

令和7年度第2回 食品安全推進県民会議 議事録

(1) 令和7年度食の安全・安心確保関連事業について(食品関連施設見学事業)

質問事項	回答	担当課
この事業を通じて、消費者に食の安全の分野を実感してもらいたい。今年度からの事業ということだが、現時点での実績はどの程度か？	施設選定や委託先との調整に時間を要した関係で、実績は上がっていない。今後関係機関や団体への周知を進め積極的な活用を促していく。	食品・生活衛生課
この取り組みに参加したい企業(見学を受け入れたい企業)は希望すれば参加できるのか？何か対象施設となるためのハードルはあるか？	基本的に県内の食品関連事業者の中で衛生管理に積極的に取り組まれているところを想定している。本事業は食品衛生協会の方に委託をしているため、事務局に紹介いただいた場合は委託先の食品衛生協会と共有し、当該事業者の事業の内容等を確認させていただきたい。	食品・生活衛生課
学校教育の現場。例えば教育委員会と連携して、学校の授業の一環(社会科見学等)みたいな感じでやったら、子どもの食育にもつながるかなと思う	様々な方面に周知を図っていきたいと考えているため、ご提案の教育委員会にも共有していきたい。	食品・生活衛生課

(2) 食中毒発生状況について

質問事項	回答	担当課
クドアに関しては、過剰に不安を煽る必要はないと考えられますが、R6年の全国23件の発生に対して、大分県では5件となっております。継続的に実施されている情報周知・注意喚起の現状や、農水省・県農林水産指導センターとの連携状況をお聞かせください。また、県北～中部の天然ヒラメでの発生が多いことに関して、海水温などの海域の特徴、クドアの汚染状況、ヒラメ漁獲量など、相関を示す要因について情報があればお聞かせしてください。	クドア食中毒発生の予防啓発としては、飲食店事業者等に対し、一般的に-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加熱によりクドアの病原性が失われることが確認されていることから、一度凍結したのちに喫食したり、加熱調理することにより食中毒は防止できる旨、施設の巡回指導や各種講習会の機会を通じて継続的な周知を実施している。 また、天然ヒラメにおけるクドア発生場所等の調査は国も行っておらず、当県の農林水産研究指導センター水産研究部も実施していない。 なお、食中毒の原因となったヒラメは県内各地で水揚げされており、特定の海域で発生している状況ではないと認識している。 大分県が生産量日本一の養殖ヒラメについては、農林水産省や厚生労働省の基準に準拠した「大分県ヒラメによる食中毒の防止対策ガイドライン」に沿ってクドアの食中毒発生予防に取り組んでいる。	食品・生活衛生課 水産振興課
令和6年度に、由布市内の飲食店において、湧水を原因とする大規模な食中毒事案が発生しましたが、当該事案を契機とした具体的な対策についてご教示ください。	本事案を受け、県では、県内の井戸水等を使用している約1500の食品関連施設に、使用水の管理(水質検査の実施等)について通知を発出した。 また、毎年定めている大分県食品衛生監視指導計画の中で、観光・行楽地監視を実施している時期がある。湧水を使っている事業者については、観光・行楽地になっている場所も多いため重点的な監視を行っていく。 また、県外ではあるが、今年8月に湧水が原因と推定される食中毒事案が複数発生したことから、10月に厚生労働省及び国土交通省から、湧水や飲用井戸等の管理の徹底について通知が発出され、県からも水道管理事業者等へ改めて管理の徹底を依頼しているところ。	食品・生活衛生課 環境保全課
湧水を売りにしている飲食店も少なくない。仮に上水道を使用する前提で飲食店を開業しても、途中で集客を目的に湧水を使ってみようと、使い始める場合も結構あるのではないかと思う。 今後も、飲食店営業者に対する持続的な啓発と、監視活動が必要になるのではないかと思う。	県内で発生した事案についても厨房の中に水道も引いており、湧水が出る蛇口もあるというような状況であった。今後保健所が監視に行く際には、使用水は上水道に限るのか、上水道以外の水を作業場内で使用することがないのかなど、十分に確認していきたいと考えている。	食品・生活衛生課
カンピロバクター食中毒が相変わらず発生している。関わりのある食品事業者と話す中でも、未だに「新鮮だから生でも安全」という認識の方もいる。魚介類と混同しているのかもしれないが、食中毒発生の原因が「加熱不十分でなかったこと」ではなく「新鮮ではなかったから」との誤った理解の広がりも実感しているため、そういった分野での啓発はどのように考えているか。	カンピロバクターについては微好気性菌なので、空気に触れるとだんだん弱っていく。鶏肉をはじめとする、食肉を提供する方々に対しては「新鮮な食肉」ほど「活発なカンピロバクター」が付着している可能性が高い旨周知しているところ。 一方で、生のものを重宝する傾向が費者側にもあるため、生食のリスクについて、消費者に向けて啓発している。	食品・生活衛生課

(3) 食べ残し持ち帰り促進ガイドラインについて

質問事項	回答	担当課
飲食物の持ち帰りに係る食中毒(疑い)事案又は苦情事案について、全国的にどの程度発生しているのでしょうか？ 把握していればご教示ください。	県としても把握している事例はない。これまで衛生部局としては、衛生的な観点からも「食べ残しの持ち帰りはせずその場で食べきる」よう様々な場面で周知してきている。 過去には敬老会の会合等で出た仕出弁当を持ち帰り喫食したなどとして県内でも食中毒事案が発生した事例もある。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)
事業者がガイドラインを活用することで、「コスト削減」「企業のイメージ向上と顧客満足度の向上」「リスクの低減」という、事業経営に直結する実質的なメリット(誘因)を事業者にもたらされることが期待されますが、事業者側には、消費者に対して、食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすることや、万が一の事後的なトラブルに備えて、持ち帰りの日時、対象物等を記録管理等が求められる等、ハードルが高いと思いますが、県としての見解をご教示ください。	今回のガイドラインについては、事業者と消費者双方理解のもと推進していくことを目指すものですが、消費者への説明作業や持ち帰れる食品の選定、容器の準備等、事業者側への負担が大きい印象である。 県としましては、衛生的な観点からもまずは「食べきること」を推奨し、持ち帰りに取り組まれる事業者の皆様からのご相談があった際には、持ち帰った食品が安全に消費されるよう、ガイドラインの説明や、好事例の共有など支援を進めていく。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)
飲食店に求められる行動について、そもそも食べ切りを目標とするのであれば、大前提として飲食店が提供するメニューについても検討していくべきと感じている。そもそも食べ残してしまうのは、メニュー表の文字だけ見て、これぐらい私は食べきれんだろうというので頼んでしまって、実は多い量が来てしまい食べきれなかったということもあるのではないか。 自身も宅配事業を行う中で、普段からチラシの作成などで苦労しているところではあるが、グラム表記や量がわかる写真を掲載するなどしている。このような対策を飲食店側に提示していくのはどうか。	国主催の説明会の中でも、事業者側のフードロス対策の取り組みの一環として、いわゆる提供量についても考えてもらいたいとの話もあった。 実際のメニュー写真やグラム表記を載せるなどの取り組みについては、消費者側のロス削減のための好事例の一つとして持ち帰りに取り組まれる事業者に周知していきたいと考える。	食品・生活衛生課 (循環社会推進課)

(4) 災害時の避難所の食品衛生対策について

質問事項	回答	担当課
避難所での食事提供において、食中毒の発生防止やアレルギー・乳幼児・嚥下困難者などへの対応は、多くの民間の管理栄養士の迅速なサポートを期待したいところです。現時点での、大分県栄養士会などの関連団体との連携等について、何か取り組みがあればお聞かせください。	令和4年に県は大分県栄養士会との間で、災害時における栄養・食生活支援活動に関する協定を締結し、栄養士の派遣の手続き、業務及び実費弁償等について定めることで、避難所などでの食事提供や栄養管理を円滑に行える体制を整えている。これにより、要配慮者や慢性疾患を抱える人への適切な食支援や、食中毒防止など健康被害の予防に取り組んでいく。 なお今回の大分市佐賀関で発生した火災については、管轄保健所にて対応し、当該協定に基づく外部管理栄養士の派遣は実施されていない。	県民健康増進課
大分市佐賀関で発生した大規模火災における避難所の食品衛生対策では、報道情報から推察すると、一般的な食品衛生対策に加え、感染症対策に重点が置かれているようですが、避難所で実施されている具体的な衛生管理についてご教示ください。	厚労省通知をもとに「避難所での食中毒予防について」記載した掲示物を避難所内へ掲示して避難者へ注意を呼びかけた。その他、現地担当者や物資の調達担当者、保健所の栄養士から提供品目における食品衛生上の相談にも随時対応している。避難所開所以来、現在まで食中毒事案は発生していない。	(オブザーバー) 大分市保健所
災害時の食品は備蓄物を大量に保管しているものと思われるが、その期限管理等はどのように行うのか。	備蓄されている食品類については、期限を確認し、フードバンク等にも提供しながら随時新しい食材と入れ替えていっている。そのため、期限切れのものが避難所を出るということはない。 具体的な管理スキームについては衛生部局では承知していないが、食材はリスト化されており、期限等に関してもそのリストで管理しているものと認識している。	(オブザーバー) 大分市保健所
災害時備蓄食品を管理するスキームのようなものが確立されているのか。		