

# 「食の安全・安心シンポジウム」～食肉を生で食べることのリスクを知ろう～ 参加者の皆様からの御意見・御質問とその回答

標記シンポジウムにおいて実施した意見交換の発言内容は以下のとおりでした。

## 1 話題提供に関する質問・意見等

(西山)

改めて、牛肉や鶏肉を生で食べることの危険性について認識した。  
コープしがではパンフレットを作成し、事業者として情報提供している。  
食肉事業者や消費者への注意喚起をどのようにしているか、また、具体的な指導内容を教えてほしい。

→ 昨年4月に発生した食中毒、生食用食肉の新たな基準、牛レバーの生食禁止など、行政、業界そして消費者のいずれもが、食肉の生食については大きな意識改革に迫られた出来事だと実感している。

行政としては、県内の業者の方にはまず文書により通知させていただき、保健所による監視指導を徹底してきた。併せて、消費者の方にもリスクを知っていただくということから、情報提供しながら啓発を行ってきた(岡本)

(岡野)

食中毒予防のポイントとして、肉は十分に加熱するというのを教えていただいたが、しっかり焼くことと、ステーキをレアで食べることの危険性の違いを教えてほしい。

→ 成型肉は、肉を寄せ集めて作っているため、表面に付いている菌も中に取り込んでしまっているため、生焼けで食べると食中毒を起こす可能性が高い。また、スジ切りをしている肉も表面の菌が中に押し込まれている可能性が高いので、しっかりと中まで火を通さないといけない。

なお、筋肉の中には菌がないということが知られているので、大きい固まりからステーキ用として切り出された肉については、表面とサイドをしっかりと焼けば、中が赤くてもレアで食べても大丈夫。

技術の発達により、成型肉も見ただけではわからないが、スーパーで売られているものはちゃんと表示されているので、表示をよくご覧になって、十分に加熱しないとイケないものかどうかを判断していただきたい。(久保)

(柴田アドバイザーのコメント)

食品には「良い食品、悪い食品」はないということが、「リスクはゼロではない」ということにつながる。

明治の初期において、白米しか食べられないような時代は、白米の多食によって「脚気」というビタミン欠乏で亡くなるし、ヨーロッパでは19世紀に水害が起きて、小麦が取れなかった時期に、コラーゲンを1日に100gぐらい食べていたら、やはりビタミン欠乏の「ペラグラ」で死んでしまうということがあった。

頻度と量を間違えれば、必ず障害が出てくる。

## 2 事前にいただいた質問・意見等

(1) 食肉由来の食中毒菌で、感染者から他の人に感染するものはありますか？  
あれば具体的な菌名を教えてください。

→ 食肉由来ということであれば、腸管出血性大腸菌が代表的である。これは、食品衛生法だけでなく、感染症法という法律でも定められている。

菌が少量でも感染するという、非常に感染力が強いものである。

健康な方でも保菌しており、用便後、手洗いや消毒が不十分であったり、しなかった場合には、手指から付いた菌が経口感染によりヒトからヒトに二次感染する。(岡本)

(2) 生食するのに、表面を加熱してトリミングをするなどというのは、全くナンセンス。  
コストもかかるし、安全性が担保されるとは思えない。  
生食用の牛肉は、と殺・解体処理から全く別の施設で行い、安全性が確保された肉として流通させるべきである。

→ ご意見のとおり、生食用食肉の一括生産が専用施設においてなされるということは、非常にコスト面、安全面からも好ましいとは考えるが、現実的には、様々な課題があるのではないか。

牛肉は、馬肉に比べて細菌汚染についての課題があり、まだまだ多くの知見が必要だと思う。(岡本)

→ 何が難しいかという点、大腸菌であり、何の害もない大腸菌とベロ毒素を産生する大腸菌を切り分けてコントロールできないため、腸内細菌科菌群という大きなグループでモニタリングするようになっている。細菌自体をコントロールする手段が発見されていないという状況であることをご理解いただきたい。(久保)

## 3 会場との意見交換

発言者1 (匿名：男性)

リスクコミュニケーションという言葉自体が十分に分からない部分がある。  
また、本日のパネリストでステーキホルダーが十分と考えているのか？

→ 日本では「ステーキホルダー」の定義ははっきりしていない。「この人に意見を聞けば、その代表として意見を代弁している」と広くコンセンサスを得られている方は、残念ながら、現状ではおられないと認識している。

例えばEUでは、いろんな民族、いろんな国家があって、概念的に「ステーキホルダー」という方々を設けなければ、EU全体として意思統一ができず、手順として意見を伺うということが成立しないため、「ステーキホルダー」という言葉を使って、意見交換会やパブリックコメントを行っているという話を聞いている。

リスクコミュニケーションのやり方についても、この形式がいいとは食品安全委員会としても思っておらず、もっと少人数のものを中心に積極的に取り組んでおり、皆様に関心を持っていただき、気軽にご意見を出していただくきっかけを作るという意味でも大事にしたいと考えている。(久保)

発言者2 (コープしが: 女性)

論点の中心が「牛肉・鶏肉」ということだが、他の肉(イノシシやシカなど)も口にすることが多いと思う。

野生の肉と飼育した肉とで性質的に違うのか、リスクについても教えてほしい。

- と畜場では「食肉検査」として獣医師が法に基づいた検査を行っているが、野生の肉は検査がされていない。また、シカ肉を食べてE型肝炎を発症したという報告もある。(岡本)
- 少なくとも野生生物(鳥獣)を生で食べることはやめてほしい。  
E型肝炎や人畜共通の寄生虫などの話もあるし、どのような処理をされて手元に来ているかも分からない。(久保)
- リスクを覚悟して食べるということが享受できるならば、「どうぞ」と言わざるを得ない。(西山)

発言者3 (コープしが品質担当: 男性)

クドアについては、ヒラメの刺身が対象となるが、取扱いを止めているという生協もある。行政として、どのような監視指導が行われているかお聞きしたい。

- 県内でも食中毒が発生したことがある。  
消費者へは啓発を進めているが、営業者の方に、「ヒラメの刺身を提供しないでください。」とはなかなか言えない。加熱して食べればいいのだが、それだけを指導することはできないため、消費者と同じように情報を周知するのが使命と考えている。(岡本)

発言者4 (一般: 男性)

加熱するということについてはよく分かったが、 $-18^{\circ}\text{C}$ や $-20^{\circ}\text{C}$ で冷凍して解凍する場合でもこういう菌は生きているのか。

- 食べ物としての品質を保つような急速冷凍や生で食べられるような解凍方法では菌は死なない。乱暴なやり方でやると細胞が破壊されて菌が死ぬというケースもあるが、それでも100%とは言えないし商品にもならない。  
温度を下げて菌を殺すという手法は十分ではない。(久保)

発言者5 (保健所食品衛生監視員(京都): 男性)

生レバーが提供禁止になる前に一斉に居酒屋などを回って、提供を止めてくれとお願いした。言うことを聞いてくれる業者さんもいたが、「まだ法的に規制ちゃうやろ」と全く聞く耳を持たない業者、危険と知っていながら生レバーを出し続ける業者がいた。滋賀県では自粛を指導されたのかどうか、どれくらいの業者さんが自粛を要請したにも関わらず生レバーを出し続けたのか、教えていただきたい。

- 規制前の6月下旬に、保健所が飲食店や食肉販売店など、生レバーを取り扱っているであろう約6100件の施設に対して文書通知を行った。  
7月に入ってからさらに絞り込んで、約200施設に対して立入調査を行ったところ、生食用として販売していないという結果であった。(岡本)

発言者6 (男性)

牛レバーの後に、豚レバーの提供が問題になったが、消費者の知識が十分でなかったのか、業者も知らなかったのか、知っていたけども裏メニュー的に提供したのか、状況が分かれば教えてほしい。

→ 一部の報道機関の情報なので、利用者から求めたのか、営業者が牛がダメだから提供したのかは分からない。(岡本)

→ 飽食というか、食事が満たされている状況だからこそ、食べてはいけないものを作るということになるのかなと思う。食べることが、生きるために大切なものであるということ以外に、娯楽であったり、楽しみであったりという風な感覚に、消費者の中ではなっているという現状が、危険を冒してまで、リスクは知っていながらも生レバーを食べようと思ったりすることにつながると思う。(岡野)

→ 危険性を十分に認識されない方が子育てをされて、その子供が何にも分からずに大学生になって…ということがあり得るのではないかと危惧している。

食の安全というのは、やはり家族間の伝承、自ら学びに行く姿勢などが重要であり、物事を知ろうと思えばいくらでも知れるのだが、教えられないから知らないという関係性はどうかかなと思う。農薬や食品添加物はよく問題になるが、食中毒が一番リスクが高いということ、事業者や流通業者から消費者に伝える必要があると思うし、消費者もリスクを学ぶということを考えるべき。(西山)

発言者7 (保健所食品衛生監視員 (京都) : 男性)

保健所の現場にいると、お子さんがカンピロバクターや0157で入院しているという届出がいっぱいある。調査をすると、鶏の刺身を食べていたとか、家族で生レバーを食べているときに子供にも一口食べさせたとか、結局発症しているのは子供だけ。潜伏期間が長くて、菌を培養してお医者さんが通報してきたら半月ぐらい経っている。保健所が調査をしても、現品は残っておらず、他に苦情はありませんよと言って、営業停止にならないまま結局逃げられる。

そういう中で「いかにリスクを教えるか」ということで、保健所は苦労している。食育でアンケートを取ると、お子さんに食中毒のことを教えたことがあると言う方は「ゼロ」であった。

食品安全委員会では、食育とか教育の中で、お子さんに「危険な食品は食べない、口にしない」ということをぜひ組織的に、系統立てて教えていただくようなシステム・仕組みを作っていたきたいと思っている。

→ 飲食店での子供さんの生食は、基本的には親の責任が大きいと思うので、若い親の世代へのしっかりとした情報提供が重要と考えている。また、食品安全委員会としても、学校教育現場での取り組みは重要と考え、中学校を対象とした、「ジュニア食品ゼミナール」を開催して、「リスクを科学的に見る」重要性について、生徒や教職員、保護者等に対してお伝えしているが、十分でないことも承知している。

このため、小学校高学年高校など、学校教育現場における家庭科での基本的な知識という部分で、協力できるところは協力していきたいと考えているし、新たな取り組みも検討しているところである。(久保)

発言者8 (一般: 男性)

昔はもっと汚い場所でと畜したり、加工したりしていることが多かったのに、何故このような問題が今さら出てきたのか？

→ 相手は生き物。腸管出血性大腸菌は普通の大腸菌が毒素を産生する能力を獲得してしまったというのが有力な説である。

また、肉を生で食べる習慣は、日本ではポピュラーでなかったはずだが、商業ベースに乗っかって一挙に裾野に広がり、安価であること、そして日本人の生食への抵抗感の少なさが相まって食中毒にかかる人も一気に増えた。

これまで安全だったからという、経験則では計れない時代になってきているので、特に子供さんやお年寄りには「リスクを下げる」という対応が必要。(久保)

(柴田アドバイザーまとめのコメント)

教育は最も大切なところだと思う。

大学生にリスクを知っていただければ、その子達が親になった時に、子供に危険性が伝わると思うので、そういう啓発活動は大切だなと改めて思った。

今回のキーワードである「生」ということでまとめさせてもらおうと、「生」とか「自然」とか「天然」とかいう言葉ほど、実は危険なものはない。

今日は「肉」がテーマだったが、ジャガイモなんかを生で食べたら確実に死んでしまう。

ところが、肉(タンパク質)に関しては、人間は消化能力が非常に強いため、生で食べられてしまうという皮肉がある。

滋賀県の資料の「食中毒予防のポイント」の「その2、その3」を読むと、「こんなに気をつけないといけないのか」ということが強く伝わってくる。

「リスクの高い食行動を控えてほしい」ということに尽きると思う。