

食品のリスクを考えるフォーラム（佐世保市）
～お肉を生でたべることのリスクを知ろう！～
平成 23 年 12 月 9 日（金）

参加者の皆さんからいただいた「質問・意見カード」を基に意見や質問が交換されました。
意見交換の主なやりとりは以下のとおりです。

- ：食品安全委員会事務局
- ：佐世保市

Q：生ハムに関する規制はないのですか？

□：生ハムは食肉製品に分類されていて規格基準が決められています。佐世保市では市内で流通している製品がきちんと規格基準に適合しているか抜き打ちで検査（収去検査^{しゅうきよ}）をしています。万が一規格基準に適合していなければ違反食品として自主回収や行政処分等の対象となります。

Q：飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒事件が発覚する前に、佐世保市の飲食店で生食用食肉（牛肉）の提供をする店舗はどのくらいあったのでしょうか？

□：正確に数を調べるのは困難ですが、飲食店と食肉処理業・食肉販売業に生食用食肉に関するアンケート調査をしまして、「今まで提供していた」と回答した施設が69施設あったということ把握しています。

Q：なぜリスクがあるのに肉の生食を禁止しないのか？

○：牛肉の生食用食肉では、加熱殺菌などの措置を行うことで全面禁止にしくなくても高い確率で国民の健康が守られるという科学的評価がされました。ただし、お子さんや高齢者をはじめとした抵抗力の弱い方は、引き続き生や加熱不十分な食肉、内臓肉を食べないように、注意することが必要と考えています。牛レバーについては、今後検討を行うこととしています。

Q：流通食肉からのO157検出率が、カットステーキ肉で0.09%とありましたが肉の表面についていたのでしょうか？

○：基本的にはカットの工程でスライサーを介して表面に付着したものと考えられます。形状についてはサイコロステーキのようなものであれば、より表面積が広がりますので付着する可能性は高くなってくると考えられます。

Q：調理の予防法について、家庭では加熱温度を計ることがないので75℃、85℃の見分け方があれば教えてください。

□：実はこの75℃や85℃は大量調理施設（給食施設など）が中心温度計というものを使って食品の中（中心）の温度を測っています。ご家庭でこのようなことを実施するのは難しいと思います。ですから、しっかり中まで加熱する必要があります。

○：食品安全委員会ホームページでは、ハンバーグを例に加熱温度と焼け具合の関係について写真付きの資料（レクチャースライド）を掲載していますのでご覧ください。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20100705ik1>

Q：食肉の購入から喫食までの間で注意することを教えてください。

□：生鮮食品（肉・魚など）の購入は買い物の最後にしてください。寄り道せずに帰り、速やかに冷蔵庫に入れるようにしてください。また消費期限内に召し上がるようにしてください。食肉の保存基準は10℃以下です。常温に長時間放置しておくことは食中毒菌を増やしてしまう可能性がありますのでやめましょう。

Q：カンピロバクター食中毒について 新鮮な程、感染確率が高いのか。古いものより新鮮なものを消費者は選ぶと思うのだが。

○：カンピロバクターは、鶏などの動物の腸の中にある菌です。カンピロバクターが増えるためには、30℃以上の温度と、空気よりやや薄い酸素濃度が必要で、流通過程でカンピロバクターが増えることは考えにくいので、鶏肉に付着したカンピロバクターは時間と共に減少していくと考えられます。カンピロバクターについては、今までの食中毒のイメージとは違った性質をもっています。新鮮だから生で食べて良いというお魚の刺身のようなイメージで食すると、逆に食中毒のリスクを高めてしまうこととなります。ですから鶏肉の生食はしないようにするということが大事だと思います。

Q：同じものを食べても食中毒を起こす人と起こさない人がいます。昔から少しくらい悪くても（体が）慣れるということも聞きます。根拠はありますか。

○：摂取した食中毒菌は、胃の中で酸による影響を受けます。胃酸の量は、人により異なりますので、同じものを食べても食中毒を発症するかどうかは個人差があります。また、食べた量にもよります。今まで大丈夫だったからこれからも大丈夫だろうと考えると危険です。用心深く加熱して食べるということを行ってください。

Q：調理器具の洗浄・消毒について 家庭内でまな板等をどのような方法で消毒してよいのか迷います。

□：熱湯消毒や消毒薬（次亜塩素酸など）による消毒が有効です。消毒をする前には器具に付いた汚れをしっかりと洗い流してください。洗浄消毒後はしっかりと乾燥させてください。最近のご家庭は食器洗浄機などを使用されているところもあると思います。食器洗浄機も調理器具の洗浄・消毒に有効と思われます。

Q：まな板について 素材について木製や合成樹脂製などがありますがどちらが良いのでしょうか。

□：食品営業者などには、木製は傷が付きやすいのでできるだけ避けるように指導しています。傷などの隙間に細菌などが残り易く管理が難しいからです。合成樹脂製をすすめています。

ご家庭では好みもあるでしょうが、木製を使用される場合はこの点を踏まえて管理など気を付けていただきたいと思います。

Q：生食用食肉（牛肉）をだせないことで飲食店（焼き肉屋）などは経済的に損失をこうむったりしていますか。

参加した食品事業者：平成8年にO157の事件がおきてたくさんの患者さんがでました。その後平成10年にも起きましたが、その頃わが社では牛たたきをつくって販売しておりました。売上も当時3億円ほどありました。しかしながらリスクが高いということでたたきの販売を止め、現在ではローストビーフなど中心部までしっかり温度を加えた製品しか取り扱っておりません。

Q：佐世保市は、食品事業者への食肉に対する指導だけでなく、一般市民への啓発活動を今までどのような形で行ってきたのですか？

□：佐世保市は、市民に向けた食中毒予防の啓発に力を入れています。出前講座などで市民の皆様へ食中毒予防に関する情報をお伝えしています。また本年度は夏休みに小学校高学年の子供さんとその保護者を対象に料理教室を加えた食中毒予防に関するリスクコミュニケーションを実施しました。その中で食肉の加熱の必要性など説明し理解を深めていただきました。今後も市民への食中毒予防啓発の取組を充実させていきたいと考えています。

Q：レバー（生食）や鶏刺しについてはかなりのリスクがあると思います。しかしながら現在は飲食店等でも提供されているわけです。消費者は出されているものは安全なものだと思って食べているわけです。これで被害にあっても自己責任だというのはおかしいと思います。その点に関してはどのように考えているのか。

○：食品安全委員会では、鶏肉の生食についてリスクが高いと考えています。また鶏肉のカンピロバクターについては、自ら評価を実施して厚生労働省や関係各署にルール作りが必要と問題提起しています。牛レバー、鶏肉の生食については、今後リスクを管理する厚生労働省で規制の方法などを検討していくと聞いています。

Q：（再質問）被害者がでないと規制しないということでしょうか。

○：規制を決める際は、科学的な根拠が必要であり、必要なデータを収集して、技術的可能性なども審議した上で規制していきます。規制の方法は、リスク管理機関の厚生労働省で決定します。

Q：（再質問）今回、生食用食肉（牛肉）で規制がされたというのは死亡者がでたからだと思います。

同様に死亡者がでないとレバーや鶏刺しなども規制されないのでしょうか。

○：食品の食べ方に関する規制は、食文化や食習慣など様々な要因を考慮して検討する必要があり、また様々な考えや意見もあることから一律に規制するのは難しい場合もあります。食中毒による死亡者は、昨年、一昨年とありませんでしたが、それまで毎年発生していました。このため、食品安全に関係する機関では、食中毒予防の啓発に力を入れてきたところです。腸管出血性大腸菌による食中毒は、世界的に野菜や果物を原因食品としても発生しており、特に牛レバー、鶏肉の生食について規制をする際は、科学的データをもとに決める必要があります。