

食品安全委員会 in 大分県 地域の指導者を対象としたフォーラム
～腸管出血性大腸菌による食中毒を学ぼう～

参加者の皆さんとの意見交換の主なやり取りは以下のとおりです。

○：食品安全委員会事務局

□：大分県

△：コーディネーター

△：本日は腸管出血性大腸菌をテーマに意見交換会を行っていますが、一昨年のユッケ等生食の食肉を原因とする食中毒事件が発端となり、また、昨年の牛レバ刺しの提供禁止など、牛肉の生食が色々と話題となりました。この肉の生食について参加者の皆さんはどうお考えですか。

参加者 A：今の若い人は肉を生で食べることに抵抗感がないように思います。
ただ、家庭で生肉を食べて食中毒となっても、それは自己責任ではないでしょうか。

参加者 B：若い人はユッケ、レバー等、肉の生食を好む傾向にあります。

△：「若い人は」という意見が出たが、年齢的な差はどこで出るのでしょうか？
肉の生食について、幼い頃に食べてはいけないと家庭で習ったことはありますか。

参加者 C（40 歳代～50 歳代）：肉を生で食べてはいけないと親から教わりました。
肉を生で食べるなんて信じられない。

参加者 D（20 歳代～30 歳代）：特に習ったことがないし、考えたこともありません。

○：牛肉に限らず、食肉には食中毒菌や寄生虫などの危険性があるということを、昔は親から子へ「生では食べていけない」という形で、伝え受けていたのではないのでしょうか。
今日の話題では牛肉が主ですが、鶏肉でも豚肉でも、危険性は同じです。

△：本日は学校給食関係者も参加されていますが、食の安全に関する教育について

はどうか。

参加者 E：小学校の家庭科の授業では生の肉、生の魚を扱わないように指導要領にあります。ただ、なぜ使用してはいけないのかが理解されていません。授業以外のお楽しみ会やクラブ活動等では肉や魚を扱っているので、家庭科の授業以外なら良いと判断しています。

参加者 F：食品衛生について詳しい学校給食の栄養士は家庭科の授業に介入していません。教育現場で栄養士がもっと関与できれば、正しい知識を教育できるのではないかと考えています。

○：文部科学省としては、食材を原因とする食中毒等の発生を懸念して、家庭科の授業では、食肉の取扱いを規制しているのではないのでしょうか。本来であれば、食中毒の予防を目的として、正しい食肉の取扱い等を家庭科の授業の中で取り上げるべきで、そうすることが食育へとつながると考えます。肉を取扱った手や調理器具は十分に洗浄・消毒をすとか、肉は十分に加熱しなければならないとか。

△：給食関係者の方も参加されていますが、何かご意見はありませんか。

参加者 H：食中毒防止のために、給食施設ではスイカの塩素消毒をしているのですが、手間が掛かって大変です。スイカに限らず野菜、果物の消毒には手間が掛かっているのです。

野菜や果実の栽培に使用する発酵不十分の堆肥を適切なものにしていただきたいと思います。

□：生産現場においても、GAP（農業生産工程管理）の導入を図り、より衛生的な生産に取り組んでいるところです。

△：本日の講演内容に対する質問はありませんか。

参加者 A：摂食時の安全目標値（FS0）の 0.014cfu/g と加工時の達成目標値（P0）を FS0 の 1/10 にするという考え（数値）は、安全と言えるのですか。乳幼児、高齢者に配慮した数値なののでしょうか。

○：食品の規格策定のために設置されている国際的な政府間機関である Codex 委員会では、食べる時の微生物の目標菌数と加工時の微生物の目標菌数を設定してリスク管理を行うことを推奨しています。

厚生労働省が設定した FS0 は、調査データから得られた腸管出血性大腸菌 0157 の汚染濃度の平均値である 14cfu/g がもとであり、この数値にヒトの個体差（幼児・高齢者）を反映させるために安全係数等で 1000 で割ることで、安全性を確保しているものと考えられています。

さらに食べるまでの菌の増殖を考慮して、FS0 の 1/10 の値を P0 と設定しています。

食品安全委員会では、厚生労働省が設定した FS0 は、食中毒を起こすであろう最小菌数の 0.04cfu/g よりも、3 倍程度安全側に立ったものであると評価をしています。また、P0 の設定に当たっては、FS0 の 1/10 としていることから、相当安全性を見込んでいると評価をしています。

参加者 I：「リスク」について聞きたい。放射能について相談を受けることがあるのですが、交通事故のリスクを例に比較して説明すると、相談者から適当な例でないとお叱りを受けます。リスクゼロを求める人にどのように説明したらよいでしょうか。

○：リスクに関して説明をする際に、隕石、交通事故、動物由来感染症等をよく引用するのですが、リスクは悪影響が起こる確率とその悪影響の大きさが鍵となります。これらの要因と放射能は何ら変わりありません。

□：BSE は当初「狂牛病」と呼ばれ、かなり恐れられてきました。その後、実態の解明が進められ、消費者の方の印象も徐々に変わってきたと思われます。第一印象が大事なのではないでしょうか。その意味では、放射能は過大に恐れられているのではないかと思います。

参加者 J：（放射能に関して）給食の原材料として、近海で水揚げされた魚介類を使用したいと思うのですが、海はつながっているので、どこまでが安全なのか疑問を抱く PTA もいます。

△：水産庁は食品中の放射性物質の数値結果を公表しています。また、都道府県の水産部局等でも、検査を行っていて厚生労働省のホームページでまとめて検査結果を公表しています。

○：基本的に市場に出回っているものは、安全なものなので、安心して使用していただいても大丈夫です。