

食品安全委員会 i n 松山市  
地域のオピニオンリーダーとの意見交換会  
～食中毒の予防についてカンピロバクターを題材にして～

日 時 : 平成 26 年 11 月 21 日 (金)  
場 所 : 松山市保健所 5F 救命講習室  
主 催 : 食品安全委員会・松山市

参加者

食品安全委員会 委員長 熊谷 進  
食品安全委員会事務局情報・勧告広報課 課長補佐 中里 智子  
食品安全委員会事務局情報・勧告広報課 リスクコミュニケーション官 野口 武人  
松山市保健所 生活衛生課 課長 仙波 昭典  
松山市保健所 生活衛生課 副主幹 木村 新  
松山食肉商業協同組合 1 名、食鳥処理関係者 2 名、松山市食品衛生協会 2 名  
料飲業生活衛生同業組合 1 名、食品販売店 1 名、 消費者団体 4 名

プログラム

◇話題提供 「甘くみていると危ない? 意外と知らない食中毒」  
「松山市における食中毒の傾向と対策」

■意見交換内容

【食肉のリスクについて】

○鶏の生食について

- ・飲食店では、刺身やたたきなど生に近い状態の鶏肉を求めている客層がいる。鶏のたたきを看板メニューにするお店もあり、消費者が求めている現状があり、以前に比べ生食が身近となった。
- ・鶏肉の生食にはカンピロバクター食中毒のリスクがあるということを飲食店営業者及び消費者が正しく理解してほしいが、カンピロバクターの認知度が低い。
- ・新鮮な鶏肉であれば、リスクは低いと思っている人が多い。カンピロバクターは酸素を多く含む環境では生存しにくい特徴があり、加工直後の新鮮な状態の方がカンピロバクターに汚染されている可能性が高い。
- ・鶏肉の生食が法で規制されていないことで鶏肉の生食のリスクの啓発が進んでいない。法で規制しない限り、指導や啓発に限界があると感じる。
- ・厚生労働省では鶏肉について生食用に加工する際の基準等は設けていない。生食が文化である一部の地方では、自治体独自で認定基準を設けているようだ。

・イギリスでは、鶏肉をシンクで洗わないように注意喚起している。洗浄による水の飛沫で二次汚染を起こすと考えられており、ヨーロッパでも家庭での食中毒予防に向けて対策を講じている。

#### ○牛肉、馬肉、豚肉の生食について

・牛肉や馬肉で生食用として流通しているものは、製造設備、製造方法や細菌検査など基準を満たしたものである。

・牛の肝臓は内部まで腸管出血性大腸菌に汚染されていることがあるので表面の加熱だけではなく中心まで十分な加熱が必要。

・豚肉の生食については、細菌汚染だけではなく、寄生虫や E 型肝炎の問題もある。

・SPF 豚というのは、無菌ではなく、ある種類の細菌に汚染されていないということ。生食可能な豚という意味ではない。

#### ○ジビエについて

・鹿、イノシシなどのジビエ肉について、学校給食に取り入れるなどニュースで見かけることも増え、以前より身近な存在になっている。衛生面での問題はないだろうか。

・ジビエは寄生虫や E 型肝炎ウイルスに汚染されている可能性があり、加熱不十分で食べると健康被害のリスクが高まる。「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（厚生労働省）」では、十分な加熱をして食べるよう注意喚起している。

・食品安全委員会のファクトシートでもジビエに関する情報を掲載しているので参考にしてほしい。

#### 【ノロウイルス食中毒予防について】

○アルカリ性、酸性などの電解水のノロウイルス食中毒予防効果について。

通常の水で洗浄するよりは効果的かもしれないが食中毒予防 3 原則の一部であり、一つの対策だけに頼らず他の対策も併せて講じるとより良い。

#### ○生食用の牡蠣のリスクについて

生食用牡蠣のリスクはゼロではない。生産業者は生産海域での細菌汚染度を調査し、出荷前にノロウイルス検査を行うなど衛生管理を行っているようだ。

#### 【ヒラメの生食について】

○クドアの検査方法も確立され、養殖魚の出荷前検査が可能となった。また、病原性のあるクドアを持つ稚魚は、ある一定の国由来のものであることが判明したため対策を講じている。今後は減少していくことを期待したい。

### 【牛乳及び乳製品について】

#### ○低温殺菌牛乳について

低温殺菌牛乳の殺菌は 63°C30 分という基準があり、それが守られている限り問題ない。日本で市販されている牛乳は殺菌方法が異なっても、基本的には殺菌されている。

#### ○海外及び日本の乳製品について

ヨーロッパでは未殺菌牛乳を使用したチーズなどの乳製品が流通しておりリステリア食中毒のリスクがある。特に妊婦の方に注意するよう情報発信している。日本の場合、牛乳は殺菌されているので乳製品に関して心配ない。

### 【衛生教育について】

・豚肉を十分加熱しなければ食中毒のリスクが高まるということは一般常識だったが、若年層で加熱不足で食べるケースが増えている。食品にあるリスクについて教育をしていくべきだと思う。

・食肉に限らず食品にリスクがあることを学校教育に限らず行うべき。

・どんな病原体でも、まず第一に「つけない」を徹底すること。そのための手洗いの実践が大切であると思う。このような衛生教育は若いうちに教えることが大切。

### 【動物用医薬品や農薬について】

・消費者の要望ということで無薬鶏を求められることがある。鶏の病気を予防するために通常であれば投薬が必要であり、決められた薬剤を決められた期間投薬された場合、出荷される時点で基本的にその薬剤は鶏に残らないので問題ない。感染症のリスクを抱えたまま出荷されるより良いと思うのだが。

・農薬や食品添加物は本当に安全かという意見がよく出る。化学物質や薬剤を使用するリスク、使用しないリスクがそれぞれ存在する。科学的に安全なラインを担保しながらその安全に気持ちの部分プラスした安心が得られるよう、様々なコミュニケーションに取り組んでいる。