

「食品安全委員会 in 佐賀県」食品に関するリスクコミュニケーション
～地域の指導者を対象としたフォーラム（食中毒の予防）～

平成 25 年 8 月 27 日火）
佐賀県庁新行政棟 11 階大会議室

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答(主なもの)

学習会(11:00～12:00)

問 1 食品安全委員会が行うリスク評価の結果は、輸入食品にも反映されるのですか。

答 1 食品安全委員会が行っている食品中に含まれる危害要因の評価は国産食品・輸入食品を問わず反映されるものです。

評価をしていく上で、国内のデータだけで評価をしているのではなく、海外からのいろいろな情報、データも参考にしています。

問 2 食品安全委員会に評価依頼があつてから、結果が出るまでにどのくらいの期間がかかるのですか。

答 2 食品安全委員会としては、評価依頼があつたものは、1年以内に評価結果を出すという指針があるので、原則1年を超えて評価結果を出すことはありません。

ただし、評価を行っていく上で、参考となる資料が更に必要な場合は、リスク管理機関へ資料を請求することになり、その期間は評価期間に含まれません。資料が提出されるまでに長時間を要した場合には、1年を超えて評価結果を依頼元にお返しする場合があります。

問 3 ADI の基準は、日本独自の基準ですか。それとも世界共通の基準でしょうか。

答 3 食品の安全性確保は世界各国の共通の問題のため、ADIの算出方法は、世界共通です。

ただし、国によって食生活が異なるなど使用基準は、国によって異なります。

問 4 安全係数の算定において、種差とは、マウス、ラット、犬と人間との種差と考えてよいのでしょうか。

答 4 種差とは、マウス、ラット、犬などの動物と、人間の間での種差のことをいいます。

意見交換会(13:15～15:40)

問 1 病原性大腸菌と腸管出血性大腸菌というのは違うものなのですか。

答 1 大きな括りとして病原性大腸菌というものがあり、5つに分類されます。

その中の一つに腸管出血性大腸菌があり、さらにその中の一つにO157 などがあります。

問 2 加熱と生食の線引きはあるのですか。例えば、カキやたたきは生では食べないなど。

答 2 現在、法律で生食が規制されているものは、肝臓(レバー)を含む牛肉だけなので、それ以外の規制はありません。

しかし、今後これ以外に鳥肉や豚肉などに関しても、厚生労働省では審議会等を立ち上げて、検討をしているとの情報があります。今後、どのような規制が行われるかは現時点では不明です。

サルモネラ属菌は、胆嚢に入った場合、抗生物質を飲んでも除菌されにくいという情報があります。

調理従事者の方は、健康保菌者になり得る可能性があるのですが、特に生の肉は食べないようにするか十分加熱して食べていただきたいと思います。

魚介類は、腸炎ビブリオに汚染されている可能性があります。現在は衛生基準がクリアされているものが流通しているので、心配はないと思われます。しかしながら、通常、生で食べない魚介類に関しては、引き続き、十分加熱するなど気をつけていただきたいと思います。

問 3 サルモネラは胆嚢に入れば、除菌されにくいという説明がありましたが、検便には菌はでないのですか。

答 3 検便で菌は検出されます。

問 4 健康保菌者の場合、調理に従事させる場合、復帰させる条件など何か必要ですか。

答 4 診察を受けるということも必要でしょうが、感染の防止対策を図ることで調理に従事させることも可能かと思えます。

問 5 金山シイラは赤身魚ではないのですか。白身魚にもあるのはどうしてですか。

答 5 赤身魚と白身魚の違いというのは、沿岸などであまり筋肉使わない魚は白身、遠洋などは筋肉をよく使うため、赤身と言われています。

シイラは遠洋であることを考えれば、赤身魚であるという説もありますが、しかし実際の色は白であり、白身魚で流通しています。呼び方としてはシイラを赤身魚としては必ずしも正しくないと思います。

問 6 牛肉の生食には基準がありますが、馬、鳥刺しなどの基準はありますか。

答 6 生食の基準は、もともとありました。馬に関してはと畜する基準があります。

鳥肉については基準自体がありません。今後の話として、基準は馬と牛にはありますが、牛のレバーはダメでも、豚のレバーは食べてもよいかと言うと、豚も食中毒菌をもっており、危険性からすると他の獣畜と同じです。現在規制するか検討中です。

問 7 鳥刺しは危険とされましたが、ユッケみたいに注意喚起はないのですか、鶏のたたきを食する時、注意することはありますか。

答 7 生や加熱不十分の鶏肉を食べることはとても危険です。ただし、法的に規制がないので、リスクコミュニケーションが重要になるかと思われます。皆さんも生の鶏肉は危険であることを理解していただいたと思うので、皆さんが今日ここで得た情報を広げていただくことがとても重要です。それがリスクコミュニケーションです。

問 8 集団給食において使用する卵は、塩素による消毒が必要ですか。生卵を食べる際の注意点としては新鮮なものであればよいのでしょうか。

答 8 卵は通常殺菌されて規格基準にあったものが流通しています。直接農家から仕入れる場合などを除けば、給食施設で殺菌する必要はありません。鶏卵は親鳥の排泄口から排卵されるため、体内に菌がいる場合、卵の中、或いは殻の中にサルモネラが存在している場合もあります。生卵はある程度危険性があるという認識が必要です。

問 9 アメリカ産のブロッコリーがスーパーで売られていて、農薬の使用量が不明ですが大丈夫ですか。

答 9 輸入野菜については、県でもいくつか検査を行っています。

国の検疫所においてはかなりのモニタリング検査を行っています。輸入品であっても国内の基準が適用されるので、基準に適合したものしか流通しません。

問 10 腸管出血性大腸菌は野菜による事例が多いようです。

原因としては、野菜自体、あるいは肥料なのか、それとも牛肉をカットした「まな板」など器具の問題なのでしょう。

答 10 答えは両方のケースが考えられます。牛の糞便にも存在しますし、自然界にも存在しています。

肥料等から野菜が汚染されている場合もあります。洗浄・消毒が不十分であれば、食中毒になる危険性はあります。

問 11 カット野菜がコンビニエンスストアなどで需要が伸びています。基準あれば教えてほしいです。

問 11 大量調理施設衛生管理マニュアルがあるので、参考にしてほしいと思います。

情報提供ですが、群馬県では、生野菜の汚染実態を調査された結果に基づいて、県のホームページで生野菜はしっかり洗おうと呼びかけています。

弁当であれば、ネギから菌が検出される場合があります。理由はネギが洗浄しづらいことによります。

野菜は洗うだけでは不十分で、殺菌工程が重要と考えます。

未洗浄の野菜がどれくらい汚染されているかというと、一般細菌で1g当たり10の3乗から7乗ぐらい汚染されているというデータがあります。

未洗浄の野菜で糞便で汚染されている可能性がある場合、大腸菌群の場合、1g当たり10の2乗から7乗検出されています。未洗浄の野菜を殺菌効果もある洗浄剤で洗った場合、10の3乗以下に抑えられるというデータもあります。

問 12 水道水の遊離残留塩素濃度の基準は0.1～0.2mg/lですが、勤務先の施設では0.4mg/l以上となることが多いです。上限などはあるのでしょうか。

答 12 上限はありません。0.1mg/l～0.2mg/l程度であれば、臭いもほとんどないと思います。濃度が高くなると次亜塩素酸ナトリウムは臭いが強くなり、色も出てきますが0.4mg/lであれば特に問題はないと思います。

貯水槽などを設置している場合は容量によって、水道法で規定される簡易専用水道に該当し、年に1回の法定検査が必要となる場合があります。

簡易専用水道に該当しない場合でも年に1回程度、専門の業者による清掃をすればよい管理につながります。

問 13 塩素濃度が濃い場合の健康被害はないのでしょうか。

答 13 臭いなどで気になる人もいるかもしれませんが、0.4mg/l程度の濃度では健康被害の報告は聞いたことがありません。

問 14 農薬の収去検査では、年間どれくらいの食品が回収・撤去されているのですか。

答 14 佐賀県内では年1～2件程度の回収事例があるかどうかです。全国的にも非常に少ないと思います。

問 15 残留農薬検査での数値の捉え方、基準値はどこに示されているのですか。

答 15 FAMIC(独立行政法人 農林水産消費安全技術センター)のホームページでデータベースが調べられるようになっています。

薬剤ごとに示されていて、ADIに到達しない基準となっています。数値の意味が分らない場合は、検査した機関に直接問い合わせていただいても、問題はないと思います。

問 16 食材検査で大腸菌群などの食中毒菌が「陽性」と出た場合の対応は、どのようにしたらよいですか。

答 16 基準がない食品の場合で考えると、「陽性」と出たとなるとその食品は 100%安全ではないということを確認されたことになります。検査をすれば検出されることは結構あります。

そのまま食することになると問題があると思いますが、加熱処理などを適切に行うことが必要です。

陽性だからと言って、その業者は不適切というわけでもないと思います。

規格基準がなければ、菌が出たら違反というわけではないのですが、そのデータは納入業者にフィードバックする必要がある、出たからには放置するのではなく、そのデータを活かして、より衛生的なものとなるよう取り組んでほしいと思います。

問 17 食材検査の結果如何では、行政指導は入るのですか。

答 17 何か疑問があれば、保健所に問い合わせしてみただければと思います。

問 18 収去検査の項目の「その他の食品」の内容は具体的に何ですか。

答 18 弁当などは複合食品なので、こういった食品を入れています。

ほとんどが弁当です。