

令和5年度第2回 大分県食品安全推進県民会議

日 時 令和5年12月15日(金) 14:00～
場 所 大分県水産会館 大会議室



【 次 第 】

1 開 会

2 委嘱状交付

3 あいさつ

4 委員自己紹介

5 会長、副会長選出

6 議 事

- (1) 大分県食の安全確保推進体制について
- (2) 食品衛生法改正に伴う新規許可業種への対応状況について
- (3) 食品表示に関する取組について
- (4) 最近の食中毒事件について
- (5) 現地視察について

7 閉 会

大分県食品安全推進県民会議委員

第11期 (R5. 10. 1~R7. 9. 30)			
対象	団体・役職名	委員名	備考
消費者 代表 (2名)	大分県生活学校運動推進協議会 書記	ヒラシマ 平島 ヒロミ 博美	
	生活協同組合コープおおいた組織支援本部 商品政策室	フジイ 藤井 ミホ 実歩	新任
生産・ 製造者 代表 (3名)	フーズテクニカルサービス 副代表	ヒロクラ 弘蔵 チカコ 周子	
	(有) 藍澤農園 (水耕みつば生産者) 代表	アイザワ 藍澤 シュウイチ 修一	
	三和酒類株式会社 取締役統括部長	タカシタ 高下 ヒデハル 秀春	
流通・ 販売者 代表 (3名)	(株) 大分県畜産公社 総務部付品質保証部 専任部長	モヤマ 本山 ヒデキ 秀樹	
	豊後高田市AFFネットワーク 会長	トウミヨウ 東名 ミチコ 美智子	新任
	(株) トキハインダストリー MD統括部生鮮グループマネージャー	オチ 越智 コウジ 幸治	新任
学識 経験者 (3名)	大分大学 教育学部 特任教授	モチツキ 望月 サトシ 聡	
	(公社) 大分県薬剤師会検査センター 所長	カジハラ 梶原 ヒロシ 浩	新任
	弁護士法人アゴラ所属弁護士	ヒメノ 姫野 アヤ 綾	新任

大分県食の安全確保推進体制

食品安全推進県民会議 (条例に基づきH17.10.1設置)

- 食の安全・安心確保に関する情報を共有し相互理解を深め、施策について意見を表明する

＜構成＞
消費者、生産・製造者、流通・販売者の代表及び学識経験者等

食育推進会議

(大分県食育推進条例に基づきH28.4.1設置)

- 食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な実施を図る

＜構成＞
家庭・消費、学校・保育所、地域・食文化、市町村・県、生産・流通、調査・研究・情報等各分野の関係者

施策の提言



施策の提示
情報の公開

施策の提言



施策の提示
情報の公開

食の安全確保・食育推進本部

(大分県食の安全確保・食育推進本部設置規程に基づきH28.4.1設置)

食の安全確保・食育推進本部会議

- 食の安全・安心の確保のため及び食育の推進のための総合的な施策を推進する

＜構成＞本部長 : 副知事
副本部長 : 生活環境部長・農林水産部長
本部員 : 企画振興部長・福祉保健部長・商工観光労働部長・教育長・警察本部生活安全部長
事務局 : 生活環境部

食の安全確保推進幹事会

- 食の安全・安心に関する事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

＜構成＞幹事長: 生活環境部審議監
幹事: 23の関係各課室長

連携



食育推進幹事会

- 食育の推進に関する基本的事項及び関係部局における具体的対策を検討するとともに、関係部局相互の協力体制の整備を図る

＜構成＞幹事長: 生活環境部審議監
幹事: 19の関係各課室長

大分県食品安全推進県民会議

1 大分県食品安全推進県民会議とは、

平成15年9月22日に消費者、生産・製造者、流通・販売者が一体となって食品の安全確保を図るため、食品関係者が一堂に会する「県民会議」が設置された。

その後、県民会議は「大分県食の安全・安心推進条例（平成17年4月1日施行）」で規定され、知事の附属機関となった。

2 県民会議の内容

(1) 情報の共有と相互理解

食の安全性等に関する情報を共有するとともに、消費者、生産者等が各々の立場を相互理解し、正しい認識の醸成を図る機会とする。

(2) 意見の表明

① 情報の共有と相互理解及び主体的な取組によって得られた協議結果を推進本部に意見として表明する。

② 県が広く意見を求めるために公表または提示した食の安全・安心確保に関する施策及び結果について協議し、意見を集約して推進本部に表明する。

3 県民会議の委員

- ・消費者代表・・・2名
 - ・生産・製造者代表・・・3名
 - ・流通・販売者代表・・・3名
 - ・学識経験者・・・3名
- 計11名

4 県民会議委員の任期

委員の任期は、2年間

第11期は、令和5年10月1日～令和7年9月30日

5 県民会議の開催

年2回

現地視察

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

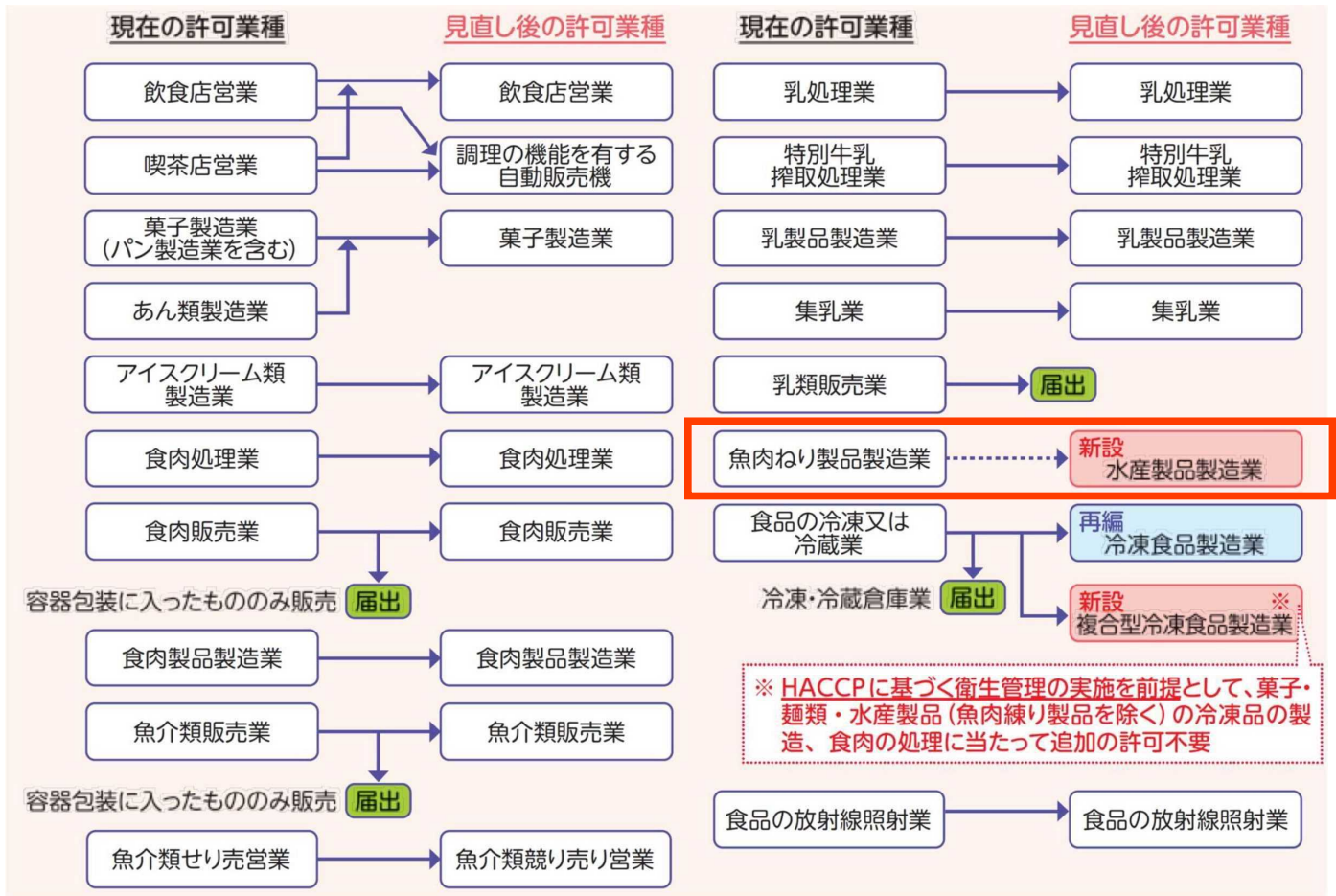
営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

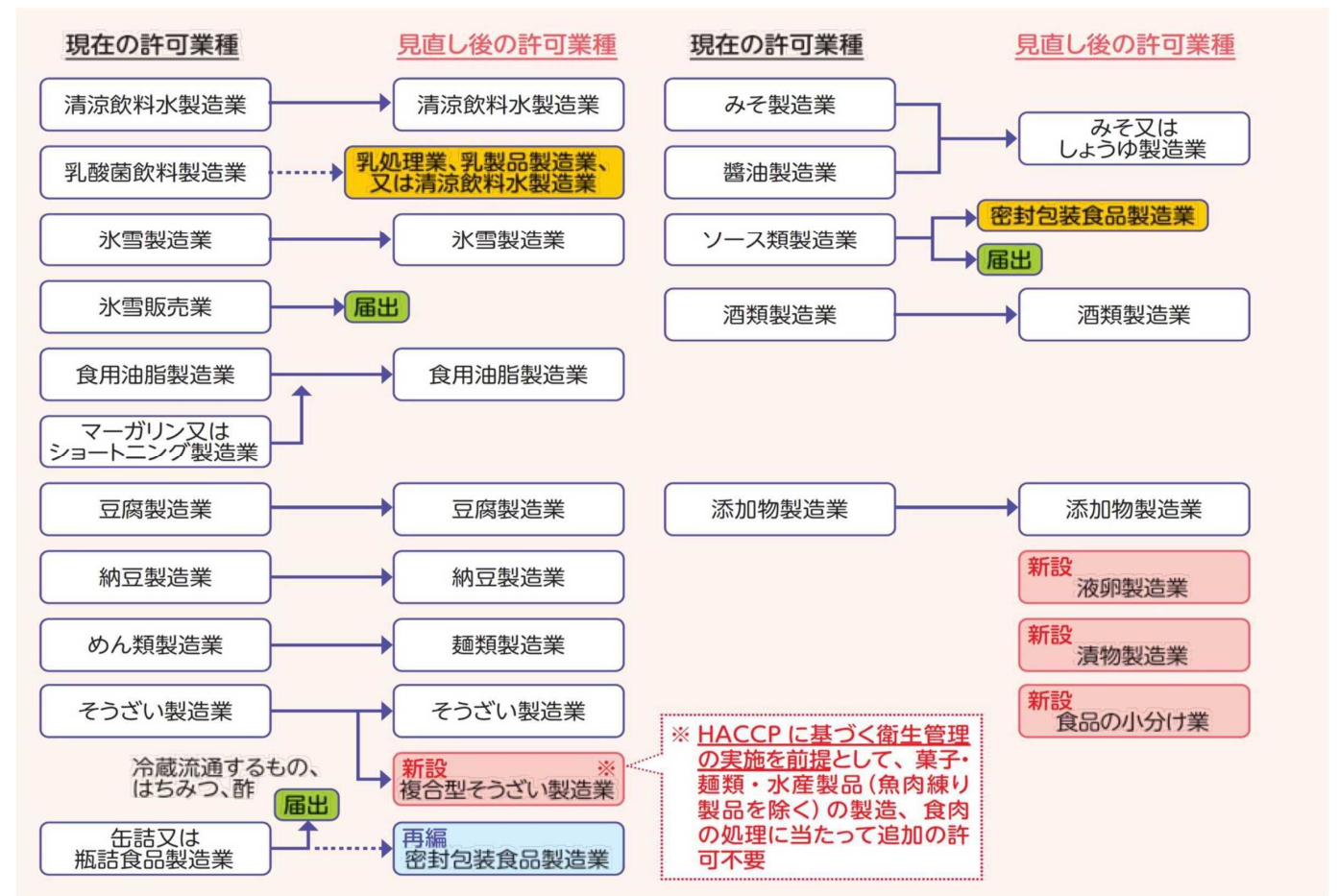
施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

営業許可業種の見直し①



営業許可業種の見直し②



ヒスタミン制御を目的とした HACCP に沿った衛生管理の効果的な監視指導方法の検討

大分県南部保健所

○ 松井 裕大、池田 珠央*¹、板清 彩、岡本 英子
奈須 直子、大塚 政秀、前原 誠一郎*²

大分県衛生環境研究センター微生物担当

溝腰 朗人

*¹ 現 大分県立病院薬剤部

*² 現 大分県食肉衛生検査所

1 はじめに

令和3年6月1日に完全施行された改正食品衛生法により、これまで食品営業許可対象外であった魚の干物等を製造する事業所も許可対象施設となった。管内には30を超える対象施設があり、今後 HACCP に沿った衛生管理を行う必要があるが、現在、独自の衛生管理を行っている事業者が多い。

そこで、HACCP に沿った衛生管理を指導するため、製造工程を聞き取り、特に重要な危害要因であるヒスタミンについて調査を行った。その結果を基に干物製造施設が取り組む HACCP 衛生管理についての効果的な監視指導方法を検討したので報告する。

2 管内の該当施設の現状

管内の干物製造施設の主な製造工程は図1のとおりである。また、製造工程等の詳細は表1のとおりである。

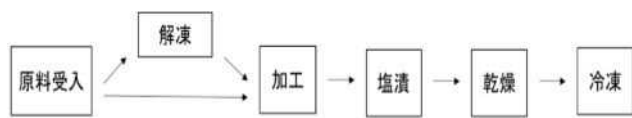


図1 製造工程

表1 製造工程等の詳細

加工場の空調設備	なし
原料受入	市場から直接仕入れた鮮魚か冷凍されたものを使用する
解凍に使用している水	海水を利用した水
塩漬	氷冷しながら塩水に漬ける
乾燥	冷風乾燥機もしくは天日干し
出荷	冷凍状態

3 調査

ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジンにヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成する。干物製造工程においてヒスタミン生成を制御する要因を探索するため、以下の調査を行った。

(ア) 一般的なヒスタミン制御要因について(調査1、2)

[仮説]

ヒスタミン産生菌は海や腸内に存在し、活性化しやすい条件になると、ヒスタミンを大量に産生させることが知られている。そこで、「不適切な温度管理での加工及び、未殺菌海水を用いた工程によってヒスタミンが生成される」という仮説を立てた。

[方法(調査1)]

調査1は図2のとおり行った。保冷性がある容器に新鮮なマアジの頭と内臓を取り除いて開きにしたものを入れ、20℃と32℃の環境下で5%食塩水に一定時間漬けた。魚を冷やすための氷の代わりに保冷剤を使用した。

一定時間塩漬後、5%食塩水の水温(以下、「水温」という。)、開いたマアジの表面温度(以下、「表面温度」という。)、製造工程中のマアジのヒスタミン濃度を測定した。

測定方法は2尾を1検体としてキッコーマンバイオケミファ(株)社製のチェックカラーヒスタミンを使用して測定した。

(測定機器：吸光光度計 RGB(型式 DPM2-ABS) (株式会社共立理化学研究所))

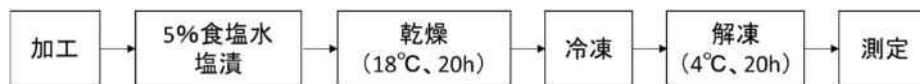


図2 調査1の製造工程

[結果(調査1)]

結果を表2に示す。塩漬け工程において、空調で管理されていない真夏の室内に長時間放置したという状況を作り、ヒスタミンが生成されるリスクについて調査したが、明確にできなかった。

4時間後までは水温の上昇はわずかであったが、32°Cで20時間漬け込んだ後では20°C以上に水温が上昇した。表面温度も漬け込み時間の経過と共に上昇していた。なお、保冷剤は20時間後では完全に溶けていた。

表2 調査1の測定結果

20°C					32°C				
時間(h)	表面温度(°C)	水温(°C)	保冷剤残り	ヒスタミン濃度(ppm)	時間(h)	表面温度(°C)	水温(°C)	保冷剤残り	ヒスタミン濃度(ppm)
2	9.6	8.8	あり	10以下	2	10.1	9.2	あり	10以下
4	9.4	9.4	あり	10以下	4	14.1	10.5	あり	10以下
20	16.0	16.0	なし	10以下	20	27.2	23.0	なし	10以下

[方法(調査2)]

調査2は図3のとおり行った。-18°C以下で冷凍した新鮮なマアジを、管内の魚介類競り売り業の施設から入手した未殺菌の汲み上げ海水(以下、「海水」という。)を使用して解凍(検体①)、または水道水を使用して解凍(検体②)した後に製造した干物のヒスタミン濃度を測定した。

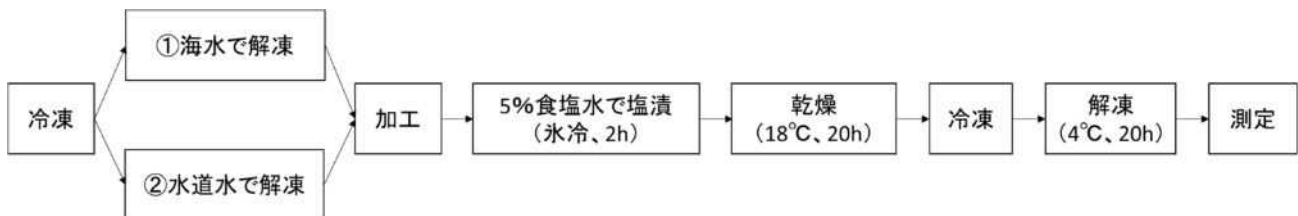


図3 調査2の製造工程

[結果(調査2)]

結果を表3に示す。魚の解凍工程において海水を用いた場合のヒスタミン生成リスクについて調査したが、明確にすることができなかった。

表3 調査2の測定結果

	ヒスタミン濃度(ppm)
検体①	10以下
検体②	10以下

(イ) その他のヒスタミン制御要因について(調査3)

[仮説]

調査1、2でヒスタミン生成を制御する要因を明確にすることができなかった。また、管内において空調設備がなく、海水を使用する事業所が多いなか、ヒスタミン食中毒が発生していないことから、その他の要因があると考えた。

そこで、魚体表面ではなく、直接筋肉にヒスタミン産生菌が付着し、ヒスチジンが反応する状況であれば、ヒスタミンが生成されやすいと考え、「傷のある魚はヒスタミン生成リスクが高い」という仮説を立てた。

[方法（調査3）]

図4のとおり行った。購入したマアジの皮膚に傷をいれたもの（検体③）、傷をつけていないもの（検体④）を海水に浸し、製造した干物のヒスタミン濃度を測定した。

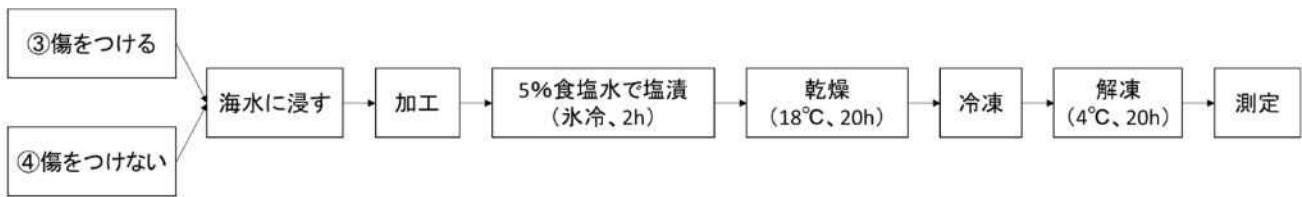


図4 調査3の製造工程

[結果（調査3）]

結果を表4に示す。ヒスタミン産生菌が直接筋肉に付着する環境を想定して調査を行ったところ、傷をつけたマアジにおいてヒスタミンが多く検出された。

表4 調査3の測定結果

	ヒスタミン濃度(ppm)
検体③	33~114
検体④	10以下

4 考察

調査1の結果では、外部温度が高い環境下であっても、保冷剤の保冷効果が残っている状態では水温の上昇がわずかであったことから、魚を冷やすための氷が残っているか否かは、温度管理の指標とすることができるのではないかと考えられた。

調査2および3の結果では、傷をつけていない魚からヒスタミンが検出されず、傷をつけた魚で多くのヒスタミンが検出された。

管内の施設の多くは、凍らせた魚の解凍や塩漬に海水を使用しており、原料の魚は細菌に汚染され、ヒスタミンが生成されやすい状況である。

製造中の魚は水道水や飲用に適する水でよく洗浄し、手指や海水などの外部からの細菌汚染を防止するとともに、加工前に魚体の傷の有無等を十分に確認し、選別することがヒスタミン食中毒を防止するために有効であると示唆された。

5 まとめ

多くの干物製造施設は新たに食品営業許可を取得し、HACCPに沿った衛生管理を行う必要があり、その衛生管理計画にはヒスタミンを制御するための取扱い事項が必須である。

管内で製造される干物はヒスタジンを多く含む赤身魚を原料としているものが多く、干物製造工程中の製造時の衛生管理が適切に行われなければ、干物内にヒスタミンが生成される可能性が高い。ヒスタミンを多く含む食品を摂取した場合、数分から30分程度で顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんま疹、発熱などのアレルギー様の症状を呈す。

一般的に食中毒を引き起こすとされるヒスタミン濃度は100mg/100g(1,000ppm)であるが、Codex委員会はマグロ、イワシ等の急速冷凍水産加工品の衛生及び取扱基準として200mg/kg(200ppm)を超えないこと、と設定しており、食品中のヒスタミンを制御する際の目安とされる。

今回の調査では、製造工程の温度管理の他に、魚体をよく洗浄することや選別することによってヒスタミンを制御できる可能性が示唆された。事業者が独自に行っていた衛生管理を客観的事実とともに見える化し、ヒスタミンの生成を防ぐ重要管理点を設定した衛生管理計画を策定することで、地域の味を残しつつ安全な食品を提供できるのではないかと考える。

また、施設へ聞き取りを行う中で、「干物は加熱して食べるため干物を原因とした食中毒発生の可能性は低い」と考えている事業者もあり、事業者のヒスタミンに関する知識を深める必要性を認識した。

以上のことから、干物製造施設でヒスタミン食中毒を防止するための HACCP に沿った衛生管理の監視指導事項として以下のようにまとめた(表 5)。併せて、重要管理点を記載した啓発リーフレットを作成した。今後行う干物製造施設を対象とした講習会や立入調査時の指導に活用していきたい。

表 5 確認事項及び監視指導ポイント

確認事項		監視指導ポイント
施設で使用している水は何か	水道水 地下水 海水	
地下水、海水はどの工程で使用しているか	解凍・洗浄・加工・塩漬・釜ゆで	
地下水、海水は消毒や殺菌をしているか	はい いいえ	消毒方法を確認し、殺菌海水は腸炎ビブリオ陰性を確認する
原材料の仕入れ先の衛生状況(温度管理等)を把握しているか	はい いいえ	温度管理や管理方法を確認し、適切などころから仕入れる
仕入れ時の状態	常温 冷蔵(氷冷) 冷凍	なるべく速やかに低温へ保管する
魚体の傷を確認しているか	はい いいえ	傷がある魚は使用しない
室内温度		℃ 室内温度を把握し、作業工程を工夫する
解凍後の魚の状態の確認方法があるか	はい いいえ	客観的指標があるか確認し、衛生管理計画に記載する
解凍後の魚の洗浄があるか	はい いいえ	魚は水道水(飲用適の水)で十分に洗浄する
洗浄に使用している水の水質検査は行っているか(水道水以外)	はい いいえ	水質検査の頻度を衛生管理計画に記載する
塩漬終了時の水温の確認方法があるか	はい いいえ	客観的指標(水温、氷の有無)があるか確認し、衛生管理計画に記載する

参考文献

- 1) 食品安全委員会 ファクトシート
- 2) 社団法人大日本水産会、ヒスタミン食中毒防止マニュアル
- 3) 百武兼道ら、水産加工食品製造施設におけるヒスタミン食中毒対策について、平成 24 年度大分県食品衛生監視員研修会研究発表抄録
- 4) 山本省吾・山崎浩司、水産物におけるヒスタミン食中毒とヒスタミン生成菌、日本食品微生物学会雑誌 36(2), 75-83, 2019

大分県食品衛生指導基準

この指導基準は、食品による危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に規格基準のない食品の細菌学的基準について衛生管理のための指標を定め、食品の製造・加工、流通、販売における食品営業者の自主的衛生管理及び行政の科学的食品衛生指導の推進を図ることを目的とする。

大分類	中分類	小分類 (例)	細菌数 (個/g)	大腸菌	大腸菌群	黄色ブドウ 球菌	クロストリジウム 属菌	腸炎ビブリオ
生食用鮮魚介類	刺身類、生食用むき身貝類		10万以下					
真空パック食品 (レトルト食品を除く)	真空パック後加熱食品		1,000以下				陰性(×10)	
	真空パック前加熱食品		1万以下				陰性(×10)	
調理ごはん類	おにぎり、寿司類		10万以下	陰性		陰性		
	調理ごはん		1万以下	陰性		陰性		
調理パン類	サンドイッチ類	サンドイッチ	10万以下	陰性		陰性		
	加熱調理パン類	カレーパン	1万以下	陰性		陰性		
スライスハム	店内でスライスしたハム		10万以下	陰性		陰性		
そうざい類	未加熱のそうざい	生野菜サラダ類	100万以下	陰性		陰性		
		上記以外のサラ ダ、あえ物	10万以下	陰性		陰性		
	加熱調理そうざい	卵焼き	1万以下	陰性		陰性		
豆腐			1万以下	陰性		陰性		
漬物	浅漬			陰性				陰性
洋生菓子			1万以下		陰性 ※1	陰性		
生めん類	生めん		30万以下	陰性		陰性		
	ゆでめん		1万以下		陰性	陰性		
	具等 (加熱処理)		1万以下	陰性		陰性		
	具等 (未加熱)		30万以下					

判定	判定基準
適合	すべての検査項目が基準値に適合
要注意	細菌数が基準値を超えた場合
不良※	(1) 細菌数が基準の10倍を超えた場合 (2) 大腸菌または大腸菌群陽性 (3) 黄色ブドウ球菌陽性 (4) クロストリジウム属菌陽性 (5) 腸炎ビブリオ陽性

※いずれか一つでも該当する場合、不良と判定する。

また、要注意と不良の判定基準が重複した場合は不良と判定する。

指導基準策定のためのヒスタミン検査結果について(速報)

R5. 10. 31現在

検査数 60
ヒスタミン検出数 2

(検出内訳)

	ヒスタミン濃度 ($\mu\text{g/g}$)	品名	魚種	保存条件	製造所 市町村	賞味期限	検査日	買い上げ HC
検体①	52.8	ごまめ	かたくちいわし	店頭：冷蔵 (表示：冷凍)	杵築市	9月5日	8月2日	東部
検体②	10.7	あじ生みりん	あじ	冷凍	佐伯市	10月15日	9月27日	南部

(全体内訳)
60検体

種類	魚種		保管温度		
	件数	件数		件数	
干物	29	あじ	19	常温	5
ちりめん	12	さば	5	冷蔵	20
いりこ	8	いわし・ かたくちいわし	17	冷凍	35
その他	11	ちりめん	12		
		その他	7		

大分県食品偽装表示対策チーム設置要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、食品偽装表示が疑われる事案に対し、迅速かつ的確に処理するため設置する食品偽装表示対策チームに関し、必要な事項を定める。

(編成及び調査担当区域)

第2条 食品偽装表示対策チームは、食品表示関係法を所管する別表に定める機関の職員で編成する。

- (1) 立入調査チームは、当該事案が発生した管轄区域の関係機関の職員で編成する。
- (2) 広範な事案など支援が必要な場合は、事案発生区域外の職員をもって支援チームを編成する。
- (3) 調査の対象区域

法 律	調査対象区域
食品衛生法、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、食品表示法（衛生事項）	各保健所（部）及び大分市保健所の管轄区域
農林物資の規格化等に関する法律（県域業者）、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（県域業者）、食品表示法（品質事項）	各振興局管轄区域
健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法、農林物資の規格化等に関する法律（広域業者）、食品表示法（保健事項）	県内

(業務)

第3条 食品偽装表示対策チームは、次の各号に規定する業務を行うものとする。

- (1) 食品偽装表示に関わる情報の共有化と調査方法等の研修を行う。
- (2) 食品偽装表示が疑われる事案について、迅速に情報収集・分析、調査方針の決定及び調査活動を行う。
- (3) 食品偽装表示に関する事案について、関係各課へ報告するとともに、食の安全確保・食育推進本部食の安全確保推進幹事長あて報告する。

(指揮監督)

第4条 食品偽装表示対策チームの指揮監督は、食の安全確保・食育推進本部食の安全確保推進幹事長とする。

(支援チームの派遣)

第5条 支援チームは、食の安全確保・食育推進本部食の安全確保推進幹事長の指示により派遣する。

(事務局)

第6条 食品偽装表示対策チームに関する事務は、食の安全確保・食育推進本部事務局食品・生活衛生課が行う。

- (1) 事務局は、食品偽装表示対策チームの編成、研修、情報収集及び連絡調整を行う。
- (2) 国及び大分市の所管事務について、関係機関との調整を行う。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、業務の実施に関し必要な事項は別に定めるものとする。

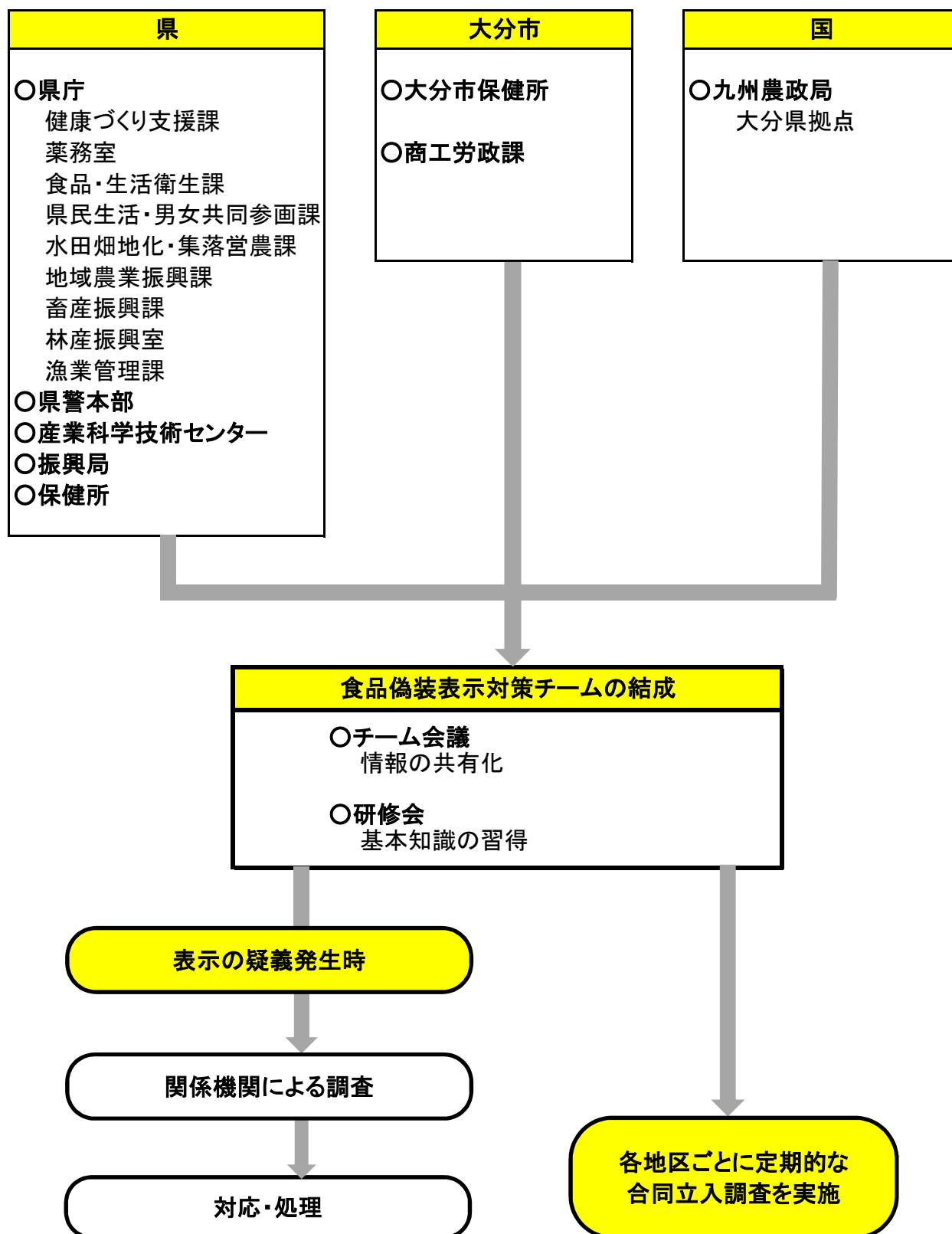
附則 この要綱は、平成20年4月30日から施行する。
この要綱は、平成26年4月15日から一部改正する。
この要綱は、平成27年5月1日から一部改正する。
この要綱は、平成28年4月1日から一部改正する。
この要綱は、平成29年4月1日から一部改正する。
この要綱は、平成31年4月26日から一部改正する。
この要綱は、令和3年4月1日から一部改正する。

大分県食品偽装表示対策チームの構成

部 局 等	担当部・課	備考（関係法令）
福祉保健部	薬務室	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
	健康づくり支援課	健康増進法、食品表示法（保健事項）
生活環境部	県民生活・男女共同参画課	不当景品類及び不当表示防止法
	食品・生活衛生課	食品衛生法、食品表示法（衛生事項）
東部保健所	衛生課	食品衛生法 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 食品表示法（衛生事項）
東部保健所国東保健部	健康安全・衛生課	
中部保健所	衛生課	
中部保健所由布保健部	健康安全・衛生課	
南部保健所	衛生課	
豊肥保健所	衛生課	
西部保健所	衛生課	
北部保健所	衛生課	
北部保健所豊後高田保健部	健康安全・衛生課	
農林水産部	水田畑地化・集落営農課	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）
	地域農業振興課	農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）
	畜産振興課	食品表示法（品質事項、県域）
	林産振興室	
	漁業管理課	
東部振興局	農山漁村振興部	
中部振興局	農山漁村振興部	
南部振興局	農山漁村振興部	
豊肥振興局	農山村振興部	
西部振興局	農山村振興部	
北部振興局	農山漁村振興部	
産業科学技術センター	計量検定担当	計量法
警察本部生活安全部		
九州農政局大分県拠点	消費・安全チーム	農林物資の規格化等に関する法律
		食品表示法（品質事項、広域）
		牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法 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
大分市保健所	衛生課	食品衛生法、食品表示法（衛生事項）
	健康課	健康増進法、食品表示法（保健事項）
大分市	商工労政課	計量法
生活環境部	食品・生活衛生課	事務局

食品偽装表示対策チーム体制図（H20.5.21設置）

- ・食品表示関係機関の担当者が構成
- ・疑義事案発生時に調査を実施
- ・保健所管内ごとに定期的な合同立入調査を実施



令和5年度食品表示合同立入調査実施要領

1 目的

県内の食品取扱施設における食品表示の適正化を図ることを目的に、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）及び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（以下「米トレーサビリティ法」という。）等を所管する大分県食品偽装表示対策チーム構成機関が食品表示合同立入調査を実施する。

2 調査実施機関

調査実施機関は、県保健所（保健部含む）、大分市保健所、振興局及び県民生活・男女共同参画課等とする。

なお、立入調査の日程等の調整は、県保健所（保健部含む）及び大分市保健所の衛生課が行う。

3 調査期日

原則として、6月・8月・10月・12月に実施する。

4 実施計画の提出

県保健所（保健部含む）及び大分市保健所の衛生課は、管内の調査実施機関と協議し、立入調査の実施計画（日程、施設等）についてとりまとめ、別記様式1により食の安全確保・食育推進本部食の安全確保推進幹事長（事務局：食品・生活衛生課）あて提出する。

5 調査方法

1) 調査対象施設

調査実施機関が協議し、各関係法令に基づいて立入調査店舗等を選出する。

2) 調査内容

各調査実施機関が所管する法令等に基づき、以下の項目を含めそれぞれ食品の表示を調査する。

3) 不適正表示等に対する指導

調査において不適正な表示等が判明した場合、ただちに現場で改善指導を行う。

なお、悪質な違反が疑われる事例等が発見された場合は、各法を所管する担当課室との連携の下、別途調査を実施し改善指導等の対応を行う。

6 調査結果の報告

1) 報告様式

(1) 調査結果報告書

各調査実施機関は以下の報告様式に調査結果を記録し、食品表示法、健康増進法及び米トレーサビリティ法に基づく調査結果は、振興局あて提出するものとする。

- ・調査実施施設等 別記様式2
- ・食品表示法（衛生事項） 別記様式3-1、別記様式3-2
- ・食品表示法（品質事項） 別記様式3-1、別記様式3-3
- ・食品表示法（保健事項） 別記様式3-1、別記様式3-4
- ・健康増進法 別記様式4
- ・景品表示法 別記様式5
- ・米トレーサビリティ法 別記様式6
- ・「おおいた和牛」「おおいた豊後牛」取扱状況調査 別紙様式

(2) 不適正事例の確認状況

食品表示法については、不適正事項を修正したことを確認するか、確認予定時期を報告する。

2) 報告方法

- (1) 調査実施施設等実施結果書及び食品表示法、健康増進法及び米トレーサビリティ法に基づく調査結果は、振興局が取りまとめ、食の安全確保・食育推進本部食の安全確保推進幹事長（事務局：食品・生活衛生課）あて報告する。
- (2) 大分市の調査結果は、各調査実施機関からそれぞれ報告する。
- (3) 景品表示法の調査結果は、県民生活・男女共同参画課から報告する。
- (4) 「おおいた和牛」「おおいた豊後牛」取扱状況調査結果は、振興局から畜産振興課へ報告する。

7 その他

1) 景品表示法に基づく調査

県民生活・男女共同参画課による景品表示法に基づく調査は、大分市及び別府市のみ実施する。

2) 「おおいた和牛」「おおいた豊後牛」取扱状況調査

別添の「おおいた和牛」「おおいた豊後牛」取扱状況調査の実施について（畜産振興課）により調査を行うものとする。

3) 立入調査結果の取扱い

立入調査の計画及び結果等については、公表するものとする。

Ⅶ-4 食品表示合同立入調査の結果

(1) 合同立入調査施設数

法令	回	R3年度					R4年度				
		第1回 (6月)	第2回 (8月)	第3回 (10月)	第4回 (12月)	計	第1回 (6月)	第2回 (8月)	第3回 (10月)	第4回 (12月)	計
衛生事項		26	47	62	78	213	70	25	66	68	229
品質事項		21	55	46	65	187	70	29	69	65	233
保健事項		16	45	54	63	178	59	13	51	54	177
健康増進法		5	19	20	20	64	22	7	20	25	74
景品表示法		0	2	0	3	5	1	0	1	3	5
米トレサ法		4	12	14	14	44	14	7	13	14	48
計		72	180	196	243	691	236	81	220	229	766

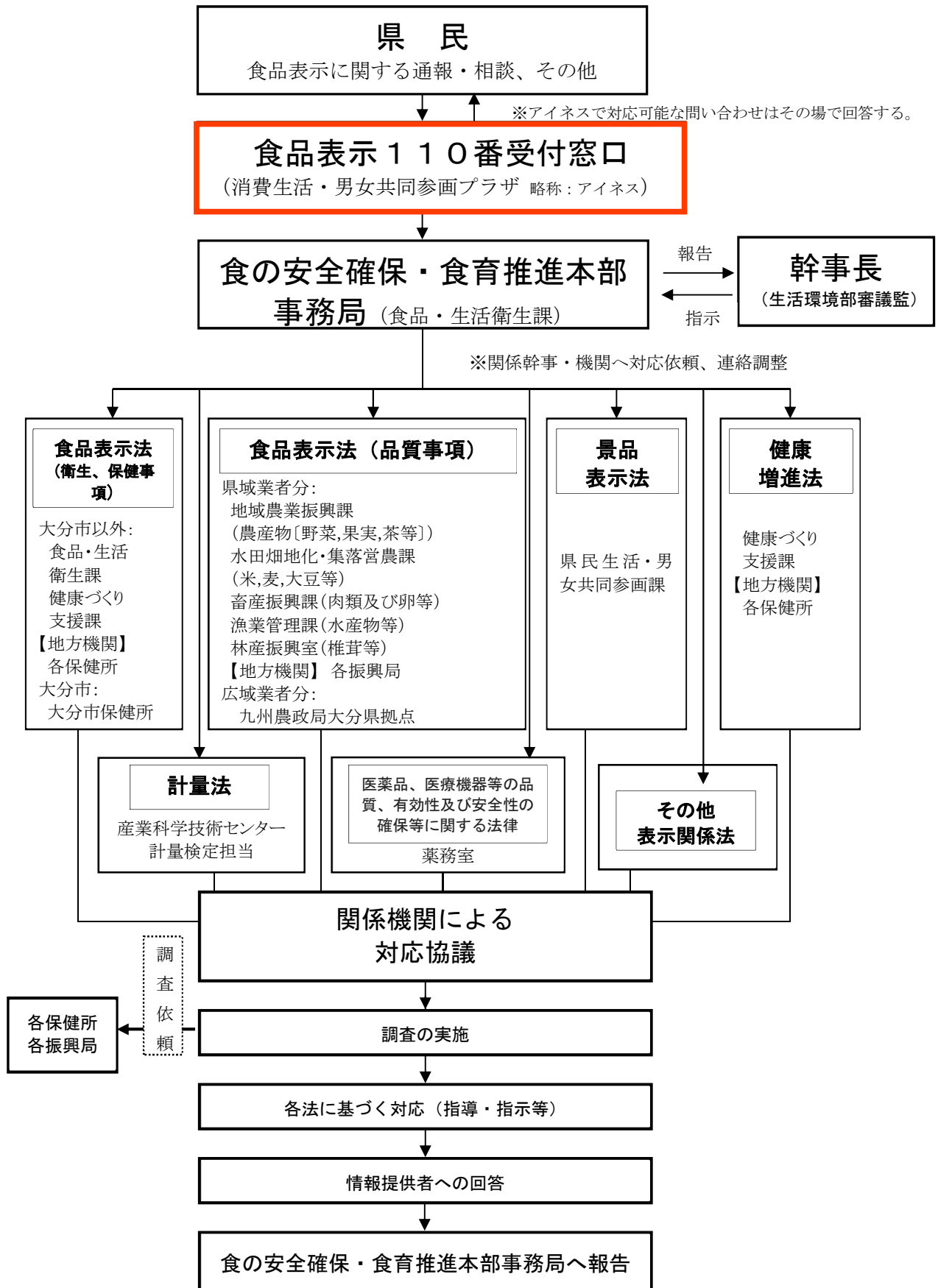
(2) 調査食品件数

法令	回	R3年度					R4年度				
		第1回 (6月)	第2回 (8月)	第3回 (10月)	第4回 (12月)	計	第1回 (6月)	第2回 (8月)	第3回 (10月)	第4回 (12月)	計
衛生事項		432	799	625	1,243	3,099	535	255	514	695	1,999
品質事項		150	473	685	1,284	2,592	981	390	730	1,253	3,354
保健事項		281	715	1,136	1,109	3,241	979	397	737	661	2,774
健康増進法		34	592	867	1,225	2,718	919	397	737	661	2,714
景品表示法		0	0	0	270	270	150	0	120	195	465
米トレサ法		34	63	57	75	229	236	238	47	287	808
計		931	2,642	3,370	5,206	12,149	3,800	1,677	2,885	3,752	12,114

(3) 不適正表示食品件数

法令	回	R3年度					R4年度				
		第1回 (6月)	第2回 (8月)	第3回 (10月)	第4回 (12月)	計	第1回 (6月)	第2回 (8月)	第3回 (10月)	第4回 (12月)	計
衛生事項		15	217	43	107	382	56	19	34	67	176
品質事項		7	88	47	37	179	106	40	71	93	310
保健事項		23	30	39	58	150	22	44	73	34	173
健康増進法		3	6	8	15	32	5	2	3	9	19
景品表示法		0	0	0	6	6	3	0	1	4	8
米トレサ法		1	2	4	3	10	14	0	3	10	27
計		49	343	141	226	759	206	105	185	217	713

食品表示に関する情報の事務処理フロー



令和4年度「食品表示110番等」の受付状況（3月末現在）

1 食品表示110番等 受付数

アイネス	3件
九州農政局大分県拠点	9件
地域農業推進課	0件
食品・生活衛生課	3件
その他	2件
合 計	17件

月別受付数

4月	0件	10月	2件
5月	0件	11月	0件
6月	0件	12月	2件
7月	1件	1月	5件
8月	0件	2月	4件
9月	2件	3月	1件

合計 17 件

うち立入調査を行った事案

単独調査	保健所	0件
	振興局	0件
	その他	0件
合同調査等		0件
合 計		0件

2 内 訳

品目別

生鮮食品	農産物	2
	畜産物	3
	水産物	0
加工品		6
その他		6

内容別

原産地に関すること	9
品質に関すること	0
期限表示に関すること	2
原材料に関すること	0
内容量に関すること	1
その他	5

【食中毒発生状況】

令和5年12月11日（月）

大分県 令和5年

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	2/25	13	8	0	クドア・セブテンブ ンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店（一般）
2	九重町	3/1	8	8	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店（旅館）
3	豊後大野市	3/27	4	2	0	カンピロバクター・ジ ェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
4	別府市	4/22	3	3	0	カンピロバクター・ジ ェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
5	国東市	5/20	50	25	0	ノロウイルス	弁当	飲食店（旅館）
6	佐伯市	5/30	3	1	0	アニサキス	イワシの酢漬け	家庭
7	中津市	7/6	16	9	0	黄色ブドウ球菌	給食 (三色そばろ丼)	介護福祉施設
8	杵築市	9/17	59	27	0	クドア・セブテンブ ンクタータ	ヒラメの刺身 (推定)	飲食店（旅館）
9	別府市	10/12	2	1	0	アニサキス	しめさばの寿司 (推定)	飲食店（寿司）
10	大分市	10/22	11*	5*	0	腸管出血性大腸菌 O157	飲食店提供料理 (推定)	飲食店（一般）
11	中津市	12/5	2*	2*	0	カンピロバクター・ジ ェジュニ	飲食店提供料理	飲食店（一般）
計			171	91	0			

* 調査中

大分県 令和4年

No	発生場所	発生月日	摂食者数	患者数	死者	病因物質	原因食品	原因施設
1	大分市	1/21	414	309	0	ノロウイルス	飲食店提供料理	飲食店（弁当）
2	由布市	2/8	255	54	0	ウエルシュ菌	弁当	飲食店（一般）
3	臼杵市	4/22	13	4	0	クドア・セブテンブ ンクタータ	ヒラメ	飲食店（一般）
4	大分市	5/1	15	8	0	クドア・セブテンブ ンクタータ	ヒラメ	飲食店（一般）
5	杵築市	7/26	3	1	0	アニサキス	しめさば	魚介類販売業
6	国東市	8/19	1	1	0	アニサキス	サバの刺身	魚介類販売業
7	大分市	9/12	3	1	0	アニサキス	鮭の切り身 (推定)	家庭
8	臼杵市	9/21	2	1	0	アニサキス	アジの刺身	魚介類販売業
9	臼杵市	9/29	13	13	0	植物性自然毒	クワズイモ	野菜果物 販売業
計			719	392	0			

【大分県の食中毒発生状況】

令和 3年： 4（0）件、患者数 20（ 0）人、死亡者 0人
 令和 2年： 5（0）件、患者数 72（ 0）人、死亡者 0人
 令和 元年： 6（4）件、患者数126（102）人、死亡者 0人
 平成30年： 21（6）件、患者数316（ 84）人、死亡者 0人
 平成29年： 12（4）件、患者数206（ 91）人、死亡者 0人
 （ ）は大分市分再掲

【全国の食中毒発生状況】

令和 4年： 962件、患者数 6,856人、死亡者 5人
 令和 3年： 717件、患者数11,080人、死亡者 2人
 令和 2年： 887件、患者数14,613人、死亡者 3人
 令和 元年： 1,061件、患者数13,018人、死亡者 4人
 平成30年： 1,330件、患者数17,282人、死亡者 3人
 平成29年： 1,014件、患者数16,464人、死亡者 3人

市内で製造された弁当による食中毒にかかる行政処分の解除について

9月23日に八戸市保健所において食中毒と断定し、営業禁止処分とした株式会社吉田屋（以下「当該業者」という。）について、本日、当該行政処分を解除したのでお知らせします。

1 経過

- | | |
|----------------------|--------|
| (1) 当該業者から衛生改善報告書の提出 | 10月30日 |
| (2) 市保健所の立入検査による改善確認 | 11月1日 |
| (3) 営業禁止処分の解除 | 11月4日 |

2 主な改善内容

	推定される原因	改善内容
製造施設内	委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。	・委託製造した米飯の受入れ手順、検収項目を新たに定め、受入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
	委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。	・委託製造した米飯の納入、受入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移し替えて使用することとした。
	自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。	・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。
	臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある。	・臨時従業員を含む全従業員に対する検査を実施し、結果を踏まえた人員配置をすることとした。 ・臨時従業員に対する衛生指導の内容を充実し、指導内容の記録を残すこととした。 ・臨時従業員も他の従業員と同様、日々の健康管理を記録に残すこととした。
その他	回収について、当該業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。	・回収手順を見直し、製造前に各商社及び各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした。

都道府県別患者数一覧

(11月3日 現在)

患者所在地	患者数 (人)
北海道	11
青森県	7
岩手県	4
宮城県	37 (+2)
山形県	4
福島県	54 (+1)
茨城県	10
群馬県	1
埼玉県	62 (+6)
千葉県	17 (+2)
東京都	53 (+4)
神奈川県	18 (+3)
長野県	1
静岡県	123 (+1)
愛知県	2
三重県	1
大阪府	1
兵庫県	5
島根県	14 (+1)
岡山県	3 (+1)
広島県	53 (+6)
山口県	12 (+2)
徳島県	2
香川県	1
福岡県	32 (+1)
佐賀県	9
長崎県	1
熊本県	13 (+3)
大分県	3
合 計	554 (+33)



報道関係者各位

2023年11月1日
株式会社ホットパレット

ペッパーランチご利用者における体調不良者発生に関する追加情報

株式会社ホットパレット（本社：東京都江東区、代表取締役社長：松本純男、以下、当社）が運営するブランド「ペッパーランチ」のパークプレイス大分店、おのだサンパーク店にて当社からご報告した体調不良のお客様から腸管出血性大腸菌 O157（以下、O157）が検出され、調査の結果、当該店舗での喫食が原因と特定されました。

発症されたお客様ならびにそのご家族の皆様には、多大なる苦痛とご迷惑をおかけしたことを心よりお詫び申し上げます。また、当該店舗を日頃よりご利用いただいておりますお客様、関係者の皆様にも多大なご迷惑とご心配をおかけしたことを重ねてお詫び申し上げます。

1. 概要について

2023年10月29日、31日に当社からご報告したペッパーランチ パークプレイス大分店での体調不良者3名から同型のO157が検出、また、おのだサンパーク店の体調不良者2名からO157が検出されました。本件に関して、当該店舗での喫食が原因と特定されたため、保健所より行政処分が確定いたしました。なお、ペッパーランチ パークプレイス大分店については、2023年10月31日より既に営業を休止しております。

2. 対象店舗と処分の内容

当該店舗	ペッパーランチ パークプレイス大分店	ペッパーランチ おのだサンパーク店
行政処分対象	株式会社エムエスフードサービス 代表取締役社長 川崎 猛	合同会社 E マンマ 代表社員 八丁 裕次
所轄保健所	大分市保健所	山口県宇部環境保健所
処分の内容	営業の停止 2023年11月1日から2023年11月2日の2日間	営業の停止 2023年11月1日16時から11月4日24時
処分の理由	食品衛生法第6条第3号の規定による	
病因物質	腸管出血性大腸菌 O157	

3. 今後の対応について

当社では、店舗運営およびフランチャイズチェーン本部として、このたびの事態を厳粛かつ重大に受け止め、原因の特定に取り組んでおります。さらに、調理マニュアルの再点検、従業員の健康状態確認の徹底など、一層の衛生管理を行い、お客様にとって安全・安心してお召し上がりいただけるよう、全社、全ブランドをあげて、安全衛生対策強化に取り組んでまいります。

【本件に関する問い合わせ先】株式会社ホットパレット お客様相談窓口

customer_service@hotpalette.co.jp / 03-5875-2566、050-1808-2647（11月2日～）（平日 月～金：9:00～18:00）

【報道関係者問い合わせ先】株式会社ホットパレット 広報担当

ko-ho@hotpalette.co.jp / 03-5875-2566（平日 月～金：9:00～18:00）

最新の情報は株式会社ホットパレットのWEBサイト（<https://hotpalette.co.jp/>）にて随時更新いたします。

MLVA (ムルヴァ・Multilocus variable-number tandem-repeat analysis) 法

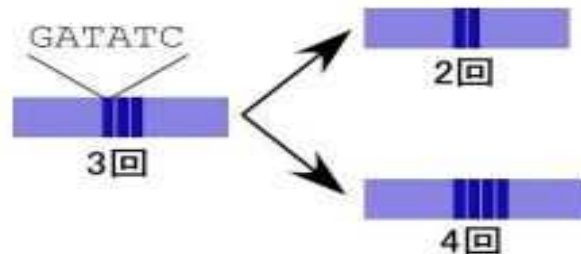
・菌株が同じか違うかを遺伝子レベルで調べる分子疫学解析手法の一つ。腸管出血性大腸菌 O157 など、多くの細菌に対して使われている。

・細菌のゲノムにある塩基配列の短い繰り返し構造 (リピート) に着目した方法。

例: GATATC GATATC GATATC

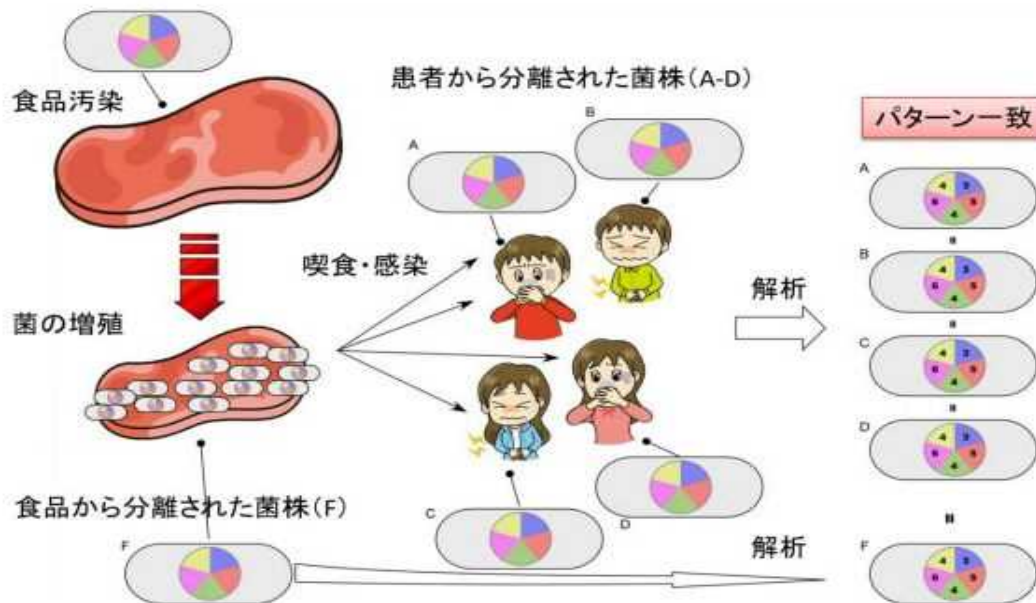
この場合、GATATC という 6 塩基のリピート単位が 3 回繰り返しているが、ゲノムにはこのようなリピートが複数箇所ある。菌が増える時、リピートの伸び縮みが生じるので、リピート数の違いから菌株が同じか違うかを調べる。

例: 3 回から → [菌が増える] → 2 回になったり、4 回になったりする。



【MLVA 法の活用】

遺伝子解析により得られたパターンが近いほど、菌同士の由来が近い。食中毒などの事件では、同じメニューの品を食べた患者から同じパターンを持つ菌が採れる。また、原因施設で使われていた食品からも同じパターンを持つ菌が取れることがある。こうして関係した人や物から同じパターンの菌が採れ、感染源特定につながる。



事 務 連 絡
令和 5 年 11 月 30 日

九州農政局消費・安全部長殿

消費・安全局食品安全政策課長
農産安全管理課長

観光農園等における農産物の適切な取扱いについて（周知）

今般、観光農園で提供された試食の農産物を原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生しました。

観光農園や農業者自ら生産したものを直売する施設（以下「観光農園等」という。）における農産物の不適切な取扱いにより食中毒等がひとたび発生すれば、消費者の健康被害のみならず、消費者からの当該産地や品目への信頼を損なうおそれがあります。

つきましては、観光農園等の管理者や観光農園等を経営する生産者等（以下「管理者等」という。）に対し、下記の事項について周知を図るよう、貴局所管内の都道府県農林部局に対して通知・指導をお願いします。

記

管理者等は、収穫後の農産物の加工、包装、販売を行う場合には、有害微生物による汚染が発生する可能性を低減するため、以下の点等に留意して衛生管理を徹底すること。

1. 管理者等は、従業員に対し、石けんでの手洗いや、必要に応じ使い捨て手袋や消毒剤を使用させる等、農産物やその加工品に触れる手を清潔に保つとともに、清潔な作業着を着用させること。
2. 使い捨ての食器の使用等、清潔な器具、容器等を使用すること。
3. 農産物やその加工品を適切な温度に保つこと。
4. 管理者等は、感染症が疑われるような体調不良の者を、農産物を取り扱う作業に従事させないこと。

なお、試食を提供するに当たっては、保健所への届出が必要な場合があるので、最寄りの保健所に相談すること。



地農第2008号
令和5年12月6日

各 振 興 局 長 殿
(企画・農政(・就農)班 気付)

地域農業振興課長

観光農園等における農産物の適切な取扱いについて

今般、観光農園で提供された試食の農産物を原因とする、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件が発生し、別添のとおり九州農政局から注意喚起の通知がありました。

農産物（特にそのまま食べられるもの）については、出荷時や提供時の衛生状態が消費者の健康に影響する可能性が高くなります。

については、下記の内容や別添資料（野菜の衛生管理指針）を参考に栽培時における衛生管理や消費者に提供する際の衛生管理を徹底するよう普及指導員や生産者及び農場管理者等に周知をお願いします。

記

生産者及び農場管理者等は、収穫後の農産物の加工、包装、販売を行う場合には、有害微生物による汚染が発生する可能性を低減するため、以下の点等に留意して衛生管理を徹底すること。

1. 従業員に対し、石けんでの手洗いや、必要に応じ使い捨て手袋や消毒剤を使用させる等、農産物やその加工品に触れる手を清潔に保つとともに、清潔な作業着を着用させること。
2. 使い捨ての食器の使用等、清潔な器具、容器等を使用すること。
3. 農産物やその加工品を適切な温度に保つこと。
4. 感染症が疑われるような体調不良の者を、農産物を取り扱う作業に従事させないこと。

地域農業振興課 安全農業班 担当：主査 小池 明仁 電話 097-506-3661

別紙

(1) 食中毒事件の概要

茨城県久慈郡大子町の観光果樹園において試食のりんごを喫食した47名のうち、12名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、12名が医療機関を受診していることが判明。

当該施設の従業員から腸管出血性大腸菌 O157 が検出され、食中毒患者の O157 と一致したことから、従業員から試食用農産物を介した食中毒と判断されています。

(2) 原因となった食品

施設で提供された試食用のりんご

(3) 病因物質

腸管出血性大腸菌 O157

(4) 摂食者数 47名

(5) 患者数 12名 (10歳未満～80歳代) ※11/29 現在で3名が入院中

(6) 主症状 腹痛、下痢、血便等

※ネットニュース等で記事が出ていますので、そちらを参照してください。

「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（第2版）」のポイント

食中毒の発生を未然に防ぐために、微生物を「付けない」「増やさない」ための衛生管理が重要！

栽培

収穫－調製－出荷



作業員

- 野菜に触る前やトイレの後など、必要な時に石けんで手を洗う。
- 下痢、おう吐などの症状がある場合は、野菜に直接触れる作業をしない。



農機具、収穫容器、資材

- 農機具や収穫容器、資材を清潔に保ち、他の目的には使わない。



栽培に使う水（かん水や薬剤散布）

- 使用前に濁りや異臭がないことを確認する。
- 収穫1週間以内の生で食べられる野菜（収穫部位）に対しては、安全性を確認した水※、飲用に適した水等を使うよう努める。
- やむを得ず、これら以外の水を使う場合には、できるだけ収穫まで日を空ける。

※ 検査で大腸菌が100個/100 ml（目安）以下を確認した水



家畜ふん堆肥

- 製造時の堆肥の内部温度を測定し、55℃以上が3日間以上続いていることを確認するよう努める。
- 十分に堆肥化したか、色や臭い、手触りを確認する。
- これらが確認できない堆肥を使う場合は、施用から収穫まで2か月（土が付き得る野菜は4か月）以上空けるよう努める。



ほ場や栽培施設

- 野菜残さ等の廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。



収穫後に使う水

- 収穫後の野菜を洗う場合には、飲用に適する水等を使用する。



調製・出荷施設等

- 作業後に施設内を整理整頓し、清掃する。
- 動物ふん等で汚れた野菜は、他の収穫物と混ぜずに廃棄する。
- 調製済みの野菜や輸送中の野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。

海外の食中毒事例

（生産段階で食中毒菌に汚染されたと疑われた事例）

◆リステリアによる

食中毒（2011年、米国）

患者147名、死者33名、
原因食品：果実の野菜

◆腸管出血性大腸菌

O157による食中毒

（2018年、米国）

患者210名、死者5名、
原因食品：葉物野菜

野菜の衛生管理

詳細は、指針（本体）を
ご覧ください→



ご自分の衛生管理の取組を
☑ してみてください

<お問合せ先>

農林水産省 消費・安全局
農産安全管理課 安全企画班
(Tel: 03-3502-7569)