

とちぎ食の安全・安心推進会議（第23回）結果の概要

平成30年1月30日
栃木県保健福祉部生活衛生課

1 日 時

平成30年1月30日（火）14：00～16：10

2 場 所

県庁本館6階大会議室2

3 出席者

委員総数 16名（出席者15名、欠席1名）

(1) 出席

荒牧委員、石井委員、猪瀬委員、菊池委員、糸委員、小林委員、齋藤委員、
篠田委員、竹内委員、中村委員、中山委員、前川委員、前田委員、増淵委員、
守田委員

(2) 欠席

堀口委員

(3) 県の出席者

山本保健福祉部長、鈴木農政部次長兼農政課長、高橋生活衛生課長 外

4 概要

(1) 山本保健福祉部長挨拶

現在、県では「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（3期計画）」に基づき、各種施策を展開している。計画も2年目になり、概ね順調に取り組を進めている。

しかしながら、食中毒の発生については、本県では、昨年1月からこれまで、大規模なものはなかったものの、季節を問わず発生している。また、昨年7月には、近隣県では腸管出血性大腸菌による広域的な食中毒が発生している。

国においてもこのような状況を踏まえ、県を越える広域的な食中毒事案の発生や拡大を防止し、食中毒発生数を抑制するため、食品等を提供する事業者におけるより一層の衛生管理や行政による的確な対応を推進することや、2020年東京オリンピック、パラリンピックの開催を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理、HACCPの制度化などが求められることから、食品衛生法等を改正するための法案の提出を本通常国会に予定している。

本日は、県における食中毒対策等について報告するので、御意見をいただきたい。

(2) 議事

- ①食中毒対策に係る県の取組について～「生産から消費に至る安全と信頼性の確保」のための取組～
- ②「平成30年度栃木県食品衛生監視指導計画（案）」について

(3) 委員意見の発言要旨

①食中毒対策に係る県の取組について～「生産から消費に至る安全と信頼性の確保」のための取組～

[委員]

カンピロバクター食中毒は鶏肉の生食が原因であるならば、規制する法律や条例はないのか。

(事務局・生活衛生課)

牛レバーや豚レバーの生食は禁止となったが、鶏肉の生食を規制する動きは今のところない。自治体独自ではなく、全国統一で対策を行うものであることから、規格・基準の設定等、国に対して継続して要望をしていく。

[委員]

ノロウイルスが流行していることから、当会（県食品衛生協会）では手洗いが重要と考え、衛生指導監視員を中心に手洗いマイスター事業をおこした。この制度は日本食品衛生協会認定事業であり、行政にも協力を得て、H29年12月現在、11支部で235名の手洗いマイスターを育成した。手洗いマイスターは飲食店や調理場などへの指導はもちろん、幼稚園、小学校に出向き手洗いの指導を行っている。手洗いマイスターの養成は500人を目標としている。

[委員]

ノロウイルスの発生例として、吐物の処理後、空調から拡散したというホテルの事例もある。デスティネーションキャンペーンや国体も控えていることから、ホテル業界等にも注意喚起していく必要があると思うがどうか。

(事務局・生活衛生課)

ホテル、旅館等に対しても、既に毎年計画的に衛生教育等を実施している。要望があれば出向いて説明も行う。また、食品安全セミナー等講習会を通じて啓発を行っていく。

ノロウイルスは、食中毒の場合と食品を介さない感染症の場合がある。食品衛生と感染症対策の部門と連携し対策を図っていく。

[委員]

ノロウイルス対策には手洗いの励行が重要とのことだが、インフルエンザ対策のような、的確で、具体的な方法について情報提供が少ないように感じる。

(事務局・生活衛生課班長)

ノロウイルスの培養ができないため、決定的な対策や対応が判明できていないのが現状であるが、予防対策として、手洗いの徹底を啓発していく。

[委員]

栃木県ノロウイルス食中毒予防推進月間に関する事業者アンケートについて、「知っている」者が少ないと感じたがどう対策するのか。

(事務局・生活衛生課)

更なる啓発のため、情報提供の方法を再検討していく。

[委員]

食中毒予防にもHACCPは有効とのことだが、HACCP導入の補助事業はあるのか。

(事務局・生活衛生課)

費用補助は直接的で分かりやすいものであるが、HACCPは自主衛生管理であり、すべての事業者に取り組んでもらうものであることから、導入のためのサポートセミナーの開催等、まずは啓発や指導に力を入れていく。

[委員]

国は、HACCPの手法を取り入れた衛生管理の基準を事業所の規模により、基準Aと基準Bに分けている。基準Bの対象となるような中小規模事業者の支援をどれだけできるかで、HACCPの導入促進が違ってくると思うがどうか。

(事務局・生活衛生課)

HACCPの理解が進むよう、今後は、より分かりやすい説明の方法を用いた講習会に力を入れていく。

[委員]

HACCPの制度化ととちぎHACCPとの関係性を伺いたい。

(事務局・生活衛生課)

HACCPが義務化されればすべての事業者が導入することになるが、とちぎHACCPは、HACCPによる衛生管理が適切に行われていることを第三者が認証するものである。食品取扱業者は第三者認証を求める傾向にあること、とちぎHACCPは、施設改善をしなくても対応可能であり低コストで認証を受けられることから、今後、需要は伸びると考えている。

②「平成30年度栃木県食品衛生監視指導計画（案）」について

[委員]

「区分A 今年度に法違反により行政処分を受けた施設」の施設見込数、監視計画数が記載されていない。今年度は行政処分された施設はないということか。

(事務局・生活衛生課)

区分Aの対象は、監視指導計画の対象年度中に行政処分をした施設であり、計画策定の時点では未定であるため、件数は記載していない。

行政処分を受けた施設には、その直後に出向き、指導や改善確認を行っている。なお、平成29年度（今年度）に発生した事件の対応は既に済んでいる。