

食品のリスクを考えるワークショップ(福岡県)～お肉の生食と食中毒

意見交換時の主なやりとり(概要)

平成 23 年 1 月 28 日
於:福岡県吉塚合同庁舎特3会議室

注: F S C = 食品安全委員会

(コーディネーター)

A～D班とも同じようなまとめ方をされている。それぞれの工程ごとに質問していきたい。

* 農場の段階での質問

①汚染農場と非汚染農場の区別はどのようにするのか？

(F S C)

農場の鶏がカンピロバクターを保菌しているか検査するしかないため、コストの面から考えると難しい面もある。

②自治体のほうでは取り組みされているか？

(福岡県)

他部局サイドの話になるので、取り組み内容についてははっきりしたことはいえないが、コスト的に難しい状況ではあると思う。

③対策として予防接種、ワクチンの開発などはできないか？

(F S C)

ワクチンはない。ワクチンが開発されたとしても、ブロイラーの場合は飼育日数が50日程度であるため、残留などの問題を考える必要がある。まずは、農場の清浄化を図るような取組を進めていくことが必要だと思う。

④カンピロバクター菌に強い鶏の開発は？

(F S C)

鶏はカンピロバクターを保菌していても鶏自身には特に影響がない。今の段階では難しいが、遺伝子組み換えによりカンピロバクターフリーの鶏を作出することが可能となるかもしれない。
(コーディネーター)

生食を禁止するというよりは、生食をするためにはどのような対策をとるか、という方向で話が進んでいるようだが……。食文化とうまくつきあうにはどうすればよいか、ということになってくると思う。

* 処理場段階での質問

① 鶏の生食用衛生基準はつくらないのか？

(福岡県)

卵によるサルモネラ食中毒が一時期多かった。養鶏農場や食鳥処理場も商売であり、生食用の卵でサルモネラ汚染がひどいと、売り上げにも響いてくるので、業界が対策を行った結果、汚染が減ったという事例がある。

カンピロバクターについては、業界がどの程度、対策にコストをかけられるかは疑問であり、今の段階でカンピロゼロを目指す状況にはないようだ。

食鳥処理場での生食用基準策定は難しい。一羽一羽処理する場合でも腸がやぶれてしまう。基準を作成するだけであれば簡単だが、守れない基準は意味がないし、コストの問題もある。

* 流通、調理、加工段階での質問

①75℃1 分間加熱すれば菌は死ぬとのことであったが、どのように調理したらよいかアイディアがありますか？

(消費者)

調理時にフタをすると良い。飲食店では焼くときに帽子型のフタをしているところもある。帽子型のフタは圧力がかかるので良いと思う。

(F S C)

食品安全委員会のHPには、食中毒予防の観点からハンバーグなどの加熱調理の仕方を掲載しているので、参考にしていきたい。

* 消費段階の質問

① どのくらいカンピロバクター食中毒が発生しているのか？

(福岡県)

福岡県では、確定しているものだけで、ここ2～3年、事件数だと20～30%、患者数だと10%程度で推移している。原因菌としては第2位である。

② 確定しないことも多いのか？

(福岡県)

食中毒疑いのことも多い。原因までいきつかないため行政処分ができない場合もある。

③カンピロバクター菌の特性について補足説明願いたい。新鮮なほど危険とはどういうことか？

(F S C)

カンピロバクターは温度が40～42℃、酸素濃度が5～10%程度の環境が発育に適している。現在の流通では、10℃以下での管理が行き届いているし、大気中の酸素濃度は20%程度である。そのため、冷蔵庫などに入れておくと菌は死んでいく。

カンピロバクターはこのような特性を持っているため、新鮮なもののほど危険といわれる。

* 情報提供の方法に関する行政への要望について

①事業者に対する指導はどのようにおこなっているか？

(福岡県)

生食を禁止する法的根拠がないため、生食メニューのある飲食店に対して、そのメニューを禁止することはできない。

過去の事例を説明し、「生食はリスクが大きく、発生すればその責任を負うことになる」等の注意喚起の指導はしている。

消費者に対しては、食中毒予防シンポジウムなどの講習会の際に啓発を行っている。ただ、食中毒の発生件数は減っていないので不十分なところもあると思う。

(行政)

飲食店には、提供品目を提出するよう指導しており、生食メニューがあれば、自粛チラシを送付している。

また、事業者の労働安全委員会に対してアンケート（年4回）を行って意見も聞いている。

保育園に対してはチラシを配って意見も聞いている。

(コーディネーター)

労働安全委員会での取り組みとは具体的にどのような内容か？

(行政)

一定規模以上の事業者は、労働安全委員会を開かなければならないため、その委員会開催時を利用して、飲食店に行った際には、生食を行わないよう啓発を行っている。

(コーディネーター)

食品安全委員会の取り組みとしてはどのような内容があるか？

(F S C)

食品安全委員会の季刊誌などで生食のリスク評価の情報提供をしている。

テレビ番組を買い取ってくれとの意見もあったが、コストの問題があつて難しい。

②生食リスクの男女比があるのか？

(F S C)

カンピロバクターのリスク評価書にカンピロバクターが検出された男女の入院症例数のデータがあります。それによると男性の方が高く約 55%。女性は約 45%である。食べる量、食べる機会が、男性の方が多からだと思う。

③牛の生食用食肉に出荷実績ないのはなぜか？

(福岡県)

基準に適合するものがないので実績がないということ。

(コーディネーター)

では、焼肉のレバー刺はどうなのか？

(福岡県)

生食用で食肉処理場から出ているものはないので、提供する側の判断によるものだと考えられる。提供している飲食店への指導は行っている。

(行政)

食肉処理業者のところで、生食に化けていることが多いのではないかな。

(行政)

福岡市の食肉処理場からでるレバーは加熱用とすべて表示している。

④0-157 の情報が不足しているのでは？

(消費者)

知り合いの子供が 0-157 亡くなった。その時の調査では、いろいろ調べたが原因不明であった。肉だけが原因でないことも知らない人が多い。

子供のころからの教育は大事で、幼稚園や小中学校の先生が、「生食は危ないので気を付けて」と言うだけでも違うと思う。教育分野への働きかけが必要。

0-157 は症状がひどいので、そのような内容も含めて危険であるという情報提供が必要ではないかな。

(F S C)

0-157 は第 3 類感染症（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）であることも含めて情報提供が必要であると考えている。

消費者に関心をもつていただくことも重要であるので、このような場に参加した人が別の人へと情報提供願いたい。

(消費者)

学校では、「食中毒が原因で危険な症状になることがある。」と校長先生のあいさつ等でもってもらいたい。豚は生で食べない。鶏も食べないものだということを知らない人が多い。伝えていかなければならないと思う。

(F S C)

20～30 代に食べている人が多いということは、子供たちへの教育がこれから重要になるということだと考えられる。以前なら、親から子へと伝えていたことだが、現在では親子間の注意喚起が少なくなっていると思う。

(行政)

学校教育で食中毒を教える機会が少ないと思う。情報を伝えるには、教育の場が最適だと思うし、子から親に教えるということがあっても良いのではないか。

(行政)

鶏の処理状況を You Tube なんかで流して危険だと示してはどうか？

(消費者)

「キャンプ、海や山に行くのは、危険です」は先生が言われるが、食中毒が危険であることは言わない。

(福岡県)

学校に対する取り組みとしては、給食施設の指導を実施している。

また、福岡県では、食の安全懇話会で学校教育に関わる機関や消費者団体の方も参加していただいている。その中でこのような意見を出してもらえると良いと思う。

啓発方法について、何か他に案があればお聞かせ願いたい。

(消費者)

公共の乗り物にポスターを張るとか、料理本などに啓発の文書を載せるとよいのでは。

(消費者)

市政だよりを活用してみてもどうか？

(福岡県)

県では県政だよりも発行している。紙面の都合で優先順位があるので、依頼しても掲載されない場合もあるが。

また、街頭でチラシを配るなどしている。

(行政)

夕方 5 時ごろ、夕食をつくりながらラジオを聞いている人向けに、ラジオで啓発などもよいのではないかと？

(行政)

スーパーや生食を提供している飲食店に対する啓発が必要であると思う。

例えば、アメリカでは未加熱リンゴジュースが原因で 0-157 が発生した。その後、未加熱のリンゴジュースには 0-157 の感染のリスクがあることの表示をおこなった。

スーパー等でも、生食のリスクをポスターなどで啓発すると良いと思う。

(コーディネーター)

今、表示の話があったが、表示は営業者と消費者の究極のリスクコミュニケーションではないかと思う。

(消費者)

食育についてはどうなのか？

(福岡県)

食育に時間を割くかどうかは、市町村の教育委員会の考え方次第のところがあり、すべての学校で行われているわけではない。食にまつわる活動は様々あるので、効率よくできないかとも思う。

(消費者)

食育についてのチラシはないのか？

(福岡県)

教育関係機関で確認していただきたい。県では出前講座も行っている。

(消費者)

家庭教育がとても大事だと思う。

(F S C)

You tube は、厚生労働省では利用している。食品安全委員会では、政府広報オンラインのH Pにおいて作成したD V Dを配信している。食品安全委員会では、中学生を相手に啓発活動を行っている。中学生の理解する力を考えると、この時期は、啓発にはとても良い時期だと考えているので、今後もやっていければと思います。

(福岡県)

様々な情報を交換する中で、正しく怖がり正しい知識をもっていただきたい。