

令和 4 年度高知県食の安全・安心推進審議会 分科会報告
「食中毒予防と啓発について（ノロウイルス、アニサキス）」

日時：令和 4 年 11 月 29 日 14:30～16:00

場所：高知県保健衛生総合庁舎 5 階会議室

参加者：委員 5 名（久委員（座長）、竹島委員、田中委員、西村委員、谷内委員）

幹事課：薬務衛生課

関係課：保健体育課

話題提供

【薬務衛生課】

国内及び県内の食中毒発生状況、ノロウイルス及びアニサキスによる食中毒の基本知識と予防方法、食中毒予防に関する啓発の実施状況について話題提供。

主な質疑応答及び意見交換

【ノロウイルス関係】

- ・気をつけているつもりでも感染した。特に家庭内での感染はなかなか避けられないと思われるが、それを外部に出さないための取組は可能。社内では陰性確認できるまで出勤しないよう徹底している。
- ・施設内での嘔吐への対処方法をあらかじめ決め、処理キットも準備している。
- ・「生かき」と「加熱用かき」は海域が違うのか
→洗浄工程が違う。
- ・例えば今日買った生かきをすぐに食べるか、翌日以降に食べるかで変わるのか。
→ノロウイルスについては食品中では増殖しないため、食べる日は影響しない。

【アニサキス関係】

- ・アニサキス食中毒は昔からあるものなのか。
→昔からあったが、届出のされていない事例も多かっただろうと推測される。
- ・加工・販売者としては、全ての個体にアニサキスがいるという前提で取り組んでいる。近年は LED のブラックライトを用いた対策を導入している。
- ・大学の研究でアニサキスを感電死させる装置を開発されたと新聞記事で見た。
→今後普及するかは、品質やコストパフォーマンス次第か。
- ・酒盗は大丈夫なのだろうか。
→冷凍しているのではないか。これまでは単に製造管理のために冷凍していたかもしれないが、今の HACCP の時代では「安全のための冷凍」になると考える。
- ・冷凍・解凍技術も進歩している。