

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

○：食品安全委員会

□：京都府

Q：0-157 やカンピロバクターについて、牛肉や鶏肉以外の鶏卵や生ハム、乳製品に危険性はないのですか？

- ：例えば鶏卵からカンピロバクターが検出されたという報告はほとんどありませんが、調理の過程で他のものから付着して感染・発症する 2 次汚染の可能性は十分考えられます。
- ：カンピロバクターの感染事例の調査では、共通喫食に鳥の刺身が圧倒的に多く見られます。他には牛や鳥のレバーでも見られます。胆汁にカンピロバクターが存在し、肝臓には胆汁の通り道があるために、肝臓にはカンピロバクターが残存しやすいからです。

Q：今回の生肉の規格基準には生レバーが入っていませんが、行政としての対応方針をお聞かせください。

- ：生レバーにはリスクがありますので、加熱して食べることが唯一の対策です。今後、生食用牛レバーについても、腸管出血性大腸菌に関する知見を収集した上で早急に規制を含めた検討が行われていると聞いています。

Q：肉類を取り扱う業者への講習会において、今回の規格基準を現場に適用するに当たって、何か意見等はありませんでしたか？

- ：例えば、牛タタキには規格基準があるのに、なぜレアステーキはいいのか？という質問がありました。回答としては、今までレアステーキによる 0-157 の感染事例がないから、というものになります。また、ローストビーフと牛タタキはどう違うのか？という質問もありました。ローストビーフは中まで火が通っているもの、タタキは中が生のものと考えられています。

Q：生肉の流通の状況は現在どうなっているのでしょうか？

- ：京都府下では取扱いをしないところが増えています。取扱いを継続するところに関しては、個別に立入指導を実施し、加熱殺菌の効果を検証するために 25 検体検査をして、問題ないことを確認しています。

Q：食品安全委員会や京都府での情報提供の取り組みについてお聞かせください。

- ：内閣府においては、生食は避けるようにホームページ上で啓発しているところです。また、バーベキューシーズンなど生食が増えそうな時期には委員長談話を出すなど、特に力を入れて注意喚起をしています。しかし、最近は食中毒に特化して情報提供をしているわけではないので、消費者の方の目に触れる機会は少ないかもしれません。住民の方に近い自治体等で、生活に密着した形でPRしていただくのが望ましいと考えています。
- ：京都府としても府や各保健所のホームページで呼びかけを行っています。また、府民だよりや保健所だより等の広報誌でも啓発を行っています。しかし、こうしたものを見てくださるのはもともと意識の高い方であり、本当に見ていただきたい方の目には届いていないのではないかと考えており、今後も地道に続けて行く必要があると思っています。

Q：カンピロバクターは新鮮なほど発症率が高いというお話しがありましたが、なぜですか？

- ：環境（温度、酸素濃度）の変化に弱い性質があるため、鶏肉の新鮮度が高いほどカンピロバクターの活性も高いからです。

Q：なぜ0-157では菌数が少なくても胃酸で殺菌されずに、重症になる場合があるのでしょうか？

- ：簡単に説明するのは難しいのですが、感受性が人によって異なることや、もともと酸に強い性質を持つため食べ方にも影響されるものと思われまます。

Q：肉の生食について、リスクがあるならなぜ禁止にできないのでしょうか？提供する店が講習会を受けているとしても、消費者としては心配です。

- ：禁止すれば食中毒件数が減るのは確かです。しかし、個人の嗜好のことであり、食肉業界への影響もあるため、様々なことを勘案して、禁止ではなく今回の厳しい規格基準の作成に至ったものと考えています。また、提供するに当たって講習会だけを受けたらいいのではなく、調理器具や調理方法に細かい制限があり、検査も義務づけられています。
- ：科学的見地だけからものをいうと食べられなくなる食品が色々出てくるものと考えられます。やみくもに禁止をするのではなく、まずは消費者も事業者も正しい情報を得て適切な衛生管理に努めていただくよう啓発していくことが第一歩ではないでしょうか。

Q：食品のリスクについて、例えば危険度に応じて食品の格付けをして表示してはいかがでしょうか？

- ：生鮮食品の場合、格付けした段階と流通の段階でタイムラグがあり、その間衛生管理が適切になされていないと、格付けの危険度と一致しなくなるおそれがあります。また、食品衛生法の趣旨として、危険なものは流通させないという大前提がありますので、その大前提と格付けの考え方がうまく馴染むかどうか、難しいものがあると思います。

Q：魚の刺身は問題ないのですか？

○：0-157等について言えば、交差汚染のリスクはゼロではありません。そのほかにも、魚特有の腸炎ビブリオなど塩水を好む細菌がありますので、衛生的な取扱いは必要になります。ただし、魚に関しては古くからの食文化の中で食べる側も提供する側も適切な衛生管理を十分理解しているので、実際直面するリスクは抑えられています。しかし、最近ではヒラメの刺身である種の食中毒が起こることが知られており、そうした新しい知見に基づいて対応していくことは今後も必要と考えています。

Q：豚肉は生では食べてはいけないと子供の頃から教えられてきましたが、牛肉についてはそれほど危険とは教えられませんでした。なぜでしょうか？

□：豚肉については寄生虫がいることが生では食べられない理由となっています。

○：川魚を生では食べてはいけないというのも、寄生虫がいるからです。

以上