

令和7年度第1回山口県食の安心・安全審議会 概要

<議題3：食を巡る事案への対応状況等について>

区分	内容	番号	御意見等	回答等
食品の衛生検査	違反件数について	①	定期的に、食品製造施設や販売施設の食品の検査を行っており、違反件数が0であったため、良好であると思う。	引き続き、食品衛生監視指導計画に基づいた検査を実施し、違反食品の排除に努めてまいる。
	成分規格等検査について	②	成分規格等検査とは、こういった検査のことか。	食品衛生法において定められている、食品ごと（食肉製品等）の基準等の遵守状況を確認する検査のことである。
食品の自主回収状況	自主回収発生後の対応等について	③	同一の事業者による複数の自主回収が発生しており、回収理由については、情報の誤記や欠落など、様々な問題があるように思われる。自主回収発生後の従業員研修やチェック体制の確立など、企業や店舗における再発防止の対策や、それらに関する県の支援の状況はどうか。	多数の食品を取り扱うスーパー等においては、同一事業者による複数回の自主回収事案が発生している。 自主回収の発生時には、管轄の保健所から店舗（事業所）に対し、速やかな回収や消費者への周知、再発防止策の徹底等を指導しているところであるが、県内に複数の店舗（事業所）を設けている事業者に対しては、適宜、事業者本部に対して、組織内における情報共有や再発防止の取組の適切な周知等について指導している。
	自主回収理由について	④	自主回収の多くが、食品表示に起因するものである。健康被害の報告はなかったものの、アレルギー表示の不備などは、直接健康被害に繋がる可能性が高く、食品表示に起因する自主回収の件数を減らすためにも、事業者への的確な指導を強化していただきたい。	特に、アレルギーをはじめ、摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項については、食品表示合同パトロールや夏期や年末の一斉監視等における確認・指導を強化してまいりたい。
		⑤	アレルギー表示は、命に関わる大事な事項なので、欠落等のないよう厳守して欲しい。	引き続き食品表示合同パトロールや夏期や年末の一斉監視等において、食品表示基準の遵守を啓発してまいる。

令和7年度第1回山口県食の安心・安全審議会 概要

<議題3：食を巡る事案への対応状況等について>

区分	内容	番号	御意見等	回答等
食品の自主回収状況	自主回収理由について	⑥	期限表示の誤記によるものが多い。原因が不明であるが、食品表示責任者の設置がなかったのか、あるいは、HACCPによる衛生管理の工程のどこかに不備等があったのか。 また、直接健康被害に繋がる可能性の高い事例（例：残留農薬基準超過、硬質異物の混入、カビの派生…など）については、特に改善指導の徹底が必要であると考ええる。	期限表示を含め、表示の適正化については、引き続き食品表示合同パトロールや夏期や年末の一斉監視等において、事業者への啓発を実施してまいる。 また、食品表示責任者の設置について、事業者に対し、講習会の積極的な受講を奨励するとともに、事業所ごとの確実な食品表示責任者の設置について指導してまいる。 HACCPは、製造工程における危害要因（食中毒の原因）を分析し、それらを防ぐための重要管理点を設定・監視する衛生管理手法であり、期限表示の誤記が直接的にHACCPに沿った衛生管理の不備につながるものではないが、食品の安全性に関わる表示の誤記であれば、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されていないことも考えられる。 自主回収事案が発生した場合には、管轄保健所が事案の詳細を調査し、再発防止に向けた指導を実施している。
食中毒発生状況	発生件数について	⑦	例年に比べ、発生件数が増えたように思われるが、どうか。	令和6年度の山口県内における食中毒発生件数は19件であり、令和5年度の9件に比べ10件増加している。特に、アニサキスによる食中毒が7件（令和5年度：3件）、ノロウイルスが4件（令和5年度：2件）、カンピロバクターが4件（令和5年度：0件）と多く発生している。
	食中毒予防の取組等について	⑧	令和6年度の県内における食中毒の発生状況については、全国と同様、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスによる事例が多く見られる。このうちカンピロバクターについては、鳥刺しなどの生食を除けば、調理場での鶏肉の衛生管理を徹底することで、十分に予防可能なケースが多いと考えられる。今後、こうした事例のさらなる減少につながるよう、衛生管理の徹底を促進していければと思う。	カンピロバクターによる食中毒の予防対策としては、生や加熱不十分な鶏肉の喫食を控え、食肉等を中心部まで十分に加熱することや、生肉からの食品の二次汚染を防ぐことが重要である。今後、事業者に対しては、中心部までの十分な加熱、手指や調理器具の洗浄・消毒の徹底、調理から提供までの時間・温度管理等、食品衛生に関する基本的事項の遵守の徹底を指導し、カンピロバクター等による食中毒発生の減少に資するよう努めてまいる。

令和7年度第1回山口県食の安心・安全審議会 概要

<議題3：食を巡る事案への対応状況等について>

区分	内容	番号	御意見等	回答等
食中毒発生状況	食中毒予防の取組等について	⑨	給食や飲食店での集団食中毒は、患者数も多く、被害が拡大する。徹底した管理を望む。	少量でも感染するノロウイルスや、大量加熱調理で発生の多いウエルシュ菌による食中毒では、患者数が多くなる特徴がある。このような注意点についても、事業者において正しく理解され、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されるよう重点的に監視指導を実施してまいる。
		⑩	アニサキスによる食中毒は家庭で起きているので、食中毒の予防対策をスーパー等販売店と連携して行う必要がある。 飲食店での食中毒は、起きてからでは遅いので、飲食店向けの研修を徹底して欲しい。施設内の清掃、消毒、食品衛生管理の改善指導の強化を望む。	アニサキスによる食中毒は、近年、国内事件数の第1位となっており、予防方法として、事業者に対しては、速やかな内臓の除去、目視確認、冷凍や加熱による処理等を指導しているところである。消費者に対しても、新鮮な魚の購入、速やかな内臓の除去、目視確認等と呼びかけ、アニサキスによる食中毒発生の減少に資するよう努めてまいる。
	クドア・セブテンpunkタータについて	⑪	クドア・セブテンpunkタータとは、どういったものか。	クドア・セブテンpunkタータ（以下、「クドア」という。）は、ヒラメの筋肉等に寄生する寄生虫である。クドアが人の体内で育成することはないが、クドアが寄生したヒラメの刺身を食べた後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を示し、軽症で終わることが多い。予防方法としては、加熱や凍結により、病原性が示されなくなることが確認されている。
その他	直売所等における衛生監視について	⑫	道の駅などの直売所で販売される農産物について、周南市の事例では、自主検査により残留農薬が確認された。 県として、こうした直売所や個人販売における衛生監視の更なる強化についても考えていただきたい。	食品衛生監視については、監視指導計画に基づき、営業許可・営業届出施設に対し、監視指導を行っているところである。引き続き、生産から販売に至る一連の段階において、適切な措置が講じられるよう農林水産部局との情報共有等緊密な連携体制を維持するとともに、違反状況等を踏まえた、適切な監視指導の実施について検討してまいる。
	行政指導や事業者による対応について	⑬	行政による食品表示法の指示や、事業者による自主回収等は、速やかに対応できていると思う。	今後とも、適切な行政指導等により食品表示の適正化を進めるとともに、事業者に対する表示管理体制について等、知識の普及に努めてまいる。