

令和 7 年度高知県食の安全・安心推進審議会 分科会報告  
「食中毒予防について」

日時：令和 7 年 11 月 14 日 13:30～14:20

場所：高知県保健衛生総合庁舎 1 階大会議室

参加者：委員 6 名（佐竹委員、山下委員（座長）、津野委員、久委員、勝正委員、  
松岡委員）

幹事課：薬務衛生課

**話題提供**

【薬務衛生課】

食中毒の発生状況及び原因物質について説明し、その予防方法について話題提供。

**主な質疑応答及び意見交換**

・（委員の所属している）会のマニュアルでは、手洗いは当然する、調理器具も前日および作業前に洗うとなっているが、室温が 19℃とあり風邪をひきそうだ。やはり室温も大事なのか。

→給食の場合、大量調理施設衛生管理マニュアルや、学校では学校給食衛生管理基準において温度は 25℃以下、湿度 80%以下とされている。生魚を扱う施設ではさらに低めで設定されているところが多いため、19℃というのは理解できる。

・東の方は定置網で漁獲したものを加工しており、そのままの方が美味しいが、アニサキスがゼロではないので一昼夜冷凍して行っている。

・近所の住人も、アニサキスで苦しんだが、医療機関で摘出するとたちまち治まった。その後にスイセンとネギを間違えてすき焼きに入れて食べたそうだ。

・以前アニサキスが大量に出た場合に保健所から 1 日間の営業停止を受けたが、現在も食中毒として届出がされた場合には同様の処分になるのか。

→自治体の判断によって異なるが、高知県内の場合は、被害拡大のおそれがなく、改善策をとっているのであれば行政指導のみとなることが多い。また、スーパー等ではブラックライトを使用していたり、購入者向けに周知を行っているところも多い。販売者と購入者の両者が気をつけていく必要があると考える。

・3年前にカツオの刺身の喫食後、アニサキスを医療機関で摘出してもらったことがあるが、当時の医師に魚にいる虫だから店側を責めてはいけないという趣旨の発言を受けた。医療的にはアニサキスは食中毒と認識されていないのか。

→アニサキスは食中毒であり、医療機関から発生届が提出される。保健所はさかのぼり調査を行い、施設への立入りと指導を実施する。

- ・自身も8年程前に家族からノロウイルスに感染し、漂白剤の原液で吐物処理をしたが、その後の研修会で適当な濃度を学んで反省したことがある。

- ・熱湯消毒について、かえって菌を拡めるのではという考えもあるが。  
→たしかに、周囲への飛散や熱湯を効果を得るだけの時間かけられるかという問題はあり、やり方次第である。しっかり漬ける等ができるのであればよい。