

平成26年度食の安全安心セミナー（大河原会場）開催結果

1	日 時	平成26年11月26日（水）午後1時30分から午後3時30分まで
2	場 所	宮城県大河原合同庁舎 大会議室
3	内 容	
	(1) 講 演	
	イ「食べ物の基礎知識」～食品の安全性とリスク分析～	
	講師 内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 野口 武人 氏	
	ロ「家庭における食中毒対策について」	
	講師 宮城県仙南保健所環境衛生部食品衛生班 技術次長（班長） 小川 修平 氏	
	(2) 質疑応答	

1 参加者

41名

2 意見交換の主な内容

問1 食品安全に関する世界の評価機関として資料にヨーロッパやアメリカの国々が掲載されていたが、日本から一番近い中国や韓国などアジアの国々の名前が載っていないが、これらの国に評価機関は設置されていないのか。

答1 資料は欧米を中心に記載したところだが、中国は同じような評価機関を立ち上げたところであり、現在まさに軌道にのせるべく努力している最中というふうになっている。そして、たとえ評価機関がなかったとしてもリスクを管理する機関、いわゆる厚生労働省のような基準を策定したり、その基準をチェックするという機関はどの国にもあり、中国や韓国にもそのような機関は設置されている。

では評価機関がない場合はどのようにしているかという、コーデックスやWHOのような国際機関の評価を準用しているパターンが多いと聞いている。日本ではそのような国際機関の情報も参考としながら、日本の食生活に併せて独自の判断機関、判断基準を設けているところである。この資料にないからといって、食品の安全を守る仕組みが全くないということではなく、その国に応じたやり方で取り組んでいると考えている。

（食品安全委員会）

問2 食中毒として判定されるとき、たとえばホテルで食事をしてから何分以上とかひとりの人だけがお腹が痛いと言っても駄目とか最低限の数値的な基準のようなものはあるのか。また、食中毒を発生した施設は営業停止3日ということが多いようだが、何らかの処分基準はあるのか。

答2 行政処分に該当することから食中毒かどうかの判断は大きいものがある。その判断をするには患者が一人ではなかなか難しい。調査はその方が何処で何を食べたのか何日も前から調査し、同じものを食べた人の有無、症状の有無なども調べていくことになる。たとえ

ばホテルはメニューが多いものの、同じ食事を多くの人が食べるため、症状を出した人は何を食べているのか症状がない人は何を食べたのか、ひとりずつ全部ヒアリングすることになる。

先ほど食中毒は発症までの時間が菌によって似通っているとお話したが、食事をしてからどの位の時間が経ってから具合が悪くなったのかも調べて発症時間が似通っている場合その共通食を作ったところが食中毒の発生施設の可能性が高いということになる。最終的には体調を崩した方の検便や、ホテルや旅館などは提供した食事を48時間保管して頂くこととしていることから、当該食品を検査して同じ菌が検出されれば、食中毒の原因施設として断定されることとなる。

また、営業停止期間については、一律的なものではなく、当該施設の大きさや食中毒と疑われる場合に営業を自粛していた期間なども考慮することになる。その営業自粛期間中に、施設の消毒であったり、衛生講習会を実施することにより当該施設で同じ食中毒継続して起こることはないであろうという判断のもと日数を決めているところであり、平均すると3日間ということが多いが、短くなることもあれば長くなるということもある。

(宮城県)