

食品のリスクを考えるワークショップ（岡山市）～食肉の生食のリスクを知ろう～

平成 23 年 11 月 18 日

於：ほっとプラザ大供 3F 研修室

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

□：岡山市

Q：焼肉店などでの生食用食肉の岡山市内での取り扱いの現状はどの程度ですか？

□：今年 4 月にユッケ喫食による 0157 集団食中毒事件が発生し、5 月には厚生労働省からの立ち入り・監視指導を行うようにとの指示を受けて、岡山市内の生食用食肉流通の実態調査を実施しました。

その後、こういった調査資料をもとに基準もできています。また、9 月末には生食用食肉の加工を行う際必要な衛生管理者の講習を行い、市内で十数名の方が受講されています。将来、生食用食肉を提供する意志のある方はいらっしゃいますが、実際提供する際には、様々な検査等も必要なので、現時点で市内での流通実態はないと聞いています。

Q：リスク分析の仕組みについて教えて欲しい。

○：配布された資料の 4 枚目のスライドをご覧ください。図のとおり、リスク評価とリスク管理を担当する機関は別々の機関が実施しています。以前はリスク管理機関がリスク評価も行っていましたが、BSE 問題の発生を受け平成 15 年に食品安全基本法ができて、リスク評価は厚生労働省などの管理機関とは別の組織である食品安全委員会を内閣府に設置して行うことになりました。

具体的には、厚生労働省などのリスク管理機関は、食品に関係する新たな基準を設定したり、基準を変更する場合は、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼します。食品安全委員会は評価を実施して、リスク管理のための科学的根拠をリスク管理機関にお返します。リスク管理機関は、科学的知見に加えて政策的な事柄や、不安などの国民感情も踏まえた措置をとります。また、リスク評価機関、リスク管理機関が消費者、食品関連事業者など関係者と情報、意見を双方向的に交換するリスクコミュニケーションに取り組んでいます。

Q：安全評価についてより、厳しくなったということですか？また、成果はありましたか。

○：リスク分析の考え方に基づいて、食品安全委員会がリスク評価を実施することでより中立公正に評価ができる体制になりました。また、食品安全委員会は、リスク評価の結果に基づいて行われるべき施策について、必要に応じ内閣総理大臣を通じて、リスク管理機関の大臣に勧告を行うことができます。食品安全委員会では、リスク管理の状況を調査して管理措置が適切にとられていることを確認しています。

Q：消費者庁の所管ですが、生食用食肉の流通時の表示はどうなっているのか。

□：生食用食肉には容器包装に生食用である旨を表示しなくてはなりません。

また、当該牛がと殺されたと畜場や生食用食肉に加工された加工所所在地、生食用食肉加工基準に適合した方法で加工された旨も表示しなくてはなりません。

こういった容器包装への表示の他に、飲食店等直接消費者に生食用食肉を提供する場所では、生の食肉を摂取することはリスクがあるということや、幼児・高齢者等ハイリスクグループへの提供を控えるようメニューや店舗内に表示することになっています。

Q：と畜場での肉の衛生管理はどのように行われているのですか？

○：食肉処理場での衛生管理の方法は、法律で定められています。具体的には、獣医師の資格を持つ検査員によって、一頭ごとの検査が実施されるとともに、牛の解体に使用するナイフや器具が使用の都度 83℃以上の熱湯で消毒されているかなど、決められた手順が守られていることを確認しています。また、製造された枝肉については、定期的な細菌検査や抜き取りによる抗生物質の残留検査などが実施されています。

Q：リスク評価の内容についていくつか質問がありました。食肉の 0157 汚染が心配ですが、検査する菌の種類は腸内細菌科菌群ということで、生食用食肉規格検査の妥当性について教えてほしい。

○：腸内細菌科菌群には、ヒトや動物の腸管に存在する多種類の菌、例えば、大腸菌やサルモネラ属菌、赤痢菌などが含まれます。この菌群は、今まで日本の食品規格では採用されていないものですが、ヨーロッパを中心に枝肉の衛生指標菌として用いられています。この菌群が検出されると、過去に糞便による汚染があったということです。0157 検査のように特定の細菌や血清型について細分化した検査を行うと、大変な手間と時間がかかるので、腸内細菌科菌群という大きな括りで検査することにしましたものです。また、腸内細菌科菌群と 0157 の腸内における存在量は、腸内細菌科菌群の方が 100 倍くらい多いことがわかっています。食肉の汚染はばらつきが大きいので、0157 だけを対象に検査すると、検出され難いのですが、腸内細菌科菌群であれば菌量も多いので、確認しやすくなります。

Q：肉加工時の菌数は安全性を見込んで、喫食時の 1/10 を見込むということだが、この意味は？

○：0157 に汚染されたハムをスライサーで切断すると、スライサーの刃を介して、2%の 0157 が汚染されていない肉に移行するというデータがありました。また、0157 の牛肉中での増殖速度は 10℃において、菌数が 10 倍になるのに 14～18 時間を要します。したがって、適正な衛生管理下では、加工時の微生物汚染の目標菌数が達成された牛肉に関して、菌数が 10 倍以上に増加する可能性は低いと判断したためです。

Q：0157 は人間では、重篤な食中毒になるわけですが、牛では発病しない理由はなんですか？

○：0157 が産生する毒素は、体内で細胞に結合して影響を及ぼします。牛とヒトの細胞では、毒素の結合性が異なり牛の方が結合しにくいいため、牛は症状がでないと考えられています。

Q：人間が、食べるときに 0157 の取り込んだ菌数が少なくても発症するのはなぜですか？

○：0157 は、酸に弱いコレラ菌などに比べて酸に対する抵抗性を持っています。体の中に取り込まれた細菌は、胃の酸により死んでしましますが、0157 は、酸耐性の性質があるため、取り込む菌数が少なくても感染が成立すると考えられています。

Q：牛肉を生で食べる料理はいろいろあるが、今回の規制の対象はどういったものですか？

○：生食の定義としては、牛のタタキ、牛刺し、タルタルステーキ、ユッケといったものが例示としてあげられています。なお、ステーキは腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌による食中毒事故が発生していないため、生食用食肉の対象外になります。

Q：生食はいつからはじまったのですか？

○：私もはっきりとはわかりませんので、参加者の方でご存知の方がいれば教えてほしい。
(会場からは意見なし)

食肉の生食が広まった理由の 1 つとして、冷蔵、冷凍技術の発達に伴い食肉流通にクールチェーンのシステムが導入されるになったことが考えられます。また、食生活が豊かになって、グルメ志向が強まったこともあるのではないのでしょうか。

Q：それぞれの機関で食中毒の情報提供の取り組みについて

□：市、自治体が情報提供を行っていないわけではないですが、情報提供のやり方、テクニックについて色々考えていきたい。今回のようなワークショップは岡山市では初めて開催しましたが、情報提供がひろがっていくようなシステムができればいいと思っています。

○：食品安全委員会からの情報提供は、ホームページ（以下「HP」）が中心になります。参加者の皆様にお配りした季刊誌に加えて、意見交換会の様子を撮影した動画もHPから見るができます。インターネットが利用できない方への情報提供は、今後の課題ですが、今後もマスコミ向けの勉強会を開催したり、地方自治体に情報提供するなどして正しい情報が伝わるようにしていきたいと思います。

Q：こういう機会をありがとうございます。今後啓蒙していきたいので、今回いただいた資料や食品安全 No. 23、No. 27 についてたくさんほしいがどうしたらよいでしょうか。

□：岡山市で配布したものは余部がありますので対応可能です。

○：季刊誌については、お渡しできる部数が限られているため、HPからダウンロードしたり、コピーにより対応していただくようお願いします。

Q：肉の生食による食中毒で問題になっているのは日本だけでしょうか？他の国でももし問題になっていればどんな対策をとっているのか教えてほしい。

○：食品安全委員会が取りまとめた「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌」には、韓国の規制の状況が記載されています。それによると、食肉（製造、加工用原料を除く）及び滅菌・殺菌された、又はそれ以上の加工や加熱処理を行わず直接消費する加工食品については、0157 が不検出であることという規格が定められています。

Q：こういうワークショップの学びの場はどういう形で開催されたのか？希望すれば来ていただけるのか？順番なのですか希望なのですか？

□：今年、岡山市では初めて開催しました。1～2年前からやりたいなという希望はあったのですが、今年、食品安全委員会からの開催案内もあったので参加しました。

○：食品安全委員会では全国の自治体に意見交換会の共催についてご案内して、希望した自治体と一緒に開催しています。

以上