

第21回懇話会における委員からの意見交換提案事項

[1] 冷凍食品の農薬検出問題について

○「アクリフーズ」群馬工場の冷凍食品の農薬検出問題について

懇話会の話題として適当かどうかわかりませんが、大きな不安を感じておられる方のために、敢えて楽観的な意見を述べます。理解に誤りがあれば訂正してください。

大変多くの方が健康被害を申告されていますが、因果関係は不明なものが多く、検査されたものについては農薬が検出されていないものがほとんどです。

実際に症状を呈された方にはお気の毒でしたが、大多数の方は気分的にまたは他の要因で、症状を訴えられたものと思われます。

一日摂取許容量ADI: 毎日一生涯食べ続けても健康に悪影響が生じないと推定される1日当たりの量。

急性参照用量ARFD: 24時間またはそれより短時間に経口摂取しても、健康に悪影響が生じないと推定される1日当たりの量。

(1) マラチオンを15,000ppm (=15mg/g 食品) 含有する食品の場合、体重60kgの人が、当該食品を8gを超えて摂取するとARFDを超過します。

$$2\text{mg/kg 体重} \times 60\text{kg} = 120\text{mg} \quad (\text{ARFD に相当するマラチオン摂取量})$$

$$120\text{mg} \div 15\text{mg/g 食品} = 8\text{g}$$

(コロッケ1個(22g)の場合、約1/3個)

(2) マラチオンを2,200ppm 含有する食品の場合、体重60kgの人が、当該食品を約55gを超えて摂取するとARFDを超過します。

(ピザ1枚(93g)の場合、約1/2枚)

ARFDは24時間またはそれより短時間に摂取される農薬の限量として国際的に用いられていますが、安全側に立って設定されており、これを超えたとしても必ずしも健康に影響が生じるわけではありません。

(厚労省HP資料より)

とのことで、致死量と間違えて?説明した企業の無責任さは論外ですが、ADIやARFDはそもそも100倍程度の安全率をかけているはずなので、少々オーバーしてもすぐ症状が出るものではないことなど、マスコミ等の報道の仕方にも、不安をあおらないような配慮ができないものかと思えます。

もちろん、異常があれば医療機関を受診することは必要であり、テロ対策も含め企業の危機管理体制は一層強化していただくことは、重要です。

このような事件ではいつも感じますが、風評被害的な、今回の場合、冷凍食品全般に不安が広がることも懸念します。危機はどこにでもあることは忘れてはいけな
いと思えますが、極端に不安を感じることはないと思えます。

— 矢和多委員

[2] 食品表示について

○ 立ち入り検査権についての提案

2013年12月27日付けの読売新聞で、食材表示に関して、徳島県が県の立ち入り検査権（立ち入り検査ができる権限）を盛り込んだ条例の改正を公表し、2月議会に改正案を提案すると出ている。

奈良県でも昨年より今年の1月にかけて、食材表示違反がクローズアップされている。国は食品Gメン制度をとっているが、奈良県でも徳島県と同様に、「県の立ち入り検査権（立ち入り検査ができる権限）を盛り込んだ条例の改正」を目指してはどうか？ 見解等をお聞かせいただきたい。

—坂上委員

○ 産地偽装に対する管理体制について

昨年末の奈良県産の産地偽装があったが、表示に対しての管理体制はどのようになっていますか？

—寺田委員

○ 今年度6月に公布された食品表示法について

食品衛生法、JAS法及び公正競争規約、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）との関係や食品表示一元化の内容について。

—中山委員

[3] 衛生管理について

○ノロウイルスについての提案

① 現在、ノロウイルスによる集団食中毒の発生が全国でクローズアップされているが、衛生管理ならびに衛生教育のなお一層の啓発が必要と思われる。啓発の一環として、冬場に限定したことではあるが、病院等の医療施設での清掃や殺菌に近い行動（または行為）が必要ではと思われる。この点についての県の見解等をお聞かせいただきたい。

② 奈良県でも既に取り組んでおられることではあるが、ノロウイルスに関しては症状が出なくても発生する可能性があるため、細心の注意が必要である。なお、ノロウイルスが発生した際の各事業所における食材の保存・管理等について、お教えいただきたい。

給食供給施設や大規模なレストラン等では、ノロウイルスが発生した際の原因追求に備えて、事前に食材の保存・管理（冷凍保存等）が行われていることは予想できるが、小さな飲食施設（弁当や総菜等を取り扱う施設等）では、給食供給施設や大規模なレストラン等と同様に、事前の食材の保存・管理（冷凍保存等）が行われているのでしょうか？現状等をお教えいただければありがたいです。

③ ノロウイルスに関しては、感染していても症状の出ない人が多いと聞いている。これらの人をも対象として、冬場に、県内の食品関連施設および学校等での手洗い等の再徹底のために、より簡単でかつ分かりやすい（目に留まりやすい）啓発ポスターまたはステッカーを配布し、ノロウイルスの発生をより少なくしていく地道な対策も必要ではと思います。勿論、県でも既に十分な対策を講じているとは思いますが、県の見解等を再度お聞かせいただきたい。

－坂上委員

○ノロウイルス対策について

企業への働きかけは、どのようにしていますか？

－寺田委員

[4] その他

○ 我家の食事を使っていて感じるんですが、先日はもやしの安売りの袋を開けたら消毒液の臭いがする。干し棒鱈の漬け戻しのパックを開けたら12月31日の残り物でしょうか、消毒液の臭いがする。お寿司の盛合せの出来たパックを夕方半額なので買って食べたらホタテ貝の身がまた消毒液の臭いがする。微量でしょうが、あの臭いは困ります。かと言って、無臭の消毒や劇薬も怖い。どの程度の濃度で許可されているのでしょうか。

－山岡委員

○県内の学校給食の現状について

- ・給食におけるアレルギー対策について、学校給食センター施設と特別調理室整備計画。
- ・中学校給食の普及状況及び今後の普及計画。

－中山委員

○自治体HACCPについて

奈良県の具体的な構想について。

－寺田委員