

食品安全委員会委員と消費者団体との情報交換会（第5回）

1. 日 時 : 平成26年2月21日（金） 10:00～12:00
2. 場 所 : 食品安全委員会 委員長室
3. 出席者 : (敬称略)

(消費者団体)

主婦連合会 副会長	和田 正江
(一社)全国消費者団体連絡会 事務局長	河野 康子
全国地域婦人団体連絡協議会 事務局次長	長田 三紀
(財)消費科学センター 理事	犬伏 由利子
日本生活協同組合連合会 組合員活動部	山内 明子

(食品安全委員会委員)

熊谷委員長、佐藤委員、山添委員、三森委員、上安平委員、石井委員

(食品安全委員会事務局)

姫田事務局長、本郷次長、山本総務課長、磯部評価第一課長、
山本評価第二課長、植木情報・勧告広報課長、野口リスクコミュニ
ケーション官 他

4. 議 事

- (1) 開会挨拶
- (2) 食品安全委員会の活動状況
- (3) 話題提供「甘くみていると危ない?～意外と知らない食中毒～」
食品安全委員会 熊谷 進 委員長
- (4) 質疑応答、意見交換会
- (5) 閉会

5. 意見交換の主な発言 (○:消費者団体側発言 ●:委員及び事務局側発言)

- :今年の冬もノロウイルスで浜松などで非常に多くの人たちが苦しんだが、本人が症状のない状態で調理したりしてウイルスをまいてしまったと思う。昔は、カキなどが犯人だと思っていたが、今は必ずしもそうでない。ヒトからヒトへの感染がととも増えている印象である。このことへの対策はあるか。
- :ノロウイルスの場合は、「つけない」「ふやさない」「やっつける」の対策のうち、「ふやさない」は無効。「やっつける」ために最終的に加熱をした後に、「つけない」ために手で触れずに、きれいな容器に入れれば大丈夫である。また、つけないためには、洗剤を十分泡立てて入念に手洗いすることが大事。考えは非常に簡単だが、実際に大量調理する場合は結構難しい。
- :カキは、産地でいかにノロウイルスを減らすかの対策を講じ、それに従い生食用と加熱用を分けて販売するなどの対策をしている。手洗いの仕方につ

いては、私どものホームページを見ていただきたい。

- ：トイレで見えない細かい飛沫が漂っていると衣服等に付着する。調理施設では、そのような衣服を触ると手指が汚染される可能性がある。
- ：浜松の学校給食で、パンの検品をしたために付いてしまったということを知ると戦々恐々となる。しかし、今のところ他では出ていないということは、他は徹底した手洗いなどを行っているということか。
- ：今回は加熱後の食品を検査のため手で触ったことが問題。
- ：生食用のカキでも加熱しないで食中毒になったという知り合いが3，4人いる。
- ：産地でリスクを十分に下げて生食用としているが、それでも生食ではリスクがある。一般論として、どのような食品でも生食にはリスクがある一方、加熱用も適切に加熱すれば問題ない。
- ：黄色ブドウ球菌やボツリヌス菌は食品で毒素を作るのか。
- ：感染型の大腸菌は、食品で毒素を作る能力は小さい。仮に毒素が作られて、飲み込んでも胃酸で無害になる。毒素型食中毒の毒素、特に耐熱性のものは胃で分解されない。ボツリヌス毒素は消化管で酵素により少し分解されたものが毒性を持つ。
- ：胃腸障害でなく神経障害もあるとのことだが、神経障害とは何か。
- ：ボツリヌス毒素やフグ毒が代表的。主なターゲットが神経である。
- ：病院に行かなくても治ってしまうケースも相当あるか。また、そういう人の人数も考慮して、政府として対策を考えているか。
- ：そのような人の数は昔から相当あるだろう。(実数は把握できなくても)統計で傾向を把握して対策に結びつけている。なお、統計の取り方を新しくすると、前との比較ができなくなってしまうという問題がある。
- ：リスクが高いもの(症状が重くなるもの)やリスクの幅が広いもの(感染者が多数に上るもの)を重点的に管理するのが効果的であり、一貫した統計の取り方でリスクの高いものを把握するのはいいこと。
- ：ノロウイルスの食中毒の発生状況が大きく変動している。様々な対策を徹底しているのに、これだけ出ているということは侮ることはできない。

- ：1996年頃に大量調理施設に対するマニュアルを充実させるなどの努力が功を奏して大型の0157食中毒が大幅に減った。一方で、ノロウイルスはなかなか減らすことができない。かなりしぶとくとも考えるべき。
- ：他の成功事例だが、サルモネラに関しては、生産農場で減らす努力をした上で、鶏卵をパックする際に次亜塩素酸ソーダで洗浄・消毒しているのが、食中毒はぐっと少なくなっている。
- ：夏場だとカレーでウエルシュ菌の食中毒がある。なるべく早く冷まして冷蔵庫に入れておけばよいが、その過程が長くかかるので、つい放置して菌が発生してしまう。再加熱してもダメ。
- ：再加熱時は温め方が弱く、菌が死滅しないことが多いので注意が必要。
- ：火にかけると焦げるので電子レンジで加熱してしまうが、全体が加熱されないので殺菌になっていない。鍋の方がよい。
- ：ヒジキにはヒ素が多く含まれているので食べないようになどと海外では言われているが、こちらで評価したものを国際的にやりとりしたことがあるか。
- ：EFSA訪問時にヒ素の評価について話してきた。ヨーロッパの先進国ではあまりデータがないのと、また、ヒ素の摂取量が高くない。比較的、日本人の摂取量は高めだが、目に見えるような影響は出ていない。まだ分かっていない部分も多いが、これまでの知見をしっかりと評価して世の中に出そうということで評価書を出した。国際的にもヒ素自身がよく分からないので怖いものと考えているようだが、日本からしっかり情報発信していきたい。
- ：今回の評価で問題としているのは無機ヒ素である。日本人はヒジキなどからの摂取が多い。ただ、調理工程中に無機ヒ素はヒジキから抜けていく。日本では実際にヒ素の暴露は高いが、それによる健康障害のようなものはない。海外の疫学調査で健康被害があるのは井戸水からの暴露が多い。また、影響が出ているのは、海外の栄養状態に問題がある国が多い。様々な交絡要因もあると思われる。そういう意味では、日本の現状を見た上で、無理矢理TDIを決めなくてもよいと考えた。
- ：イギリスの情報などもあり、知っている人は知っているので、今回のことを元に情報提供や意見交換していただけたらと思う。
- ：「食品を科学する ― リスクアナリシス講座」について、私は熊谷委員長の名前の修了証をいただいた。非常に勉強になった。次年度もこれらが計画されていて、会場に来られない方にも様々な形で提供してもらえるとのことで、是非今後ともお願いしたい。一番良かったのは、専門家の先生方の分かりや

すい解説付きであるという点である。

- ：今はネット配信だけだが、皆さん方が学習会とかで使用できるようにDVD化する予定。画像は順次アップしていく。
- ：今回このような形で限られた方に何度も繰り返し講演されたが、厚生労働省、農林水産省、消費者庁に、良かった点を伝えたり、やり方の工夫を共有したりしてほしい。食品安全委員会も10年経ったが、今までを振り返って、今後強化していこうとしていることがあるか。
- ：10年を1つの節目として、基本に立ち返ってリスコミの目的について外部の方を交えて勉強会という形で一から検討を進めていきたい。
- ：我々も、現場では大変悩んでやっている。ケースとして、経験や悩みをお話ししたりできると思う。
- ：抗生剤と耐性菌について、先日、農林水産省で10年ぶりにリスコミがあった。基本部分の説明が短く消化不良だった。
- ：耐性菌とは何か、抗生剤を動物に飲ませなかったらどうなるのかといった説明が全部割愛されていたため、一部の方からの「危ないなら使うべきでない」という話で終わってしまった。
- ：耐性遺伝子を持っている菌が環境中に元々ある程度いて、ある薬剤を使用するとそれに耐性のある菌が生き残り選択的に増える。ご指摘のとおり、薬は限定的に使おうというのがリスコミの結論だった。
- ：かつては、演者が多過ぎたり、一人の方ばかりが発言したりするということを守る努力をしてきたのだが、最近のリスクコミュニケーションにおいては忘れられているのが問題点。
- ：リスクコミュニケーションについては、だんだんとマンネリ化していると感じる。10年間で分かったことがあると思うので、いろいろ考えてほしい。

食品安全委員会が出来て、初めて、リスク評価機関（食品安全委員会）とリスク管理機関（厚生労働省及び農林水産省）の横串が通ってきた。お互いに連携して説明すればリスコミも分かりやすくなると思う。
- ：食品安全委員会は中立を主張するあまり、リスク管理機関との距離ができていた。消費者、業界、生産者も含め、農林水産省消費安全局、厚生労働省食品安全部、食品安全委員会の三者が極力一緒にやっていきたい。

- ：今、様々な食品の保存技術が開発されており、経済的には負担となるが安全が高まっているのに、特に若い人が安い物にしか手が出ないというのは悲しい社会のような気がしてしまう。流通から調理に至るまでの具体的な注意点の話があってもいいかと思う。
- ：食中毒については、ここに示した資料がかなり役立つと思うが、流通段階の実態が把握できないと確定的なことは言えない。基本的なことを頭に入れて、後は応用してもらおうとよい。
- ：一般論として、高いものが安全ということではなく、生産時に基準に従って農薬や動物用医薬品を適正使用し、大手フードチェーンを通じて流通し、スーパーの店頭で買える、普通の値段のものが安全ではないかと思う。むしろ、有機や産直など別の作り方や別の流通をしていると、本当にリスクが低いのか疑わしい部分がある。
- ：鶏卵は同じメーカーなのにスーパーで温度管理など置き方が違う。流通での保存は全く分からない。製造者の名前などを信用するしかない。
- ：鶏卵は、西日に当たるところに置いているところもあれば、流通まできちんとしているところもある。流通については本当に考えていけないことが沢山ある。
- ：ただし、生産段階でも流通段階でも全体的に改善され、それがサルモネラ減少につながっている。
- ：アナリシス講座の最後に、石井先生が「食品のリスクマネジメント@キッチン」で話されたが、どこでも危害要因はあるわけだから、そのあたりは自分で勉強して、身近なところはしっかりやろうと思った。

(以 上)