

腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ

実施報告書

平成13年12月

三重県

はじめに

「わかりやすい発表だったね。参加してよかった」

ほぼ満席の阿児アリーナ会場最前列で、女性の語り合う声を聞いたとき、準備に携わったスタッフとして充実感で一杯になりました。最初から熱心に聞き入ってみえた県外からの参加者でした。

腸炎ビブリオ食中毒は、その原因菌が発見されて51年になる今日においてもなお我が国でもっとも発生の多い食中毒であり、その予防は食品衛生行政上の大きな課題です。

三重県でもこの対策に長く取り組んできていますが、新たな知見も生まれ、全国の食品衛生行政関係者が腸炎ビブリオ食中毒予防の現状と課題等について、交流を持つ機会があればと考えておりました。

ちょうど、本年10月25日～26日、第35回腸炎ビブリオシンポジウムが三重県で開催されることもあって、「腸炎ビブリオの調査研究を、三重県から全国に情報発信したい」という思いから、三重県食品衛生監視員協議会が、全国の自治体に呼びかけて実現した、まさに手作りの研修会となりました。

開催日直前に全国で狂牛病の検査体制が整備される時期と重なり、本研修会の開催が危惧されましたが、全国の食品衛生行政関係者、地元の食品衛生協会志摩支部等のご協力をいただき、無事開催することができました。

参加者にとっては、冒頭の感想をいただいたように、腸炎ビブリオ食中毒の原因究明及び積極的な予防対策を、改めて考え直すきっかけになったのではないかと考えております。

ここに、その概要をご報告させていただくと共に、関係各位に改めて厚くお礼申し上げます。

腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ実行委員会

目次

	ページ
1 「腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ」実施要領……………	3
プログラム（10月24日）……………	4
2 実施結果	
【参加者数】……………	5
【研修内容】	
・基調報告……………	6
・公開チャット・意見交換会……………	9
・現地研修「生食用カキ浄化施設」……………	9
3 腸炎ビブリオ食中毒予防対策の現状と課題（まとめ）……………	10
4 参考資料	
① 三重の牡蠣（現地研修資料）……………	17
② 研修会開催案内チラシ……………	21
③ 森海イシマキ研究会資料……………	22
④ 研修会風景写真……………	23
⑤ 参加者名簿（県外食品衛生行政関係者）……………	25
⑥ 抄録に使用したイラスト集……………	26
⑦ 腸炎ビブリオ対策のまとめ資料……………	27
⑧ 抄録……………	別添

1 「腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ」実施要領

【開催趣旨】

腸炎ビブリオ食中毒は、その原因菌が発見されて51年になる今日においても我が国でもっとも発生の多い食中毒であり、その予防は食品衛生行政上の大きな課題である。

本年10月25日、第35回腸炎ビブリオシンポジウムが三重県で開催されるにあたり、全国の食品衛生行政関係者等が集い、改めて腸炎ビブリオ食中毒予防の現状と課題について基調報告及び意見交換することとする。

【主催等】

主催 三重県、三重県食品衛生監視員協議会

後援 三重県食品衛生協会志摩支部

運営 腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ実行委員会

【対象】

- ① 全国食品衛生行政関係者
- ② 食品衛生指導員、食品衛生責任者、調理師
- ③ 腸炎ビブリオ研究関係者
- ④ 一般市民

【日程及び開催場所】

「市民公開講座・腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ」

- ① 平成13年10月24日（水）13：30～16：30
- ② 開催場所 三重県志摩郡阿児町神明1074-14
阿児アリーナ ベイホール
- ③ 開催内容 別紙プログラム（4P）

「現地研修」

- ① 平成13年10月25日（木）9：00～10：30
- ② 研修場所 三重県志摩郡磯部町の矢
有限会社佐藤養殖場（生食用カキ浄化施設）
- ③ 研修内容
 - ・ 的矢湾の特徴（カキと真珠の優良養殖場として知られるリアス式内湾）
 - ・ カキの生理・解剖、カキの浄化システム

プログラム（10月24日）

- 挨拶 13:30~13:45
三重県健康福祉部長 青木 龍哉
大阪大学微生物病研究所教授 本田 武司
三重県食品衛生協会志摩支部長 吉川 政雄
- 基調報告（敬称略） 13:45~15:40
- 1 腸炎ビブリオによる食中毒防止対策に関する報告書及び規格基準について
厚生労働省食品保健部監視安全課 課長補佐 宮川 昭二
- 2 謎のVp食中毒解明に迫る
- ① なぜ東北・北海道に発生が多い？沖縄県にほとんどない？
- ・ 北海道における腸炎ビブリオ食中毒の発生状況及びその特徴について
北海道保健福祉部食品衛生課 上山 卓志
 - ・ 青森県における腸炎ビブリオ食中毒の発生状況及びその特徴について
青森県環境生活部生活衛生・交通安全課 新谷 哲士
 - ・ 血清型別 O3：K6の全国拡散状況、沖縄レポート等について
三重県北勢県民局鈴鹿保健福祉部 服部 聖子
- ② 地道な努力、分離されているVp食中毒原因菌：TDH(+)Vp
- ・ 富山県内の漁港における耐熱性溶血毒産生性腸炎ビブリオの分布
富山県衛生研究所 細呂木 志保
 - ・ 秋田県における腸炎ビブリオ発生状況と感染源の検討について
秋田県衛生科学研究所 齊藤 志保子
- ③ 見つけよう、いるはずです、原因食品にTDH(+)Vp、そして汽水域へ！
- ・ 原因食品からTDH(+)Vp腸炎ビブリオの分離と河川河口部への挑戦
三重県津地方県民局保健福祉部 廣 幸音
- 3 腸炎ビブリオとの30年の戦い（Vp食中毒発生ゼロをめざして）
三重県食品衛生協会志摩支部 久保 邦郎
- 公開チャット・意見交換会 15:50~16:30
「Vp食中毒予防率先実行、私達はこうやっている」
進行 三重県松阪地方県民局保健福祉部 庄司 正

2 実施結果

【参加者数】

■ 腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ

	合計
県外食品衛生行政関係者	63
県内行政関係者（市町村職員等）	3
県外大学関係者	1
食品衛生協会関係者（※下記に地区別内訳）	224
一般市民	4
合計	295

■ 現地研修

合計	59
----	----

※食品衛生協会関係者参加者内訳

地区名	再講習対象者	指導員	会員	合計
烏羽市	13	16	2	31
浜島町	3	7	0	10
大王町	2	8	1	11
志摩町	11	5	1	17
阿児町	10	32	63	105
磯部町	2	15	25	42
県内食協			8	8
合計	41	83	100	224

【研修内容】

「市民公開講座・腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ」

平成13年10月24日（水）13時30分開演

（司会は、四日市保健福祉部 樋口伸子）

三重県健康福祉部長 青木龍哉が主催者を代表し挨拶。続いて、大阪大学微生物病研究所、細菌分野、本田武司教授（現在同研究所長）が来賓として出席され、市民公開講座ということもあって、先生が提唱されている「食中毒対策は知識ワクチンを持つこと」等わかりやすい総論的な話をされました。最後に地元の食品衛生協会、吉川政雄支部長が歓迎の挨拶を行い基調報告に入りました。

客席には、琉球大学の熊沢教眞教授ら第35回腸炎ビブリオシンポジウム関係者の顔ぶれも多く見られました。

■ 基調報告

以下に報告者順に基調報告の概要を報告。（報告者の敬称略）

詳細は、参考資料⑧「腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ」抄録参照。

1 厚生労働省食品保健部監視安全課課長補佐 宮川昭二

「腸炎ビブリオによる食中毒防止対策に関する報告書及び規格基準について」（抄録7P～10P）

我が国における腸炎ビブリオによる食中毒の発生状況、平成10年以降、厚生労働省が講じた、当時急増した腸炎ビブリオによる食中毒の防止対策の経緯について紹介。そして平成13年7月に行った、省令の改正及び告示の施行については、特に「生食用水産加工品に対する生産者から消費者までの夏期における腸炎ビブリオ対策」の概要を具体的に報告。

2 次の基調報告から、報告の内容をわかりやすくするために、「謎のVp 食中毒解明に迫る」と題し、3つのサブタイトルを付けました。

最初のサブタイトル

①「なぜ東北・北海道に発生が多い？沖縄県にほとんどない？」と題し以下に3題の報告。

①-1 北海道保健福祉部食品衛生課 上山卓志
「北海道における腸炎ビブリオ食中毒の発生状況及びその特徴について」(抄録11P~15P)

北海道における腸炎ビブリオ食中毒の発生状況及びその特徴、なぜ、北海道で腸炎ビブリオ食中毒が発生するのかを分析。また平成11年8月に発生した、タラバガニを原因食品とした、患者500名を超える食中毒事例の具体的な報告。この事例での汚染原因に言及すると共に、予防対策として、海水温や海水中の腸炎ビブリオに関する情報を営業者に的確に提供する必要性、そして漁獲から消費者までの普及啓発の重要性を報告。

①-2 青森県環境生活部生活衛生・交通安全課 新谷哲士
「青森県における腸炎ビブリオ食中毒の発生状況及びその特徴について」(抄録17P~21P)

青森県における腸炎ビブリオ食中毒の年次発生件数、検出血清型別の傾向、腸炎ビブリオ食中毒発生事例を報告。さらに陸奥湾の汽水域の海域調査に基づく、腸炎ビブリオ食中毒発生の要因、海水温を基準にした腸炎ビブリオ食中毒警報等を紹介し、今後の予防対策に、青森県内他の海域調査の必要性を言及するなど、主観を交えた報告。

①-3 三重県北勢県民局鈴鹿保健福祉部 服部聖子
「血清型別O3：K6の全国拡散状況、沖縄レポート等について」
(抄録23P~31P)

全国的に見た近年の腸炎ビブリオ食中毒の発生状況、血清型O3：K6の全国への拡散状況の調査結果を報告。なぜ東北、北海道に発生が多く、沖縄にほとんどないかを分析報告。また、三重県内での海水中の腸炎ビブリオ生息状況調査、イシマキガイの保有状況調査等から得られた、沿岸での汽水域形成と腸炎ビブリオ食中毒発生の関連性等、新しい知見を紹介。森海イシマキ研究会もPR。

続いて2番目のサブタイトル

②「地道な努力、分離されているVp食中毒原因菌：TDH(+)Vp」と題して次の2つの報告。

②-1 富山県衛生研究所 細呂木志保

「富山県内の漁港における耐熱性溶血毒産生性腸炎ビブリオの分布」
(抄録33P~36P)

腸炎ビブリオ食中毒の発生と予防を目的として、富山県内漁港におけるTDH産生性腸炎ビブリオの分布状況等の生態調査を、近年開発されたPCR法によるTDH遺伝子の検出、免疫磁気ビーズによるTDH産生菌の分離等を行った報告。また、富山県腸炎ビブリオ汚染実態調査事業(VPマリン)も紹介され、今後腸炎ビブリオ食中毒や散発患者発生の予測、予防につながる報告。

②-2 秋田県衛生科学研究所 齊藤志保子

「秋田県における腸炎ビブリオ発生状況と感染源の検討について」
(抄録37P~40P)

3段階増菌法と免疫磁気ビーズ法を組み合わせた手法で、特に汽水域からの環境材料、食品から下痢原性腸炎ビブリオを特異的に分離したことを報告。また腸炎ビブリオ散発患者の発生時期と環境材料、食品から腸炎ビブリオが検出される時期が一致したことから、TDH産生性腸炎ビブリオが、これらの間に因果関係がある可能性を示唆するなど、今後の解明が待たれる報告。

3番目のサブタイトル

③「見つけよう、いるはずです、原因食品にTDH(+)Vp、そして汽水域へ！」と題し次の報告。

③ 三重県津地方県民局保健福祉部 廣幸音

「原因食品からTDH(+)Vp腸炎ビブリオの分離と河川河口部への挑戦」(抄録41P~48P)

食品からのTDH産生性腸炎ビブリオの検出は、腸炎ビブリオ食中毒の原因究明に欠かせないが、平成10年、11年に発生した食中毒事件で、食品、患者便双方からO3:K6TDH産生株を分離した事例を報告。また三重県が、平成7年から取り組んでいる貝類、河川汽水域等の調査結果から得られた、雨量と腸炎ビブリオ食中毒の相関による、腸炎ビブリオ食中毒警報の発令、営業者に対する貝類の衛生対策等、積極的な腸炎ビブリオ食中毒対策の方向性も報告。

続いて、地元の食品関係業者からの腸炎ビブリオ対策の報告。

3 三重県食品衛生協会志摩支部 久保邦郎

「腸炎ビブリオとの30年の戦い（Vp食中毒発生ゼロをめざして）」
（抄録49P～54P）

当研修会の開催地である三重県・鳥羽志摩はホテル、旅館等も多く、全国でも有数の観光地であるが、腸炎ビブリオ食中毒予防には、30年近く、食品衛生指導員が行政と共に、一丸となって積極的な取り組みを行っている。これまでの腸炎ビブリオ食中毒発生ゼロをめざした取り組みを具体的に業者が報告。

■ 公開チャット・意見交換会

三重県松阪地方県民局保健福祉部 庄司正

「Vp食中毒予防率先実行、私達はこうやっている」を変更。

基調報告者、参加者による意見交換会を予定していましたが、時間の都合で、意見交換は現地研修で行うこととし、本研修会のまとめとして、これまでの基調報告を基にした総括報告を行い、16時35分、1日目の研修会を終了しました。

この報告内容は、腸炎ビブリオ食中毒予防対策の現状と課題として、次項（10P）で詳細を掲載します。

「現地研修」

2日目（10月25日）の研修は、「的矢力キ」で全国的に有名な、有限会社佐藤養殖場のご好意で、同社の生食用力キ浄化処理施設の見学、研修を行いました。

水槽の底から棚上げされた力キに、紫外線殺菌した海水を水槽全体に散水式に供給し、同時に水槽の底から力キの排泄物をサイホン式で排出する浄化処理方法システムの紹介、太原 英生の矢湾養殖研究所長からは、的矢湾の特徴、牡蠣の生理などについての詳しい説明があり、参加者らは熱心にメモを取っていました。

同時に生力キの試食も行われ、腸炎ビブリオシンポジウムでは、座長がその美味しさを紹介していたのが印象的でした。

（参考資料①の17P 三重の牡蠣）

3 腸炎ビブリオ食中毒予防対策の現状と課題（まとめ）

庄司正（腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ実行委員会 委員長）

みなさんの熱心な報告のおかげで、時間が30分推してしまいました。それで明日、佐藤養殖場の見学の後、津まで90分バスの時間がありますので、是非言いたいという方は、その中で情報交換会をやっていただきたいと思います。

折角、今日は指導員の方、あるいは、食品衛生責任者の方がたくさん参加されていますので、その方々に最後10分程になりますが、まとめの情報提供という形でこの研修会を締めさせていただきます。

志摩食協、30年の闘い

先ほどの久保さん（抄録49P）の報告にもありましたように、ここ30年間にわたって、かなり腸炎ビブリオ食中毒に苦労されて、いろんな取り組みをされてきました。

例えば抄録の46Pを見ていただきますと、一番下のところに貝類の衛生対策で、客席での増殖防止の為に、「後出し・先引き上げ」というのがあります。今日お泊まりになる旅館がこれかはわかりませんが、宴会が始まって30分後に魚介類等の刺身を出す。これが後出しですね。最初から出さない。それから30分たった客が食べてなくても引き上げる。絶対宴席には持って行かせない。こういう一つ一つの細かい衛生対策、今日の話にはありませんでしたが、乳酸菌飲料を湯上がりに飲んでいただくとか、あらゆることをこの地域はやってこられました。

そういう面で、今日役員さんに「なんでこんな所で食中毒はもう終わったのに研修会やるんや」と言われませんが、私はそういう撲滅をするという、一生懸命やってきた歴史を、皆さんに知っていただきたい。

おそらく、今日ご参加の食監の方もそうかも知れませんが、「ビブリオっていうのは海にいて、汚染はもうまぬがれないから、とにかく衛生的にやるしかないんだ」「食中毒が起こった原因は、生の刺身か何かが原因で、要するに取り扱いが悪かったから増えたんだ」と。そういう知識で私も5年前（志摩保健所衛生指導課長）にこちらに来た訳ですが、「そういう衛生対策はすべてやっているけども、どうして防げないんだ」というところから、今日のこういう研修会に到達しました。その辺を少しお話しします。

「知識ワクチン」を持つことの意義

左側（参考資料27P 上段）が夏の日本沿岸の海水温の分布です。ほとんど

真っ赤ですね。日本海のちょうど能登半島から、そして関東の九十九里浜辺りから南は、25℃を超えるような海水温ですね。ところが今日服部（抄録23P）が説明をしましたように、「どこで食中毒が起こっているんだ。沖縄にはほとんどないじゃないか」という海水温のデータからいけばまったく理解ができない。そういう一つ一つのデータの積み重ねを、今日の本田先生の「知識ワクチン」として持たないとこの食中毒はなかなか防げない。現にこの管内では、腸炎ビブリオ食中毒は起こりますが、これだけの旅館があつてたくさんの卵を使っていますがサルモネラ食中毒は起こっていません。それはビブリオ対策が非常に進んで、食品衛生に関する取り扱いが多分良いからで、平成8年に発生したO157の事件の時も、9月6日にこの会場で腸炎ビブリオの講演会を開催しましたが、300人を超える人々が集まりました。

「ビブリオ対策は他の食中毒対策すべてにつながる」、そういう共通認識がここでは取れているのではないかというふうに思います。しかもこういう事実がわかって、なぜオホーツク海、紋別でO4K68のタラバガニによる食中毒事件が発生するのか。海水温からいけば、あれだけ低いわけです。普通からいけば、その年だけ高かったというデータはありますけども、そういう部分を我々は「知識ワクチン」として持たないと、なかなか防げないということが言えると思います。

腸炎ビブリオと汽水域

そこで、黒潮にあらわれた海の状況ですね。魚の分布もアワビもサザエも、海草を食べているから、一般的にはビブリオが汚染されている海域ではないはずですね。こういう海域が服部の報告でありましたけども、鳥羽の海域で年間を通じてビブリオがとれていない。一年間やったけどとれていない。しかし大雨等で汽水状態になる時は注意が必要です。

日本海側も塩分濃度が非常に低くなる時が常時だと思いますけど、そういう部分があると、ここで業界の皆さんに考えていただかないといけないのは、汽水域というのが一番ビブリオがたくさんいる。秋田（抄録37P）の報告でも河川の上流2kmの所でどんどん原因菌がとれている。私達の調査でも4km上流の宮川地点でとれている。で、そういうものがたくさんいる魚介類はですね、この干潟を中心としたその汽水域に上ってくるものは、絶対リスクが高いと思わなきゃいけない。そういう知識が必要だと。

それから内湾に関しては、伊勢湾の四日市から二見海岸までの所でとれる魚介類についても絶えず河川水によって影響を受けている。海域ではそこから上ってくる魚介類はいつもリスクがあると考えないといけないということになります。

しかも坂崎先生が平成何年でしたか、〇一五七で講演をお願いした時に、「大阪でお昼を食べましょう。先生、刺身定食はどうですか？」と言ったら、坂崎先生は「僕は天ぷらしか食べません」、「なぜですか」と聞いたら、「僕みたいな食中毒の原因菌をやっている人間が、腸炎ビブリオ食中毒になるわけにはいかんでしょ」と言われました。私は「ここの料理店は、熊野灘で上ってくる魚を使っているので大丈夫だと思います」と言ったんですが、残念ながら先生は信用されずに、「俺はやっぱり天ぷら定食食うわ」と言われましたが、狂牛病でも同じだと思います。「間違いなく安全だと言われているものも、すべて疑うんではなくて、あくまでも知恵というか知識である程度いけるんじゃないか」と思います。

二枚貝の処理は特に気をつけて

それから食中毒のビブリオに関しては、認識を持たないといけないと思うのですが、SRSVや、エンテリティディス、〇一五七に関しては、かつて驚異の感染症と言われたものも、今は食中毒という分類に入っていますし、ビブリオ食中毒に関してはやはり菌数が多くなければ、先程秋田の報告で岩牡蠣のTDH産生株がとれているとありましたが、菌量は非常に少ない。その状態では食べても発症はしないと思います。

しかし、その後の取り扱いですね。これが担保されない限りはやはりビブリオ食中毒は防げない。そこを頭において、私達が今まで5年間やってきた結論はこの中だと思います。(参考資料27P中段)

志摩の業界の方々がですね、下処理と、要するに腸炎ビブリオに関しては、温度管理と時間を短くするしかないんですね。生で食べる限りは。そうすると下処理と冷却によって菌量をできるだけ左側に持っていくということですね。それから食品に関しては、一番リスクが高いのはやっぱり二枚貝で、その次に魚類や巻貝があって、加熱済みの食品に関してはビブリオに関しては一番安全だということです。

ところがその後の二次汚染防止、先ほど廣(抄録41P)がよくまあ、こんな物見せたと思う程ひどい状況の写真を見せましたけれども、結局は、加熱調理をした、他の微生物がいない状況の中で、腸炎ビブリオが入った時に非常に異常増殖をするという部分をわかっていない。

従って、今この衛生対策(抄録46P)の中にも入っていますが、陶板焼きに使うハマグリとアサリは生で調理場に入ってくるわけですね。その汁が加熱調理をした煮物か何かに落ちれば、アサリの砂抜きをやっている最中に水槽の隣のスープに入って中でそれが増えて、ビブリオ食中毒が起こった事例を広島県が発表されていました。その後神奈川の方から、砂抜きはこうやって

注意しないと、何十センチか水の吹き出しが出るとかのデータまで出てきましたけれど、私達は「二枚貝の処理は特に気をつけて下さいと」思っています。

それは下処理と冷却を左側にリスクを下げるしかないんですけども、二次汚染という原因になる非常に大きなものだという部分をご理解いただきたいと思います。

TDH(+)*Vp* のモニタリングと食監

それから今日久保さんの報告にもありましたけれど、リスクの高い時期、毎日毎日注意しなさいと言われてもなかなか注意できませんので、どういう時にやればいいのかということに対しても、やはり廣が言いましたように、今までは食監自身が「TDH産生株の食品はとれない、分離しないのが当たり前」だと思うんです。今の検査体制。そうではなくて、そののところをやらないと真の原因究明にはならない。真の原因究明にならない限りは、予防対策にはならないと思います。

これだけたくさん今日は秋田も、それから富山（抄録33P）もVPマリン事業という形で、TDH産生株がとれているし、それを基にした予防対策というのにつなげてみえます。そういう部分が必要だと思いますし、逆に私達がやっとなつかまえてきた自然界の分布状況も、もう少しわかれば、モニタリングというのが出来るんじゃないかなと。あるいは警報につなげられるんじゃないかなと思います。（参考資料27P下段左）

衛研の連携というものそういう面で私達も2年前からビブリオミニシンポジウムに参加させていただいてからですね、沖縄では宮川課長補佐（抄録7P報告者）に来ていただいて、もっとその行政側のこういう部分にも、興味を持っていただいておりますし、明日のミニシンポジウムでは食中毒予防というテーマが入っておりますので、そういう意味では非常にありがたいというふうに思っております。

「知識ワクチン」の接種方法

最後に、今本田先生が「知識ワクチン」という言葉をお使いになりました。ワクチンである限りはやっぱり力価をあげるために、定期的に打って抵抗つけて行かなきゃいけないわけですので、それに関しては少なくとも接種方法ですね、ワクチンをいつも接種するのは、先程久保さんの報告で、志摩では地域に毎年その研修会をやっていると、年間1, 300人が参加するとありましたけれど、そういうことが、毎年営業者に関してはなされます。しかも、規格基準という設定がされたので、その辺りをもう少し強調する意味で、今後進め

ることは可能だと思います。(参考資料27P下段右)

しかし今日の報告にありました、水産加工業ですね。法律ではつかまえていますけれども、許可施設でない部分に関しては、どうやっていくのか、把握出来ているのかという部分もありますし、廣が申し上げた施設も、20年間やってきたけれども保健所ではわからなかった。そういう実態に対して、これから水産加工業に関しては非常にその広範囲に起こる問題である限りは、重点対策としてそこをやっていかないといけないと思います。

消費者はどうするのかという部分ですが、これについては私達もよくわかりません。ただ少なくともこういうリスクがあるということを消費者に言えば、買ってくれないと思います。肉は安全だと言っても、そのリスクがある限りは、食品というのは消費者が考えてリスクがある限りは、買ってくれませんので、「刺身はビブリオ菌が付いているかもわかりませんよ」「食中毒になるかもわかりませんよ」と言って売れば、そんなリスクのあるものを私達に売るんですかということではねつけられますので、リスクマネジメントという考え方がどうやって消費者に自分を守る方法でですね、少なくとも刺身を食べるんだったら、おいしいと思う限りはそういうリスクがあるんだという形でいけるかどうかということ、ここは私達もこれから課題になるんだろうなというふうに思います。

下処理場の見学を（ワクチン接種）

早口で申し上げましたが、最後に、是非ですね、宝生苑に泊まれる方も20名ほどみえると聞いていますので、是非明日の朝は、立派な調理場があると思いますので、客の要望に答えるのが経営者の理念だと思いますので、「調理場を見せて下さい」、「下処理場とはどんなのをいうのですか」と言ってみてください。

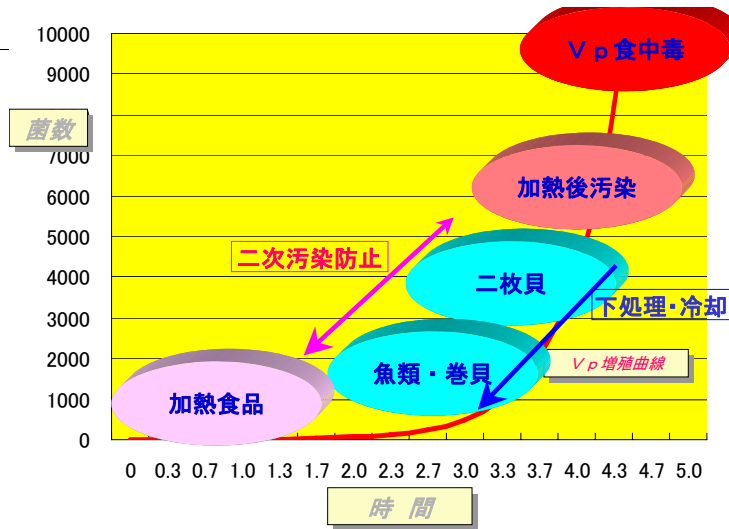
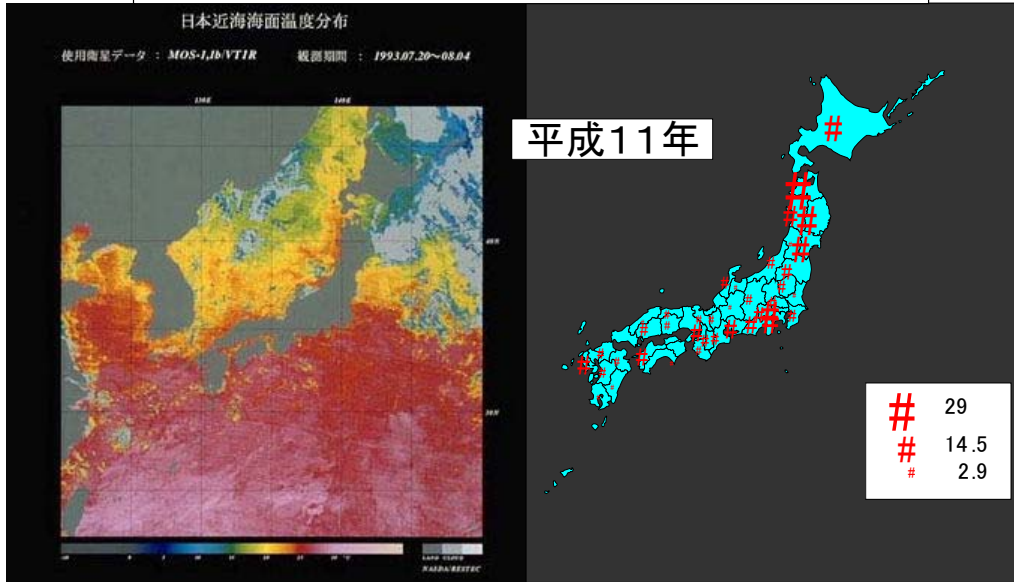
三重県の飲食店の許可基準に下処理場を作らなければいけないというのはありません。この鳥羽・志摩地区が従来、志摩保健所が、所長の裁量でやってきた行為です。それが長年かかってやっと今レイアウトの中に入ってくるというのを久保さんから報告を頂きました。それは背に腹は変えられない部分もあったと思いますけれど、一つの成功例ですね。それは是非見に行ってくださいと思います。(翌朝、調理場見学は実現しました)

最後に閉会の辞は食監協会長がやることになっていましたが、狂牛病の関係でおりませんので省略します。

実は、今日、九州の方、伊勢湾と同じように有明湾と外海を持って見える福岡、佐賀、長崎の方と、三重と比べてどうですかとか、その辺を是非公開チャットの中でやっていただきたいと思っておりまし、確か、香川の池田さんは平成11年か12年に、全国食監協で発表されている中に名前も出ていました。また、沖縄の久高さんには、本当にこんな状況ですかとお聞きしたのですが、明日、私また牡蠣もご案内しますので、その中でチャットもやっていきたいと思います。

遠くからお越しいただき、途中の休憩もなく、こういう結果に終わってしまいましたが、皆様本当にありがとうございました。是非今日は、志摩の夜を満喫していただきたいと思います。長時間ありがとうございました。

Vp 食中毒予防 公開チャット



TDH (+) Vp モニタリングと食監

原因食品から分離努力
原因究明⇒真の予防対策
自然界のTDH (+) Vp
モニタリングと警報
(衛生研究所との連携)

Vp 食中毒予防 知識ワクチン

接種方法？
営業者⇒食品衛生指導員・責任者
(規格基準の徹底)
※水産加工業への重点対策
消費者 ⇒ ？

おわりに

かつて志摩保健所（当時）と言えば、「腸炎ビブリオ食中毒」。

これが、三重県の食品衛生監視員の常識的なイメージでした。管内全てが伊勢志摩国立公園の中に位置し、ホテル、旅館等の宿泊施設が約1000件。日本でも有数のリゾート地。当然、新鮮な美味しい魚介類を求めて全国から観光客が訪れます。そして、過去には腸炎ビブリオ食中毒が頻発しました。

しかし今、腸炎ビブリオ食中毒の発生はほとんどなくなっています。これほど発生頻度が小さくなった背景は何か。

また、96年から腸炎ビブリオと汽水域に生息するイシマキ貝との関係を調査するうち、少しずつ腸炎ビブリオの正体もわかってきました。

これらの背景、なぞの解明を紹介する形で開催させていただいた本研修会。全国からも貴重な報告をいただき、情報交換の場とすることが出来ました。

参加者は、全国の食品衛生監視員を中心とする行政関係者、また指導員、食品衛生責任者等、多岐に渡りましたので、理解出来なかった部分もあったかも知れませんが、最後に実行委員長から、情報提供という形で整理して報告をさせていただきました。

私たち行政関係者が今後取り組まなければならない、腸炎ビブリオ対策の課題も、この中で述べられていますので、ほぼ全文を、掲載させていただき、報告にかえさせていただきます。

まだ謎の多い腸炎ビブリオ。本研修会を契機に、腸炎ビブリオ研究を全国の研究者、食品衛生監視員が共有し、情報交換が今後継続して行われることを願ってやみません。

腸炎ビブリオ食中毒予防研修会みえ実行委員会