

## 第2回腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒事案に係る 関係団体との連絡会議議事録

- 日 時 平成 24 年 8 月 30 日 (木) 16:00~17:10
- 場 所 道庁赤れんが庁舎 2 階 2 号会議室
- 内 容 O157 集団食中毒事案に係るこれまでの経過報告及び今後の対応について

### ○ 北海道食の安全推進監挨拶

道農政部の北村でございます。まず、ご挨拶の前に、この度の事案でお亡くなりになられた 7 名の方々に心からご冥福をお祈り申し上げますとともに、現在入院中の皆様の一日も早いご回復をお祈りします。

本日ご出席の皆様方には、日頃から各々のお立場で、道内における食の安全・安心の確保に取り組んでいただいていることに敬意を表するとともに、本日何かとお忙しい中、ご出席いただき感謝申し上げます。

今回発生した O157 食中毒事案に関して、道としては関係機関の皆様と情報を共有し円滑な対策を進めるため、連絡会議を設け、8 月 22 日に第 1 回目を開催したところですが、その後、札幌市での原因究明や立入検査等の取組も進んだことを踏まえ、本日、第 2 回目を札幌市と合同で、開催させていただくこととしました。

本日の連絡会議においては、食品に関する原材料生産から加工・流通、消費に至る幅広い関係者の皆様に、改めて札幌市さんから、原因究明などの取組について、ご説明をいただくとともに、今後の対策として、札幌市、道が連携して取り組む内容をご説明し、その後、意見交換をさせていただく考えてしています。

この度の O157 食中毒事案を通じて、改めて、食の安全・安心を確保する上で、生産の現場から、加工・流通、消費に至る各段階で、各々の担い手が、その責任をしっかりと果たしていく、さらに、それらの情報を関係する機関・団体が共有し、連携した対応を図っていくことが、何よりも重要であることを再認識したところです。

道としては、市との連携強化は勿論のこと、食の安全・安心の確保に向けた取組を幅広く進めて参りますので、皆様の一層のご協力・ご支援をお願いし、開会のご挨拶とします。どうぞよろしくお願いいたします。

### ○ 札幌市保健福祉局長挨拶

札幌市保健福祉局長の加藤でございます。本日は、数多くの関係団体・企業

の皆さまにお集まりいただきありがとうございます。札幌市内の製造業者による食中毒事案により、患者数 100 名以上、死亡された方が 7 名という事案となり、極めて重要な事案として受け止めており、札幌市長以下、事案の原因の究明に向けて全力で取り組んでいるところであります。この事案につきましては、先ほどの挨拶にもありましたが、一刻も早く消費者の皆さんの不安を解消し、札幌市そして北海道全体の食の安全への信頼を取り戻すことが何よりも必要です。そのためにも、北海道はじめ関係団体の皆さんとの連携を密にして、関係者一体となって事態の収拾に当たっていきたくと考えているところです。今回、北海道と共催で開催することとなったこの会議では、このことを念頭に、札幌市のこれまでの取組、経過などについて改めて報告するとともに、今後の対応などについて報告の後、皆さんと意見交換し、有意義な場としたいと考えていますので、よろしくお願ひします。

## ○ 議題

### 1 腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒事案の経過について

(資料 1 に基づき札幌市食の安全担当部長から、

資料 2 に基づき札幌市食品監視担当課長から各々説明)

(主な質疑応答)

(北海道消費者協会) 報告の内容について、今朝の新聞にも掲載されていたが、発生原因は野菜なのですか、工場での製造過程にあったのですか、よく理解できていないので改めて教えてください。

→ (道・食の安全推進監) 今の件については、次の今後の対応で説明しますのでお待ちください。

(北海道スーパーマーケット協会) 今の漬物工場は、ほとんどが清潔です。たまに例外があり、このようなことが起きたと考えています。岩井食品は、過去にも指導を受けています。立入検査で、ベテランの方なら入った瞬間に、「これはちょっと」など、分かると思いますが、岩井食品の状況はどうだったのでしょうか。ざっくばらんにお聞きしたいです。

→ (市・食品監視担当課長) 施設全てを見ているわけではありませんが、漬物製造施設は、近代的な施設から小規模な施設まで様々あります。岩井食品の製造施設は、ある程度の年数が経過しており、近代的な施設とは言えませんが、全くダメだということもなく、そういう意味で一般的な施設です。

(札幌市老人福祉施設協議会) 札幌市の立入検査について、自主検査や検便は、15 施設中について検査当日の話ですか?。それとも一定期間の内に行われていたのでしょうか。もう 1 つ、立入検査は、事前に通告の上で実施したので

しょうか、それとも抜き打ちで実施しているのでしょうか？。

→ (市・食品監視担当課長) 自主検査の基準は、札幌市では自主管理基準に基づき年1回以上の検査実施としています。基本的には、その期間中で実施されているかどうかの確認ということです。なお、検査は、基本的に抜き打ちで実施していますが、基本的にとというのは、今回は、立入検査の一部日程等を予め公表して事前をお願いしてから実施したのものもあるのでこのような説明とした次第です。

## 2 今後の対応について

(資料3の1について札幌市食の安全担当部長から、  
資料3の2(1)、(3)について北海道保険衛生担当局長から、  
資料3の(2)について北海道食の安全推進局長から、  
資料4について厚労省食中毒被害情報管理室長補佐から各々説明)

(主な質疑応答)

(札幌消費者協会) 今日の会議資料にはありませんが、味見した従業員2名はO157に感染したという報道がありましたが、この原因は漬物を食べたことなんでしょうか？。

→ (市・食の安全担当部長) 従業員は、手袋の着用など、衛生的に作業していたことや、2名とも全く症状がないことなどを考えますと、味見の際に漬物を食べて感染したものと思われます。

(札幌消費者協会) 発症はしていないけど、感染していたということですか？。

→ (市・食の安全担当部長) そのとおりです。

(札幌消費者協会) 白菜が原因とは限らない中で、その人がもともと保菌していたから、今回の事案が起こったという可能性は考えられないのでしょうか？。

→ (市・食の安全担当部長) 全くゼロとは言えませんが、先ほど消毒の問題が触れられていましたが、今後、製造工程の再現試験を実施しますので、どこに岩井食品の製造段階に問題があったのか、最初の受入段階から再現し、どういう形で従業員が製品に触れていたのかなども含めて全体をとおして検証していきたいと考えています。

(北海道消費者協会) 岩井食品が原因とする保健所の考え方と、今回の発生が製造過程にあるとしていることについて、更に詳しくお話をいただきたい。

→ (市・保健所長) 岩井食品で製造した「白菜のきりづけ」と実際に食べられて発症した方の両方からO157が検出され、さらに両者の遺伝子型が一致した

ことが最大の決め手です。岩井食品の「白菜のきりづけ」を食べたことによってO157の食中毒が発生したことは、いろいろな状況から間違いないと考えています。

(北海道消費者協会) 野菜というより、岩井食品が原因ということで考えて良いですか？。

→ (市・保健所長) そのことを、再現試験を行うことで、さらに深く検証するものです。岩井食品以外にも仲卸業者等から消費者の方に出回っている野菜を食べた方からはO157食中毒が発生していないことから、今回の事案については、岩井食品の中で何らかの感染が起きたもの、不適切な工程が原因があったと考えています。

(株香貴) 前回もお願いしましたが、我々は漬物を製造するメーカーで、非常に風評被害を受けています。安全なものまで安全ではないイメージを持たれています。1ヶ月後とかではなく、今日、明日製造するものが減っている状況ですので、何とかしていただきたい。最終的には安全宣言を、行政の方で示していただけるのでしょうか、それとも、業者側が安全を証明していかなければならないのでしょうか？、一般の消費者に対して、どのように伝えれば良いか悩んでいます。O157食中毒が発生する場合は、色々な条件・作業のやり方などが重なって、万が一の場合に起こるものと思います。今回の事案が、殺菌不良が原因と言われ、5分間・200ppmの殺菌をしなさいとか言われる中で、我々は勉強していればわかるが、たまに漬物屋さんの中には、十分に殺菌等の勉強をしていない、わかっていない従業員がいると思われま。例えば、次亜塩素酸の殺菌が不十分だったことが原因ということであれば、次亜塩素酸の殺菌についての標準的な方法などを各社に指導していただきたいと思っています。

→ (市・食の安全担当部長) 安全宣言については、原因究明のための再現試験を早く行い、早く原因を特定し、速やかに結果をお知らせし、再発防止を図っていきたくと思っています。そのためにも、メーカーにも助言いただきながらやっていきたい。殺菌方法の手順については、国や道とも一緒になって相談しながら、より分かりやすい形で、指導できるようにしていきたいと思っています。

→ (市・保健所長) 補足をさせていただきます。繰り返しになりますが、他の仲卸業者等から出回っている食材については、現時点で食中毒が発生していないことなどから考えると、実際に生産者から出回っている野菜は、安全であったと考えてほしいです。今回は、岩井食品の中での何らかの工程の誤りによって、非常に少ない菌であったはずのO157が増殖して食中毒を引き起こ

すまでになったと考えています。また、漬物業者に関して、浅漬けを製造している立入調査を実施した市内漬物施設 15 施設では、現時点では、不適切な製造状況にはないと考えていますので、その点は、ご安心ください。

(札幌消費者協会) 再現試験をしてもっと細かな原因を究明することは良くわかりました。今回、たまたま多くの漬物の中でこのような事案が起きましたが、大多数の漬物は安全で、殺菌していないメーカーも安全だと考えています。今回の事案を受けて、塩素殺菌を厳重にする指導をすることは、消費者の立場としては、味が悪くなるとか、いろいろ問題あるものですので、そこを厳重に指導することは消費者の希望することではありません。そのためにも、早く原因究明をきちんとしてください。

(JA 北海道中央会) この度の食中毒の発生により、先ほどのご説明でもありましたが、白菜の取引量の減少や価格下落など産地でも深刻な影響が出ています。今後の対応として、農業団体としても、農業生産現場における生鮮野菜の衛生管理の対応について、行政と連携をとりながらしっかりと取り組むとともに、消費回復に向けても、今後、具体的な取組について行ってまいりたいと考えています。

(ホクレン) 今の意見に関連しまして、メーカーさんからも風評被害のお話があり、本日の新聞報道もありましたが、産地においても風評被害ということでも大幅な価格下落で苦しんでいます。白菜の流通では、かなりの量が漬物用に回っているものです。メーカーさんの風評の状況が、廻り廻って産地に来ており、産地の生産者においては再生産価格を割ってしまう状況のため、新聞報道であるような生産調整せざるをえない状態にあります。先ほど、消費回復に向けたイベントとのお話がありましたが、我々も、いわゆる生食流通での白菜、一般的なスーパーマーケット・量販店などで店頭で並んでいるものの消費拡大もやらなければならないと考えていますが、一方では、漬物需要をどう回復させるか、漬物の「失われた需要」の回復が非常に大事と考えています。そういう意味で産地としてもメーカーさんとタイアップして、できるなら、我々も積極的に取り組み「失われた需要」の回復に向けてやっていきたいと考えています。ただし、メーカーさんには、組合のような組織が無いと聞いています。メーカーとタイアップするにしても窓口がないと具体的な消費戦略なり需要喚起の取組はやりづらい面もありますので、出来れば、道にそのへんを取り持っていて、メーカーと産地が道の取り持ちの中で、どうやれば失われた需要を回復できるか一体となって取り組んでいきたいと思っています。意見というよりはお願いとしてコメントさせていただきました。

→ (道・食の安全推進局長) 先ほどご説明しましたように、失った需要を早期に回復して、北海道の生産者が作った美味しい白菜を、漬物メーカーが安心して製造されるお漬物を、道民、全国の皆さんに美味しくいっぱい食べてもらうためにも、皆さんと連携しながら、我々も汗をかいていきたいと考えています。札幌市などとも連携しながら、急いでやっていきたいと思っていますので、よろしくお願いします。

(札幌市老人福祉施設協議会) 私ども高齢者を預かる施設のものとして要望します。産地の方々もある意味で被害者ですが、全道の高齢者施設の中で6名の方も亡くなる非常に大変な事態であり、残念に思っています。高齢者施設で働く職員、特に食べ物を提供する立場にある職員は、日頃から安全で安心な食事を提供するために気をつけて従事しています。ところが、実際に市場に出回っている食品・食材を使用して、このような事態になるとは全くもって想定外の出来事でした。特に、高齢者は一般の市民より体力的にも弱いのです。是非、食品の監視すべき立場にある職員は、しっかりと監視していただきたいです。先ほどのご説明でも監視に当たって「指導させていただく」という言葉がありました。何か遠慮している感じが、そういう態度には疑問があります。厳しく指導してほしいです。また、事件・事案が起きたとき、手遅れにならないよう情報提供を迅速にやって欲しいです。私どもが被害を出さない、拡大させないためにも、情報を的確に提供してほしいです。

→ (市・食の安全担当部長) 今回の事案を踏まえ、私どもも監視指導をさらに力を入れて行ってまいりますし、速やかに情報提供をお知らせして、市民の安全・安心を確保してまいりたいと考えています。

→ (市・保健福祉局長) 補足させていただきます。この場をお借りして生産者・加工業者の皆さんにお願いします。安全・安心という言葉がありますが、私どもが監視・検査に当たるから、安全だとか安心であるということでは済まないものです。当然、生産者や加工業者の皆さまが、私どもと同じ考えに立って、仕事に当たっていくことで、消費者の皆さんが安心であることを実証できるものです。是非、皆さんが取り扱っているものは安全であることを消費者にアピールして欲しいです。保健所の検査などが入ると、悪いイメージをとらわれがちですが、「こんな風にきちんと安全の取組をしています。」ということ企業の方からも消費者にPRしてくださるようお願いいたします。

(札幌消費者協会) 今回 O157 が発生した後の各行政の取組で、初動調査の段階で何か問題があったのではないかと考えています。これだけ被害者が広がる状況に何か問題があったのではないかと考えています。これから生産者、各事業者には、まだまだ影響がでるのではと思います。道内は、これから

観光シーズンです。今回を教訓にして食品の危機管理、特に、O157 発生防止に日頃から取り組んでいただきたいと要望いたします。

→ (道・保険衛生担当局長) 今回の件で 2~3 点ご説明させていただきます。1 点目は、今回の原因食品は、岩井食品の浅漬けで 8 月 4 日消費期限までのものが、高齢者施設や販売店に流通したことによって発生したものです。高齢者施設では 8 月 1 日中に施設の食事で提供され発症したことが判明しています。また、流通食品については、聞き取り調査などで、8 月 4 日消費期限までのものを食べた方が 3 日から 8 日がピークで発症しています。長くても 1 週間でこれまでに食べられた方が発症しています。今も毎日有症者を発表しているので、増えているということは事実ですが、過去に発症した方が、保健所に届け出があって、今回と関連があると確認したもの、いわゆる掘り起こしをしているため増えているものです。感染が拡大したとか、被害が公表の遅れによって拡大したということは無いものです。2 次感染の防止は、全力でやっていきます。現時点では、2 次感染は確認されていません。

(道・食の安全推進監) ほぼ予定とした時間となりました。道としては、皆さまとともに情報共有を図りながら、生産から製造・加工、流通の各段階で、しっかりとした情報提供をしながら、風評被害など抑え、全力挙げて取り組みたいと考えています。なお、第 3 回連絡会議については、道が現在行っている調査結果や、札幌市で予定している再現試験など、そういった状況も踏まえつつ開催させていただきたいと考えています。開催の目途がつかましたら、また皆さまにご連絡差し上げますので、どうぞよろしくお願い致します。本日は、これにて閉会します。お疲れ様でした。