

食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション  
千葉会場パネルディスカッション発言要旨

日時：平成22年1月21日(木) 14:00～16:30  
会場：千葉市民会館小ホール

【パネルディスカッション】

《登壇者》 (敬称略)

(コーディネーター)	千葉県食品等安全・安心協議会 副会長	北村忠夫
(基調講演講師)	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第一室長	五十君静信
(パネリスト)	千葉県食品等安全・安心協議会公募委員	坂本充子
	椎名牧場・農産物直売所あんしん村代表	椎名勝之
	養鶏場経営	藤掛勇一
	株式会社千葉県食肉公社 業務部長	鶴澤国夫
	株式会社ときめきファーム 千葉事業所長	東 一孝
	とんかつ とんかね店主	石山金雄
	株式会社パル・ミート 常務取締役	大泉幸雄

○坂本 カンピロバクターに関しては、少ししか意識していませんでした。今日の基調講演を聞いて、カンピロバクターに関しては、新鮮な食肉ほどリスクがあるなんて皮肉な話だなと感じました。

私は消費者なので、やはり予防策に興味があります。サラダなどを先に作るというのは、他の食中毒菌にも有効なので大切だと思いました。

さきほど紹介された親子丼の事例は、調理実習で、慣れない学生さんが付け合せのサラダなどを二次汚染させてしまって食中毒が起こるというケースでしたが、調理に慣れた主婦でもやってしまいがちなことだと感じました。

食肉の加熱に関して、75℃1分以上というような目安が示されていますが、実際の調理で1分という時間は長いので、加熱しすぎることで肉が堅くなるとか食感や味などの兼ね合いがでてくるのではと思いました。

私も、昔は、『鳥わさ』をよく食べていましたが、最近は食べません。しかし、カンピロバクター食中毒が多いということは、原因の一つとして、食文化の変化も考えられるのかなと思いました。

○椎名 私は、調理に関して意識したことはありませんが、牛を700頭ぐらい飼っているので、農場の牛がストレス無く健康に育つようにと考えて仕事をしています。

私の農場から出荷された牛が食肉センターで衛生的に処理されているので、その次の段階の方々にもがんばっていただきたいと思います。

私たちが一生懸命に育てた牛が消費者の皆さんのところまで、衛生的に届くことを願ってやみません。

○藤掛 私は、40年間、ブロイラーを飼っている生産者なのですが、生産者として、鶏を健康に育てることしか頭にありませんでした。

今日、カンピロバクターが鳥肉に多いという話を聞いて驚きました。10数年前、私の農場でも、鶏を検査したら半分ぐらいの鶏にカンピロバクターがいました。しかし、カンピロバクターは、鶏の生育にあまり影響をあたえないので、他の病気の対策を懸命にやって、カンピロバクターの対策はあまりしてきませんでしたので、私の農場では、家畜保健衛生所の方々に協力いただいて、4年前にやっとカンピロバクターがいなくなっただけです。

鶏の生育にあまり影響がなくても、消費者の方に対して影響があることなので、あらためてカンピロバクター対策をしていきたいと思いました。

○大泉            私の会社は、食肉を扱っているのですが、今日は販売者の立場で参加させていただきました。

今日の話聞いて、カンピロバクターのリスクを再認識しまして、消費者の方々に、『こういうリスクがありますよ』ときちんとお伝えしていく必要があると感じました。

私の会社では、カタログ販売をしていますので、この紙面を使って、食中毒のリスクや対策といった情報を伝えていきたいと思っています。そういう情報まできちんとお知らせすることで消費者の方の信頼を得て、生産者の方々の良い形の繋ぎをするのが販売者の役割であると心がけていきたいと思っています。

○石山            私は、とんかつ屋ですが、チキンカツや湯通しした鳥肉もお出ししているのですが、直接お客様の口に入るものを扱う人間として、あらためて食中毒に気をつけていかなければいけないと感じました。

知り合いに『レバーは生がうまいんだよ』と言われることがありますが、私の経験から、『生では食べない方が良い』と伝えています。

○坂本            藤掛さんから、カンピロバクターをゼロにしたというお話がありましたが、一般的には、食鳥処理場で交差汚染するといわれているようです。そちらの対策はどうなっていますか？

○東              農場の検査はしていませんが、処理場内で各部署の人の行き来がないようにして交差汚染を防止しています。

○五十君          先ほど、調理実習を例に、二次汚染の話をしてしまいましたが、鶏にカンピロバクターを持っているものとそうでないものが混在していると、食鳥処理場でも交差汚染が起きます。

そのため、市販の鶏肉に8割を超えて見つかるわけです。

もし仮にコストを考えずに、カンピロバクターを持っているものとそうでないものを分けて、処理することができれば、汚染率も下がるというデータがあり、このあたりが重要なポイントになると思います。

○北村            汚染の有無がわからないものをお客さんに提供しなければならない立場として、大泉さん、石山さん、いかがですか？

○石山            やはり、加熱について十分注意したいと思っています。

- 大泉 今日、あらためて『こんなにも汚染が多いのか』と衝撃を受けました。何か対策をしているのかと言われれば、正直、カンピロバクター単独では対策をしておらず、食中毒全般としての対策しか取っていなかったと思いました。
- 鶴澤 カンピロバクターがこんなに多いということを再認識しました。  
対策としては、やはり、食肉センターに搬入される動物が清潔である必要があるので生産者の方々にお願いしています。また、現実として、汚染ゼロは無理ですが少しでも汚染を減らすように従業員教育を含めて対策をしていきます。
- 椎名 平成8年に、全国でO157が問題になった頃、O157は、健康な牛の腸の中に、一定の割合で生きているという話でした。私どもにできることは、牛にストレスをかけないでゆったり飼うということ。他には、農場を今以上に清潔にすることだと思います。  
また、食に関して『3つが遠ざかる』という話があります。作った人・場所・時間が遠ざかって、消費者の皆さんが、食べる時には、工業製品のように完璧なものだと思いついで安心してしまっている部分があるというような話です。不安を煽るようなつもりは無いのですが、消費者の方々にもよく火を通して食べるというような対策をして欲しいと思います。
- 藤掛 家畜保健衛生所がやってくれる検査の頻度を上げて欲しいと思いました。我々、生産者のところでゼロにすれば、カンピロバクターの食中毒は、無くなるのではないかと思います。
- 会場(男性) パネラーの方々からも『多いことに驚いた』という意見が上がっていましたが、県としてどのぐらいPRしているのでしょうか？
- 行政(衛生指導課) 618万人の県民の方々全員に啓発するのは、なかなか難しいのですが、今日お配りしましたものの中に、出前講座というものの案内がありますように、こちらからお伺いして食品衛生に関することとお話させていただいております。チーバくん食の安全・安心情報メールを配信して各種の情報をお知らせしております。また、催し物等にも出向きまして啓発に努めているところですが、私としては、個別にでもお伺いして啓発していきたいという思いです。
- 会場(男性) 平成15年のアンケート調査の結果を見ても、私の女房や従業員に尋ねても、こういった取組みがあれば良いと思っているので、よろしくをお願いします。
- 北村 啓発しているが、なかなか伝わらないというのは、反省もしなければいけない部分で、こういった機会を増やしていこうと考えています。
- 会場(男性) 家畜保健衛生所に勤めている者ですが、農場レベルで食中毒菌をゼロにするという事は考えていなかったのですが、藤掛さんの言葉を聞いて、すばらしいなと思直しました。

それで、椎名さんが仰ったように家畜には、食中毒菌がある程度は、いるものなので消費者の方々にも対策を取っていただくことが前提にあると思います。

カンピロバクターを無くすために、ゼロを目指す圧力が強まりすぎて、動物の健康を損なってしまっただけでは意味がないので、消費者の皆さんにも、一定の理解をお願いしたいと思います。

○会場(男性) 普段、学校の授業で食中毒という話が出ますが、直面したわけではないので、どこか他人事になっていました。今日、色々な話を聞いて、少し身近に感じました。

○北村 若い方だと、修学旅行などで焼き肉をすると、競争のような状態で生焼けの肉も食べてしまって食中毒を起こすようなケースがありますが、そういったことについてどう思いますか？

○会場(男性) 僕たちは、そんなには競争しませんので。

○行政(衛生指導課) 今日、配布させていただいた資料の中に、家族を食中毒から守る15の法則というものがあります。今日お話いただいた話を踏まえて、この説明をさせていただきます。

今回、皆さんに覚えていただきやすいように、あえて『キャンペー』という愛称を使わせていただきましたが、これは、カンピロバクターのことでした。

パンフレットにのっていたクイズ『子どもが食べない方が良いもの』の答えは、レバ刺しです。特に小さいお子さんやお年をめした方は、体力があまり無いということで、重篤な症状になる場合がありますので、十分に注意していただきたいと思います。

『鳥わさ』はおとなの食べ物？という表面だけでなく中にも菌が入ってしまっているケースもありますので、やはり、お子さんやお年をめした方は特に気をつけていただきたいと思います。食肉の一般常識ということですが、基本的に、細菌がついていると思ってください。中には食中毒菌がいるということもありますので、基本的には加熱して食べていただくというのが一般的な常識ですよということです。

最後に、この食中毒はどうすれば防げる？ということですが、生の肉を食べないでください。十分に加熱してください。二次汚染に気をつけてください。この3つの考え方を守っていただければ、かなりの食中毒が防げます。

今年度、千葉県内で昨日までに30件の食中毒が発生しており、カンピロバクターは10件あり、千葉県が管轄する地域で発生した食中毒は7件で、原因施設が判明した6件のメニューの中には、ユッケ、レバ刺し、鳥刺し、結着されたサイコロステーキなどが含まれています。

五十君先生の話をお借りすると、生でだせるほど新鮮なものを出すからかえってカンピロバクターの食中毒がおきるのではないかと痛感しました。

#### 【講評】

○五十君 最後にまとめさせていただきますと、まず、情報を知ること・正しく認識することが大切です。食品には文化という部分があって、魚介類では生食文化を守ってき

ましたが、現状では、食肉は生食文化に合わせるできない食品です。

生食の常識は通用せず、食肉は新鮮なほど、むしろ危ないという認識が必要です。

また、カンピロバクターを農場でゼロにする努力をするというのは難しいが、すばらしいことで、それができれば価値のある商品として高く売り出しても良いかと思えます。

鶏肉や内臓肉からカンピロバクターを除くことは非常に難しく、農場、食鳥処理場、販売店、飲食店の努力が必要です。

消費者も努力が必要で、『あんな肉を売っている方が悪い』ということではなくて、基本的に生食は困難であることを理解してください。

消費者もカンピロバクターにかからないために、この千葉県のパンフレットの15の法則の特に13、14、15を守っていただければ、千葉県内で、カンピロバクター食中毒が減ることが期待できます。これが全国に波及すると私が失職してしまう可能性もありますが、それはかまいません。正確な情報を持って帰っていただいて頭に焼き付けていただきたいと思います。