

平成 24 年度第 2 回さっぽろ食の安全・安心推進委員会
会議結果（概要版）

- 【日 時】 平成 24 年 9 月 13 日（木） 10 時 00 分～11 時 30 分
【場 所】 WEST19（中央区大通西 1 9 丁目） 2 階 研修室 A・B
【議 事】 別添式次第に従い、議題ごとに事務局より説明を行い、それぞれについて各委員より質問・意見を求めた。

【各委員の意見・質問等要約】

1 漬物による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事案の経過報告について

(1) 原因食品（浅漬け）について

①	ア 今回、原因食品となった「浅漬け」は、塩分濃度が低く、発酵等もしていないため、生野菜や和え物と考えるべき食品である。 イ 過去にも「浅漬け」による食中毒は国内で発生しており、昨年はドイツのスプラウトで O104 による大きな被害が出た。札幌市民をはじめ、国民の皆さんにこういった情報提供を積極的に行っていく必要がある。
②	今回の事件について「漬物」という名称を使うのはいかがかと思う。正確に「浅漬け」とするなどしないと、無用な混乱を招きかねない。
③	ア 消費者の立場から、今回の事件に大変驚き、生野菜を食べるということにも恐怖を感じた。 イ 野菜を塩素消毒していることに驚いたが、不特定多数に食べていただくためには必要なことなのだと気付かされた。
④	浅漬けやカット野菜を製造する過程で、次亜塩素酸による消毒を義務付けているのか？ 《事務局回答》 法的な基準はないが、今回の事件を受け、国からも殺菌について指導するよう通知が来ているところである。

(2) 原因究明について

①	原因を正確に把握しないと、通常の生野菜やサラダにまで不安が広がってしまうと思う。情報が間違っ伝わってしまうと大変なことになるので、なんとか原因を究明し、正しい方向に導いていただきたい。
②	ア 何が原因だったのかということをはっきりさせることが必要。 イ 原因究明と同時に、このようなことが起きないように事前の指導が非常に大事になってきているのではないか。
③	原因究明については、なるべく早くしていただければと思う。

(3) 風評被害対策について

①	大手スーパーなどでも浅漬けがほとんどなく、白菜の売れ行きもよくないとのことで、非常に残念。
---	---

②	今回の件の報道を受け、風評被害のようなもので、白菜の購買意欲は落ちているようだ。価格も下がったと聞いており、大きな影響がある。
③	ア 正しい情報を消費者に伝えてほしい。 イ 白菜がワルモノのようにになっているが、キュウリなど他の野菜も使われており、本当に白菜なのかとても気になる。
④	風評被害もあるので、テレビ、新聞などのメディアの報道に対し、事実を伝えるような広報の仕方もあると思う。
⑤	キッチンメールや小冊子などにより、正しい知識の情報発信を積極的に行っていたきたい。
⑥	インターネットなどで、家畜のふん尿から堆肥や土づくりをしていること原因ではないかなどと言われているようだ。事実そうなのかもしれないが、偏った報道等により、有機的な循環型の農業に取り組んでいる方々の評判が悪くなっては困る。

(4) 事業者の自主管理について

①	〇157 は土壌に普通に存在する菌と聞いている。野菜は土つきで入ってくることもあり、リスクは皆無とはいえない。このため、中央卸売市場では、菌の付着があるという前提で、検査センターを設け、消費者に届くまでの間に菌を除去できるような工程を考えていきたい。
②	事業者の団体として、札幌市でこのような食中毒が起きたことは誠に残念に思っている。事業者の自主管理の必要性を再認識した。
③	ア 今回のことで、食全般に対する市民の不安や不信感が高まっているのではないかと。食品を製造・販売する事業者の一人として、身を引き締めなければならない。 イ 〇157 を含む食中毒菌はどこにでもあるということを肝に銘じ、殺菌工程の重要性を再認識していかなければならない。
④	リスク管理という部分で非常に気になった。今回の企業は、以前にも問題を指摘されていたと聞いており、非常に残念。大丈夫だろうということではなく、自社で出来るだけのことは対応するということを絶えず心に銘じて考えていただかないと、また同じ問題が発生すると思う。
⑤	食品を取扱う業者には、プロ意識を高め、消費者に迷惑をかけないよう努力することが必要。

(4) その他

①	今回の件は札幌市内に限らず、日本国民の食生活に関わるぐらいの大きな問題と考えている。
②	道外でも患者が発生しているようだが、他の自治体からの情報提供や問い合わせなどは多かったのか？ <事務局回答> 事件発生を受け、各自治体に情報提供をしており、関連が疑われる事例があれば速やかに連携して調査を実施できるよう体制を整えている。

③	<p>ア 札幌市保健所は非常によく頑張っていたと思う。今回の件を教訓として、再発防止のため市民を挙げて取り組めるよう、リーダーシップを発揮していただきたい。</p> <p>イ 日本では、冷蔵技術の発達とともに食品の低温管理が主流となり、低塩分の浅漬けや塩辛などが多く出回っていることが落とし穴となっている。食品衛生等の基本を把握し、安全策を講じることが重要であり、もう一度お願いしたい。</p>
---	---

2 「(仮称)札幌市安全・安心な食のまち推進条例」(骨子案)のパブリックコメントの実施について

①	<p>ア 1ページの『条例制定の趣旨』の部分で、今回の事件を「漬物による食中毒」と表現しているが、「浅漬け」とした方が良いのではないか。</p> <p>イ 市民・事業者・札幌市三者の連携・協働とあるが、輸入食品等の対外的な問題についても加えるなどの配慮がほしい。</p>
②	<p>8ページの『具体的な内容』の部分で、「生産から販売までの安全確保」とあるが、「生産から消費までの安全確保」とすべきではないか。</p>