

食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション

松戸会場パネルディスカッション発言要旨

日時：平成22年2月4日(木)14:00～16:30

会場：松戸市勤労会館ホール

【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)	財団法人東京顕微鏡院 理事	伊藤武
(パネリスト)	千葉県食品等安全・安心協議会公募委員	松本秀夫
	養鶏場経営	藤掛勇一
	株式会社千葉県食肉公社 業務部長	鵜澤国夫
	株式会社ときめきファーム 千葉事業所長	東 一孝
	昇寿し	小久保昇
	万星食品株式会社	広瀬幸生

○松本

処理場の方もきれいな工場で、しっかりやられていて安心できると思いました。

私自身、リスクコミュニケーションの捉え方として、製造・加工・流通業者の方々からは、消費者に知ってもらいたいことを、我々としては、知りたいと思っていることや不審に思っていることをどんだんぶつけ合って、食品の安全安心をスパイラルアップして、より良くしていこうものだと思っています。

どちらかという、うちの女房は、ゼロリスクでなきゃダメだと決め付けてしまうことがあるが、私自身が製造者なので、リスクはこんなにリスクが小さくて、コストがこれだけ下がるなら使ってみてはどうかと思うことがある。こういった事について、リスクコミュニケーションをすることによってお互いに良い方向に向かうことができると思いました。

今回は、消費者は何をすれば良いのかということで、この”家族を食中毒から守る15の法則”について女房に質問してみたところ、全てクリアしてました。

また、先生のお話の中で、カンピロバクター食中毒は、子供に多く、飲食店で多く発生しているとのことでしたが、子供はあまり生肉を食べないと思うのですが。

○藤掛

私は旭市でブロイラーの生産をして40年になりますが、昔は、カンピロバクターを知りませんでした。農場の鶏を検査したところ陽性だったので、色々対策をして4年前にようやく陰性になりました。

自分としては、しっかり対策をすれば陰性もありうると実感したところですよ。

○広瀬

私は、肉を扱っています。講義のような専門的な話はそれほど知りませんが、先生のお話にもあったように、基本的な事項を守っていれば大きな事故も無いと思います。

私は、お子さんの口に入る学校給食の食材を供給しているので、取扱いには、かなり気を使っているのですが、細かな質問などがあれば、答えさせていただきます。

- 小久保 飲食店の代表として来ました。私は寿司屋なので、生ものは扱いますが、肉はあまり扱いません。最近では、寿司屋で牛肉の生や炙りを出すとお客さんが喜ぶようです。
- 昔は、地鶏のささ身を軽く湯にくぐらせた物を食べたこともあります。
- カンピロバクターのことは知っていたけれど、命は惜しいが旨い物は食べたいという感覚で食べてしまっていたのですが、先生の講義を聞いて、今後、気をつけようと思いました。
- 行政 (衛生指導課) 今年度の話をしていただくと、昨日まで、県内の食中毒31件中、10件がカンピロバクターによるもので、千葉県の管轄では7件中6件が、焼肉屋さん・焼き鳥屋さん・お好み焼き屋さんといった飲食店で発生し、そのメニューには、ユッケ・レバ刺し・鳥刺し・サイコロステーキなどが含まれていました。
- 先生の話にもあったように、カンピロバクターは、肉が新しいほどリスクが高いため、お店では「お客さん。今日、入ったばかりだから大丈夫ですよ。」「新しいから大丈夫ですよ。」という風に提供したり、大人が食べる時に、子供にも食べさせたりすることがあるのではないかと考えています。
- 伊藤 子供が多いということはほんとであります。なぜ、子供に感染したのかということが、学問的によくわかっていない部分も多いです。でも、多くは家庭の食事が原因と考えられます。
- 感染経路が特定できれば、次の対策もでてくるという現状です。
- また、子供の場合は、犬や猫といったペットを触った時に、よく手を洗わないことで手からの感染もあります。
- 北村 卵はカンピロバクター陰性だが、雛では陽性ということについて藤掛さんは、どのような対策をされていますか？
- 藤掛 一般的に、生まれたばかりの雛を買って、50日程度で出荷するサイクルを、年に4回転させ、その都度、掃除・消毒をしています。
- カンピロバクターが陽性でも、鶏の成育にはあまり影響しないが、肉としてみなさんに食べてもらうために、この消毒を徹底していかなければと思っています。
- しかし、完全な消毒をしても、陽性になってしまうことがあるので、そのあたりの対策を先生にお願いしたいと思います。
- 伊藤 きれいに掃除・消毒してもカンピロバクターが検出されることがあります。スズメやカラス、またハエが持ち込んでくるということが考えられるので、環境対策も併せてやっていた必要があります。
- 北村 先ほど、先生のお話の中に”二次汚染”というものがありましたが、これについて東さんいかがですか？
- 東 私どもの処理場では、人の交差をなくすこと、器具機材を塩素・アルコールまたは熱湯消毒するようにしています。

- 鶴澤 こちらは、牛と豚を分離して処理しています。また、きれいな生体を搬入してもらうようにしています。
- また、従業員には、1頭処理するごとに手洗い・器具の熱湯消毒といった対策を徹底し、生菌の低減を図っていますが、無菌という状態で出荷することはできません。
- しかし、我々のところを最初に通過するわけですから、消費者の皆さんに届くまで、できるだけ菌数を抑えることを心掛けており、食肉衛生検査所の検査や自主検査で数値的なものも確認しながら作業をしています。
- 広瀬 私が気をつけていることは、器具等を洗浄してアルコール消毒して使うこと・鳥、豚、牛で別々の器具を使うことです。
- 温度管理ということで、冷凍やチルドを区別すること、いかにドリップを出さない温度管理をするかということに心をかけています。
- また、時間指定ということもあるので、一番良い状態で納品できるように配送ルートを考えています。
- 小久保 私たちは、毎年、食品衛生協会の衛生講習会を受けており、従業員の手洗いに一番気をつけています。
- 調理については、器具を肉・野菜で分けて、まな板は各3枚ずつ用意しています。
- 寿司屋は檜のまな板を好むので、昔は、木製のまな板でしたが、乾燥の速さを考えてプラスチック製にして、木製のものは取り払っています。
- 会場(駐) 国産と外国産の鳥肉はどのくらいの割合ですか。
- 外国産については、カンピロバクターはどのような状態ですか。
- なぜ、カンピロバクターが付いたものが生食用として流通しているのですか。
- 東 国産ブロイラーは、年間約6億羽生産されております。
- 外国産として、冷凍生肉の輸入はブラジル産のものが圧倒的に多く、ほとんどと言っていい。
- 鳥インフルエンザ汚染国からは、生肉の輸入はなく、加熱した加工品という形で輸入されるものもあります。
- 生食については、業界では”必ず加熱して食べてください。”と明記しており、ごく一部を除いて生食用はありません。
- 伊藤 カンピロバクターは、日本だけの問題ではなく、どの国でも共通の問題で、これという対策がないのが現状です。
- 日本に入ってくる鳥肉は凍結されており、この凍結されている期間に、カンピロバクターが減ってくるので、新鮮な鶏肉と比べるとカンピロバクターの汚染は低くなっています。
- 行政(衛生指導課) 伊藤先生のお話にもあったように、昨年度、国の統計では、生食用として出荷されたものは馬のみで、牛は無かったと聞いています。

- 会場(姓) まな板をどう洗ったら良いか知りたいのですが。
- 小久保 まず、野菜用と肉用で分けること、台所用漂白剤で洗うこと、よく乾かすことが大切です。
- 伊藤 調理作業の順番で、野菜料理を先にして肉を最後にするという方法もあります。
- 広瀬 カンピロバクターは食中毒の原因第一位ということだが、飲食店は知識があるプロがやっていて、食中毒が発生している。発生状況を見ても人数が減っても件数が減らない状況です。このことについては？
- 伊藤 平成8年頃から、二次汚染対策が徹底されているが、狭い厨房で、二次汚染をおこすケースがあるので、できれば扱う場所を変えるのが良いでしょう。
それから、飲食店で多いのは、意外ですが生食です。
煮る・焼くという加熱をすることでカンピロバクターは死ぬので、二次汚染を防げば、残る問題は生食です。
魚を生で食べる習慣が、日本の食文化ですが、最も危険な肉を生で食べることに抵抗がないのでしょうか。
- 会場(姓) 大学で食品衛生を教えているので
BSEの全頭検査を全自治体で継続している理由とリスクコミュニケーションを含めて食品の安全安心について、安全はわかるが、その結果、安心ということを消費者に強調して言えるかの2点について教えていただきたいのですが。
- 北村 BSEの全頭検査については、食品安全委員会の”20ヶ月齢以下については検査をしなくてもリスクは少ない”という答申をうけた厚生労働省が検査対象月齢を引き上げた際に、千葉県は、BSEに関するリスクコミュニケーションを開催しました。
その中で、消費者からは、検査したものしないものがはっきりわからない、業界からは、検査していないものが市場で差別される可能性があるといった意見が出され、千葉県は、発生県ということもあってそれらの不安が解消されるまで全頭検査を継続することになった経緯があります。
また、リスクコミュニケーションについては、私は、安心と安全を並列して扱うのではなくて、わかっている事・わからない事を明確にすることで、カンピロバクターで言えば、今わかっている中で、こういう事ができません。できる事は何なのかということをもみんなで認識した上で、カンピロバクターに立ち向かうには何ができるかをみんなで考えましょうというのが基本だと思っています。
- 伊藤 今日、生産から飲食店までの現場の方々のお話を伺い、それぞれのところで衛生管理を進め協力していくことが、大事だと思います。