

食品安全委員会 in 佐賀県
栄養教諭や家庭科教諭等を対象とした意見交換会
～肉の生食のリスクについて～

平成 27 年 12 月 4 日（金）

於：アバンセ 4 階 第 2 研修室

参加者の皆様からのご意見・ご質問と回答

○：食品安全委員会

□：佐賀県

グループ討議のテーマ

- ・食品の安全性についての質問、意見 2つ

【各グループからの質問、意見】

Aグループ

- ・ノロウイルスについて注意しているにもかかわらず、最近患者数が増えているのはなぜか
- ・有田町の鳥インフルエンザに対する県や国の対応や風評被害、口にすることへの注意事項などは、どのようになっているのか

Bグループ

- ・利用者（大人）の方への刺身の提供について
- ・幼児の生食（刺身）はいつ頃から食べていいのですか

Cグループ

- ・レッドミートはどこまでが発がん性があるのか
- ・生食等について一般人としてどうやって食べればいいのか

(1) ノロウイルスについて注意しているにもかかわらず最近患者数が増えているのはなぜか

□： ノロウイルスによる感染経路は、ノロウイルスに汚染された食品を食べて感染する経路と、ノロウイルスに感染した人の下痢や嘔吐物を介して感染する経路と2パターンあるので、患者数が常に多い印象を与えるかもしれない。

ノロウイルスの遺伝子型は複数あり、平成18年頃に流行したノロウイルスはGII4で、最近はこれと異なる遺伝子型のノロウイルスが検出されており、その遺伝子型に対する免疫を持った人が少ないため、大流行する可能性がある。

ただし、遺伝子型が異なってもノロウイルス対策は手洗いを徹底することである。食品に触る前、食事の前、外から帰った後など必ず手洗いを行うようにしてノロウイルスをつけないことを徹底してほしい。

○： ヒトノロウイルスは人の腸管内でしか増殖しないため、未だ培養法などが確立されておらず、まだまだ不明な点が多い。ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムが効果的で、アルコールは効果がないので注意が必要。

(2) 有田町の鳥インフルエンザに対する県や国の対応や風評被害、口にするこへへの注意事項などは、どのようになっているのか

○： 鳥インフルエンザに罹患した鶏肉を食べたとしても人には感染しない。

□： 鳥インフルエンザが発生した場合、防疫（他の鶏に感染することを防止する）のために殺処分するのであって、人に感染するからではない。

佐賀県で鳥インフルエンザが発生し、殺処分、消毒、移動制限等の対策がなされたが、終息について、ホームページやメディア等で公表していたが、佐賀県民に十分にアナウンスが伝わっていなかった点について、ご意見として頂戴し今後に生かしたい。

風評被害について、鳥インフルエンザが発生した町名産の鶏肉は販売していないというような表示がなされている店舗があれば、それが風評被害となるため、複数の県に店舗がある場合は国が、県内のみ店舗がある場合は県が表示をしないよう指導を行う。

(3) 利用者（大人）の方への刺身の提供について

幼児の生食（刺身）はいつ頃から食べていいのですか

□： 刺身のリスクとして腸炎ビブリオ食中毒が考えられる。腸炎ビブリオは平成11年頃までは事件数も多かったが、腸炎ビブリオが真水に弱いことなどから、

魚を海水ではなく水道水で洗うことや、取り扱う際の温度を 10℃以下にするなど加工基準が制定され、現在では事件数が激減しているため、昔ほど刺身は脅威ではない。

給食施設には、高齢者や、幼児など食中毒が発生した際に重篤化しやすいハイリスク層の利用もあるため、生ものの提供を控えるように指導しているが、何歳から刺身は食べても大丈夫という様な基準はないため、食べる人の体調や健康状態等を見ながら提供しても問題ないか判断してください。

(4) レッドミートはどこまでが発がん性があるのか

○： WHO（世界保健機関）の一機関である IARC（国際がん研究機関）の発表は疫学データに基づく内容でありは、食肉は多くの成分を含んでおり、食肉加工中に発生するニトロソ化合物や多環芳香族炭化水素などは発がん性物質として知られているが、レッドミート（牛肉、豚肉、羊肉、馬肉など哺乳動物の肉のこと）や加工肉がどのようにがんのリスクを上昇させるのか十分に分かっていない、としている。

日本では、国立がん研究センターの日本人 8 万人を対象とした研究で、一日 100g 以上肉を食べる肉類の摂取量が多いグループで男性の結腸がんリスクが上がり、赤身肉を一日 80g 食べる赤肉の摂取が多いグループで女性の結腸癌リスクが上がったという疫学データがある。

これ以外にも飲酒や肥満は大腸がんリスクを上げることが分かっており、肉を多く食べる人はその分野野菜摂取が少ないなども考えられるので生活習慣に気を配り、偏った食生活ではなく、バランスの良い食生活を心掛けることが重要。

(5) 生食等について一般人としてどうやって食べればいいのか

□： 生食をしてはいけないというわけではなく、牛肉であれば規格基準があり、その基準に則ったものであれば食べてもよいとしている。

牛の肝臓、豚肉（内臓も含む）は生食を禁止しているため、中心部まで加熱して食べてください。

○： お店等で提供された食品が生焼けとならないよう、例えばもつ鍋や焼き肉などはよく加熱し、生焼けがないように注意していただきたい。

ほとんどの食中毒細菌は中心温度 75℃1 分以上で死滅する。