

## 食品のリスクを考えるワークショップ（岡山県備中地区） ～知ろう防ごう食中毒～意見交換時の主なやりとり（概要）

発言者：〈参加者〉=ワークショップ参加者 〈FSC〉=食品安全委員会事務局 〈県〉=岡山県

**〈参加者〉 市販鶏肉がカンピロバクターに75%汚染されているということだったが、数字はどこから調べたのか。**

〈FSC〉 鶏肉を実際に検査した約20の実態調査結果を収集してまとめたもの。各調査は20～200検体の調査であり、トータルでは2000検体ぐらゐを調べている。

**〈参加者〉 鶏肉を生食する人が20%ということだったが、自分も家族も食べない。生食する特定の地域の数字では？**

〈FSC〉 食品安全委員会で調査した全国の約4千人のアンケート結果による。東京都も同様の調査を行って、生食する人が20%以上の結果が出ている。若い人が多く食べているという傾向も出ていた。

〈FSC〉 生食には鳥さしのほか、鳥わさや鳥のたたき等の加熱不十分なものも含んでいる。倉敷市内の飲食店のメニューにも載っていた。九州地方で多いなど、地域によって程度は異なるが、全国的に見られる。

**〈参加者〉 カンピロバクターのリスク評価をしたということだが、他にたくさんの食中毒菌がある中でなぜカンピロバクターに注目したのか。**

〈FSC〉 リスク評価は厚生労働省に要請されるものと食品安全委員会が自ら判断して評価するものがあるが、自らの判断による食中毒菌のリスク評価について、リスクの大きさや知見の有無などから平成16年にO157,サルモネラ、ノロウイルス、カンピロバクターの4つを優先案件と決めた。その中の一つである。

**〈参加者〉 食鳥処理場における鶏の冷却水の塩素濃度はどれくらいか。人体に影響のない程度の濃度か。**

〈FSC〉 身近なところで、塩素は水道水で0.1ppm以上、プール水で0.4ppm以上の濃度で添加されている。施設によって異なるが、冷却水の塩素は1～2ppmとなるように管理している施設が多く加工流通過程で分解される。よって、冷却水の塩素濃度は人体に影響のない程度である。

**〈参加者〉 情報提供資料に「区分処理」という説明があったが、どういうところで区分するのか。カンピロバクターの有無はどうやってわかるのか。**

〈FSC〉 現状では区分処理は行われていないが、汚染農場から出荷された鶏と非汚染農場から出荷された鶏を処理場で区分して処理しようとするもの。リスク評価の結果で示した「考えられる対策」は、現在確立されている対策だけでなく、食品安全委員会の調査結果をふまえたもの。カンピロバクターは、生産・流通の過程で除くのは困難だということを理解していただいて、その上でどうすれば良いか考えていただきたい。

〈県〉 飼育段階でどうやってカンピロバクターを取り除くか研究を進めているが、現場に活かされるまではいっていない。進んでくれば元々の汚染率が下がるかも。

〈参加者〉 口蹄疫も情報がわかっていればもっと早く対処できているのではと思う。カンピロバクターも、早く情報が明確になれば対処できるのではないかと思って発言させていただいた。

**〈参加者〉 75%の汚染という話で、生食しなければいいということだが、保健所も「(生食を) いいですよ」とは言っていない。生食が文化という中で大切にしながらうまくつきあう方法というのはないか。店もだめだと言われつつ商売のために提供している店も多い。こうやったほうがうまくつきあえる、食べてもリスク低減できる方法はないかな、と思う。**

〈県〉 生食が文化、というのを全否定するものではないが、O157 患者は岡山県で100名前後毎年出ている。食中毒と断定できたものはないが。県は昨年度保健所が肉屋や焼肉屋を中心に指導した。現状では生食用の肉、生食用の基準に合う肉は流通していない。生で食肉を提供することでリスクがあるということをお店に十分理解してもらい、危害が重篤になりやすい子供とお年寄りには提供しない等と指導している。店もリスクを理解しはじめている。だんだんわかってきている。リスクを知ってハイリスクの方には出さない店も出てきている。消費者も汚染度を理解してくれればうまくやっていけるのでは。

**〈参加者〉 口蹄疫では病死した牛は食肉として出さない。牛が殺処分されたが、鶏は75%も汚染されているのに市場に出回るのか。私は下痢になったりすると抗生物質飲んで直す。鶏に薬を投与することのリスクは別として、病原性のものをなくした状態で出荷するというわけにはいかないか？**

〈県〉 どうしても汚染は受ける。避けられない。次亜塩素水を通して完全には取り除けない。汚染率を下げるのが難しい。

〈FSC〉 ヒトのお腹の中には100兆の細菌がいると言われているが、そのほ

とんどは健康に影響はないもの。ニワトリにとって、カンピロバクターはまさにそう。ニワトリにとって何でもないものが人間にとって良くないものということ。このニワトリにカンピロバクターがいるか？というのは、外見ではわからない。牛に症状が出たり死んだりする口蹄疫とは対策も違って来る。

人類は、火を使うことで安全にものを食べてきた。調理前でのリスクを下げるのも大事だが、食べ方によってリスクは下げられることも考えて欲しい。

**〈参加者〉 市販鶏肉で75%の汚染率に関して、生食で食べる場合、提供する人がカンピロバクターに汚染されている肉を出してはならないということについて規制ができないか。**

〈県〉 規制があれば指導が楽だと思うが……。どうやって汚染されているのを確認するか、というのはその場でわからない。それぞれ検査するわけにもいかない。生食用の加工基準はあるが守るのは難しい。汚染されていないものが出ればよいが。危害を防ぐという観点からすれば生で提供してはダメ、ということになる。汚染されているかもしれないから。

〈FSC〉 フグを例にとって考えてみたらいかがか。フグはコントロールできるので食べている。にわとりのカンピロバクターは現状では管理が難しい。

**〈参加者〉 老健施設に勤めている。一般家庭で予防や家庭で手洗いしてほしいとお願いしている。一般家庭へのお知らせはどのようにされているか。**

〈県〉 食中毒は注意報でお知らせをしている。ホームページや、テレビ、新聞、また食品衛生協会が夏のパレードや量販店でのチラシ配りなどで啓発をしている。予防方法については保健所へ相談してほしい。

〈参加者〉 かつては、サルモネラが多かったのに、カンピロバクターが増えてきた。なぜそうなったのか、サルモネラ対策が進んだからか。なぜサルモネラが減ったのか、サルモネラの少ないひなに変えていったから。カンピロバクターフリーのにわとりもできるのでは？カンピロバクターは20℃以下では増殖できないという特徴がある。冷蔵での流通が大事。

**〈参加者〉 「中心部まで加熱」するのに「75度1分保持」とか「中までしっかり火を通す」という言いまわしをよくするが、一般家庭で温度を測ることも難しいし「しっかり」というのもあいまい。その間のいいまわしや加熱方法の標準化されたもの、どれくらい焼けたかという確認の仕方はないか。**

〈FSC〉 加熱の程度を見た目で判断できるような写真を食品安全委員会ホームページに載せている。参考にしてほしい。