので、手洗いをしましょうということで、インフルエンザは経気道感染と言いましてコロナウイルスと一緒に手を介すだけでなくくしゃみなどの飛沫で広まってしまうこともあります。食品や手を介さなくても感染が広がってしまうという、感染の経路の違いが大きいと思います。</p> |
| 永瀬委員 | <p>インフルエンザは今年は流行していますか。</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| <p>大和委員 (事務局)</p> | <p>保健所の感染症情報は、定点観測している医療機関から情報をいただいて集計をしていますが、ニュースでも出ていますけれども、インフルエンザは非常に流行しています。なおかつ、コロナウイルスの感染者もここにきて増えてきています。</p> <p>インフルエンザとノロウイルスは感染経路の異なる部分がありますが、インフルエンザは、手洗いは大事で、経気道感染を防ぐためにもマスクを適切に使うとか、なるべく人混みを避けるといった対策が大事です。ノロウイルスは、家庭でも飲食店でも製造工場でもやはりしっかり手洗いをさせていただいて、普段からご自身が感染しないよう心掛けていただくしかないかなと思います。</p> |
| <p>小林委員</p> | <p>私はノロウイルスもインフルエンザもコロナウイルスも、手洗いは本当に必要だと思っています。感染経路のお話がありましたが、コロナもインフルエンザも飛沫感染と同時に接触感染もあります。くしゃみをして机にツバが付いて、それを他の人が触って、その手を目や鼻、口に持ってくる、そうすると絶対感染します。なので、ノロウイルスと同様に、本当に手洗いというのが重要だと思います。</p> |
| <p>村田委員</p> | <p>私どもの飲食店では、温度管理は大事にしています。例えばカレーはそのまま置いておくのではなく、容器に移し替えて、容器を氷水で一気に冷やして冷蔵庫に入れていきます。</p> <p>調理場内は結構暑いんですよ。温度がそんなに下がらないので、夜調理したものを朝少し手を入れるために箸を入れたりするとそこからウイルスが増えてしまったりして、現実的に体験していますので、色が変わったり酸っぱくなったりというところは確認するようにしています。</p> <p>ウイルスも温度が合えば本当に成長が著しくて一気に増えます。冬場は当然暖房を入れますし、夏場は冷房を入れますけれども夜に切ると一気に温度が上がってしまうので、中華料理で角煮を煮たりする場合でも、作ったら器を変えて氷で冷やして冷蔵庫に入れるようにしています。うちは温度が下がりやすいような薄いバットに移し替えてやっています。</p> |
| <p>小松委員</p> | <p>農産物を生産・出荷する立場として委員の皆さんのお話をお聞きして、調理される方や食に関係する量販店の皆さんは、鮮度の保持や食中毒に関して大変苦労されているんだなど勉強させていただきました。</p> <p>一つ質問をさせていただきたいのですが、私どもでは干し柿や干し芋を作っています、外に出して寒さにさらして作っていく冬の伝統食みたいなものですが、ウイルスや食中毒には十分気を付ける必要がありますが、野ざらしになっているものですから、汚染というものもあるかなと思いますので、気を付ける点があれば教えていただきたいと思っています。</p> |
| <p>大和委員 (事務局)</p> | <p>屋外に干したり、製造工程の中で屋外で管理しなければならないものとして、家庭では干し柿や干し芋、野菜を乾燥させて保存していたり、また、今の時期は諏訪地方で棒寒天、魚介類ですと魚の干物を作っていたりしますが、その食品の指標として水分活性があります。</p> <p>水分活性とは、食品の持っている水分の中で細菌類が増えるのに活用できる水の量のことを言いますが、食品の中の水が少なくなってくると水分活性も落ちてくるので、なので干物などは細菌が増えにくくなっています。</p> <p>ただ、暖冬であったり湿度が多かったりして失敗するとカビが発生しますので、カビには気を付けていただく必要があります。</p> <p>水分活性をできるだけ早く落とすために、干し方であったり外気温や外気の乾燥具合など、製造にはノウハウがいるのかなとも思います。</p> <p>また、天日で天然凍結乾燥する棒寒天などは、ゴミが付きます。外で製造するとゴミなどの異物混入の可能性がありますので、そこは気を付けていただきたいと思っています。</p> |

| | |
|------|---|
| 赤羽委員 | <p>今の干し柿のお話ですけれども、私の場合は干し柿は柿を剥いたら熱湯に10秒から20秒くらいさっと通して、それから干すんですけれども、日に当てれば梅干しもそうですが100年も持つんですよ。なので、日に当てるものはそんなに考えたこともありませんでした。</p> <p>私たちも食を扱う仕事をしていますので、集まったときにその都度うるさいくらいに徹底しているんですけども、何かあればこの仕事ができなくなってしまうので、当たり前のことですがまずは手洗いをしっかりとすることを徹底しています。一般の方たちにも手洗いを教えていまして、爪ブラシを使ってしっかりと洗うとか、肘のところまで出して洗うとか、それから時計や指輪はなるべく外してくださいということはその都度言っています。</p> <p>それから、食中毒につきましては、年に何回か学習会をしています。調理実習のときに、肉などの生ものは調理するまで冷蔵庫に入れておくのは当たり前だと思いますが、時々分けてそのままにしている場合があるので注意しています。</p> <p>それから、調理のレシピがあるんですけども、レシピを一人ひとりに渡すときに、食中毒などの注意事項の読み合わせをやりながら調理をするということをしています。</p> <p>それから先程ジャガイモの食中毒のお話がありましたが、日に当たって緑色になったのをたまに見かけるのですが、そういう所を見ながら皮を厚く剥いて調理するというように、その都度気が付いたことは調理の際に説明しています。</p> |
|------|---|

(2) 令和6年度松本市食品衛生監視指導計画（案）

| 発言者 | 発言内容 |
|---------------|---|
| 高木座長 | <p>それでは、事務局から説明がありました「監視指導の実施」、「自主衛生管理の支援」、「消費者の視点に立った食品の安全・安心確保」の3つの視点から、それぞれの委員からご意見やご希望などお聞きしたと思いますが、いかがでしょうか。</p> |
| 長谷川委員 | <p>計画の内容に入る前に前提としまして、この監視指導計画に該当するかという点について、農政課の業務の中には農産物の直売所や加工所がありますが、この計画の影響を受けるのかどうか、また、施設の利用者にも何か影響が及ぶのかというあたりを教えていただきたいと思います。</p> |
| 大和委員 (事務局) | <p>食品衛生法が3年前に改正されてからは、直売所で野菜や果物だけを売るとか、加工品をそのまま売るだけなど場合によっては保健所に届出をしていたり形が変わっています。</p> <p>農産物の直売所については、状況によっては生産者が直接やる場合は届出はいりませんが、直売所という形で別の方が運営される場合は届出が必要になっています。</p> <p>農産物の加工所については、お菓子や漬物、総菜を作ったりというところは食品衛生法上の許可を取っていただく施設になりますので、既に許可を取っている施設は、以前からこの計画の対象とさせていただきます。衛生管理については立入検査時にお話させていただいたり、各直売所には食品衛生法だけでなく食品表示法も絡んできますので、表示のご案内を説明させていただきます。</p> <p>農政サイドの行政の方には、例えば新しく直売所ができたとか、あるいはどういう直売所があるかというところは問い合わせさせていただく場合があると思います。それは農協さんも同様になりますので、よろしく願います。</p> |

| | |
|---------------|---|
| 三村委員 | <p>今後、市の公式YouTubeやSNSなどで情報公開を強化していくことについて、もちろん大変良いことだと思いますけれども、行政の手法に関して、情報をただホームページに載せるだけではなくて、プロモーションやPR告知の方法にもう一工夫してほしいと思います。</p> <p>最近、市民タイムスのニュースに、1月末に駅前で3010運動の告知をしたという記事が載っていたのですが、松本山雅のガンズと市のアルプちゃんが一緒に出てきてティッシュを配ったみたいですが、30分で500人、ティッシュ500個を配ったとか結構盛況だったらしいんですね。一市民としてその記事を見たときに大変インパクトがありましたので、ただやるだけではなくて、媒体を使ったりメディアを使って強化していくことを大々的に発表して、大事な情報を積極的に発信してほしいと思います。</p> <p>松本市のシンカの動画は登録者数も結構多いですし、食品衛生の動画もいくつか見させてもらいましたが、食中毒注意報とかふぐとか、いい情報もあります。やはり時代が移り変わる中で、コロナウイルス禍の後でテイクアウトやデリバリーなどの注意点が県のホームページにもいい情報が細かく載っていたりしましたので、より多くの人に情報が届いてほしいので、行政側が告知を上手にできればより広がるかなと思います。</p> |
| 小林委員 | <p>計画をまとめる段階で、先程お話がありました届出制度の実数の方もぜひその資料の中に入れていただければと思いますがどうでしょうか。</p> |
| 大和委員 (事務局) | <p>許可の業種ごとの件数、届出が必要な業種とその件数、監視指導の結果などについては、市のホームページに松本市保健所の概要として詳しく公開しています。</p> <p>なお、令和5年度末の施設数などは、夏くらいには公開する形になると思います。</p> |