

食品のリスクを考えるフォーラム（豊田市）
～食中毒菌のリスク評価と適切な調理～
平成 24 年 1 月 17 日（火）

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

□：豊田市

Q：豊田市に今年度に発生したウエルシュ菌による食中毒について、具体的に教えてほしい。

□：これは 12 月 18 日に、ある地区の子ども会のクリスマス会で提供されたカレーによるもの。複数の家庭で作り持ち寄ったもので、前日から作った家庭もあれば、当日作った家庭もありました。加熱や冷却を繰り返すことによりウエルシュ菌が増えたのではないかと考えられます。家庭内への詳しい調査までは困難でした。

Q：昨年ドイツで腸管出血性大腸菌 O104 による食中毒が発生したが日本でも発生はあるのか。

○：5 月にヨーロッパでマメ科の野菜であるスプラウトが原因と考えられる食中毒が発生したところ。この腸管出血性大腸菌は、従来のものとはタイプが異なり、腸管凝集粘着性大腸菌がベロ毒素の遺伝子を持った新しい腸管出血性大腸菌と考えられています。現在のところ、国内では検出されていないものと思われます。

Q：もし日本に輸入品により O104 が入ってきたら、どういう対応をするのか。

○：輸入食品は、厚生労働省の検疫所で検査を実施しており、腸管出血性大腸菌食中毒の発生が多い O157、O26 に加えて、O104 の検査を実施しています。

Q：牛レバーは、今後規制ができて食べられなくなる可能性が高いのか。

○：牛レバー内部の汚染状況を今年度調査したところ。この結果を元に厚生労働省の審議会で検討される予定と聞いています。

Q：レバーの内部にカンピロバクターや O157 が検出されるのであれば、筋肉中にも検出されてもよいのでは。

○：O157 は腸の中にいます。肝臓には、肝細胞から作られる胆汁を貯めておく胆のうがあり、胆のうは胆管で小腸とつながっています。このため、胆管を介して腸にいる細菌が胆のう、肝臓に移行すると考えられています。一方、生きている健康な牛の筋肉は、無菌と考えられており、牛を解体する際に体表についていた細菌が筋肉に付着するなどして、牛肉が食中毒の原因食品となるものです。

Q：大腸菌と病原性大腸菌の違いは何か。

○：大腸菌は、ほとんどのものは無害ですが、ヒトに消化器症状などを引き起こすものもあり、これを病原性大腸菌と呼んでいます。病原性大腸菌のうち、ベロ毒素を出すものを腸管出血性大腸菌と呼んでいます。

Q：生の鶏肉について、安全に食べる処理方法はあるか。（牛肉については昨年基準ができたが、鶏肉も危険だと話にあったので、安全に食べることができる方法があれば教えてほしい。）

○：鶏は、短時間に多数が連続的に解体処理されることから、鶏の体内から腸管を取り出す工程で腸管が破損することを避けられません。このため、腸管内の細菌が鶏肉に付着することがあります。工程の中に消毒工程はありますが、鶏肉に付着した細菌を全て殺すことはできません。

□：保健所としては、生肉には病原菌が付いているものであると理解していただき、生肉は食べないよう指導している。

Q：肉の生食による食中毒がこんなに多いのに、なぜ禁止にできなかったのか。

□：法律によってある食品を食べることを禁止するのは難しいものです。キノコやふぐ等のうち毒性を持つものは、食べることが禁止されているものがあります。しかし、もともと食べ物には菌が付いているものであり、適切な処理によってリスクを減らせるのであれば、禁止するのは難しいと思います。

○：牛肉の生食については、「なぜ禁止しないのか。」という意見がある一方、「なぜ厳しい規制をするのか。今回の事件は一部の業者が悪かっただけでないのか。」など様々な意見があります。生食する野菜にも細菌は付いており、時には食中毒になることもあります。今回は、牛肉の生食を禁止にはしませんが、特に汚染の低い牛肉を生肉用として提供する場合の基準を設けたものであり、そのため厳しい性格を備えた基準となっています。

Q：昔、カニを食べてあたったことがあり、生食は、体調によって大きく症状が異なると思うので、気をつけたほうが良いと思う。小さい子供は食べないよう、年齢で線引きできないのか。

○：食中毒では、同じ食品を食べても発症しない人もおり、発症するかしないかは胃酸の分泌量の違いなどの個人差によるものだと思います。腸管出血性大腸菌によるリスクは、特に子供にとって高いので、そのリスクを大人が理解して子供に食べさせていくことが重要だと思います。引き続き情報提供していきたい。

□：生食用牛肉の規格基準策定に併せて、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を生食用食肉が入れられた容器包装や店舗に掲示することが義務付けられています。

Q：こども園で乳児食を作っているが、とりレバーの調理と同時にサラダや和え物を作っているので食中毒にならないか気になっている。調理手順で気をつけることを教えてほしい。

□：調理器具は使い分けをして、肉、魚、レバーは野菜の後に扱うようにしてほしい。不可能であれば、肉処理の後にしっかり手を洗い、調理器具の消毒をするなどが考えられる。また、和え物の調理の際は、使い捨て手袋を使用するなどの対応が必要です。

Q：牛レバー内部におけるO157の汚染の報告は、以前からあったものか。それとも、たまたま今回検査して見つかったものか。今後もありそうなのか。

○：牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌検出が報告されたのは、今回が初めてだと思います。胆汁中でO157が増えることも報告されているので、以前から牛レバー内部にはO157がいたものと考えられます。

Q：調理台やまな板などへのアルコール消毒は、どの程度有効か。（次亜塩素酸の消毒まで必要な菌は、どのようなものがあるか。また、手洗い後のアルコール消毒は効果があるか。）

□：アルコールは、おおよそ70～80%の濃度で最も消毒効果が表れるので、乾燥している器具に使用することが必要です。手洗い後は、十分に水分をふき取ってから、アルコールを使用します。

なお、アルコールは、食中毒を起こす全ての微生物に効果があるわけではなく、ノロウイルスには効果が期待できません。ノロウイルスに対しては、次亜塩素酸ナトリウムを塩素濃度が200ppmとなるように調製して消毒に使用します。

Q：加熱した卵は食べても平気なのに、半熟や生卵を食べると毎回調子が悪くなるのは、サルモネラが原因か。

□：サルモネラが卵の中にいるのは、何千～何万個に1個と言われているので、毎回体調不良になるのであれば、サルモネラが原因とは考えにくいです。

Q：自分は食肉販売業を営んでいるが、東北地方の食肉における放射能による風評被害が今でも続いている。安全をPRする手段はあるか。

○：鶏肉と豚肉の放射性物質を検査した結果は、全てが基準値以下となっています。牛肉は、汚染稲わらを食べた牛由来の肉から放射性セシウムが基準値を超えたものが流通したため、トレーサビリティの仕組みを使って、回収するとともに出荷される牛肉の放射性物質の検査を強化しています。検査結果は、農水省などのホームページで公開していますので、消費者にお伝えいただければと思います。

□：豊田市でも暫定許容値を超える放射性セシウムが検出された稲わらを給餌された可能性のある牛肉が市内に流通していたことに関する情報を市のホームページで公開しています。

Q：食肉の生食の危険性を、たばこの様に義務表示したほうがよいと思う。

□：食肉の生食の危険性については、飲食店及び流通段階においても表示が義務付けられています。

Q：どんなに厳しい基準でもゼロリスクは無いのだから、あえて厳しい基準を設けなくても良いのでは。食べる時は相互の責任で食べれば良い。

□：食品衛生法では、病原微生物に汚染された食品等を提供した側に責任があるとされるので、食べる側に責任を求めるのは難しいと思います。

Q：生食用の食肉については、すべて馬肉にとられている条件（解体場所の限定や取扱いの管理など）を当てはめてはどうか。生食できるのは馬肉のみと理解している。牛も馬肉のように解体段階から管理

すればよいのでは。

○：馬も牛もと畜場法に基づいて、同様な衛生的管理のもと食肉にされていますが、牛はもともと腸管出血性大腸菌を持っていることから、牛の体表は腸管出血性大腸菌で汚染されており、体表からの汚染を完全に防ぐことは難しいのが現実です。国内の調査結果では、馬の糞便から腸管出血性大腸菌が見つかりません。また、馬肉から腸管出血性大腸菌が見つかったこともありません。馬は、もともとリスクが低いと考えられるので、今までどおりの基準で管理されているものです。

その他の意見など

- ・食中毒の原因として、喫食者が肉を焼く際の加熱不足によるものが実際にあります。肉はしっかり加熱して召し上がって欲しい。子供が食肉を生食することのリスクについて、豊田市では子育てグループへの出前講座等でも情報提供しているので、ぜひ利用してほしい。
- ・豊田市では放射能の検査をしていないが、検査が必要だと思う人はどれくらいいるか知りたい。