

第2回腸管出血性大腸菌 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概要

- 日 時 平成 24 年 8 月 30 日 (木) 16:00~17:10
 - 場 所 道庁赤れんが庁舎 2 階 2 号会議室
 - 内 容 O157 集団食中毒事案に係るこれまでの経過報告及び今後の対応について
 - 挨拶 北海道食の安全推進監 及び 札幌市保健福祉局長から挨拶
 - 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
(資料 1 に基づき札幌市食の安全担当部長から、資料 2 に基づき札幌市食品監視担当課長から各々説明)
 - 2 今後の対応について
(資料 3 の 1 について札幌市食の安全担当部長から、資料 3 の 2(1)、(3) について北海道保険衛生担当局長から、資料 3 の(2)について北海道食の安全推進局長から、資料 4 について厚労省食中毒被害情報管理室長補佐から各々説明)
(主な質疑応答)
(北海道消費者協会) 岩井食品が原因とすること、今回の発生が製造過程にあることについて、保健所の考え方をお話していただきたい。
→ (市・保健所長) 岩井食品で製造した「白菜のきりづけ」と実際に食べられて発症した方の両方から O157 が検出され、さらに両者の遺伝子型が一致したことが最大の決め手です。
(北海道消費者協会) 野菜というより、岩井食品が原因ということで考えて良いですか?。
→ (市・保健所長) 再現試験を行うことで、さらに深く検証するものです。岩井食品以外にも仲卸業者等から消費者の方に出回っている野菜を食べた方からは O157 食中毒が発生していないことから、今回の事案については、岩井食品の中で何らかの感染が起きたもの、不適切な工程が原因があったと考えています。
(株)香貴) 我々は浅漬を製造するメーカーで、非常に風評被害を受けて

います。1 ヶ月後とかではなく、今日、明日製造するものが減っている状況ですので、何とかしていただきたい。

→ (市・食の安全担当部長) 安全宣言については、原因究明のための再現試験を早く行い、早く原因を特定し、速やかに結果をお知らせし、再発防止を図っていきたいと考えています。

→ (市・保健所長) 他の仲卸業者等から出回っている食材については、現時点で食中毒が発生していないことなどから考えると、実際に生産者から出回っている野菜は、安全であったと考えてほしいです。今回は、岩井食品の中での何らかの工程の誤りによって、非常に少ない菌であったはずの O157 が増殖して食中毒を引き起こすまでになったと考えています。また、漬物業者に関して、浅漬けを製造している立入調査を実施した市内漬物施設 15 施設では、現時点では、不適切な製造状況にはないと考えていますので、その点は、ご安心ください。

(ホクレン) 産地においても風評被害ということで大幅な価格下落で苦しんでいます。メーカーさんの風評の状況が、産地に来ており、生産者は再生産価格を割ってしまい、生産調整せざるをえない状態にあります。先ほど、消費回復に向けたイベントとのお話がありましたが、我々も、漬物の「失われた需要」の回復が非常に大事と考えています。産地としてもメーカーさんとタイアップして、できるなら、我々も積極的に取り組み「失われた需要」の回復に向けてやっていきたいと考えています。

(札幌市老人福祉施設協議会) 全道の高齢者施設の中で 6 名の方も亡くなる非常に大変な事態であり、残念に思っています。高齢者施設で食べ物を提供する立場にある職員は、日頃から安全で安心な食事を提供するために気をつけて従事しています。このような事態になるとは全くもって想定外の出来事でした。特に、高齢者は一般の市民より体力的にも弱いのです。是非、食品の監視すべき立場にある職員は、しっかりと監視していただきたいです。

→ (市・食の安全担当部長) 今回の事案を踏まえ、私どもも監視指導をさらに力を入れて行ってまいりますし、速やかに情報提供をお知らせして、市民の安全・安心を確保してまいります。