

令和7年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会議事録

○宮崎生活衛生課長

ただいまから、令和7年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会を開催いたします。

本日は、大変お忙しいなか、ご出席いただきまして誠にありがとうございます。私は神奈川県食の安全・安心推進会議幹事会で幹事長を務めております生活衛生課長の宮崎です。本日、全体の進行役を務めますのでよろしくお願いいたします。

本日は令和8年度の「食の安全・安心行動計画」の案をお示しいたします。また、「食の安全・安心ラボ」において、実物のアニサキスを使ったリスクコミュニケーションを行いましたので、ご報告させていただきます。委員の皆様におかれましては、本県の食の安全・安心の確保の推進にお力添えをいただきたく、忌憚のないご意見をお聞かせくださいますようお願い申し上げます。

本日は、委員の皆様方のお席にはマイクを設置しております。マイクは声に反応して自動でスイッチが入りますので、ボタンを押さずにそのままの状態でもマイクに近づいてご発言いただけますようお願いいたします。

神奈川県食の安全・安心審議会規則第5条第2項により、本審議会の定足数は過半数となっております。本日は16名の委員の皆様のうち、現在13名の方々にご出席をいただいておりますので、定足数を満たしていることを報告します。

なお、川口委員、萩原委員、矢野委員からは、本日、所用によりご欠席の連絡をいただいております。

本日の会議は県の「附属機関等の設置及び会議公開等運営に関する要綱」に基づき、会議及び会議記録については公開となっておりますので、ご了承ください。

本日は、1名の方の傍聴希望があり、傍聴要領に定められた定員10名に達していませんので、希望者全員を傍聴人としています。

次に、資料の確認をお願いします。

○生活衛生課 國友グループリーダー

生活衛生課食品衛生グループの國友と申します。よろしくお願いいたします。

本日の資料ですが、事前にご検討いただくため、1月26日付けで同じものをお送りしております。まず、次第です。裏面に審議会委員の名簿を載せております。続きまして資料1「かながわ食の安全・安心行動計画（令和8年度版）（案）」、資料2「かながわ食の安全・安心行動計画主な変更箇所」、資料3「実物のアニサキスを使ったリスクコミュニケーションについて」、参考資料1「かながわ食の安全・安心行動計画（令和7年度版）（12月末時点）実施結果」、参考資料2「かながわ食の安全・安心行動計画（令和7年度版）」、参考資料3「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第6次）」、参考資料4「神奈川県食の安全・安心審議会規則及び傍聴要領」です。また、事前にお送りしていない資料

として座席表です。以上です。

○宮崎生活衛生課長

皆様、お手元の資料に不足はございませんでしょうか。それでは、これ以降の進行につきましては、木村会長にお願いしたいと思います。よろしくお願ひいたします。

○木村会長

では、お手元に配付してあります会議次第に沿って、議事を進めてまいりたいと思います。

本日の進行ですが、まず議題「かながわ食の安全・安心行動計画（令和8年度版）（案）」を事務局から説明いただき、その後、委員の皆様からご意見をいただきたいと思います。それでは、事務局からご説明をお願いいたします。

○生活衛生課 宮脇主査

生活衛生課食品衛生グループの宮脇と申します。それでは、「かながわ食の安全・安心行動計画（令和8年度版）（案）」につきまして、資料1と資料2を使ってご説明をさせていただきます。資料1は12月末までの取組を元に作成した、来年度の計画の案になります。資料2は今年度計画と来年度の計画の主な変更箇所をお示ししたものになります。

なお、今年度の行動計画の実施結果については、年度が終わりましたら取りまとめまして、例年7月に開催しております来年度の第1回審議会の議題として、上げさせていただく予定です。お配りした参考資料1は、12月末時点での行動計画の実施結果をまとめたものになります。

資料1の1ページから2ページをご覧ください。神奈川県では、平成21年7月に、県民の健康を保護し、県民の食品及び食品関連事業者に対する信頼の向上に寄与することを目的とした「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例」を制定しました。そして、この条例に基づき、「かながわ食の安全・安心の確保の推進に関する指針（第6次）」を令和7年3月に策定しています。

指針は、食の安全・安心の確保に向けた、令和7年度から11年度の中期的な目標、施策の方向を定めたものになります。行動計画は、第6次指針に基づいて、単年度に実施する具体的な事業計画となります。令和8年度計画について、基本的な取組内容に変更はございません。

続きまして、資料1の3ページから6ページをご覧ください。「令和8年度食の安全・安心の確保に向けた取組の事業体系図」を示しております。「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」及び「リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）」という大きな2つの柱で構成されています。その下に、これらを達成していくために必要な10の施策を掲げております。

各事業につきましては、資料1の7ページからご覧ください。7ページから12ページに

かけては、「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」の中の、生産段階における取組になります。「1 生産者等における自主管理の促進」について、「(1) 農業者の自主管理の促進」の「GAP（農業生産工程管理）の実践支援」、「(2) 畜産農家の自主管理の促進」の「ア 家畜の飼養衛生管理の助言・啓発」「イ 家畜の生産履歴情報の記帳促進」、「(3) 漁業者等の自主管理の促進」の「ア 水産物の鮮度保持対策の支援」「イ 漁業者等への貝毒などのリスクの助言」「ウ 魚市場における衛生管理基準の周知」は、取組内容に変更はございません。

資料1の8ページから11ページと、資料2の1ページ上段をご覧ください。「2 生産者等に対する指導等の実施」における「(1) 農業者等に対する指導等の実施」の「農薬の適正使用の推進」は、今年度同様の取組を行います。「(2) 畜産農家等に対する指導等の実施」の「ア 動物用医薬品、飼料の適正使用の推進」について、一部文言を修正しました。また、「薬剤耐性菌発現状況調査」については、来年度以降、検体の対象となる細菌が分離される見込みがないため、計画から削除しました。今年度も検体の対象となる細菌が分離できなかったため、計画未達となる見込みです。「イ 家畜の衛生検査」については、今年度同様の取組を行います。

「(3) 漁業者等に対する指導等の実施」の「ア 水産用医薬品の適正使用の指導」「イ 養殖魚類における水産用医薬品の残留検査」「ウ 貝毒原因プランクトンのモニタリング及び貝毒検査」は、今年度同様の取組を行います。

「(4) 農林畜水産物等の放射性物質検査及び指導の実施」の取組内容に変更はございません。

資料1の11ページから12ページをご覧ください。「3 生産段階における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究」における「(1) 農業者等に対する助言・指導等に係る人材育成」「(2) 畜産農家等に対する助言・指導等に係る人材育成」「(3) 漁業者等に対する助言・指導等に係る人材育成」「(4) 食の安全・安心に配慮した農畜水産物の生産技術等の調査研究」については、今年度同様の取組を行います。

「4 遺伝子組換え作物との交雑等の防止」の「ア 交雑等の防止の推進」「イ 立入検査等の実施」「ウ 情報提供、助言、指導等の実施」について、取組内容に変更はございません。

次に「生産から販売に至る各段階における安全・安心の確保」の中の、製造・輸入・調理・販売段階における取組になります。

資料1の13ページから15ページと、資料2の1ページ下段をご覧ください。「5 食品営業者等における自主管理の促進」について、「(1) 食品営業施設等における自主管理の促進」の「ア 衛生管理等の促進」「イ 食品衛生責任者等衛生講習の実施」「ウ 食品衛生自主管理の促進活動の支援」「エ 流通・販売業者への情報提供等」及び「(2) と畜場における自主管理の促進」については、今年度同様の取組を行います。

「(3) 公立学校における自主管理の促進」について、「ア 学校給食における食品の腸管

出血性大腸菌O157検査等」は今年度同様の取組を行います。「イ 教職員等対象の研修講座開催」の「校長、教諭、栄養教諭・学校栄養職員等研修講座」について、来年度から採用試験の変更に伴い、新規採用学校栄養職員研修講座が廃止になるため、来年度の計画数を7回としています。

資料1の15ページから20ページをご覧ください。「6 食品営業者等に対する監視指導等の実施」における「(1) 食品営業施設等に対する監視指導」、「(2) と畜場、食鳥処理場等に対する監視指導」の「ア と畜場等の監視指導」「イ 食鳥処理場等の監視指導」、「(3) と畜場等における衛生検査」の「ア 食肉の検査」「イ 食肉及び食鳥肉の動物用医薬品等の検査」「ウ BSE検査」、「(4) 流通食品等の抜き取り検査等」の「ア 食品等の検査」「イ 食品検査の信頼性の確保」「ウ いわゆる健康食品の検査」、「(5) 食品中の放射性物質への対応を推進する取組」の「ア 加工食品等の放射性物質検査」「イ 食品中の放射性物質検査を実施している市町村との連携」、「(6) 輸入食品の安全性確保を推進する取組」の「ア 食品等輸入事業者への情報提供」「イ 輸入食品の抜き取り検査」、「(7) 食品等の自主回収時の指導等」の「ア 食品等の自主回収の届出制度の運用、県民に対する周知」「イ 食品等の自主回収の届出時の指導等」、「(8) 機能性表示食品等に係る健康被害情報の提供の指導」及び「(9) 違反発見・苦情相談時の対応」の「ア 違反発見時の対応」「イ 苦情相談時の対応」について、取組内容に変更はございません。

なお、今年度から新たに計画に追加した「(8) 機能性表示食品等に係る健康被害情報の提供の指導」については、今年度、対象事業者に調査票を送付し、健康被害の情報提供体制の整備状況について調査を実施しました。

資料1の20ページから21ページをご覧ください。「7 製造段階等における助言・指導等に係る人材育成及び調査研究」の「(1) 食品営業者における指導的立場の人材育成」、「(2) 食品衛生監視員等に対する研修」の「ア 食品衛生監視員研修」「イ と畜検査員研修」、「(3) 食の安全・安心に関する調査研究」の「ア 食品衛生に関する調査研究」「イ と畜場等における調査研究」について、取組内容に変更はございません。

資料1の21ページから23ページをご覧ください。「8 食品表示の適正の確保の推進」における、「ア 相談窓口による対応」「イ 食品の適正表示の啓発」「ウ 食品表示法（衛生事項及び品質事項）に基づく食品表示の指導」「エ 食品表示法（保健事項）及び健康増進法に基づく食品表示の指導」「オ 不当景品類及び不当表示防止法に基づく食品の不当な表示の指導」「カ 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法）に基づく食品表示の指導」「キ 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）に基づく指導」「ク 食品表示に係る抜き取り検査」「ケ 食品表示に関する情報発信」「コ 食品表示に係る情報提供の促進」の取組について、いずれも取組内容に変更はございません。

資料1の24ページから27ページと、資料2の2ページ上段をご覧ください。ここからは、2つ目の大きな柱「リスクに関する相互理解（リスクコミュニケーション）」について

です。

「9 情報の共有化の推進」における「ウ 食の安全・安心に関する情報発信等」の「(ウ) 食品等の検査結果等の公表」について、実際の公表内容に合わせて文言を修正しました。

「ア かながわ食の安全・安心基礎講座等の開催」「イ 出前講座等の実施」「ウ 食の安全・安心に関する情報発信等」「エ 小学生への食の安全・安心の情報提供」「オ インターネットアンケート等を活用した情報提供」「カ 食品関連事業者の自主的な取組の情報提供」「キ 食育の推進に関する施策と連携した情報提供」「ク 相談窓口による対応」「ケ 県内保健所設置市及び国の機関との情報共有」「コ 県内市町村と連携した情報提供」「サ 食中毒等の注意喚起」については、取組内容に変更はございません。

資料1の27ページと、資料2の2ページ下段をご覧ください。「10 関係者による意見交換の促進」における「イ インターネットアンケートを活用した意見募集」の「インターネットアンケート実施回数」について、実施回数を見直し、1回に集約しました。「ア かながわ食の安全・安心キャラバンの開催」「ウ 県民からの意見・提案の募集」については、今年度同様の取組を行います。

資料1の巻末28ページから34ページにかけては、参考資料として用語集を載せています。資料1、資料2のご説明は以上になります。

○木村会長

ありがとうございました。この行動計画は、食の安全・安心の確保の推進に関する指針に基づくものですので、審議会から意見を述べたいと思います。ご発言にあたりまして、資料の何ページのどこの部分かということをご共有いただいてから、ご意見あるいはご質問をいただければと思います。それでは、ご発言をお願いしたいと思います。下島委員お願いいたします。

○下島委員

2点教えてください。1点目は、資料1の14ページの公立学校における自主管理の促進のところですか。学校給食の腸管出血性大腸菌O157検査等とありますが、これはO157の他にも検査をしているということなののでしょうか。厚生労働省から、食品中の腸管出血性大腸菌の試験法として、O157の他、O26やO103等を含む6血清型の検査法が通知されているので、6血清型を対象とする方が良いかと思ったのですが、いかがでしょうか。

○木村会長

今のご質問に関して、事務局の方いかがでしょうか。

○保健体育課 前田副課長

保健体育課の前田と申します。O157以外の検査につきまして、専門的な分類は承知し

ておりません。申し訳ございませんが、「等」の位置としてどこがいいのかというところにつきましては、確認の上、改めて検討させていただきたいと思います。

〈保健体育課からの回答〉

腸管出血性大腸菌の血清型はO157のみ実施しております。そのため、計画上の記載は現状どおりとさせていただきます。そのほかの検査項目として大腸菌、サルモネラ属菌、保存料（ソルビン酸）を食品ごとに実施しております。

○下島委員

もし血清型O157のみを対象としているのであれば、是非、6血清型の検査をご検討いただけたらと思います。もう1点は資料1の9ページの薬剤耐性菌発現状況調査についてです。令和6年度と令和7年度は、対象の細菌が分離できなくて0件だったために、令和8年度の計画からは削除したというご説明をいただいたのですが、ご説明の時は対象の細菌が分離できなかったということでしたが、参考資料1の方を見ますと、検体が確保できなかったと書かれています。これは細菌が分離できなかったということではなく、協力して下さる農家さんが現れなかったからという様なことになりませんか。

○木村会長

事務局いかがでしょうか。

○佐藤畜産課長

畜産課長の佐藤と申します。ご説明しますと、協力がなかったというわけではなく、発症がなく、検体を得る機会がなかったということになります。これは県の方で検体を採取して、それを国に持っていき、国の方で検査をするという仕組みになっている事業なのですが、最近はそのような事例がない疾病が国の方から指定されていまして、それがしばらく続くということになりますと、ずっと0のままになってしまうということになります。一方で、そもそも0である方が、そういう発症がない方が好ましいわけで、私共の方でも、そういう発症がないように農家の方の指導をしているというところから鑑みますと、その目標を立ててやるということ自体が、ちょっと疑問を感じた部分もありました。日頃の農家の方の指導を0になるように実施していますので、今回の部分からは、削除するというような形で整理させていただいたところです。

○下島委員

ありがとうございました。対象疾病があつて、その原因菌の薬剤感受性を調べるということなのですね。国の薬剤耐性ワンヘルス動向調査では、例えば家保やと畜場とかの大腸菌というように決めて、大腸菌の薬剤耐性菌の状況を継続的にモニタリングする事業があるの

で、その一環かと思ったのですが、それとはまた違う話ということでしょうか。

○佐藤畜産課長

発症があったところから採取するということになりますので、発症がある方が私どもは困ってしまう、ちょっと矛盾しているのかなというところがありましたので、修正させていただいた次第です。

○下島委員

承知しました。ありがとうございます。

○木村会長

続きまして、上野委員、よろしくお願いします。

○上野委員

資料1の27ページの関係者による意見交換の促進の中のインターネットアンケートを活用した意見募集のところで、令和8年度計画は1回で、令和7年度は2回計画されて12月末時点で1回ということなのですが、この実施回数を見直した背景はどういった内容なのか、お伺いできたらと思います。

○木村会長

事務局の方、よろしいでしょうか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

インターネットアンケートでは、食の安全・安心に関して関心のある項目を聞いて、次年度の県民向け講座のテーマを選定するための参考にしております。また、令和4年度と令和5年度の第2回アンケートでは、ホームページの課題抽出のための内容としました。令和6年度の第1回は、リニューアルにあたって入れてほしい内容はどんなものがありますかということをお伺いしております。また、令和6年度の第1回と第2回については、リニューアルの前後で、ページの見やすさや情報の探しやすさを聞き、ホームページリニューアルの効果測定を行いました。令和8年度につきましては、懸案であったホームページについて、一定の改善が図られたことから、計画を1回としました。

○上野委員

分かりました。目的に沿って回数を検討されているということで理解しました。

○木村会長

その他いかがでしょうか。橋本委員、お願いします。

○橋本委員

まず、畜産課にお礼を言いたいと思います。今年度も、神奈川県で鳥インフルエンザの発生はありませんでした。ありがとうございます。防疫の徹底の指導等をやっていたお陰だと思っております。それから農場HACCPの指導員研修も、3人の計画に対して8人受講されているということで、またより一層の推進をお願いしたいと思います。

1点質問ですが、昨日、農林水産省の衛生関係の会議の中で、今、世界中にアフリカ豚熱がかなり蔓延をしてくれているとありました。日本ではまだ発生してないのですが、世界で蔓延してくれているという中で、例えばスペインの生ハムが輸入禁止になったり、イタリアの生ハムが輸入禁止になったりしている、そういった中で、韓国でも発生しています。日本もいつアフリカ豚熱が入ってくるか分からない状況の中で、農林水産省の方も、検疫の強化であるとか、探知犬の増頭であるとか、それから海外製品を輸入する食品販売店の立ち入り検査の強化に関して、やっていくというような話を昨日伺ったばかりなのですが、神奈川県の方で、9ページの家畜の衛生検査のところ、豚熱の検査の項目はあるのですが、今後、アフリカ豚熱の検査をするような状況が発生した時の対応について、どのようなことを想定しているかというのをお聞かせ願えればと思います。

○木村会長

では、事務局の方からお答えをお願いします。

○佐藤畜産課長

アフリカ豚熱のお尋ねですが、今でも県内の、例えば、野生のイノシシでも豚熱検査をやっており、その検査の段階では、アフリカ豚熱も検査します。アフリカ豚熱の分も否定しながら検査の方は実施しているところなので、その部分の検査体制は基本的には変わらないです。今のところ発生はないのですが、そういった体制で、確認しているというような状況になっています。

○木村会長

橋本委員、よろしいでしょうか。

○橋本委員

ありがとうございます。

○木村会長

その他にありますでしょうか。吉田副会長、お願いします。

○吉田副会長

資料1のリスクコミュニケーション 24 ページから 26 ページについて毎回お願いしているところになるかと思います。参考資料1の18 ページを見ると、小学生を対象とした情報提供へのアクセス数が、かなり増えてきています。ホームページを工夫して、最近見やすくなった努力の結果が反映されていると考えます。やはり的確な対応をすれば、それなりに見て、活用していただけるようなことに繋がるとと思います。逆にアクセス数が減ってきているもの、一般的なホームページはなかなか見てもらえないというようなこともあります。ここでリニューアル効果が1回で終わってしまうということではなく、数字は、かなり信憑性があるというか、意見を集約できる場所でもあるかと思いますので、なぜ見てもらえないかなどの検討も十分分析された上で、アクセス数など参考に、毎回の数字を追いながら、是非県民の方に見ていただけるような工夫とアップデートを引き続きやっていただければと思います。ご提案ですが、よろしく願いいたします。

○木村会長

吉田副会長ありがとうございました。こちらホームページのアクセス関係で、事務局の方から、最近の傾向も含めて何か補足はありますか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

では、補足のご説明を差し上げます。審議会の場において、吉田副会長からもご意見いただきましたように、小学6年生向けの「かながわの食品衛生 for KIDS」というリーフレットを作った際に、小学校にあてて通知を出しており、その中でホームページをリニューアルしましたので、ぜひ授業でご活用くださいということで、ホームページのご案内を差し上げております。プラスして、リーフレットにホームページをリニューアルしましたということで、キッズページの二次元コードであったり、あとは動画を2本作りましたので、その動画に飛ぶための二次元コードもつけましたところ、先生方の中には、給食便りに載せて動画についても全学年に紹介して下さったという事例もありましたので、そういうところも含めて、今回とてもアクセス数も伸びていて、見ていただいているのかなと思います。併せて、従来からありました、かながわの食品衛生のキッズページについても、新しいページからアクセスできるようにしておりますので、そちらのアクセス数も、同時に伸びております。時間割形式でいろいろなものを学べるような形をとっていますが、時間割も少し変え、ホームルームを加えたりしています。今後もできるところは手を加えて、よりよいものを作りたいと思っております。

○木村会長

吉田副会長よろしいでしょうか。

○吉田副会長

是非、小学生向けだけではなく、一般向きの方もまた工夫していただければと思いますので、よろしくをお願いします。

○木村会長

その他ありますでしょうか。では、私の方から質問させていただきます。先ほどご説明いただきました資料1の8ページ、動物用医薬品の適正使用の推進のところ、文言の変化、「立ち入り検査を実施し」と付け加えたとありますが、去年はその文言がなかったわけですが、以前はその立ち入り検査があって、去年無くなって、またこれが復活したということだったのか、あるいはこのあたりの文言の復活に関して、どういう経緯で、予算の問題なのか、あるいはその有効性の問題とか、この辺を補足いただければと思います。

○佐藤畜産課長

先ほどご質問があった件とも絡むのですが、耐性菌の検査の部分については、削除したとご説明した中で、農家の方の立ち入り検査というのは、現場の家畜保健所が、随時実施しておりますので、立ち入りがなくなったということではなく、それは当然実施していくという形ですので、その部分を補足するということで、この文言の方に「適正使用を指導します」と加えさせていただいています。

○木村会長

ありがとうございます。実態に合わせて文言を整備したということですね。その前の年もあったものが消えたっていう話ではなかったでしょうか。去年は確かなかったですが、その前はずっとなかったのでしょうか。

○佐藤畜産課長

前の年、令和7年度は、畜産農家と全部合わせた形で、畜産農家、動物医薬品販売業者、飼料販売業者等に対しという形でまとめてやっていたのですが、今回、その数字の部分を削除したことに伴いまして、畜産農家の部分のところ、薬剤耐性菌発現状況調査を畜産農家に対して計画3件というのがなくなったということがありますので、こちらの方が令和7年度のままの文書ですと、数値目標のところに出てしまいますので、それを混乱のないように分けて、畜産農家の適正指導を実施していくということは続いておりますので、それをこのような形で分けて記載させていただいているところです。

○木村会長

ありがとうございます。いずれにしても、その文言が実態にあって入ったということで理

解させていただきました。ではもう1つ資料1の15ページ、今回変更のあったところになりますが、こちらの新規採用学校栄養職員研修講座の廃止に伴う減というのをもう少し補足をしていただければと思います。単純に1回減っているのだけど、ちゃんとその教育というか、研修内容が担保できているのかという観点でご説明いただければと思います

○保健体育課 前田副課長

来年度から新規採用学校栄養職員の採用を停止しております。この関係で新規の栄養職員の研修の部分、ここは新規採用職員がいないものですから、回数として減ります。ただ、それぞれの年次等の研修は、従来どおりですので、学校給食に携わる関係職員の研修自体は適切に実施してまいります。

○木村会長

入ってくる人がいなくなったので、その研修がないということで、実質的に研修の回数が減ったとかオロティが落ちているっていう話ではないということによろしいでしょうか。

○保健体育課 前田副課長

はい、質に関するところでは、従来どおりしっかり研修をやってまいります。

○木村会長

ありがとうございます。よく分かりました。その他、いかがでしょうか。それでは、意見等ないようですので、事務局、本日欠席の委員からは意見等ありますでしょうか。

○生活衛生課 宮脇主査

本日欠席の委員から、ご意見等いただいておりません。

○木村会長

いろいろなご意見をありがとうございました。本日の意見につきましては、当局において来年度の行動計画の策定にあたり、検討いただくようにお願いします。では引き続きまして、報告事項に移りたいと思います。「実物のアニサキスを使ったリスクコミュニケーションについて」、事務局から説明をお願いします。

○生活衛生課 池田主任技師

生活衛生課食品衛生グループの池田と申します。それでは、資料3「実物のアニサキスを使ったリスクコミュニケーションについて」、ご説明をさせていただきます。

1ページをご覧ください。県では食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション推進のため、「かながわ食の安全・安心ラボ」として、神奈川県内の大学の学園祭に出展してい

ます。今年度、藤沢市にある日本大学生物資源科学部の学園祭において、新たな取組として、実物のアニサキスを使って、参加者とリスクコミュニケーションを行ったので報告します。

「1 背景」をご覧ください。近年、全国的にアニサキスによる食中毒が多く発生しています。令和6年の県内食中毒発生件数では、全84件のうち約36%にあたる30件が、アニサキスによる食中毒でした。その30件の中で原因施設が判明した22件のうち、家庭を原因とする食中毒事例は8件と約3分の1を占めており、家庭におけるアニサキス食中毒の防止を図るため、予防方法の啓発を効果的に行うことが必要ではないかと考えました。

そこで、「2 目的」です。家族連れや学生などが多く来場するラボにおいて、アニサキスの実態や予防方法について、情報提供及び意見交換を行い、家庭におけるアニサキス食中毒の防止を図ることとしました。

「3 方法」をご覧ください。多くの方に興味を持ってもらうために、ラボ当日に丸の生魚を用意して、参加者の目の前で職員が魚を捌く実演形式で開催することとしました。参加者には、捌いた魚の身や内臓にいるアニサキスの寄生状況の観察、さらに、アニサキスの虫体が波長365nmのブラックライトを当てると発光する特性を利用した、ブラックライトを使ったアニサキスの探索、シャーレやプラスチックチューブに移し替えたアニサキスの観察を体験してもらうこととしました。また、スライドを用いて、アニサキスのライフサイクルや特性、食中毒を予防するためのポイントを教室の大画面に投影し、分かりやすく解説し、随時参加者の質問に答え、疑問を解決することにも力を入れました。

「4 事前検討及び準備」をご覧ください。効果的にリスクコミュニケーションが行えるよう、事前に内容の検討と準備を行いました。まず、魚介類販売店の協力のもと数種類の魚介類を調達し、保健福祉事務所の実習室で捌いて、アニサキスが実際にいるかどうか調べました。調達できたアジ、トビウオ、サバ、スルメイカ、イワシの5種類計13尾を捌いて観察したところ、サバからアニサキスが見つかったため、ラボではサバを使うことにしました。身や内臓に寄生したアニサキスを撮影し、内臓に多く寄生していること、身では腹側にいることが多いが、背側にもいることを啓発する資料としました。また、発見したアニサキスを、酢、塩、しょうゆ、わさびじょうゆの4種類の調味料に入れ、活発に動く様子を撮影し、調味料では死滅しないことを啓発する資料としました。

2ページの「5 当日の様子」をご覧ください。学園祭パンフレットと学校内に掲示するポスターに、「アニサキスを見てみよう」と題して開催時間の案内を行ったところ、その時間を目指して多くの方が来場し、アニサキスに対する関心の高さがうかがえました。学園祭のポスターと、当日の様子は資料のとおりです。ラボでは、他にも「正しい手洗い体験」、「食中毒予防クイズ」、「標本・パネル展示」、「バーチャル工場見学」、「立体食品パズル」などの企画を実施しました。それぞれの企画について、簡単に説明しますと、「正しい手洗い体験」では、まず、蛍光塗料入りのローションを手指の汚れに見立てて、手に塗り広げた上で、普段どおりに手を洗ってもらいます。手洗い後、ブラックライトに手をかざすと、うまく洗えていない部分は、塗料が光って見えるため、洗い残しが分かります。その後、正しい

手洗い方法を学んだうえで、再度、手を洗ってもらい、その効果を実感してもらいました。

「食中毒予防クイズ」では、食中毒の基本的な知識や普段の生活に活用できる知識を取り上げ、幅広い年齢層の方に、楽しみながら参加していただきました。「標本・パネル展示」では、日本大学生物資源科学部の研究室にご協力いただき、パームチェックやスマートフォンのふき取り培地を展示しました。他には、食中毒菌の顕微鏡写真や衛生研究所の検査に関するパネル等を展示し、様々な面から、食の安全・安心への理解を深めていただきました。

学園祭2日間は両日悪天候だったため、学園祭自体の来場者数が少なかったですが、その分、参加者自身がブラックライトとピンセットを使い、半身や内臓からアニサキスを探して取り出す体験をしていただけました。参加者からは、「アニサキスがどこにいるかが分かった」、「テレビでしか見たことがなかったので動いている本物を見ることができ感動した」、「対処法を学べた」、「百聞は一見に如かずだった」等の声をいただきました。

「6 アンケート結果」をご覧ください。3ページにアンケート結果の抜粋を載せました。なお、全体のアンケート結果は、かながわの食の安全・安心ホームページに掲載していますので、そちらもご参照ください。ラボ参加者155名のうち、124名からアンケートの回答を得ました。時間を限っての実施でしたが「アニサキスを見てみよう」については、アンケート回答者の約80%の99名が良かった企画に選んでおり、好評でした。また、食の安全・安心ラボの来場前と比べて、食の安全・安心の取組についての理解が「とても深まった」が約61%、「ある程度深まった」が約38%であり、来場者全体の99%が「理解が深まった」と回答しており、リスクコミュニケーションとして大変有意義でした。

「7 まとめ」です。食中毒の予防方法や、県が実施している食の安全・安心への取組について、様々な年代の方に、直接対話をしながらお伝えすることができるラボは、リスクコミュニケーションの場としてとても有意義であることが分かりました。今後もアンケートなどからニーズを把握し、県民の皆様の知りたいテーマを取り上げていきたいと考えています。なお、今回集めた資料を元に、アニサキス食中毒予防のためのリーフレットを作成し、県ホームページに掲載しましたので、ぜひ、ご覧ください。資料3のご説明は以上になります。

○木村会長

どうもありがとうございました。このアニサキスのリスクコミュニケーションですが、大変上手くいっているというか、成功したということだったと思うのですが、何かこの活動に関して、当日の様子も含めて、ご意見、ご質問等ありますでしょうか。長谷部委員、どうぞ。

○長谷部委員

アニサキスについては、私も魚を下ろして現物を見ているのですが、目視できます。私は鎌倉で飲食店をやっていますが、鎌倉の海でも魚がずいぶん採れます。朝採れのアジを三枚

におろして、身を開いた時に、なんかちょっと動く、白い3ミリ程度の、それがこう跳ねるっていうか、動くのは見えます。最近はアニサキスの食中毒は本当にずいぶん多くなりましたね。私もかなり気をつけて見るようにしてやっていますのですが、やっぱり身の中に入ってしまうと分かりにくいです。身の中に入ってしまうと見つけるのがかなり困難になりますが、それを提供して食べた人が食中毒になった場合も提供したお店の責任になるので、飲食店側としては、アニサキス対策は大変だなと思っています。その辺は行政側の意見としてはどうでしょうか。

○生活衛生課 藤嶋グループリーダー

生活衛生課食品監視グループの藤嶋と申します。身の中に入ってしまうと見つけにくいということではあるのですが、やはり食事を提供したお店の責任といったところは免れないところだと思います。アニサキスに関する食中毒予防ですが、アニサキスは魚の内臓に寄生しているもので、内臓を除去しないような状況で置いておきますと、魚の状態が悪くなって、内臓から身の方に移行していきます。そういった観点から、魚は仕入れたらすぐに内臓を処理していただくとか、-20℃で24時間以上冷凍するといったような方法もありますので、そういったところで工夫をしていただいて、美味しく皆様に召し上がっていただければと考えております。

○長谷部委員

分かりました。

○木村会長

内臓をできるだけ早めに処理をするとか、冷凍処理をするというような話というのは、店舗の方に情報提供とか、ご指導とか、情報周知はされているという理解でいいでしょうか。

○生活衛生課 藤嶋グループリーダー

飲食店などの食品衛生責任者に対して、講習会を行っていますので、そういった場を活用しまして、アニサキスに関する食中毒予防の啓発を行っています。また、今回アニサキスのホームページを更新し、リーフレットを作成したので、こういったところも活用しまして営業者の指導を引き続き実施していきたいと考えております。

○木村会長

どうもありがとうございます。では、どうぞ吉田副会長。

○吉田副会長

アニサキスを実際に見ながら行うというリスクコミュニケーション、とてもいいと思い

ます。今、皆さんがすごく興味持っていらっしやって、講演などでは、一般家庭の消費者から必ずアニサキスの質問が出てきます。以前、真鶴で手洗い指導の「かながわ食の安全・安心キャラバン」でのこと、家庭の主婦が「直接近くの漁港で購入し、家で食べる場合、アニサキスが非常に気になるが、どうしたものか」、「保健所に聞いてみたところ、冷凍していただけると、と説明があったけれど、美味しい鮮魚だからこそ生で食べたい」というような質問があり、その場で私も専門ではないのでどのような説明が適切か困りました。自分でお刺身を作るとか、下処理をする時に、目を皿のようにして、なるべくよく見て、確かめて、アニサキスを取り除くしかないかもしれませんねとしか言えなかったことがあります。色々な立場で専門的知識をお持ちの方もいると思います。家庭向けにも、予防方法について、どこかで紹介していただけると非常にいいと思いますので、よろしくお願いします。

○木村会長

この点についていかがでしょうか。今回、大学祭の方で、実際に家庭の主婦の方も参加されたと思うのですが、実際に体験されたということで、その方々はかなり、意識、技術も上がったかもしれませんが、今の吉田副会長のご懸念、一般消費者の問題について、何かありますでしょうか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

吉田副会長のおっしゃるとおりだと思います。プロではない一般の方には、魚を開いた時に内臓にアニサキスが見つかったときは、身にも潜り込んでいる可能性があるので、その場合はできるだけ調理方法を変えて煮魚にするなど、臨機応変にやっていただけると、とお話しました。あと、しめ鯖については、酢ではアニサキスは死滅しないので、一度冷凍していただいた方が良いでしょうと話をさせていただきました。

○木村会長

吉田副会長、よろしいでしょうか。

○吉田副会長

はい。

○木村会長

では、下島委員、どうぞ。

○下島委員

ご家庭の主婦の方なども参加されたというお話だったのですが、参加者の構成、どういった参加者が多かったのか教えていただけますか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

学園祭ということで、付近の住民の方、ご家族、お子さん連れの方、学生など幅広い年代の方々に参加していただきました。多くの年代の方に気軽に寄っていただけるということで、リスクコミュニケーションをするにはとてもいい場だと思っております。

○下島委員

はい、ありがとうございます。

○木村会長

では、高本委員、お願いします。

○高本委員

丁寧なご報告で、こういった実物のもので講座をやるというのは非常にいいなと私も思いました。そこで1点要望なのですが、この審議会は県の食の安全・安心に対する行政の取組についてご意見する場と理解しています。そこで、例えば県の職員さんが何人関わってこれをやったのか。あとは例えば時間の問題とか。先ほどご質問がありましたが、それを聞いた年代はどういう人だったのかというのを併せてこの報告でやってもらった方がよろしいかと思いました。そんなに多くの職員さんは関わっておられないと思うのですが、県の安全・安心に関わっている職員さんのリソースがどのように使われているのかというのを、やはりご報告した方がいいのかなと思いました。後ほどでも構いませんので、よろしく願います。

○木村会長

ありがとうございます。当日、県の職員は何名参加されたか、今お答えいただけますでしょうか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

こちらの日本大学生物資源科学部につきましては、1日あたり5人のグループ員を出しております。プラスして大学側にも、大変ご協力をいただいております。鎌倉女子大学でも、次の週にラボをやっているのですが、どちらの大学も研究室の学生や院生にお手伝いいただいで、一緒にやっております。また、来場者の年代や感想などは、ホームページにアンケート結果を載せておりますので、見ていただけたらと思います。

○高本委員

ありがとうございます。やはり県の職員の方だけではなく、大学とか企業とか、あと市民

団体とか、連携しながらやっていく取組はとてもいいと思うので、ぜひ今後も進めていただけたらと思います。よろしくお願いします。

○木村会長

では、齋藤委員をお願いします。

○齋藤委員

私はこの企画、すごく素晴らしいと思いました。食の安全・安心の取組について、アンケートで99%の人が、理解が深まったと回答していて、有意義なことができた、本当に素晴らしいと思います。こういったリスクコミュニケーションはこれからも企画していただきたいです。食の安全・安心をこれからも県民の皆様に広めていくためには、こういった取組がとても大事だと思いました。もう1つは、この中で参加者から質問があったということなのですが、どんな質問があったのでしょうか。教えていただきたいと思います。

○木村会長

では、お答えいただけますか。

○生活衛生課 池田主任技師

「アニサキスはこれで成虫ですか」とか、「調味料でも死なないということだけど、本当にお醤油に漬けても駄目ですか」とか、「しめ鯖なら大丈夫だと思っていたのですが、違うのですか」とか、そういったご質問が多かったです。

○齋藤委員

今のお話だと質問の内容というのは、アニサキスについて、深い質問ではなく疑問だったと。内容的にはそういうことでしょうか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

そうですね、捌きながら会話をしていたので、疑問に思った都度、目の前にいる職員に質問する形でした。

○齋藤委員

ありがとうございます。あと、先ほど話に出た魚の中のアニサキスについて、私と太田委員は調理を教える立場なのですが、私達はお魚を買ってきたらすぐに内臓を取ります。内臓をいつまでも入れておくと身の中に入ったりします。お刺身を調理する場合には、新鮮な魚を選んで、まずは買ってきたらすぐ内臓を取る。それが基本だと思うので、そこを守っていただければ大丈夫かなと思います。

○木村会長

その場合、店頭にある段階で、もうすでに身に移ってしまっている場合もあると思うのですが。

○齋藤委員

それが怖い場合は、煮たり、焼いたりと生で食べるということを考えなければ、アニサキス食中毒にはならないと考えています。

○木村会長

そうですね、その辺りが先ほどお話でも出ていた「しめ鯖にしても死なない」とか、「しょうゆで死なない」とか、私も含めてそちらの方の専門でないと、「あ、そうなんだ」という位の世界なので、多分一般の方々は、酢では死ぬのかとか、しょうゆではどうだとか、あと買った時はすぐ内臓を取れば大丈夫なのかというような話とか、店頭にある段階ですでに身に移っている可能性もあるとか、いろいろありますね。あまり話を複雑にしてはいけませんが、単純にしめ鯖とかしょうゆとか冷凍とか、まあ冷凍は比較的普及していると思いますが、そのようなところは、まだまだ消費者の皆様にお伝えしなくてはいけないような、リスクコミュニケーションの空白部分がありそうな気がします。ですから、こういった取組は非常に重要なことかと思えます。

○生活衛生課 國友グループリーダー

今、調味料のお話がありましたが、当日は、わさびじょうゆに入れたアニサキスが元気に動いている動画と一緒に見てもらいました。結構インパクトがあったようで、驚きの声が聞かれました。

○木村会長

ありがとうございました。その他いかがでしょうか。では鵜飼委員、よろしくお願ひします。

○鵜飼委員

生産者側の立場としますと、アニサキスは天然魚としては宿命で、これは、オキアミが卵を食べて、そのオキアミを魚が食べて、それを今度はクジラやイルカが食べる。そこからまた卵が出てという。それを食べる魚の種類によって多い少ないはあるようですが、これはリスクコミュニケーションとはちょっと関係ないかもしれないですが、今、養殖の魚がだいぶ増えてきています。愛媛県でも今まではブリやマダイをやっていたのですが、今、サバもやるようになってきています。神奈川県でもサバの養殖を技術的に開発し始めています。だか

ら、将来どうなるか分かりませんが、養殖だとアニサキスはゼロではないが、ほぼいないだろうと言われていました。これは餌の関係です。全てが養殖になるとは思っていないのですが、将来的に養殖の部分も出てくるので。当然リスクコミュニケーションとしては必要なのですが、養殖が今後出回ってくれば、料理の用途によっては養殖の方が、安全性が高いだろうと。今後、天然を使う場合と、養殖を使う場合とをうまく使い分けていく場面が出てくるのかなと思っています。ちょっと余談でしたけど、生産者側として一言言わせていただきました。

○木村会長

ありがとうございます。こちらはコストの問題とか、どのような感じでしょうか。

○鵜飼委員

陸上でやるのは相当お金がかかります。ただ、海でやる分については、瀬戸内海、あの辺は全部海面でやっていますが、もうほとんど事業化できています。基本的には大量に出来て、身の締まりもいいと。養殖技術は昔に比べて相当進んでいますから、餌の質も相当いいので、天然に比べても劣らないぐらい非常にいいものはできています。ただ、神奈川県は養殖に向いてないです。干潟とか入り江がそう多くないですから。だからちょっと難しい部分もあるのですが、それは水産課長が一番よくご存知かもしれません。やり始めたという分では、これから神奈川県にもいい魚、サバが出るかもしれません。コストの問題は徐々に解決されると思います。

○木村会長

ありがとうございます。水産課長、何かこれに関していかがですか。将来展望を含めて。

○原水産課長

水産課長の原です。本県はもともと、鵜飼委員のおっしゃったとおり、魚類養殖についてはあまり行われてきませんでした。それは開放型の相模湾ということで、なかなか養殖に適する水深、波の穏やかなところが少ないこと。東京湾では水産以外にも高度に利用されており、なかなか養殖生簀を浮かべ難いという状況でございました。一方で、最近、天然資源の減少する中、安定的に収入を上げていくためには、養殖がクローズアップされてきて、技術も上がってきました。養殖の副次的な効果としては、人間が製造した栄養価を考えた配合飼料を与えますので、口から寄生虫が入るリスクが非常に少ないという、そういった安全面も期待される場所であり、これから養殖を推進していきたいと考えております。以上です。

○木村会長

どうもありがとうございます。では、将来大いに期待したいと思います。アニサキスのリ

スクコミュニケーションに関して戻りますが、いかがでしょうか。上野委員、どうぞ。

○上野委員

私も勉強させていただいた次第ですが、皆様のお話を伺っていて、アニサキス食中毒というものが、どういうふうに体に作用するのかが気になりました。その点の説明はないように思いました。食べた時にアニサキスが胃や腸に刺さる、それで激しい胃痛が起きるといった説明が、インターネットに出てくるのですが、それがどこまで危険なのかとか、そういった情報もあるとよいと思いました。専門家の解説など説明があるとより分かりやすくなると思いました。

○木村会長

今回の企画でこの辺りの話というのはあったのでしょうか。いわゆる食中毒になった時の症状とか、食品側ではなく体側の話ですね。その辺りのお話は今回の企画ではされませんでしたでしょうか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

ラボでは、予防の方に重点を置いたためなかなかそこまでお話できなかったのですが、今回、県のホームページのアニサキスのページを更新して充実させました。その中には、症状についても載せております。人のお腹の中で成長しないかといった心配をされる方もいるということで、ホームページに文言を追加したいと思います。

○木村会長

ありがとうございます。大変重要なお指摘だと思います。防ぐというアクションの前にどれ位怖いものなのというところが、私も食品の微生物を専門にしておりますが、食中毒菌によってもずいぶん違うものがあるって、一緒に並べられないというのがあるので、それぞれのリスク要因に関して、どの位の重篤度があるかとか。それからもちろん対象にもよるといえるのは、私の専門だったらあります。お子さんであるとか、シニアの方とか、基礎疾患がある方とか、健康な方とか。この辺りはやはりリスクコミュニケーションの中の1つの重要な要素になるかと思えます。どう防ぎましょうというセットで、リスクコミュニケーションに加えていただくのがいいかと思えますので、よろしくお願ひしたいと思います。貴重なご意見ありがとうございました。その他、いかがでしょうか。由良委員、どうぞ。

○由良委員

資料3の目的で、今回アニサキス中心に記載がされているのですが、本来の趣旨とすれば、食の安全・安心をより分かりやすく、多くの方に知っていただくということが大きなテーマで、それをより身近に感じてもらうツールとして、今回、実物のアニサキスを使って、実物

を見せて体験してもらおうということと思っています。それであれば、今回はアニサキスを使ったアプローチを1つ評価して、これから広くリスクコミュニケーションを深めるツールとして、違ったテーマで、今回蓄積したノウハウを踏まえて展開していくという方向感の理解でよろしいか、確認させていただきたいと思います。アニサキスだけが今回大きく取り上げられていますが、本来、食の安全・安心のテーマってもっと広くあって、ただ、中々分かりにくいので、今回こういった身近なものを取り上げてアプローチをして、非常に効果があったと。今後はアニサキスだけでなく、別のテーマに対して、今回のラボの経験や評価を踏まえて展開する予定があるか、という質問です。

○木村会長

事務局、今のご質問について、いかがでしょうか。

○生活衛生課 國友グループリーダー

ラボの中でもいろいろな企画を行っており、その中の1つとして、今回アニサキスを取り上げさせていただきました。

○由良委員

そうだと思います。だからテーマは手洗いなど、他にもありますね。資料3の表題がアニサキスと、整理がされてしまっているのので、確認させていただきました。

○生活衛生課 國友グループリーダー

手洗い体験などはずっとやってきており、これを目的に毎年わざわざ足を運んでくださる方もいらっしゃいます。今年は特に力を入れたのがこのテーマということで、今回報告をさせていただきました。今までもアニサキスは取り扱っていたのですが、より興味を持ってもらえるかというところで、今回取り上げた形になります。

○木村会長

由良委員、よろしいでしょうか。

○由良委員

はい。

○木村会長

他にご意見ありますでしょうか。では、お時間も迫ってまいりましたので、いろいろなご意見、ありがとうございます。それでは、この件に関して、欠席の委員から質問等ありませんでしょうか。

○生活衛生課 宮脇主査

本日欠席の委員から、ご意見等いただいております。

○木村会長

事務局の方から他に何かございますか。

○生活衛生課 宮脇主査

審議会後に、事務局で議事録を作成しまして、委員の皆様にお送りしますので、お手数ですが、内容確認等のご協力をお願いいたします。

○木村会長

以上で、本日予定していました内容は終了いたしましたので、進行を事務局にお返ししたいと思います。

○宮崎生活衛生課長

木村会長ありがとうございました。委員の皆様におかれましても、長時間にわたり、熱心にご審議いただきまして、ありがとうございました。今後いただいたご意見を踏まえまして、来年度の行動計画を策定してまいります。

それでは、これもちまして、令和7年度第2回神奈川県食の安全・安心審議会を閉会いたします。本日はありがとうございました。