

腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒事案 に係る関係団体との連絡会議議事録

□ 日 時 平成 24 年 8 月 22 日（水） 15:00 ～ 15:45

□ 場 所 本庁舎 9F 職員監会議室

□ 内 容

□ 食の安全推進局長挨拶

本日は、急な会議開催にもかかわらず、出席くださりお礼申し上げます。今月に入ってから、札幌市内をはじめ、江別、千歳、苫小牧など道内各地の保健所管内で発生している腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事案については、現在までに、症状を訴えている方が 100 人を超え、また、亡くなられた方が 7 人にも及ぶなど道民に大きな不安を与えているところです。

これまでの間、道では、札幌市と連携しながら、原因究明や有症者の把握、漬物製造事業者への立入検査などの取組を行ってきたところですが、今後の対応について万全を期するためにも、庁内関係部局間でも情報を共有し、連携体制を一層強化するとともに、札幌市との連携をさらに密にしていきながら、道民の不安解消に向けた取組を的確かつ円滑に進めていくことが必要です。

本日は、こうした趣旨の下、生産から流通、消費に至る各段階の関係する団体の皆さまに、これまでの経過、対応や今後の対策についてご報告しながら、ざっくばらんに意見交換をしたいと考えていますので、よろしくをお願いします。

□ 議題

1 腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒事案の経過について
(食品政策課長から資料に基づき説明)

・ 質疑応答なし

2 今後の対応について

(食品政策課長及び農産振興課園芸担当課長から資料に基づき説明)

・ 質疑応答

(消費者協会) 今回の O157 の食中毒に関して、札幌の事案と苫小牧の 1 事案では種類が異なるということですが、全く違うものなののでしょうか？

→ (食品衛生課) 苫小牧の事案は、現在問題となっている事例とは遺伝子型が異なるもので、何らかの違うものから感染しているとして継続して調査しているところです。

(消費者協会) 今回の事案は、野菜の殺菌工程が不十分であったと

ということでしょうか？。

→（食品衛生課）本件に関しては、現在、札幌市が様々な角度から調査を継続しているところです。原因については、その結果次第ですが、今段階では明らかになっていないです。

（スーパーマーケット協会）業者を立入調査しているとのことですが、全て調査したのですか？。

→（食品衛生課）現在、鋭意調査中です。

→（スーパーマーケット協会）問題ある施設は、今、この場では教えられないでしょうが、まもなく教えてくれるのですか？。

→（食品衛生課）今月末を目途に調査結果を公表予定です。

→（スーパーマーケット協会）そんな悠長なことでよいのでしょうか？。問題のところがあつたら、止めるとか、知らせる方法はないのでしょうか？。

→（食品衛生課）施設に入り仮に問題があれば、その場で直ちに改善指導します。

→（スーパーマーケット協会）施設に入れば、衛生管理状況の良いところと悪いところが食品衛生の専門家が見れば、一目見ればだいたいのはわかると思いますがいかがですか？。それから改善指導が始まると思いますが。

→（食品衛生課）見た目だけで衛生状態を正確に判断することは難しいです。現地の食品衛生監視員はしっかりと調査した中で対応しています。

→（食の安全推進局長）我々が聞いているところでは、これまでに調査に入った事業所に関しては、しっかり衛生管理していると聞いています。この点について、道については今月中、札幌市に関しては今週中に調査まとめる予定です。また、その他市の状況も踏まえ、国に対してマニュアルの見直しを要請したいと考えています。

（社会福祉協議会）いろいろ流通ルートの調査をしていますが、施設への納入状況などについて道が自ら調査しているのですか、それとも施設が確認しているのですか？。

→（食品衛生課）保健所から施設や卸業者にどのような流通ルートで納入されたか確認しているところです。

（消費者協会）資料 2 の再現試験とはどのようなものですか？。また、資料 4 の新鮮な野菜購入に関して消費者の留意すべき点とは何なののでしょうか？。野菜には菌がつきやすい部位とかはあるのですか？。

- （食品衛生課）再現試験は、札幌市の調査であるので、詳細は承知していませんが、今回の原因施設において、原因食品を製造していた時と同じ条件で当時の製造の状況を再現してみるものと考えています。
- （農産振興課）まずは、なによりも新鮮な野菜をご購入いただくこと、きちんと洗って、早く食べることが大事です。
- （消費者協会）知事記者会見によると、国の漬物の衛生規範の見直しについて要望するとのことですが、問題点はあると思いますが、これまで衛生規範に沿って漬物づくりが行われてきたと思いますが、今回は何が違うのでしょうか？。特に、次亜塩素酸の殺菌について、野菜の殺菌に関して、これ以上の濃度でなければいけないというようなことがマニュアルの中に殺菌の基準のようなものはないのでしょうか？。また、現場調査の段階でチェックしているのでしょうか？。
- （食品衛生課）漬物の殺菌の基準について、マニュアルの中には正確な数値は盛り込まれていません。
- （食の安全推進局長）本日は、漬物製造業者さんにもお越し頂いていますが、いかがでしょうか？。
- （香貴）実際には、自主基準を決めて、濃度など安全かどうかを確認しながら漬物製造しています。
- （消費者協会）水道法では 5ppm 以上の塩素含有とする基準がありますが、事業者自ら基準を決めているのでしょうか？。
- （食品衛生課）施設内の使用水について、水道水を使用するのであれば問題ありません。漬物の原材料の殺菌にあたって、次亜塩素酸による殺菌の基準はありません。
- （香貴）漬物の浅漬けを製造していますが、風評被害というか、ここ何日間か大きく売り上げが落ち込んでいます。今回の食中毒事案に対する最終的な調査結果の結論の公表はあるのでしょうか？。
- （食の安全推進局長）今の立入調査結果のことでしょうか？。
- （香貴）立入検査の結果ではなく、今回の浅漬けの食中毒事案全体・原因究明に関することです。これを最終的にマスコミに公表するのでしょうか？。我々が正しく漬物を製造しても、お客様が不安がられて、お買い求めならないと思うので、その不安解消のためにも原因が解明したら何らかの形で公表して欲しいです。
- （食品衛生課）現在、札幌市が鋭意、原因究明に努めているところです。札幌市と連携しながら情報提供に努めたいと考えています。
- （食品衛生協会）資料 4 で農場から食卓までの管理が謳われています

が、衛生管理がなかなか難しい中で、行政的にどのようなシステムの中でチェックされているのでしょうか？。

→(農産振興課) 生産段階での衛生管理の徹底のチェックはなされているわけではありません。自主的な取組として進められているものです。自主的な取組の周知は道からしているものです。

→(食品衛生協会) O157 自体は牛が保有していて、それが堆肥を介在して出てくる可能性があります。そういう中、指針の中では、堆肥づくりに当たっては完熟化するよう綴られているが、それを具体的にどういうシステムのもとで指導徹底されているのでしょうか？。例えば、食品工場であれば殺菌工程は 60℃・30分 でやりなさいというようなものが確認されているのですが…。こういう HACCP の考え方は農場段階でも応用されていると思いますが、どのようなシステムで徹底されているのでしょうか？。

→(食の安全推進局長) 農場であれば所謂 GAP という規範に基づく取組、畜産であれば HACCP の考え方で取り組んでいるところです。ただし、食品製造であれば加工というプロセスの中で対応できますが、生で流通する野菜の場合、そういったことを全て当てはめることは不可能です。無菌で流通することはできません。そういうことで GAP なり HACCP の手法を導入しつつ、生産から消費に至る衛生管理の徹底をしていきたいと考えています。

→(食品衛生協会) 無菌にできないことは、生の野菜に限ったことではなく、ほとんどの食品で無菌などあり得ないことです。そういった中で、農場段階ではどこに力点をおくのか？。例えば、堆肥の中にいろいろな菌がいるならば、完全になくすために完熟させれば良い話です。その完熟化をどうやれば良いのか、誰が何をすれば良いのか？、具体的に切り返しを 3 回必要な場合、それをどのようにして実践させていくのか、誰がどのようにチェックしていくのか、そういったシステムが必要なのではないのでしょうか。

→(技術普及課)堆肥化を指導する場合には、完熟化が前提です。その製造に当たっては、農家戸別や地域によって堆肥生産組合を設けて実践しているところです。殺菌のため、切り返しを行いながら 60～70℃以上の温度を確保し、温度下がる時には切り返しを数回行いながら、全体の温度を確保して完熟堆肥の製造を指導しているところです。

→(食の安全推進局長)ただし、食品衛生協会さんの言うとおりの、100% チェックできてはいないのが現状です。

→(食品衛生協会) 重要なことは、システムとしてどうにかして確認

行為を行っていくことです。ただマニュアルを作成しただけではなく、誰がそういったことを確認していくのかといったところが大事なのです。

→（食の安全推進局長）O157については、家畜の腸管の中や、土壌にもいるものです。それが食品にできるだけ移らないように「付けない」、「増やさない」よう指導を徹底したい考えです。ただし、我々として100%無菌にすることのチェックは不可能なので、今日ここにいる生産から加工、流通に至る各段階の皆さんのご協力のもと進めて参りたいと考えているところです。

（消費者協会）今回のO157の漬物について、漬物に限らず、現状どの程度感染しているものなのでしょうか？。

→（地域保健課）感染症としてのO157について、正確な数値はありませんが、概ね今回の食中毒を除くと、例年どおりの推移で発生しているところです。発生については、調査するものの、感染症についてなかなか原因が追求できていません。たまたま焼き肉をしていて生の状態で喫食した食中毒事例で原因が判明することはありますが、通常ではなかなか原因究明まで至らないものです。

（食の安全推進局長）他にありませんか？。現在までの状況について、道の経過や札幌市等との対応も含めてご報告しました。本日のご意見を含めて、この後も対応したいと考えています。また、調査結果の公表も含めて、引き続き適切に対応するなどして、北海道の食の安全・安心に向けて、適切に情報発信などに努めたいと考えています。引き続き、皆さまのご協力をよろしくお願い致します。本日は、これにて閉会します。