

食のリスクを考えるサイエンスカフェ

それって大丈夫？ お肉の生食

平成22年9月24日（長野市）

意見交換時に参加者からいただいたご質問・ご意見と回答

Q 牛肉の加熱の仕方。おいしさと安全の兼ね合いについて教えてほしい。

Q ステーキはどの位に焼けば良いのか？

Q 肉やレバーはどれ位まで熱を通したら良いか？

Q 肉の内部まで加熱されていないなくても大丈夫か？

A

健康な家畜の肉の内部には、食中毒菌はいません。ですから肉のかたまりから切り出したステーキの場合、菌が付いている表面を焼けば大丈夫です。ただし、イノシシ、鹿など野生獣肉については、E型肝炎の問題があるので、中心まで加熱すべきです。また、筋切りした肉、細かい端切れの肉を結着させたもの、さらに調味液を染みこませたものは、肉の中まで十分に加熱する必要があります。

Q 生食禁止の法律がなぜ制定できないのか？

A

ご質問された方にお聞きしたいのですが、長野県では馬刺しの食文化がありますが、それも含めて食肉の生食を禁止してしまった方が良いでしょう。法律で規制して、禁止するには元々あった文化を否定するだけの根拠が必要だと思います。一律に規制するよりも、今日のこういう場でのリスクコミュニケーションでお互いにリスクを理解して、その上で食べたい人は食べるだろうし、嫌だという人は、食べないというのがよいのではと思います。

（参加者の関連意見）

飲食店を営んでいる者にとっては、食品の安全と消費者のニーズを両立するのは難しい。

（参加者の関連意見）

フグは食肉の生食よりも危険だと思うが、そのリスクを理解した上で食べているのではないか。リスクを知った上で、それぞれの人が判断して食べるかどうか決めたら良いのでは。

（高木氏による回答）

フグ食中毒は、ほぼ毎年、全食中毒死者の過半数を占めています。フグやキノコなどをテーマにこういったリスクコミュニケーションをやってもいいかもしれません。

Q シカ、クマ、イノシシなどは、食肉処理の資格無しで流通している。行政の考えを教えてください。

A

と畜場法という法律がありまして、牛、馬、豚、めん羊、山羊については、肉にする場合、と畜場でと殺、解体する必要があります。そして、生体、解体前、解体後について検査を行うことになっています。鶏については、別の法律で検査が定められています。

これら以外の動物については、検査をしなければいけないという規定はありません。ただし、解体して、食肉にすることを営業として行う場合は、食品衛生法の規制を受けます。長野県では信州ジビエ衛生管理ガイドラインを作成して、捕獲した鹿などを肉として流通させるためには、ガイドラインに従って衛生的に取り扱うよう指導しています。

Q ホテル等で鯉のアライが出ることもあるが大丈夫か？

A

鯉のあらいが原因食品となった食中毒は今まで長野県ではありません。ただ、鯉が生息していた環境に食中毒菌がいることも考えられるので、リスクはゼロではありません。

Q 魚介類のノロウイルスについて教えてください。

A

ノロウイルスの食中毒は、冬場に流通する二枚貝(カキ)を生食または不十分な加熱調理で食べた場合に発生が考えられます。

Q 菌は人の体内に入って、体調が悪くなるが、体内の菌は死んでしまうのか？

A

食品と一緒に取り込まれた食中毒菌は、胃の中で胃酸によって処理されて菌数が減ります。そこで生き残った菌が腸に下りていって、感染を成立させます。健康であれば胃の中で菌数をある程度少なくさせることは可能です。体の中に入った食中毒菌が体の中で増えた結果、下痢や発熱などの症状を起こすタイプや毒素を産生するタイプの食中毒菌もあります。

Q わさび等を使っても効果がないのか？

A

わさびには静菌作用があるとは聞いているが、静菌作用は、菌の増殖を一時的に抑える程度の働きなので、環境が整えば、菌が増えていきます。やはり十分な加熱調理が食中毒予防となります。

Q 県内のと畜場で、生食肉を生産していないのはなぜか？

A

県内に生食用食肉の加工基準を満たしていると畜場は 1 カ所あり、レバーと精肉の両方とも基準を満たしているが、出荷実績はありません。県内産で生食用のレバー、食肉が流通している実態はありません。もし、流通していたら、他県産あるいは輸入品の食肉になるのだらうと思います。

Q と畜段階での腸結紮(ちょうけっさつ)で、解体時の汚染は少なくなるのではないのか？

A

腸結紮とは、牛をと畜、解体する時に食道と直腸を縛って、胃腸内容物からの汚染をその他の肉に広げないための措置です。

食品安全委員会が作成した O157 のリスクプロファイルに出ている枝肉の汚染率は、と畜、解体時に腸を結紮するなどの新たな衛生対策を盛り込んだ、と畜場法施行規則が施行された後のデータです。腸結紮をすることで、枝肉の汚染を少なくすることはできますが、と畜場の環境などからの枝肉への汚染を完全に防ぐことは困難な状況です。

Q 国産と輸入の肉との違いはどうか？（食中毒菌の汚染という観点で）

A

食品安全委員会の鶏肉のカンピロバクターのリスク評価結果書に輸入と国産の鶏肉を比べたデータが示されています。これを見ると、輸入肉の方が食中毒菌の汚染が少ないというデータがあります。ただし、これはカンピロバクターが保管中および冷凍時に減少することも一因と見られています。

Q 生食の習慣ありとされる県民の比率はどの程度か教えてほしい。（他の県と比べて生食する率が高いのか？）

A

県民を対象にこのようなことをお聞きしたアンケートは見たことはありません。馬刺しについては、長野県、熊本県、東北で昔から食べられているので、食文化として定着していると考えていいのではないのでしょうか。ただ、今一番食中毒の原因となっている鶏肉のカンピロバクターの問題でいうと、鶏肉の生食は、関西、九州方面の一部などで定着しているようです。ただし、長野県内でも鶏肉を刺身で出す飲食店も増えてきているようです。

Q 鶏肉、豚肉、牛肉、馬肉で生食を一番薦められないのはどの肉か？

A

行政としてはいずれも生食は薦められません。特に食中毒の発生が多いのは、カンピロバクターで、鶏肉の生食はカンピロバクターに感染する可能性が高いと考えられます。さらに下痢や腹痛などの食中毒症状に加え、カンピロバクターはギランバレー症候群という神経疾患に関係があると言われており、注意が必要です。O157 のことを考えると、もともと O157 を持っているのは牛なので、牛肉の生食はリスクが高いと考えられます。豚肉はE型肝炎の問題があり、肝炎ウイルスは血液中にいますので、生で食べることはリスクがあります。さらに抵抗力の弱い高齢者や小さいお子さんには、特に食肉の生食は薦められません。

Q ギランバレー症候群とは？

A

ギランバレー症候群は、ウイルスやカンピロバクターなどの細菌の感染後に発症する、両手両足の筋力低下や歩行困難などの運動麻痺を主な症状とする神経疾患です。ギランバレー症候群の患者の約30%は、発症前にカンピロバクターに感染しているという報告があります。

Q 以前は馬刺が売っていたり、お店で提供されていましたが、この頃は見かけなくなった。提供しないよう指導しているのか？

A

生食用食肉については、厚生労働省が衛生基準の目標を通知で定めています。馬刺しについても、この衛生基準を遵守する必要があります。国内にはこの衛生基準をクリアした馬のと畜場があり、馬刺しが販売されています。

Q 流通段階での管理で安全が保てるのではないか？

A

たとえば、食品安全委員会がリスク評価を実施したカンピロバクターは、鶏や牛などの家畜の腸管内に生息しています。現状の食鳥処理工程では、腸内容物の漏出や皮膚の汚染を完全に除去することはできません。

Q リスクプロファイルとはなにか。説明してほしい。

A

リスクプロファイルは、リスク評価の基礎となるもので、微生物の特性や食中毒の発生状況、現状の問題点、講じる対策など科学的な情報をまとめた資料です。食中毒菌などの微生物においては、一般的には、リスク管理機関が食品安全委員会にリスク評価を依頼する前に作成するのが普通です。

一方、食品安全委員会が自ら行うリスク評価（自ら評価）においては、委員会がリスクプロファイルを作成します。実際に、牛肉を主とする食肉の腸管出血性大腸菌を含めて、9つの食品と微生物の組合わせに関するリスクプロファイルを取りまとめています。そのうち鶏肉のカンピロバクターについては、実際にリスク評価を行いました。

上記以外にも、下記のご質問やご意見をいただきました。ありがとうございました。これらに関しては、このたびのサイエンスカフェの趣旨やテーマ等の関係上、質問・意見のご紹介のみとさせていただきます。（順不同）

Q リスクコミュニケーションは大切だが、科学的に評価されたリスクの大きさに対して、過剰な対策をとらなければならないBSEのようなケースもありジレンマだ。今後どのようにしたらよいか？

意見 肉の生食が体に良くないことを知らなかった。生肉は食べたことはない。