

食中毒予防に関する意見交換会
～食中毒予防のポイントを学ぼう～

議事録

平成27年7月14日（火）

岡山会場（サン・ピーチOKAYAMA ピーチホール）

主催 消費者庁 厚生労働省

共催 岡山県、岡山市、倉敷市、公益社団法人日本食品衛生協会

○司会者（消費者庁・金田）

皆様、お待たせいたしました。本日は、「食中毒予防に関する意見交換会～食中毒予防のポイントを学ぼう～」にご来場いただきまして、誠にありがとうございます。本日、司会を務めます消費者庁消費者安全課の金田でございます。よろしくお願いいたします。

消費者庁では、食品安全基本法に基づき、さまざまなテーマ、スタイルで正確な情報発信を踏まえたリスクコミュニケーションに取り組んでいます。今日は、これからの季節、特に注意が求められます食中毒をテーマに、厚生労働省、そして岡山県内の自治体の皆様と連携し、意見交換会を開催することといたします。

食中毒は現在、全国で毎年2万人ほどの患者が発生し、また平成23年、平成24年には死者の数も2桁に上るなど、食品安全を脅かすものとして引き続き重要なテーマでございます。また、最近では豚肉の生食についての新しい規制も始まりました。本日は、これに関しても担当から説明いたします。

本日のプログラムにつきましてご案内いたします。お手元の次第をご覧ください。前半は基調講演でございます。初めに、厚生労働省の2名の担当者から、それぞれ説明を行います。続いて、岡山県保健福祉部生活衛生課の担当者からも情報提供をいたします。10分間の休憩の後、公益社団法人日本食品衛生協会の担当者から、実演を兼ねた情報提供をいたします。その後、場面転換の時間を頂戴した後、質疑応答、意見交換を行います。閉会は概ね16時30分を予定しております。

本日の会は、消費者の皆様を対象としたプログラムとさせていただいています。同時に、事業者の皆様にもご参加いただいています。今日ご参加の皆様が改めて食中毒予防の基礎を学び、日々の業務に生かしていただければと考えております。

この会を開催するに際しまして、皆様から事前にいただきました質問があります。これにつきましては、できる限り本日の報告者、講演者が説明の中で触れるように努めますが、時間の都合上、全ての質問にお答えすることが難しい場合がありますので、あらかじめご了承ください。

本日の会は、広く情報提供させていただくことを目的としております。説明内容と質疑応答の様子を議事録に取りまとめまして、後日関係省庁のホームページに公表を予定しております。皆様からのご質問の中で、議事録にご所属、お名前が明示されることに不都合のある方は、発言時にその旨ご発言、お申し出ください。

では、資料の確認をいたします。

資料は1から4までとなっております。配布されている中で不足しているという方、お近くの係の者にお申し出ください。お手を挙げていただければと思います。1から4まで入っているでしょうか。

よろしいでしょうか。

また、資料をもう一部欲しいという方、おられましたら、休憩時間に廊下にある受付の机のところをご確認ください。限りがありますが、予備がある限りお持ちいただけますので、ご案内申し上げます。

それでは、基調講演に入ります。

「食中毒予防の世界での取組み～世界保健デーのテーマは食品安全です～」と題しまして、厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課国際食品室国際調整専門官の小島三奈からご報告申し上げます。

では、よろしく申し上げます。

○小島氏（厚労省）

皆様、初めまして。厚生労働省食品安全部企画情報課国際食品室の小島と申します。本日は、食中毒予防に関するリスクコミュニケーションということで、私は、今年の4月まで3年間、世界保健機関、WHOで食品安全に関する業務を行っていたのですが、今年、その世界保健機関が行っているイベントのテーマが食品安全だったため、その内容を紹介させていただきたいと思います。

（配布資料 スライド2）

世界保健機関が行ったイベントというのが、世界保健デーでございます、これは毎年4月7日の世界保健機関の設立日に、人の健康を守るために世界で取り組むべき課題を取り上げ、関心を高めたり対策の重要性を知らせたりするために行われているイベントです。毎年テーマが変わるのですが、今年のテーマは「食品安全」ということで、世界各地でさまざまな行事が行われました。

こちらが今年の世界保健デーのテーマである食品安全に関するポスターで、スープと、その中にパンが浮いており、それがサメのひれの形をしています。食品は安全でないことがあるので、それを防ぐ対策が必要ですよということを訴えるために、こういうポスターにしております。

（配布資料 スライド3）

ここで、世界の食中毒に関する状況について簡単にご紹介させていただきます。

WHOの報告では、世界で、汚染された食品や飲料水を原因として毎年200万人の命が失われていると試算されております。また、200以上の疾病が有害な細菌、寄生虫、ウイルス、化学物質を含む、安全でない食品によって引き起こされていると考えられております。これは、おなかが痛くなるなどの急性の症状だけでなく、慢性的な疾病というのも含んでおります。

(配布資料 スライド4)

そして、WHOには食品由来疾患被害実態疫学リファレンスグループ (FERG) という専門家のグループがございまして、こちらがそのグループによる2010年の試算としてWHOのホームページに掲載されている情報です。

その中では、22の食品由来の腸管の疾患に582万人がかかり、35万1,000人が死亡したと見積もられております。

また、多くの死亡にかかわる病原体は、サルモネラが5万2,000人、腸管病原性大腸菌が3万7,000人、及びノロウイルスが3万5,000人でありました。

また、食品由来腸疾患の被害が最も大きかったのはアフリカ地域で、南東アジアがそれに続いていました。

最後に、汚染された食品で腸の疾患になった人の40%以上が5歳未満の子供だったという試算が出ております。

これは世界保健デーに合わせて公表されまして、FERGの最終報告書は今年の10月に公表される予定となっております。

(配布資料 スライド5)

では、食品を取り巻く世界の状況がここ10年ぐらいでどのように変化したかというお話ですけれども、食品の製造や流通が世界中で行われるようになりました。先進国だけでなく、発展途上国も含めてです。そのような状況の中、流通形態などが非常に複雑化しており、1つの原材料の問題が、国境を越えて多数の食品に波及する可能性が高まってきている状況です。また、食習慣の変化で、これまである地域では食されていなかった食品がその地域で流通し、食されることによって、何らかの影響が出るといったことが起きる可能性がでてきています。そして、食品関係の科学技術の発展で新しい技術が食品製造などにもたらされることで、新しい問題が発生する可能性もあります。それから、気候変動によって、カビ毒などの発生地域が、今よりも広がったり、北のほうに移動したりすることに

より変わる可能性がある」と、世界的にも見られております。

(配布資料 スライド6)

こういった食品を取り巻く世界の状況を踏まえまして、国際機関ではどのように食品安全に対する取り組みを行っているかということをご紹介させていただきます。

まず、コーデックス委員会という、人の健康の保護と公正な貿易の確保のために、国際的な食品の基準をつくる政府間組織がございます。これはWHOと国連食糧機関、FAOという2つの国際機関が合同で設置しておりまして、日本もそのメンバーカントリーとして参加をしております。

次に、WHOでは食品のリスクに関する科学的知見の提供を行ったり、食品に関する情報共有システムを構築したり、食中毒サーベイランスに関する技術支援などを行っております。

このような取り組みには、各国の食品安全システム、食品安全を守る政府組織に対する技術支援ですとか、法律や規制などを導入する際の助けなどがあり、こういった加盟国への支援というのが、国際機関の役割なのですが、その一方で、現場レベルでは食品製造者や飲食店、家庭で食品の衛生的な取り扱いが行われるということが、食中毒予防の基本であり、消費者の方の食品衛生に対する意識の向上というのは、世界レベルでも必要なことだと認識されております。

(配布資料 スライド7)

そのような中でWHOは、消費者の方へのアドバイスである、食品安全のための5つの鍵をつくって、世界中に配布しています。この5つの鍵というのは、食中毒を防ぐために気をつけることを5つのポイントにまとめたものでして、ここにありますように、ポスターにその5つの鍵の絵を描いて、イラストでどんなポイントを押さえるべきかというのを図示しています。1番目は、手や器具を清潔に保つ。2番目は、生の食品と加熱済み食品とを分ける。3番目は、よく加熱する。4番目は、食品を安全な温度に保つ。5番目は、安全な水と原材料を使うという内容になっております。

これは日本語訳も作成されておりまして、国立医薬品食品衛生研究所のホームページに掲載されております。

(配布資料 スライド8)

この5つの鍵については、ずっと前からWHOで作成して、各国に配布しているのですが、今年の世界保健デーに合わせてアニメーション化し、公表しております。そのアニ

メーションを今回ご紹介させていただきたいと思います。

英語版ですので、簡単に説明を入れたいと思います。

食品にはミステリアスで小さくて活発な生き物が潜んでいます。

それらを微生物と言います。

微生物には幾つかの種類があります。

チーズやヨーグルトなどの製造に使われるよい菌もありますし、食べ物を腐らすような微生物もあります。

でも、これらの多くの微生物は有害ではありません。

注意すべきは、見た目やにおいを変えなくて危険を及ぼす微生物で、それらを病原微生物と言います。

これら病原微生物は、腹痛、嘔吐、下痢、発熱、そして時に死をもたらします。

見た目やにおいを変えることなく危険な微生物、これらは食品中で最適な温度、時間、水分が与えられると、急速にその数を増やします。

しかしながら、病原微生物がどんなに恐れられるものでも、予防は可能であり、弱いものなのです。

それらは、シンプルな5つの方法でセーブすることができます。

あなたと家族を守るための、家庭でできる簡単なルール、食品安全のための5つの鍵です。

まず、汚染を防ぐために、手や器具を清潔に保つ。

交差汚染を防ぐために、生の食品と加熱済みの食品を分ける。

微生物を殺すために十分加熱する。

細菌が増えるのを防ぐために、食品を60度より高温か5度より低温に保つ。

汚染を防ぐために、清潔な水と原材料を使う。

食品製造者が食品の安全確保に一義的な責任を有していますが、あなたも家庭でこれら5つの鍵を実践することで、あなた自身と家族を食中毒から守ることができます。

これらを使ってください。あなたも食中毒を防ぐ役割があります。

ありがとうございます。

今紹介しました、5つの鍵のアニメーションも世界保健デーのイベントに関連して、いろんところで放映したり、各国で使ってもらったりしておりますが、実際に4月7日のイベントはどんなものであったかというのもご紹介させていただきます。

(配布資料 スライド9)

メインイベントはフランス、パリ郊外のランジス市場という、築地市場のような非常に大きな市場において開かれ、マーガレット・チャンWHO事務局長、フランス保健大臣などが参加して、オープニングセレモニー、市場内の視察などを実施いたしました。また、スイス、ジュネーブのWHO本部でも、パネル展示やケーキカットセレモニーなどを開催いたしました。そのほか、各地域・国レベルでも、さまざまな活動、例えばパンフレットの作成・配布などが実施されました。

こちらが、ジュネーブのWHO本部で行われましたイベントの写真です。

(配布資料 スライド10)

左上の写真はケーキカットを行っているところになります。先ほどのスープにサメのひれの形をしたパンが浮いているというポスターを写したケーキを用意しまして、ケーキカットを行いました。

また、こういった牛のディスプレイとパネルでの説明がありまして、牛乳が最後にチーズになるまで、生産段階からチーズの製造中、そしてつくられたチーズを輸送し、市場で販売するまでに、どんな衛生管理が行われていて、国際的にはこんな基準があります、などをパネルで紹介いたしました。

(配布資料 スライド11)

では、最後のまとめになりますが、初めのほうでご紹介させていただいたように、食品由来疾患というのは、世界的に見ても大きな社会的負担になります。亡くなったり病気になったりするということでの人的な損失というのももちろんありますけども、問題となった食品の処分ですとか、あとは実際に食中毒になって仕事を休んでしまったために労働力が低下してしまうなどの経済的な損失も発生してしまいます。

それから、食品の生産から消費までの各段階で、食品が適切に取り扱われることで、食品の汚染防止、ひいては食品由来疾患の防止につながります。

最後に、5つの鍵を紹介しましたが、基本的な衛生管理、手洗いや加熱などは世界中どこでも実施可能な、食品由来疾患予防の重要なツールとなっております。

世界的にも食品安全は関心が高い案件だと私も認識しており、こういった活動が国や世界レベルでもあるということを知っていただけたらと思います。

では、私のプレゼンテーションを終わります。どうもありがとうございました。(拍手)

○司会者（消費者庁・金田）

引き続きまして、「正しい知識で食中毒対策を！肉はよく焼いておいしく食べよう～バーベキューなど野外での食中毒や、牛肉・牛レバー・豚肉などの生食のリスクについて～」と題しまして、厚生労働省食品安全部基準審査課乳肉水産基準係長井河和仁からご報告申し上げます。

では、お願いします。

○井河氏（厚労省）

皆さん、こんにちは。私、厚生労働省基準審査課の井河と申します。本日は、どうぞよろしく申し上げます。私からは、「正しい知識で食中毒対策を！肉はよく焼いておいしく食べよう」ということで、特にお肉について説明させていただきます。

突然なんですけれども、皆さん、お肉、お好きでしょうか。よく食べるよという方、きつといらっしゃるかと思います。私は、これまでいろんなところに移り住んできた経歴がありまして。例えば、岩手県では前沢牛を食べたりだったりとか、あと、九州、福岡に住んでいたこともありまして、そのときに馬刺しだったりとか、鹿児島黒豚だったりとか、非常においしいものが日本全国にあるなということを感じております。

その一方で、ベトナムに海外出張することがありまして、その際に、最終日に地元の方が行くような、ちょっと安い、食堂に行くことがありました。そのときに食べた、恐らく鳥だったと思うんですけど、今思えば、ちょっと赤かったかなと思ってはいますけれども、帰国してから発症してしまって、3日3晩ずっと寝込んでしまったというようなことがあります。

そういった、非常に苦しい経験を皆さんにもしていただきたくはないですし、またご家族の方にも、そういった病気になられるようなことがないように、是非、食中毒、特にお肉の意外と知らないリスクというところを、知っていただければと思っております。どうぞよろしく申し上げます。

（配布資料 スライド2）

私から、この4つに分けて説明させていただこうかと思っています。まずは、全体的な食中毒の発生状況というのはどういうものなのかというところ。そしてまた、お肉については、どういう食中毒があるのかというところ。また、その食中毒を予防するにはどうした

らいいのかというところですね。これは、バーベキューということに注目を置いて話をさせていただきます。また、4番目のところで、最近、厚生労働省の最近の取り組みとして豚肉の生食禁止について、経緯等も踏まえながら説明させていただこうかと思います。

(配布資料 スライド3)

まず初めに、食中毒事件の発生状況ということで、平成10年から、そして平成26年までをまとめたグラフになります。見て、わかっているように、平成10年から平成26年、比較しますと、非常に減少している。しかも、大きく減少しているということがわかっているのかなと思います。また、患者数も非常に減っている、半分以下になっているという状況です。

これ、なぜかというところなんですけど、いろいろ要因というものはあると思うんですけども、事業者さんの取り組みだったりとか、あとは消費者の意識の向上であったりとか、行政の取り組み、保健所だったりとか、厚生労働省だったりとか、そういった行政の取り組みというところも進んで、これが効を奏しているというような状況なのかなと思っております。

(配布資料 スライド4)

続いては、病原体別に食中毒の発生状況というのを見たら、どうなんだろうということです。

色が非常に見にくいところではあるんですけども、この青色のところ、ここですね、これについてはカンピロバクター、そして同じような高い推移を示しているものというのがノロウイルスの2つになります。これは、なかなか対策というのが難しいところもあって、推移として余り変わっていないというふうな状況にあるのは確かです。

一方、サルモネラや腸炎ビブリオというものについてなんですけれども、平成16年と平成26年、比較すれば激減しているということがわかっているのかなと思います。腸炎ビブリオというものは、海水だったり、魚の食中毒の菌として有名なんですけれども、あとサルモネラというのは卵とかですね、あと肉にもついてるんですけども、そういったところについては対策が進んでいることによって、このように大きく減少しているという状況が見てとれます。

(配布資料 スライド5)

続いては、月別で、一年を通してどのような発生状況の推移があるのだろうと考えたときに、このようになります。この傾向というのがおわかりいただけるでしょうか。細菌と

というのが特に夏場に多いなど、そしてウイルスというところが冬場に多いなどというのが、わかっていたでしょうか。

これ、どうしてかなと思いますと、まず細菌というのは、一般的に言いますと、温度が高いほど増殖しやすいというふうになります。もちろん、例外はあるんですけども。また一方で、ウイルスというものについては、低温だったりとか、あと乾燥状態というのに強いというような特徴があります。そういうことから、特に夏場に細菌が多くて、一方で冬場は低温に強い、乾燥に強いウイルスというのが食中毒の発生状況の割合というのを占めているというようなことが言えるかと思います。

(配布資料 スライド6)

続きまして、お肉について具体的に話をしていこうかと思います。

まず、食中毒が起こる理由、これは別に肉に関係ないかとは思いますが、まずこの下の「例えば」というところを見ていただければよろしいかなと思います。まず、ついでに細菌だったりとかウイルスだったりとかというのが、その取り扱いの中で増殖してしまっ、そしてそれが口から体の中に入って、またそれが増殖して、そして症状として出てしまうというような流れになります。

肉については、ここに書いてあるように、細菌だったりウイルス、寄生虫というのがついでにすることがあります。どうして肉というのは、よくついでにすることがあるのかというふうに考えますと、まず肉というのは、そもそも生きています家畜ですね。そういったものごと畜場もしくは食鳥処理場だったりとか、そういったところで処理されて解体されてお肉として出ていく。当然、生きています家畜ですので、私たちのこの手だったりとか口の中、そして腸の中、どれだけの細菌がいるかなって考えたときに、なかなか無菌的に肉というのを提供するというのは、正直、難しいと。私も、正直なところ、と畜場で働いてた人間でありますのでわかるんですけども。ただ、その中で、そのと畜場で働いてる方々は、このついでに菌だったりとかウイルスというものをいかに低減できるかというところで、日々努力していただいているというような状況ではあります。

(配布資料 スライド7)

続いては、どんな食中毒菌がついでにしているのというところを簡単にご説明します。

ここにつきましては、主な病原体として腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、カンピロバクター、E型肝炎ウイルスというものを挙げさせていただきました。

それぞれ説明したいところですが、特に重要というか、注意していただきたいのは腸管出血性大腸菌とE型肝炎ウイルスです。ここに書いてある重篤な症状、例えば溶血性尿毒症候群だったりとか、あとは劇症型肝炎とかというところを示すことがあるんですけど、これは時にして死に至るといような例もあります。これは世界的にもよく言われております。また、サルモネラだったりとか、あとリステリア、カンピロバクターというのもの、個人差はあるんですけど、一般的には、おなかを下すというか、いわゆる食中毒の症状というところでとどまることが多いんですけど、時に個人差によっては症状が重篤化してしまうということもありますので、こちらもご注意ください必要があるかと思えます。

(配布資料 スライド8)

続きまして、食中毒の発生状況に戻っていただきますと、先ほど説明したように、やはりカンピロバクターというのが非常に多い。しかも、その割合というのはかなりの割合を肉というのが占めているということがわかります。また、サルモネラ属菌だったりとか、あとウェルシュ菌、これは挙げなかったんですけど、例えば鍋とか、カレーとか、そういった鍋とかで多いというふうに言われているものです。給食とか、注意しなきゃいけない菌なんです。

また、ここにちょっと注目していただきたいんですけども、この死者数ゼロが続いている中で、腸管出血性大腸菌で6つありますけども、ぴんときた人、いらっしゃるでしょうか。4年前に腸管出血性大腸菌によって亡くなられた、ユッケの食中毒というところを思い出していただければと思うんですけども、その死者数として挙がっているものになります。こちら、後ほどご説明しようかなと思ってます。

(配布資料 スライド9)

これにつきましては、実際に汚染実態調査を見てみると、やはりこれだけの食中毒菌というものが付着しているんだというデータになります。さまざまあるんですけども、特にひき肉、ハンバーグですね、ハンバーグとかそういったものというのは特に多いというふうに見てとれるかなと思えます。

(配布資料 スライド10)

続きまして、具体的に食中毒にかからないようにするためにはどうしたらいいのかというところで、先ほどの小島さんの動画の中で触れられているところもありましたけれども、具体的なデータというところもあわせながらご説明させていただきます。

今日みたいな暑い日に、バーベキューをやろうというふうになかなかならないと思うんですけども、これから夏場になると、ご家族だったりとか友人だったりとか、そういった皆さんで、バーベキューだったりとか、あとは焼き肉だったりとかに行こうという機会というのは当然増えると思います。その際に、こういった3つのポイントというところを注意しながら楽しんでいただければと思って、説明させていただきます。

(配布資料 スライド1 1)

まず、ポイント1ということで、これは当たり前じゃないかというふうに言われてしまいそうなのですが、当然、低い温度で保存しましょうということです。特に、クーラーボックスに入れて、保冷剤を入れてというところが必要不可欠のかなと思っています。

(配布資料 スライド1 2)

これ、何でかというところは、ここのデータのところ、先ほども説明あったと思うんですけども、細菌というものは非常に速い速度でどんどん増えてきてしまう。じゃあ、どれぐらいのスピードなのというのをデータにしたものになります。

それぞれ、至適温度、増殖するのに適した温度というのは、それぞれ違うところはあるんですけども、例えば腸管出血性大腸菌というものについては、分裂時間が18分でありますけども、例えば20分だとしましょう。そうしたときに、1時間後にどれぐらい増えてるのといったら、8倍になりますね。2時間後、どうなるのといったら、64倍になります。要は、2の2乗でどんどん増えていくというものになりますので。それで、3時間だったら、4時間だったらというふうに考えてみたら、非常に恐ろしい桁数になるということはわかっていただけるかなと思います。

(配布資料 スライド1 3)

次のグラフなんですけれども、これにつきましては、これはグラフ、イメージではありませんけれども、10℃と30℃というところで比較したときに、桁違いに時間とともに増殖の差というのが生まれてきてしまうということがわかっていただけるのかなと思います。簡単に言いますと、増殖させないためには、とにかく温度を下げるということが、このグラフからでも読み取れるかなと思っています。

(配布資料 スライド1 4)

続きまして、ポイント2に入ります。

これについては、しっかり焼きましょうと。病原体というものを死滅させましょうねということになります。こちらについては、ここに示したように、75℃1分というところが

ありますけれども、こちらが厚生労働省として、加熱するときには、これを目安にしてくださいねというところで示しているものになります。

では、75℃ 1分って、具体的にどういうふうになったらいいのって、よく聞かれるんですけども。それについては、例えばハンバーグであれば、非常に見にくいところがあるんですけども、こちらは、中心部が赤いもの、そしてこれというのは、色が変わって白っぽくなっているものというふうに分けています。簡単に言いますと、75℃ 1分というところは、中心部までしっかり色が変わったというところを確認していただければ、十分に担保できているというようなものになります。

ここでちょっと考えていただきたいんですけども、そもそも何で加熱しなきゃいけないの。料理するときというのは、ほとんど火を通します。通さないものもありますけれども、基本的には通しますよね。それというのは、人間のみがやるものかなと思ってます。何で火を通すのかというふうに考えたときに、やはりこれというのは、先人の知恵というか、安全に食するための方策だと思ってます。なので、焼くことによって食中毒を抑えるというのは、基本中の基本ですということになります。

ただし、焼けばいいよという問題では全くないですよ。先ほどちょっと申し上げたように、ポイント1のところ、できるだけ低く、病原体というか、食中毒菌というのを抑えた上で、ちゃんと焼くというのが必要になってくるということですので。決して、焼けばいいという話ではないので、そのあたりはご注意くださいと思います。

(配布資料 スライド15)

続いては、データを示したものでありますけれども、これについては55℃と60℃、より高い温度で食中毒菌を死滅させるのにどれぐらい差が出てくるのというのを示したグラフになります。非常に大きいですね。10の7乗、かなり高濃度に汚染されたものが、55℃では100分、105分ですか。60℃にすると、10分で死滅しましたという、そのデータになります。これだけの差が出てくるということでもありますので、やはり温度が高いほど効果的ということは、このグラフから見てとれるかなと思います。

(配布資料 スライド16)

続いては、3番目になるんですけども、これがなかなか難しいところではあるんですけども、トングや箸というのを使い分けるところになります。私も、正直なかなか、これができてるかと言われると、ちょっと難しいところがあつてですね。先日、私の上司と焼き肉に行ったときに、使い方がなっていないと言われて、非常に怒られたことがあ

ります。トングとか箸の使い分けというのがあいまいになってしまうことによって、交差汚染が起きるということがあり得るということです。きちんと使い分けてくださいというものになります。

右のように、焼いた肉というものは、清潔なお箸というもので取り扱しましょう。また一方、トングというものについては、お肉に付着していた病原体というものがトングについている場合がありますので、注意が必要だと。特に、サラダだったりとか、焼き肉とかバーベキューとか行ったときに食べますね。そのときに一緒に使って、サラダというのはそのまま食べますので、その病原体を取り入れないように注意が必要ですということはご承知おきください。

また、これについては、バイキング形式のお肉屋さんって結構ありますよね。肉屋じゃなくてもですね。そういったところで、特にお子さんだったり、そういうバイキング形式でいろんなものを食べるのを非常にうれしがるんですね。トングで一気に、いろんな食材を1つの皿に一気に盛ってしまうということというのは、よくある。そのときには、サラダと肉というのを一緒にしてしまうとどれだけ危険かというか、リスクが高いものかというのはわかっていただけかなと思います。

(配布資料 スライド17)

また、データになりますけれども、これについては、細かくて申し訳ないんですけども、仮に10万ですかね、1つの肉があったとして、それを加熱したりとか、あと衛生的な箸だったりトングというものを使ったときに、どれだけ低減できるかというところで示した表になります。見ていただきたいのは、ここ、10万というところが、加熱によって20まで減る、またその中心部まで、生焼けの状態であっても、トングとかを使うことによって、より下がるということが、このグラフからは読み取れるかなと思います。

(配布資料 スライド18)

まとめに入りますけれども、今回、3つ、ポイントを上げさせていただきました。

まず、1つ目としては、焼くまでは低温に保ちましょうということ。要は、増やさないということですね。

2番目として、お肉はしっかり焼きましょうということ。要は、死滅させましょうということですね。

そして3つ目としては、使い分けましょう。病原体というものをつかせないというか、つけないということでの、この3つが重要ということになります。

こういった3つのポイントを守っていただきながら、おいしくバーベキューや焼き肉というものを楽しんでいただければと思います。

(配布資料 スライド19)

話が一段落しまして、続きましては、厚生労働省のほうで、実際にどういう取り組みをしてるのかというところで、経緯を含めてご説明したいと思います。

まず、途中で話もしたんですけれども、ユッケの食中毒というところに戻っていただいて、平成23年ですね、4月に、ある飲食チェーン店のユッケによって食中毒事件というのが起きましたということ。実際に、死亡者であったりとか、亡くなられた方だったりとか、また重症化してしまった患者さんというのが多数出てしまった。

(配布資料 スライド20)

それを受けまして、まず平成23年10月に生食用食肉の規格基準、これは表面加熱というのを義務づけというものになりますけれども、実際に規格基準というのを策定した。

その後、牛のレバーというもの、内部から腸管出血性大腸菌、この飲食チェーン店で原因となった菌になりますが、それが検出されたことから、中心部までの、中心部にあるので、取り除くというのが、今の知見ではできないというところから、生食用としての販売禁止、すなわち加熱の義務というところになったということになります。

実際に、私、ユッケの食中毒が起きたときに本省にいまして、非常に多くの方から電話をいただきました。中には、重症な症例となってしまったお子さんの母親の方からお電話いただいて、非常に大変な状況にもかかわらず、私からは病院に行って、医者の方の指示を受けてくださいということしか、なかなか申し上げられなかったというのが、非常に情けなかったなということを感じた次第であります。

そういった、重症な患者さんが出ないように、我々、厚生労働省としては規格基準というのを策定したという経緯になります。

続きましては、生食用食肉の規格基準ができてからどうなったのか、牛のレバーの規格基準ができてからどうなったのかということなんですけれども、ここにあるとおり、豚レバーというものが代替品として生食として提供されているような実態が認められてしまったというところ。豚レバーなんかを生で食べるのかという方、結構いらっしゃるかとは思いますが、実際にそういう実態が認められてきてしまったということになります。

それを受けて、我々厚生労働省としてどう対応すべきだろうというところで、一概に禁止という話ではなくて、まずは微生物の専門家の先生方だったりとか、あと消費者団体の

代表者、また実際に食肉事業をされてる代表者の方々を広く集めまして、どういうふうに対応すべきかというところで話し合いをしました。これは、豚に限らず生食として提供されるものに対して、どういうふうに関制をかけていくべきか、厚生労働省としてどうに対応をしていくべきかというところで意見を求めたということになります。

特に、豚については、E型肝炎のリスクが高かったりとか、あとは食中毒の汚染実態というのが非常に高いということ、また寄生虫の感染リスクというものがあるということ踏まえすと、法的に生食用としての提供を禁止にすることというところは妥当であるというところで、食品安全委員会や、薬事・食品衛生審議会、専門家の先生方の審議ですね、そういったところを通しまして、実際に法的措置に至ったということになります。

(配布資料 スライド21)

こちらにつきましては細かい経緯になりますが、特にどういうものになったのというところは、この下の規格基準の内容というところになります。

簡単に言いますと、例えば焼肉店等では、これは加熱用ですよということを前提にして提供しないとイケないというところ。また、実際に調理して提供する際には、ここに書いてあるように63℃30分というところの加熱が必要、または、その同等以上の加熱殺菌というところで、先ほど途中で示したグラフの中にもありましたが、より高い温度であれば死滅する時間というのは短くなるということでありますので、より高ければ高いほど短くなる。例えば、同等以上というところで、75℃1分を我々としては指し示しているところではあります。

(配布資料 スライド22)

これまで長々とお説明させていただきましたけれども、一言で、我々が今取り組んでいることとしては、お肉はしっかり焼いて食べましょうということをお呼びかけていくということになります。特に、子供さんだったりとか、あとお年寄りだったりとか、また妊婦さん、もしくは病気で体が弱い方だったりとかというのは、重篤な症状としてあらわれて、時には死に至ってしまうということがありますので、そういった方には特に注意が必要であるということが言えるかと思えます。

これまで、本日、話させていただきまして、お肉というのはリスクがあるなということがわかっていただければ、非常にいいなと思っておりますけれども、逆にそれを警戒し過ぎず、ちゃんと焼けば、焼いたりとかちゃんとした保存をすれば、十分に安心してお召し上がりいただけますので、正しい知識というのを持ちながら、肉料理というものを楽し

んでいただければと思っております。

ちょうど時間が来ましたので、私からの説明は以上になります。ご清聴ありがとうございます。
いました。（拍手）

○司会者（消費者庁・金田）

続きまして、「岡山県における食中毒予防の取組み」と題しまして、岡山県保健福祉部生活衛生課技師の祇園さゆりさんからご報告いただきます。

○祇園氏（岡山県）

「岡山県における食中毒予防の取組み」と題しましてお話をさせていただきます、岡山県生活衛生課の祇園と申します。よろしくお願いたします。

（配布資料 スライド1）

初めに、岡山県からお知らせなんですけれども、岡山県では現在、食中毒注意報というのを発令しています。これは、実際に食中毒がたくさん発生しているというわけではないんですけれども、気温と湿度が高くなってきていて、細菌が増殖しやすい気候になってきていますということで、注意してくださいということで出されています。

（配布資料 スライド2）

細菌性食中毒予防の3原則、「つけない、増やさない、やっつける」というのがあるんですが、「つけない」というのは、手をよく洗う、調理器具の洗浄・消毒をしっかりとる。「増やさない」、調理したらすぐに食べる、保存は冷蔵庫や冷凍庫を活用する。「やっつける」、中心部までしっかり加熱する。という3原則を守っていただいで、食中毒を予防していただければと思います。

ただ、最近、皆さん、よく守ってくださっているんで、細菌性食中毒というのは非常に減っています。今日お話しするのは、ここ一、二年で岡山県で発生した食中毒事件について詳しくお話をさせていただくので、この3原則というのが余り有効でない場合というものもあるんですけれども、ここ数日、非常に暑くて、また湿度も高くなってきていますので、油断はできませんので、この3原則もしっかり守っていただければと思います。

（配布資料 スライド3）

それでは、本日の内容なんですけれども、食中毒とは、そもそも食中毒って何、腐っているのとは違うのということと、2つ目、岡山県で発生した食中毒とその対策について、

去年とか今年、岡山県ではどんな食中毒が発生したのでしょうかということについてお話をさせていただきます。

(配布資料 スライド4)

まず、食中毒とは何かについてお話しします。

食中毒とは、有毒・有害な物質が含まれている食べ物や、特定の病原微生物、食中毒菌と呼ばれるものが増殖した食べ物を食べることで体調が悪くなることです。おなかが痛くなったり、嘔吐、下痢をしたりということになります。

ただし、食中毒菌というのは、無味無臭で目にも見えないものですので、見た目や味、においというのは全く変わりません。いるかないかというのは、培養とかをしてみないと誰にもわからないということになっています。

なので、ちょっと怪しいけど、変なおいもしないし、これは食べても大丈夫かなとか、これは新鮮だから生で食べても大丈夫というのは、間違いなんです。においはしなくても、食中毒菌というのは、たくさんいるかもしれないですし、食中毒菌というのは目には見えないので、新鮮なものでも菌がもう既に付着していたら、それを食べると食中毒になってしまいます。

(配布資料 スライド5)

では、腐っている、腐敗しているというのはどういうことか、食中毒とは違うのかということなんですけど、ちょっと違うのでご紹介します。

腐っている、腐敗しているというのは、微生物が食品の成分を分解して、外観や味、臭いなどが変化して、食べられなくなる状態になることです。見た目も変わって、糸を引いたり、ちょっとどろっとしてきたり、変なおいがしたりして、食べようと思って口の中に入れても、多分、おえっとなってしまうので、食べれないと思います。一般的には、食品1g中に1億個ぐらい細菌がいると、初期腐敗と考えられて、敏感な方にはにおいを感じたりするようです。

ということで、腐敗していると食中毒というのは、少し違うということで覚えといていただきたいと思います。

(配布資料 スライド6)

あと、ちょっとおまけなんですけれども、じゃあ発酵って何ということ、これも似ている言葉なんですけれども、発酵というのは微生物が食品の成分を分解し、ここまでは腐敗と同じなんですけど、その結果、人にとって有用なものをつくることを発酵といいます。

例えば、パンがふわふわになったり、お米からお酒ができたりするというのは、酵母菌という菌の働きなんですけれども、酵母菌が糖分を分解して、アルコールと二酸化炭素をつくるという働きがあります。アルコールができるので、お酒になったりとか、二酸化炭素ガスをつくるので、パンの生地を持ち上げて、ふわふわになったりします。そのほか、お酒からお酢をつくる酢酸菌とか、牛乳からヨーグルトをつくる乳酸菌とか、大豆から納豆をつくる納豆菌とか、いろんな菌を人間は使って、おいしいものをつくっているというふうになっています。

菌といっても、物を腐らせるもの、食中毒を起こすもの、また発酵のように人に有用なものをつくるものと、いろんな菌がいるということです。

(配布資料 スライド7)

ちょっと話がそれたので、もとに戻して、食中毒の種類いろいろと、食中毒の発生状況についてお話をします。

(配布資料 スライド8)

まず、食中毒の分類なんですけれども、食中毒といってもたくさん種類があります。このように分けてみたんですけれども、まず上から、細菌性食中毒、これは皆さんよくご存じだと思うんですけれども、サルモネラとか腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌などが含まれています。次のウイルス性食中毒というのは、皆さんよくご存じのノロウイルスなどです。次が、自然毒食中毒と書いてありますが、植物性として、毒キノコとか毒草とか、動物性ではフグ毒が有名です。その下は、化学性の食中毒とありますが、化学物質によるもの、例えば農薬とか消毒薬とか、ダイオキシンとか、そういうものとか環境汚染物質というようなものが入ってしまって、食中毒になってしまうというものもあります。そのほか、寄生虫による食中毒とか、その他の食中毒というふうに、いろんな分類が、いろんな種類の食中毒があります。

(配布資料 スライド9)

では、どんな食中毒が多く発生しているかというところ、このグラフが全国でどの食中毒がどのくらい発生しているかというものをあらわしているんですが、この青色がカンピロバクターで、オレンジ色がノロウイルスです。一昔前、10年ちょっとぐらい前までは、サルモネラとか腸炎ビブリオとかも多かったんですが、ここ10年ぐらいはずっと、このカンピロバクターとノロウイルスというのが食中毒の発生原因の1位2位を争っているような状況です。

(配布資料 スライド10)

岡山県ではどんな食中毒が発生しているかという、これが去年、平成26年に発生した食中毒なんですけれども、去年は食中毒、非常に少なく、1年で4件しか発生しませんでした。すごいなというふうに思うんですけど。それで、原因食品、原因物質を見ていくと、1月にノロウイルスによる食中毒が1件発生していて、6月と7月にカンピロバクターによる食中毒が起きています。そして、12月にアニサキスという寄生虫による食中毒が発生しています。ということで、4件しか起きてないんですけども、岡山県でも食中毒の原因として多いのは、ノロウイルスとカンピロバクターが多いというのは、全国と変わらない傾向があります。

(配布資料 スライド11)

次が、平成27年、今年の食中毒の発生状況です。今、平成27年が、半分ぐらい過ぎたところなんですけど、今年には既に9件の食中毒が発生しています。また、原因物質を見てみると、2月にノロウイルスによる食中毒が2件発生していて、6月にカンピロバクターによる食中毒が1件発生しています。そのほか、ちょっと珍しいんですけども、自然毒による食中毒として、スイセンをニラと間違えて食べてしまったというのが2件発生していて、テトロドトキシンというフグ毒による食中毒というのも2件発生しています。あとは、ウェルシュ菌という、皆さん、聞き覚えがないかもしれないんですけども、細菌性の食中毒が1件発生しています。

今、ちょっとお話しした、岡山県で発生した食中毒について、この後少し詳しくお話ししたいと思います。

その前に、食中毒に気をつけてほしい季節について、ちょっとお話をさせていただければと思います。

(配布資料 スライド12)

これは、岡山県で何月にたくさん食中毒が発生しているのかというのをあらわしたグラフです。過去5年間のものなんですけれども、黄色い棒グラフのほうが発生件数、青い折れ線グラフが患者数をあらわしています。

これを見ていただいて、黄色いほうをまず見ていただくと、食中毒が多く発生しているのは12月と1月と9月ぐらいが多いというふうにわかると思います。12月と1月はノロウイルスのシーズンですので、ノロウイルスによる食中毒が多く発生しているので、食中毒が増えている。9月というのは、行楽シーズンであったり、運動会とか敬老会などのイベ

ントが多かったり、キノコ狩りで毒キノコを間違っ
て食べてしまうシーズンだったりとい
うのが関係しているのかなというふう
に思います。患者数、青いほうを見て
いただくと、1月が飛び抜けて多くな
っているんですけども、これはノロ
ウイルスによる大規模な食中毒が
発生したためとなっています。

ということで、食中毒に注意してほ
しいのは、夏場もちろん細菌性の食
中毒に注意するんですけども、12
月とか1月とか、冬場にもノロウ
イルスによる食中毒に注意が必要
ということで覚えていただければ
と思います。

(配布資料 スライド13)

ここから、食中毒の話では避けて
通れないノロウイルス食中毒につ
いて少しお話ししたいと思います。
最近多く発生している食中毒とは
ノロウイルスとカンピロバクター
ということで先ほどからお話しして
いますが、カンピロバクターにつ
いては、先ほど詳しくお話を聞い
ていただいたと思いますので、私
のほうからはノロウイルスにつ
いてお話をしたいと思います。

まず、ノロウイルスの増殖につ
いてですが、ノロウイルスという
のは人の腸管内でのみ増殖する
ことができます。人のおなかの中
以外では増殖しないので、例え
ば食べ物をそこに置いて、その
中でどンドンどンドンノロウ
イルスが増えていくということ
はありません。また、原因食品
としてよく挙げられるカキとか
の二枚貝も、カキを置いていた
から、その中でどンドン増殖す
るわけではなくて、餌を食べる
ときに海水と一緒にノロウ
イルスを取り込んで、ずっとお
なかにためていくという状況な
ので、カキの中で増えるとい
うこともありません。

感染力は非常に強くて、少量、
10個から100個程度のウイルス
を摂取しても感染するという
ふうになっています。

潜伏期間は、24から48時間、
1日から2日後ぐらいに症状が
出ます。

主な症状は、吐き気、嘔吐、
下痢、腹痛。37から38℃ぐ
らいの発熱が見られることも
あります。

発生時期は冬場に多いという
ことで、理由としては、ウイル
スなので低温で安定する性質
があるので、冬場に多い食中
毒になっています。

ノロウイルスを失活化、殺して
しまうには、加熱、85から90
℃で90秒以上加熱をするか、
次亜塩素酸ナトリウム、塩素濃
度200ppm以上で消毒すると
失活化、死んでしまいます。
アルコールとか逆性石けんは
余り効果がないというふう
に言われています。

(配布資料 スライド14)

ノロウイルスによる大規模な食中毒事件も発生しているので、1つご紹介します。

平成26年1月、浜松市内で製造された食パンが原因で、小学校の児童1,000人を超える食中毒が発生しています。患者数は、最終的に1,271名。原因物質はノロウイルス、原因食品は食パンでした。

(配布資料 スライド15)

どうして食中毒が発生したのかというと、いろんな原因があると思うんですけども、まず1つ目は、従事者が感染していました。検品作業員4名からノロウイルスが検出されました。ただ、この4名というのは皆さん、不顕性感染ということで、下痢とか、おなかが痛いとか、そういった症状がないけれども、おなかの中にノロウイルスがいて、人にうつすことができるという不顕性感染の方でした。

2つ目は、使い捨て手袋の交換については、トイレ使用前後のみ指示があって、そのほかのタイミングは個々の判断に任せられていました。なので、ずっと同じ手袋をつけ続けている人もいたかもしれません。

3つ目は、トイレの手洗いは温水が出ず、手洗い時間が短かったと言われてます。1月だったので、とても寒い時期で、冷たい水では十分に手が洗えなかった可能性があるんじゃないかなというふうに思います。

(配布資料 スライド16)

あとは、加熱後の食パンを検品するときに、一枚一枚さわって検品していたそうなので、従事者の手に付着していたノロウイルスがパンにも付着してしまったと考えられます。

トイレからノロウイルスが検出されたということなので、トイレを利用した調理従事者の方が、手に、トイレで手にノロウイルスをつけてしまって、その後、十分な手洗いができなかったために食パンを汚染してしまった。

また、使い捨て手袋の交換頻度が少なく、使い捨て手袋の使用の方法もちょっと間違っていたんじゃないかというふうに言われています。

使い捨て手袋はノロウイルスの対策に非常に効果があるというふうに言われているんですけども、手袋をとって手にはめるときには、必ず手袋の外側をとらないと、手が手袋がはめれないと思うんですけども、こうやってはめてくれるわけではないので、最初にとるときに必ず外側をさわってしまうので、手をしっかり洗った後じゃないと、手袋をと

ってはめないように。手洗いも重要ということでお願いします。

皆さんの施設では、どうなっているか、こういうふうなことが起きないかなというのを、もう一度改めて考えていただければと思います。

(配布資料 スライド17)

まとめに入っていくんですけども、ノロウイルスの主な感染経路、5つご紹介します。

1つ目、食品取扱者の手を介して、ノロウイルスに汚染された食品を食べた場合。さっきの食パンなんかが、この1番です。

2番、汚染されていた二枚貝を生で、または十分に加熱しないで食べた場合。

3番、汚染された井戸水等を摂取した場合。

4番、患者の糞便や吐物から人の手を介して二次感染した場合。これは、看病とかをしていて、嘔吐物の処理とかをしていて、その手をうまく洗わずに口の近くに持ってきてしまうと、そこからウイルスを摂取してしまって、感染するという場合があります。

5番、ヒトからヒトへ飛沫感染等、直接感染した場合。これは、嘔吐物とかが飛び散って、舞い上がったときに、その舞い上がったウイルスを吸い込んだりして感染することもあります。

4番と5番に関しては、食べ物を介していないので、食中毒ではないんですけども、例えば飲食店の客席とかでお客さんが嘔吐をしてしまうと、それで4番、5番が、お店中に広がってしまうということも考えられるので、そのあたりも注意が必要かなというふうに思います。

(配布資料 スライド18)

最後に、ノロウイルス食中毒を予防する4つのポイントをご紹介します。

1番、調理室内にノロウイルスを持ち込まない。健康チェックをしっかりといただいて、下痢とか発熱とかの症状がある方は調理室内に入れないようにお願いします。手洗いをしっかりといただくこと、作業服や靴は厨房内の専用のものにはきかえていただいて、外で付着したウイルスを厨房の中に持ち込まないようにお願いします。

2つ目は、ノロウイルスを広げないということで、定期的な塩素消毒をしてください。特に、ドアノブとか蛇口とか、冷蔵庫の取っ手とか、人の手がよくさわるようなところに関しては、定期的に塩素で消毒、トイレとかも定期的に塩素消毒をしてください。二枚貝からの交差汚染を防止するために、例えばカキ、生のカキを調理した後のシンクで、すぐ

生野菜を洗わないとか、そういったことも注意してください。

3番目は、しっかり加熱する。85から90℃で90秒以上加熱すると、ノロウイルスは死んでしまいます。

4番、ノロウイルスを食品につけないということで、しっかり加熱してノロウイルスを殺しても、その後、またつけてしまったら意味がないので、使い捨て手袋を正しく着用して、手洗いを徹底するようにしてください。

以上がノロウイルスについてのお話でした。

(配布資料 スライド19)

続いて、岡山県で発生したそのほかの食中毒とその対策についてお話をします。まず1つ目は、有毒植物について、2つ目が寄生虫について、3つ目がフグ毒について、4つ目がウエルシュ菌についてということでお話をさせていただきます。

(配布資料 スライド20)

1つ目、「それって食べられるん？ 有毒植物による食中毒に注意！」。身近な食べ物にも有毒な成分が含まれていることがあるので、気をつけてください。岡山県内でも、今年2月と4月にスイセンによる食中毒が発生しています。

(配布資料 スライド21)

有毒植物による食中毒というのがどれぐらい発生しているかというと、これは去年1年間で全国で発生した有毒植物による食中毒なんですけれども、例えば毒キノコは23件発生しています。9月から10月頃、毎年たくさん発生します。スイセンは、7件発生しています。あと、バイケイソウという草があるんですけども、ギョウジャニンニクという、高価な野草と間違えることが多いそうです。

ジャガイモが3件発生しています。ジャガイモにはソラニンという毒素があるんですけども、ふだん、普通の食べ方、普通の量を食べる分には全く問題ないんですけども、未熟なジャガイモとか青くなっている部分、芽の部分というところにたくさん含まれています。この3件、ジャガイモの食中毒3件というのは、全て学校で発生してまして、子供がつくったので、未熟だったりとか、うまく土が寄せれてなくて青くなってしまったジャガイモとかを、せっかく作ったんだからということで食べてしまって、子供なので大人よりも少量で発症してしまうということもあるので、食中毒になってしまったということがあるみたいです。

あと、その他10件とあるんですけども、平成26年9月には、毒草のイヌサフランとい

う草を食べて、1人亡くなっています。人が亡くなることもあるということで、有毒植物による食中毒にも注意が必要です。

(配布資料 スライド22)

ここから、ちょっと写真を見ていただくんですけども、これらは何と何でしょう。上の写真と、上と下、こっちは上と下というのは違う植物なんですけども。これ、すごく似せている写真に撮っているので難しいと思うんですが。

正解は、上がスイセン、食べれないもの。下はニラ、食べれるものです。すごく似ていますね。

(配布資料 スライド23)

こちらの写真を見ていただきたいんですけども、これは岡山県で実際に起きた、スイセンをニラと間違えてしまったというときに、食べてしまったスイセンの実際の写真なんですけども。こういうふうになると、私もわかるかなという感じで、余り自信がないんですけども。岡山県では意外と、スイセンもニラも庭に勝手に生えてくるみたいな、おうちがたくさんあると思うんです。私の家にも、スイセンもニラも毎年勝手に生えてきて、スイセンに関しては、いつかは球根を植えたような気がするというふうにかの人が言ってたんですけども、ニラに関しては、どこからともなく種が飛んできて、勝手に生えるんだというふうに言っていました。うちも気をつけてよというふうに言っているんですけども。そういった家も結構あると思うので、しっかり気をつけていただければと思います。

(配布資料 スライド24)

続きまして、この写真も左と右の写真は違う植物で、片方は食べれるけど、片方は食べれないという草になっています。

正解は、左がアジサイの葉っぱで、食べれないもの。右は大葉、青ジソで、食べれるもの。アジサイの葉っぱなんて食べないよというふうに思われるかもしれないんですけども、結構、お刺身の飾りとか、卵焼きの下に敷いてみたりとか、そういったもので間違えて、これ、シソかなという感じで食べてしまうことがあるみたいです。食べると嘔吐とかをするそうなので、気をつけていただければと思います。

(配布資料 スライド25)

あとは、「チョウセンアサガオ知っていますか？」ということなんですけど、チョウセンアサガオという、こういうふうな白い花とか、いろんな種類があるんですけど、結構ど

こにでもあるものなんですけれども、根をゴボウ、葉をモロヘイヤ、つぼみをオクラやシトウ、種子をゴマと間違えて食べ、食中毒になることがあります。

この写真が根っこの写真なんですけど、こっち（左）がゴボウで、こっち（右）がチョウセンアサガオ。すごい似てて、わかりにくいということが言われています。間違いやすい植物に近い場所、ゴボウとかモロヘイヤとかのそばにはチョウセンアサガオを植えないようにしてください。

今日、私の上司がチョウセンアサガオの根っこをとってきてくれたので、回してみたいと思います。これ、本当に似ていて、もうどっちがどっちか、私も、これをゴボウだよと言われたら、わからないような気がするのです。

見ていただければと思います。ちょっと細いなんですけど。

こちらから、ぐるっと回していただいて、順番に見ていただければと思います。

(配布資料 スライド26)

こちらがチョウセンアサガオのいろいろな写真なんですけれども、例えば、こんな大きい種類もあって、これ、畑のど真ん中に植えてあるので、このあたりとかにゴボウがあったら、根を掘ってたら、それが出てきたら、多分間違えて食べてしまうかなという感じがします。

花、これ、花の写真なんですけど、いろんな種類があって、こういうきれいな花を咲かせるものもあります。

あと、これがオクラに似ているという、つぼみです。

これが、種が入っている、いがいがとした袋で、これが種ですね。

身近な有毒植物に気をつけてということで、有毒植物というのは毒キノコだけではありません。身近な食べ物でも有毒な成分が含まれていることがあります。少しでも怪しいと思った植物は、食べない、そして人にあげないようにお願いします。

2番目に行きます。

(配布資料 スライド28)

「魚介類に注意して！アニサキス食中毒」とあるんですけれども、アニサキス食中毒というのが、こういうよろっとした、白い、長い寄生虫が原因で起こっています。全国でも、平成26年に79件、平成27年6月1日までに30件、結構発生しています。岡山県でも、平成26年に1件、平成25年に2件、発生しています。

主な原因食品は、アジやサンマ、サバなどの青魚や、イカやサケを生で食べると、なることがあります。潜伏期間は2から8時間で、激しい腹痛、すごく激しい腹痛や吐き気、嘔吐の症状があつて、病院に担ぎ込まれて、胃カメラを飲んで、その虫を取ってもらつと、すぐ治るそうなんですけれども、それまでは非常に痛いというふうに言われています。

対策としては、新鮮な魚を購入し、できるだけ早く内臓を取る、内臓を生で食べないところなんですけど、アニサキスの虫なんですけど、基本的には内臓にいて、魚が活着しているところは内臓にしかいません。ただ、魚が死んでしまうと居心地が悪くなって、身のほうに移行してきてしまうので、できるだけ新鮮、内臓は素早く取つて、内臓は生で食べないというのが大事です。あとは、加熱、冷凍すると、死んでしまいます。

「酔じめにしたら大丈夫だよ」みたいに言う人がいるんですけども、人がおいしく食べれるぐらいの酢や塩、ワサビでは死なないということになっているので、しっかり加熱したり冷凍するか、生で食べる時はしっかり、私の大学のときの寄生虫の先生が言つてたんですけども、どうしても生の、酔じめにしたサバを食べたいときは、しっかり奥歯ですり潰すようにして食べるというふうに言っていました。ちょっとかんで、尻尾がとれたぐらいでは活着しているらしいので、しっかりすり潰して、形をなくすと大丈夫ということなんです。

(配布資料 スライド29)

次です。「あたると死ぬかも！フグ毒による食中毒」ということなんですけど、フグ毒による食中毒は岡山県でも毎年のように起きています。死亡することも多いので、しっかり注意をしていただければと思います。

原因はフグ毒、テトロドトキシンというフグ毒です。症状としては、食べてから20分から5時間ぐらいで、口や舌がしびれてき始めます。その後、運動麻痺といって、歩行が困難になったり、呼吸が困難になったり、筋肉に力が入らないような状態になります。その後、意識がなくなって、心臓がとまって、亡くなってしまうというふうなことが起きるフグ毒です。

すごく怖いのが、聞いた話なんですけれども、息はできなくなるけど、意識は結構最後のほうまで残っているらしいので、徐々に自分が息ができなくなるのが全部わかってしまうというふうな、何かすごい怖いのがフグ毒による食中毒だというふうに聞いたことがあります。

岡山県のフグの決まりというのがあって、岡山県では、フグを調理できる登録者の方が、届け出を行った施設で調理したフグしか食べれないということになっています。また、フグには食べてもいい種類と食べてもいい部位というのが、それぞれ決まっています。例えば、このフグの種類だったら、筋肉は食べてもいいけど皮は食べられませんとか、このフグだったら筋肉も皮も精巣、白子も食べれますとか。食べれるのは、この3つの、筋肉、皮、精巣だけで、よくあたる人がいる肝臓、肝というのは、どのフグの種類でも食べられません。あとは、フグの種類によっては、一切どこの部位も食べれないフグというのも、たくさんいます。なので、素人調理で、よくわからないままに、フグの種類もわからないままに食べてしまうと、すごく危ないので、素人調理は絶対にやめてください。

平成28年4月から、岡山県フグ条例というのが改正されて、フグの取り扱いについて決まりを変更する予定ですので、フグを調理される予定がある方は、しっかりこの頃に注意しといていただければと思います。

(配布資料 スライド30)

最後の4番ですが、「前日のカレーが危ない!? ウエルシュ菌」とありますが、岡山県では平成26年に1件、食中毒が発生しています。

主な原因食品は、カレーライス、シチュー、スープなど、大鍋で大量に調理され、長時間室温放置された食品です。ウエルシュ菌なんですけれども、人や動物の糞便、土壌など自然環境中に広く分布しているので、どこにでも普通にいます。

このウエルシュ菌の食中毒の特徴としては、100℃4時間の加熱でも、芽胞の状態、芽胞という強いカプセルみたいな中に入って、生き残ることができます。嫌気性菌なので、空気のないところで活発に増殖します。43から47℃で非常に活発に増殖します。

ということで、例えば大鍋でカレーをつくったときに、ほとんどの菌は最初の加熱で死んでしまうんですけれども、このウエルシュ菌の芽胞になった、カプセルみたいになったものに関しては生き残ることができます。その後、大鍋で徐々に徐々に室温放置して温度が下がっていくと、いい温度になったときに、鍋の底のほうの空気が触れない、空気がないところで、爆発的に増殖します。再加熱するときに、しっかり加熱できたらいいんですけれども、カレーとかがって、ポコポコいってても実は全然温まってないみたいなことがよくあると思うので、しっかりまぜながら中心部まで加熱をしないと、生きたまま菌を大量に摂取してしまって、食中毒になるということがあります。

潜伏期間は6から18時間で、主な症状としては、下痢、腹痛、比較的軽症で1日程度で

回復します。

対策としては、前日調理を避け、調理後はなるべく早く食べる。調理後は、できるだけ早く冷却し、冷蔵庫で保管する。食べる前には中心まで、まぜながらしっかり加熱するというのが対策であります。

以上が岡山県で最近発生した食中毒についてお話をさせていただきました。

(配布資料 スライド31)

最後にもう一度、食中毒注意報発令中のお知らせなんですけれども、今日お話ししたフグ毒とかノロウイルスとかについては、ついてるだけでも食中毒になってしまったり、食べ方によって食中毒になってしまうので、余りこの3原則、関係ないかもしれないんですけれども、こちらは今季節は非常に重要なことになってきますので、この「つけない、増やさない、やっつける」も、今日お話ししたことと並んで気をつけていただいて、今年度既に9件、食中毒が発生していますので、今後はもう一件も起こらないように、皆さん、しっかり注意していただければと思います。

ご清聴ありがとうございました。(拍手)

○司会者(消費者庁・金田)

ありがとうございました。

これから、ここで約10分間の休憩とさせていただきます。私の時計で現在2時55分ですので、3時5分から開始いたします。ですので、3時5分までに席にお戻りください。

では、休憩とさせていただきます。

(休憩)

○司会者(消費者庁・金田)

それでは、3時5分になりましたので、引き続きプログラムを再開いたします。

では次に、「食中毒予防のための衛生的な手洗いについて」と題しまして、公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部中村紀子さんより報告いただきます。

では、お願いいたします。

○中村氏(日本食品衛生協会)

ただいまご紹介いただきました、公益社団法人日本食品衛生協会の公益事業部におります中村と申します。岡山県内にも、私どもの支部、岡山県食品衛生協会、ございまして、

皆様の身近なところで、これから宣伝カー等、食品衛生月間活動をしていくところだと思
います。今日は、「食中毒予防のための衛生的な手洗いについて」と題しまして、お話を
していきたいと思います。

今日はまず最初に、来場者の方に手を洗っていただくというデモンストレーションをし
たいと思います。

手を洗っていただいている間に、食中毒の話、どうやって手を洗うとより汚れが落ちる
かという話をしました後に、実際に洗った後の様子を皆さんに見ていただき、最後に、手
洗いの動画で復習をしていただいで、おしまいにしたいと思います。

では早速、お二方前にお願いいたします。男性と女性、お一人ずつお願いしておりま
す。

これからいたします手洗いの実践なんですけれども、皆様もなさったこと、あるかもし
れません。特に、事業者さんですね。蛍光剤の入りましたローションを手全体に満遍なく
塗ります。これが汚れのかわりです。このローションを塗った後に手を洗っていただいで
て、もう一度ブラックライトに当てて見てみると、こすり忘れてるところが青白く光ると
いうものになります。

まずは、ローションを手塗っていただく前に、手の様子を見ていただきます。

青白く光ってるんですけど、ブラックライトが既にちょっと青白いので、これが何もつ
けていない状態ですね。手のひらを見せていただいでます。女性の手です。

では、ひっくり返していただいで、甲の側をお願いします。爪はちょっと光るような傾
向にあります。

はい、何も今、光ってない状態ですね。

ありがとうございます。

続きまして、では男性の方、同じように手のひら、甲と見せてください。

まず、ひらの側、見せていただいでいます。ブラックライトの青白い、ぼうっとした感
じの光だけです。

ありがとうございます。

では、甲のほうは、いかがでしょうか。

爪以外のところは、光ってないですね。

ありがとうございます。

では、お二方に早速、蛍光剤の入りましたローションを手塗っていただきます。

この今使っているローションは食品添加物を使用して作られているので、食べても害がないということがわかっているローションを塗っておりますので、念のために申し上げておきます。では、塗っていただきましたらば、再び見せていただきます。

光ってるの、おわかりになりますか。全体的に光るように塗っています。

手首のあたりもよく塗れてますね、ありがとうございます。

では、甲の側、反対側ですね、お願いします。

甲の側、すごく、きれいに塗れてます、指の間もきれいに塗れてらっしゃいますね。

本当にきれいに、満遍なく塗れてます。

ありがとうございます。

では、男性の方、お願いいたします。

今、ひらの側ですね。はい、全体的に満遍なく塗れてらっしゃるかと思います。

では、反対側、甲の側をお願いします。

ありがとうございます。

塗っていただきました。ありがとうございます。

そうしましたらば、わざとばんそうこうを貼ってみたいと思います。ただ、洗い方とか、このローションの乾き具合で、洗ってる途中でばんそうこう取れちゃうときもあるので、そしたらごめんなさい。

では、ばんそうこう貼っていただいた側だけ、見せてください。

右手の中指の第2関節とつけ根の間に貼っていただきました。

ここですね、ここに貼っていただきました。

外側にね、ガーゼがついてるほうを貼っております。

ありがとうございます。

では、男性の方もお願いいたします。

男性には、左手の中指の第2関節とつけ根の間に貼っていただきました。

同じように、外側にガーゼが来るように貼っていただいています。

はい、ありがとうございます。

では一旦、それぞれ、男性用、女性用のお手洗いで手を洗っていただいて、戻ってこられたら、お席で少しお待ちいただいて、また後ほど見せていただければと思います。よろしくをお願いします。

はい、では洗っていただいている間に、10分ぐらいですけれども、「食中毒予防のため

の衛生的な手洗いについて」ということで少しお話をさせていただきたいと思います。

(配布資料 スライド3)

最初のほうは食中毒の発生状況等ですので、今までもう皆さんがお話しされてるから、簡単に進もうかなと思います

自然毒の発生は、芽吹く季節と実る季節に多いのかなというのが、これでもおわかりいただけますね。

韓国料理とかでも、アジサイの葉っぱね、エゴマと間違えちゃいそうだなと思うときはありますね。

(配布資料 スライド4)

事件数、もうカンピロバクターとノロウイルスが多いですというのは、先ほどお話しいただいたので、ここでは割愛してしまおうと思います。

(配布資料 スライド5)

ノロウイルス食中毒の発生要因というふうに書きました。調理従事者、有症者（おなか痛いとか、下痢してるとかという方）からの二次汚染が31%。調理従事者の不顕性感染、先ほどもお話の中にありましたけれども、症状が特にならない、自分は食中毒にかかっているかとも全く思わないというような方からの二次汚染が51%。2つを合わせると、もう既に80%を超えているんですね。これが、手からの原因で食中毒になったんじゃないかなと思われるパーセンテージになります。

(配布資料 スライド6)

じゃあ、どんなところから手に移るのって、皆さんご存じのとおり、食品そのものが既に汚染されている。土とかついてるとか。あとは、布巾とか、まないたとか、包丁とか、洗うのが不十分だった、洗い切れていないと汚染されたままになってしまう。よく、魚と肉と野菜で調理器具を分けてくださいというんですけども、持っている菌が全然違うんです。だから、混同して使用してしまうと二次汚染してしまうんです。あとは、テーブルを拭いた後で、湿ったまま置いといた台布巾やタオルとかも二次汚染の原因になりますし、そこで菌が増殖してしまいます。

あとは、事業所だと、床や壁にひびが入って割れてたり、グレーチングのところに水がたまっていたり、よく通るところがへこんでたり。そういうところって、洗った後によく乾かさないと、水がたまったりしますよね。もしくは、同じフロアを仕切りなしで作業エリア分けしていて、一部分で洗いながら別の部分で別の作業をする事業所さん、ありま

すよね。そこには、水がそのまま存在していて、床から60cmというのを守ってなくて、全然気にしないで、びちゃびちゃびちゃびちゃ歩いてたら、はねますよね。

よく言われる、盛りつけというところですよ。特に、ヒトからの汚染が多かって書いたのは、この図からの発言ですけども、何でもかといったら、もういろんなものを手がさわることなんですよ。

(配布資料 スライド7)

これらは(ノロウイルスやカンピロバクター等の側を指して)厄介なことに、食中毒は少しの菌量で起きます。10個とか100個とか少ない数でも起きますという微生物です。最近、すごく発生が減りました腸炎ビブリオや、これからの季節おにぎりを素手で握ると危ない黄色ブドウ球菌等は、10万個とか、そういう数がいないと起きないんですよ。

この、少なくとも起きるものの中に、発生件数の多いノロウイルスとカンピロバクターがあります。海外でも発生が多かってお話ありましたね。サルモネラや、先ほどのお話しでもバーベキューでよく焼かないとO157等になります。

(配布資料 スライド8)

どれも大事ですが、3原則の中で「つけない」がすごく重要ですよとお話ししています。汚染してしまった後の対策として、「増やさない」と「殺す」というのがあります。皆さんが冷蔵庫の温度管理をしたり、冷蔵庫の機能がすごく発達してきたというのもありまして、すごく「増やさない」という考え方や方法が浸透してきているんです。

だけど、先ほどお話ししたように、ノロウイルスとかカンピロバクターとかサルモネラとかO157って、少なくとも食中毒になるので、もうくっついてしまったら増やさないと意味なくなってしまうんです。だから、加熱をして「殺す」ということをするわけです。だけど、ノロウイルスに代表されるような少量で発症するものであったり、「殺す」が十分にできないものや、「殺す」の後に触って付くものは「増やさない」「殺す」では対処できないんです。

ここで完了できるものは、すごく有効ですよ、この2つ(「増やさない」「殺す」)。これなくして、手洗いだけでも、意味ないですよ。だけど、これだけだと解決できないことがあるから、手洗いって、とても大事ですよ。

(配布資料 スライド9)

手洗いが大切だってわかっているのに、手洗いが原因と思われる事故は全然減らないんですよ。みんな、手洗ってるんですよ。すごく身近だし、手洗い大事なんだって知って

る。その重要性は認識されていると私も思います。思うんですけども、せっかくの手洗いがね、ちよつともったいない。なぜならば、もうちよつとここをこすったらとかね、ちよつとそこまで手を回せばこすれたのにとかね、そういうことが起こってるだろうなというふうに思うんですね。

(配布資料 スライド11)

いつ、手を洗ったらいいのかなというのが、ここにあります。

基本的に、汚いものをさわった後と、もう加熱しないとか、きれいなものをさわる前、当然といえば当然ですよ。

あえて書いたのは、このトイレの後です。

(配布資料 スライド15)

これですね、長野県の保健所さんが研究をされて発表されたものを、ここでご紹介します。

ここまで、袖あります。皆さんのスライドで15枚目かな、このスライドになっているかと思うんですけども。皆さん、トイレットペーパーで手を拭くとき、どこまで手にペーパーかかっていますか。意識したことなければ、わからないと思うんですけど。この写真は、確かに、写真用に少し極端かもしれませんが、でも、皆さんトイレに行ったら、トイレットペーパーをとって見て、自分の手どこまで覆われてるかなって、確認してみてください。かなりこの写真に近いと思います。

この青いのがね、尿とか便のかわりだというふうに思ってください。そうするとね、この親指のつけ根、拇指球って呼ぶんですけども、ここのところね、こんなに汚れるんです。そして、袖口、このままこうやって、これが、もし、作業着のままだったら、ここにもね、便や尿が付着するということになるということになりますよね。

指先は汚れやすいというのは、指先で、押すからです、汚れてるとか拭きたい部分を。このトイレットペーパー、人は何枚ぐらいとるものかなって、実験された先生がいます。大体みんな、シングルで12枚から15枚だそうです。そのぐらいの枚数だと、手にぬれた感がなくても、菌は通過してるんですって。もちろん、培養して、検証されている結果です。だからね、トイレに行って拭いたら汚れると思ってください。

(配布資料 スライド11)

廃棄物の後、これ、当然汚れてるよねと思うところですね。

「前」、調理場に入る前、加熱しない食品に触れる前、盛りつけをする前、もうこれ以

上「やっつける」ができないという、そういうときですよ。

そして、この4番目、手袋の前も重要です。これもね、実験してる方がいます。皆さんの資料では26枚目のスライドです。

(配布資料 スライド26)

監視員さんたちがされている研修会での資料を今度はご紹介したいと思います。

手洗いをしない状態、水洗いだけした、消毒だけした、石けんで手を洗ったという状態で、手袋をはめます。そうすると、この右側のような図になるんですよ。手洗いをしているのと同じような蛍光ローションで検証をしているんですけども。やはり、手袋の入り口とかさわるじゃないですか、とるときに。だから、こうやって、こういうところもそうですけど、つくんですよ。だから、手洗いをしないで手袋をしても、せっかくの手袋、意味ない。手袋が汚れちゃうから。ここのところ、作業着の中ですよと思うかもしれないけれども、作業着に入れるときに触れます。結局、汚れは拡がっちゃうんですよ。

ということが、これでおわかりいただけるので、手袋の着用前も、すごく大事です。手袋着用後も、洗うのおかしいわけじゃないですよ。洗っていただいてもいいと思います。置き方が不適切だと、手袋置いてあるだけで汚れたりしますので。だから、それも大事なんですけど、手袋するからって行って洗わないのでは、手袋の意味がなくなります。ということで、絶対に手袋をするときも、手袋を着用する前に手を洗ってください。

(配布資料 スライド12)

手洗いのレベルは、医療とは違います。常在菌まで取る必要はありません。常在菌は、体に害を及ぼす菌じゃないんですよ。だから、他人の内臓を直接さわるような手術みたいなときみたいな手洗いは必要がない。むしろ、手荒れを起こすというのはマイナスになることもあります。だから、そこまですらなくて、表面の汚れを落とすというふうにご検討いただきたいと思います。

(配布資料 スライド14)

洗い残しの多い部分というのをご紹介します。

ここの中で、指先、手のひら、手首、この甘皮の部分、多いですね。じゃあ、蛍光ローションだとどんなふうに光るのかなというのをご紹介しましょう。

(配布資料 スライド16)

こんな感じに光ります。

(配布資料 スライド21)

ここは手首がわかりやすいですね。こんなふうにね、洗い残したりします。

(配布資料 スライド17～21)

皆さんのだと、白っぽくなってるところが、蛍光ローションで光ってるところですね。こういう骨の間だったりとか、指先も第1関節のあたり、もう甘皮のところだけじゃないですね、であったり、あと関節のこのしわのところですよ、こういうところが残りやすかったりします。そして、この、指の間、つけ根ですね、このかたくなってる所と、あと親指の、先ほどの拇指球のところと、指先と手首。

(配布資料 スライド22～25)

手を洗っていくと、これが一番何も洗っていない、簡単な手洗い、石けんだけ、アルコールまでです。同じ培地ですよ、同じ培地に緑の菌が生えてます。こんだけ微生物が減っていくんだというのを目の当たりにしていただいたところで、手洗って効果あると思っただけなら、うれしいなというふうに思います。

手を洗っていただいた方が戻られておられますので、今ここでもう一度、手の様子を確認をしていただきたいとします。

どうぞ、お願いします。

では、女性の方からお願いします。

手のひらのところですね、すごくきれいに洗えてますね。

何となく光ってるのは、蛍光ローションはこのぐらい残るものです、どんなに洗ってもですね。

何か、すごく、とてもよく洗えていて、ここ、あえて貼らせていただいたばんそうこうのところが少し光ってますね。

甲のほうを少しお願いいたします。

ここの親指の内側ね、少しですけどね、残っていますね。あえて言えばです。とてもきれいに洗えていらっしゃると思います。ありがとうございます。

そうしましたらば、お待ちいただいて、ばんそうこうを取っていただいて。

じゃあ、男性の方、おかけいただいてお願いします。

手のひらの側ですね。すごくきれいに洗えてるんですけども、ここがね、ちょっとこう光ってる感じで、ここって、もしかしてちょっとかたくなってる所だったりするところでしょうかね。

まめだったり、たこだったりするところって、かたいから汚れが落ちにくいんですよ。やわらかくないと、しわが伸びないから、汚れ落ちにくいんです。だから、働き者ほど、手にまめとか傷とかあると思うんですけど、そういう方こそ、手をよくこすってほしいんです。ぎゅうぎゅうこすらなくてもいいです。こすった回数が大事です。

では、甲の側をお願いします。

そうですね、ここのちょうどつけ根のあたりでしょうかね、このつけ根のあたりが少し残ってらっしゃるかなというところですね。

ありがとうございます。

では、先ほどの女性の方にばんそうこうを取っていただきまして、見せていただきましょう。さあ、検証はうまくいったでしょうか。

ここ、ここの中指のここに貼っていただいたんですけども、ほかのところは光ってないから、ちょっとうっすらと光ってるの、わかるかなと思います。今、甲の側を見せていただいているので、ちょうどガーゼが当たったところですね。

内側のところですね。内側は、きれいに洗えています。

ここですね、ばんそうこうの物によっては、ここの光が全く消えないというものもあります。

はい、ありがとうございます。

では、男性の方です。

洗っていただいている間に剥がれちゃいましたということだったんですが、こちらですね、左手の、今、甲の側、見せていただいています。ここがちょうどガーゼ当たったところですね。

では、手のひらの側をお願いします。

ここがちょうど当たる場所なんですけれども、こちら側は余り光ってないですね。

ありがとうございました。

実は、東京でも同じことをしたんですけど、逆の結果だったんですよ。

ガーゼの側が余り光ってなくて、テープ側が光ってるという、そういう状況だったんですね。

お二方ありがとうございました。

お礼としてマスクをご用意してみました。

どうぞ、お二人に拍手をお願いいたします。ありがとうございました。（拍手）

では、今から最後に動画を見ていただこうかなと思います。

時間ぴったりになっちゃうから短くしようかなと思ったけど、せっかくですので全て見ていただこうと思います。ユーチューブでも紹介されてる動画なので、ご覧になったことある方もいらっしゃるかなと思います。なんですけど、今お話ししたの洗いにくいところというのを少し意識して、どんなふうに洗ってるかなというのを注目いただけたら、うれしかなと思います。

では、ご覧ください。

[動画視聴]

はい、動画をご覧いただきました。洗い残しやすいところ、どんなふうにくすってたかなというのを観察していただきましたでしょうか。

くぼみのところに手が行くように、骨の間とか、しわも広がるようにして、こする。そういうのがとても大事です。そして、手洗いは、洗い残しなく洗うことと、もう一つ、すごく大事なことがあります。全然難しいことじゃありません。全員が洗えるということです。自分だけが洗えていても、ほかの人が洗えていなくて汚染したものをさわったら、きれいな手、汚染されます。だから、誰かだけが洗えてないという状況は、決してつくってはいけません。それが手洗いです。

3原則、つけない、増やさない、やっつける。5S、整理、整頓、清掃、清潔を習慣づける。そういうことの入り口が手洗いなのかなというふうに考えています。みんなで洗い残しがないように、全員が洗えるようになるように、頑張って活動していきたいと思いますので、皆さんもそれぞれのご家庭、事業所、そういうところに戻られたら、みんなが洗えてるかなというのを気にしていただきたいなというふうに思っています。

ご清聴ありがとうございました。（拍手）

○司会者（消費者庁・金田）

それでは、場面転換のため、少々お時間いただきます。皆様、ご着席のまま、しばらくお待ちください。

[レイアウト変更]

○司会者（消費者庁・金田）

それでは、再開いたします。

質疑応答、意見交換を行いたいと思います。前のほうに、先ほど講演を行った方々が登

壇しています。ご質問のある方は挙手をお願いいたします。私が指名をいたしましたら、関係の者がマイクをお持ちします。できれば、ご所属とお名前をお願いいたします。

本日まで参加いただけなかった方、そしてホームページご覧の方のために広く情報提供させていただくことを目的に、今日の講演内容と意見交換の様子を議事録として関係省庁のホームページにおいて後日公開予定です。議事録にご所属、お名前を掲載させていただくことに不都合がある方は、その旨お申し出ください。

できるだけ多くの方にご発言いただきたく思いますので、ご発言は要点をまとめて、大体2分程度でよろしくをお願いします。

では、質問、意見等ございましたら、挙手をお願いいたします。

はい、じゃあ、こちらの方、お願いします。

○質問者A

リスクコミュニケーターをしております、食品事業者の関係の者です。井河先生にお伺いしたいんですけども、厚労で毎年されてます、食品中の食中毒菌の調査、先ほど紹介があったと思うんですけども。私、毎年、あれ、楽しみにして、発表を見てるんですけども、少しは良くなったなと思って見てるんですが。ひき肉ですね、鶏のひき肉に関しては、半分から3分の2ぐらいがサルモネラやカンピロバクターに汚染されているという状況が、全然改善されてないんじゃないかというふうに思ってるんですけども。鶏の食肉処理場ですか、これに対して国のほうで、どういうふうな改善要望なり指導をされてるんでしょうか。

それと、もしこういうふうに全然改善されないようでしたら、牛、豚に続いて、鶏に対する、生食に対する規制ということをお考えでしょうか。恐らく、重篤になることが少ないというふうなことがあるのかと思うんですが、アレルギーでも、あれですよ、ソバのように重篤になるものだけじゃなくて、乳卵のように重篤になることが少なくても数の多いものは、同じように特定原材料に指定されてるような考え方もありますので。これだけカンピロバクターが多いわけですから、鶏に対する規制というのをお考えかどうか、お聞かせください。

○司会者（消費者庁・金田）

2つご質問いただきました。1つ目が、鶏のひき肉の汚染の状況を踏まえて、どうい

う対策を行っているのかということ。そして2つ目、改善されないようならば、鶏の生食を規制すべきではないかというご意見でした。

厚生労働省さんと、あと、もし具体的な対策として、岡山県庁さんからありましたら、お願いいたします。

○井河氏（厚労省）

1つ目のところなんですけれども、今回、私の資料のほうから出したデータからも、非常に多く検出されているというような状況ではあります。特に、ひき肉というものについては、機械でやっている場合もありますけれども、手ごねが入ったりだったりとか、そういったところで、普通の1枚肉、ステーキのようなものよりは、加工が入るので、どうしてもそういった汚染というのが、可能性としてあるということではあります。

それに対して、どういう対策がというところでは、本日お話しした、手洗いだったりとか、そういった事業者さんの努力を、努力いただくというところと、またそれに対して各自治体の指導等を強化していただくというところなんです。なかなか厚生労働省が直接に何か事業者に対してやれるかと言われると、非常に難しいところではあるんですけれども、そういった低減がなされるように、各自治体のバックアップというところでは、していきたいとは思ってます。

また、カンピロバクターの低減については、食鳥処理というのは、非常に多くの羽数の中で交差汚染がどうしても起きてしまうものであって、抑えるというのが非常に難しいということは、私としても感じてます。その中で、規制をするべきなのか、しないべきなのかというところで、先ほどの生食調査会というところで確かに議論はありました。カンピロバクターというのは食中毒事件は多い。しかしながら、重篤な例というのは今のところ確認されてないというところで、すべからくりスクがあるもの全てを我々が規制しようとは全く考えてはいませんし、また厚生労働省としても予算を組んで研究を行っているところではありますので、そういった食中毒の低減対策がとられるような知見というものを取り揃えた上で、今後、本当に規制するのか、それとも何か低減策として何かお出しするのか、我々としては対応していきたいというふうには考えています。

私からは以上になります。

○司会者（消費者庁・金田）

岡山県庁さんから補足ありましたら、何かありましたらお願いします。

○祇園氏（岡山県）

食肉処理場についてなんですけれども、直接は管轄しているところが別にあるところなんですけれども。行ってみると、大規模なところで、ほとんど機械化されて、中身もずっと内臓を取り出して、ほとんど汚染がないようなところもあれば、小規模なところで、一生懸命手作業で全部、外から外からお肉を剥いていってというところも、いろんな食鳥処理場があるので。それぞれの食鳥処理場の方たちも一生懸命、できるだけ汚染がないよというふうには気をつけてしているとは思いますが、規模によっていろいろ衛生レベルがあるということと、実際に販売されているお肉を調べてみると、汚染されていることもあるということなので、消費者の方にも、汚染されているかもしれないということで、やはりしっかり加熱をするようにしていただきたいなというふうに思っています。

○司会者（消費者庁・金田）

事前質問でいただいていた中で、肉に関していただいている質問で、店で提供されているレアステーキは中心部まで加熱されていないんですが、これは大丈夫なんですかという質問がありました。レアステーキはなぜ大丈夫なのかという点について、厚労省さんでしょうか、見解をお願いします。

○井河氏（厚労省）

こちらについては、レアステーキは絶対大丈夫というものではないんですけれども、まず、私の説明の中で牛は生食用食肉の規格基準をつくったということと、あと豚については全面的にというか、肉も内臓についても規制をしたというところ、違いがあるんですね。では、それはなぜかというところを簡単に説明したいと思います。

それにつきましては、まず牛については、腸管出血性大腸菌というものが一番リスクとしては高いものとして挙げられる。どういうものかといいますと、牛の腸管内にいるものというのが解体される中で肉に付着して、それが食卓に並んでしまっただけで発症するというふうに見える、これは表面汚染というものです。一方、豚についてはE型肝炎というものがもっともリスクが高いものとして考えられるんですけれども、このE型肝炎というのは、腸管出血性大腸菌とは違って、血流に乗って肝臓に行って、そして肝細胞で増え

て、そしてそれが血流に乗って、腸管から出されて、そして次の豚に行くというような違いがあります。つまり、肝臓の肝細胞で増えるということから、内部汚染である、しかもそれが血流に乗ることから、筋肉にも検出されているというような事例もあるということがあります。なので、牛については表面汚染、そして豚については内部汚染というふうな違いがある。

その中で、ステーキというものについては、牛の1枚肉ですよ。これは表面汚染というふうに考えられますので、外側を焼く。中心部まで完全に焼くというところではなくて、表面をきちんと加熱すれば、中には微生物というのはいないというような報告もありまして、今のところステーキというものについては食中毒報告としてもありませんし、レアステーキというところは認められるのかなとは思いますが。

ただ、ステーキという名称の中で、成型肉って、皆さんご存じですかね。結着肉とか、あとはテンダライズとか、いろいろあるんですけど、それは非常においしくやわらかい肉というのを提供するという目的だったんですけども、その処理によって内部まで、腸管出血性大腸菌だったりとか病原体というものが侵入してしまうというおそれがあるんですね。なので、成型肉というものについては内部まで汚染が認められるものなので、そういったものは十分にご注意していただければと思います。

私からは以上であります。

○司会者（消費者庁・金田）

最初は、肉についての質問をいただきました。また、事前質問も答えていただきましたが、肉に限らず、また引き続き、質問、ご意見ありましたらお願いいたします。

○質問者B

食のモニターをしています衣笠といいます。肉に関して以外ということなんですけども、2点、質問させていただきたいんですけども。

まず1点は、肉に関してで申し訳ないんですけども、肉に関してで、そもそもこの細菌の、腸管出血性大腸菌の繁殖ということで、2倍、4倍、8倍という、この資料があるんですけども、そもそも肉というのは、牛肉、豚肉、鶏肉がありますが、実際、食中毒を非常に起こしやすい肉というのは、どの肉なのかなということと。

もう一点は、食品衛生協会の中村さんのほうに、手洗いのことなんですけども、家庭

で、集団給食施設ではなく家庭で一般的に手洗いをする場合、いろんな石けんがありますよね、泡の石けんとか固形石けんとか。今、非常に値段もいろいろな石けんがあるんですが、一体この手洗いをするのに、どういう石けんが一番理に合ってるのかなとか、汚染を、いろいろだとは思いますが、本当にいろんな石けんが売ってあるんですね、一般にお店とか。そういうので、どの石けんということはないでしょうけども、一体どういう石けんが一番いいのかなというふうに、手洗いをするところで効果的なのかな、泡とか固形とかあるんですがというところをお聞きできればなと思っております。

以上でございます。

○司会者（消費者庁・金田）

2つ質問をいただきました。1つ目が、食中毒を起こしやすい肉はどのようなものか。これ、厚労省さんをお願いします。2つ目、質問としましては、手洗いするのに、どのような石けんが適しているか、これは中村さんをお願いします。

○井河氏（厚労省）

1つ目のところなんですけれども、相対的に食中毒報告として多いというものであれば、まずカンピロバクターの中で、多いとされてるのが鶏肉になります。ただ、カンピロバクターというのは鳥だけが持っているものではなくて、豚だったりとか、あと牛だったりとかからも検出はされてはおりますので、鳥だけが一概に危ないということではないんですけれども、消費量だったりとか、そういったところにもよるかとは思いますが。

また、食鳥処理場というところの処理の方法、なかなか食鳥処理場に行ったことがある方って、多分かなり少ないと思うんですけれども。例えば、チラー水と言われる冷却水だったりとか、そういったところでどうしても交差汚染をしてしまうだったりとか、あと中抜き工程でオートメーションでやっている以上、交差汚染してしまうというような、かなり対策として難しいところもあつたりもします。なので、そういったところで、やはり鶏肉のカンピロバクター汚染というのは、問題とか、どうしても多いというような状況があります。

ただ、そのほか、サルモネラとか、あといろんな、今回取り上げたいろんな菌というのはありますので、カンピロバクターだけが問題ではないということは言いたいと思います。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

では、中村さん、お願いします。

○中村氏（日本食品衛生協会）

手洗いに適した石けんということでご質問いただきました。今日は時間がなくて話ができなかったから、ご質問いただきありがとうございます。石けんは、たくさんあります、確かに。固形石けん、液状石けん、泡状石けん。液状石けんも、ジェルみたいなものもあれば、さらさらしたお水みたいなものもあると思います。ご質問者の方おっしゃっていたとおり、何がよくて何が悪いというのは、一概には言えないところです。

固形石けんが乾燥してひびが入っていると黒い筋が入ってるのを、見たことある方、いらっしゃいますか。私は、家の石けんが昔そうだったりしたんですね。その黒い筋はカビだったりするんです。そして、そうってしまった石けんは、界面活性作用という油分とか汚れを皮膚から剥がすという、そういう作用がすごく弱くなっています。その作用が弱くなっていることは泡立ちが悪くなるのが目安になります。だから、そうってしまった石けんは、一時的なものを浮き上がらせて落とす、その浮き上がらせる効果がすごく減ってしまっています。しかも、カビが生えてたら、むしろ手を汚染しちゃうかもしれない。生えているカビが体に害のあるカビだったらどうですかって思うと怖いですよ。固形石けんのこわいところはそこです。

そして、固形石けんを置いておく水のところ、ぬるぬるして、べたべたして、いつも湿ってますよね。細菌とかって、私たち人間と同じような環境が心地いいんです。水分があって、栄養があって、温度があって。となると、石けん置場って、菌にとってとても居心地がいいですよ。温かいし、栄養あるものが石けんを触った時に手から移って、それをきれいに洗い流してないから。何でも、もしかしたらです。菌は、今までのお話にもありましたが、見えないから。見えないから、何でも危機管理・予防という観点から対応する必要があります。だから、固形石けんはね、できるだけ避けた方がいいです。

そして、ネットに石けんを入れて流しにぶら下げているの見たことありますか。石けんを入れているネットも固形石けん置場と同じ状況です。結んであるところとか水がたまっちゃったりしますし汚れは落とし切れていないし。だから、食べ物を扱う前には、固形

石けんはなるべく避けたほうがいいですよというふうに日本食品衛生協会ではお話ししています。

泡とジェル状と液状というのは、本当に好みです。ただ、泡がなくなっちゃうと、結局汚れを浮き上がらせる効果って、すごく減るんですよ。だから、泡の石けんを使っている場合、泡が洗ってるうちに、どろどろどろどろ下に落ちちゃう洗い方になっちゃう方は、ジェル状みたいな、よく洗い流さないと手がぬるぬるして気持ち悪い感じの石けんを使ったほうが、こすらざるを得ないので、手洗いの効果が知らないうちに上がると思います。

ただ、それは本当にそれぞれなので、お手洗いに置いてあるようなさらさらした石けんはダメですよとか、固形石けんは絶対にやめてくださいとか、そういう強い言い方ができるものではありません。ただ、今お話ししたような危険性があるから、自分のやり方と、あとお金がかかるものなので、お金との兼ね合いで、弱点を克服する工夫で、どの石けんを使うかというのを選んでいただければいいのかなというふうに思います。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

肉と、あと手洗いの石けんについてのご質問いただきました。引き続き、ご質問ありましたらお願いいたします。

○質問者C

もともと放射線療法を研究テーマとして、大学で教鞭をとっておりました多田といいます。今は、もう引退いたしております。質問は、というよりも、知ってほしいという、一つは。といいますのは、殺菌方法として、非加熱殺菌法として、放射線利用というのは実はWHOも推薦してますよね。そうですね。

○小島氏（厚労省）

基準はあります（注：コーデックス委員会策定「Code of Practice for Radiation Processing of Food (CAC/RCP 19-1979)」及び「General Standard for Irradiated Foods (CODEX-STAN 106-1983)」）。

○質問者C

日本では、なかなか認められない。その差は一体何だろうと、いつも思うんですけども。現在、ここに書いてありますように、肉の殺菌に放射線を利用するというこの研究をしつつあるということですが、その辺だけじゃなくて、世界の多くの食品が対象になってるんです。例えば、スパイスなんて見ますと、これ、世界の大部分で流通してるスパイスは、ほとんど殺菌されてるんです。多くの方は、こう思われる、スパイスって殺菌効果があるんだから、殺菌する必要ないんじゃないと、こんなふうにおっしゃるんですが、スパイスには猛烈にたくさんの微生物がついてる。そういうふうなことも含めて、放射線利用というのも少し、厚労省あたり進めていただいたらなという希望です。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

放射線を活用した食品の殺菌についてということで、現在、ジャガイモの芽止めしか認められてないと思いますが、これについて、今の見解を厚労省さんからお願いいたします。

○井河氏（厚労省）

具体的にどういう見解か、非常に難しいところはあるんですけども。まず、厚生労働省としましては、今の見地では牛のレバーについて、中心部の殺菌というのは非常に難しい状況にあるということから、生食というのは禁止となった。その中で、我々としては、例えば殺菌剤であったりとか、あとは高圧処理であったりとか、あとは先ほど申し上げていたように、放射線照射というところが有効なのかどうかというところで研究しているところではあります。

ただ、こういった規格基準というか、どういう食品というのが認められるのかというところは、世界で認められているから日本もオーケーということではなくて、実際にやられる事業者さんがいらっしゃるのかどうかとか、そういったところも含めて検討していかなくちゃいけないと思ってます。

牛レバーではなくて、スパイスの件では、平成21年だったか平成22年だったか、正確には言えないんですけども、これまで進めてきている中で、消費者さんのご意見だったりとか、そういったところを課題というところになっていたかとは思いますが。照射に対する

公式的な見解というのは、言えないところではあるんですけども、現状としては、そのような状況ではあるということはお伝えしたいと思います。

以上になります。

○司会者（消費者庁・金田）

殺菌の手法について、まだ検討段階ということだというふうな回答でした。

引き続き、ご質問、ご意見ありましたら、お願いいたします。

すぐにあれでしたら、事前質問いただいている中で、事業者さん側からの質問が2つほどありました。同じ内容に近いものがあるので、今ご紹介したいと思います。

直売所の衛生管理についてということで、加工場が古くなっているけれども、衛生面でカバーできるのかという質問が1ついただいているのと、あともう一つは屋台、移動販売の衛生面の管理、そしてそういった営業許可といったものをどうしているのかという質問がありました。直売所、そして屋台の衛生管理について、どういう観点から取り組んでいるのかということについて、最初に、巡回指導等を行っておられる岡山県さんのほうからご意見、ご回答いただければと思います。

○祇園氏（岡山県）

まず、直売所での衛生管理についてなんですけども、直売所でお弁当とか総菜をつくっているけれども、加工場も古くなっているので、大丈夫かなというふうな質問だったんですけども。お弁当、お総菜をつくっているということは、許可はお持ちということですので、最低限の施設基準というのは守られている施設だとは思うんですけども、施設が古くなってきていて、その施設基準が満たせなくなっている状態なのでしたら、施設の改修が必要、補修とか改修が必要だと思います。

例えば、壁とか天井とか窓とかがちよっと壊れていて、虫が入ってきそうとか、床がもう劣化していて、お掃除がうまくできない、排水ができない、床が剥がれてしまっていて、排水口より床が低くなっていて、水を流して掃除したあと、頑張っって水を流そうと思っても、たまってしまったりとか。そういったような状況でしたら、やはり改修が必要だと思います。

古い施設でも、衛生管理をしっかり頑張っって、きれいに保っているところもあるんですけども、施設も古くなっって、衛生管理もうまくいってないということでしたら、食

中毒の危険が非常に高いと思います。施設も大切ですし衛生管理も、どちらも大切なので、しっかりそのあたりは頑張ってもらいたいというふうに思っています。

屋台の衛生管理についてなんですけれども、営業許可とかそういったことについてどうなっているのかというような質問だったんですけど、岡山県では屋台とかキッチンカーなどで食べ物を調理して販売する場合も、原則的には営業許可を取得していただいています。許可を取得するときには、テントとかクーラーボックスとか、水が入ったタンクとか、手洗い設備といったような施設が必ず必要になっていて、許可をとるときには確認をさせてもらっています。営業許可をとると、また期限がありますので、その期限ごとに、またもう一度、そういった施設があるかどうか、衛生状態が大丈夫かどうかというのは確認させてもらっています。

例外として、許可を必要としない場合というものもあるんですけども、そういったときにも開催届けというような書類を保健所のほうに提出してもらって、設備がきちんとしてあるとか、危険なメニューを出していないかなというのをチェックして、衛生指導などを行っています。

具体的には、屋台では普通の固定の店舗に比べて、お水が全然なくて、食器も洗えないし、食材もその場で洗えないというふうなこともあるので、屋台とかで取り扱える食品と取り扱えない食品ということで決まっています。屋台で取り扱える食品としては、調理が簡単なもので、提供前に加熱調理をするものというふうに決まっています。屋台で取り扱えない食品は、調理が複雑なもの、例えばお弁当とか、そういったものとか、加熱しないもの、生野菜のサラダとか、おすしとか、温度管理を要するもの、生クリームが載ったケーキとか、おすしとか、そういうものに関しては屋台で調理をして出すことはできないというふうになっています。なので、そういったところも指導しながら、新しく屋台とかしたいなという場合には、自分の管轄の保健所のほうに相談に行って、このメニューはできるかとか、あとはどういう施設が必要なのかというのを相談していただければというふうに思います。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

厚労省さんのほうから、何か補足がありましたらお願いします。

○井河氏（厚労省）

はい、簡単に補足させていただきます。

まず、露店についてなんですけれども、厚生労働省としましては、食中毒が多発する夏期、そしてその食品の流通が多くなる年末について、特に1カ月間かけて、各都道府県等に対して集中的に監視していただくというところで、夏期一斉と年末一斉の取り締まりというところをお願いしているところではあります。

その中で、昨年、静岡のほうで起きました露店の、露店による冷やしキュウリの〇157の事件があったということから、今回、夏期一斉からは、そういった露店販売についても十分に指導していただくことということで、追加して監視を徹底するよというところをお願いしているところでありま。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

引き続き、質問、ご意見ありましたらお願いいたします。

○質問者D

小売業で衛生指導の業務を行っている河原と申します。手洗いについて、中村さんのほうに質問がございます。

今ですが、資料の中に、手洗い設備の中で、お湯がいいというお話、ビデオでも出てきたと思うんですが。現状、我々のような小売業なんかは、なかなか手洗い設備でお湯というのが、設備が難しいというのも正直なところなんです。実際にお湯で手洗いをさせた場合と、水で手洗いさせた場合というのは、何か違いがあるかというのは、これはご意見として教えていただけますでしょうか。

○司会者（消費者庁・金田）

では、お湯の手洗いと水の手洗いの違いについて、ご説明をお願いします。

○中村氏（日本食品衛生協会）

では、中村から少しお話をさせていただきます。

お湯で洗った場合のほうが、剥離効果が高いというのがあります。数字で出しているわ

けではないんですけれども、感覚として皆さん感じていることもあると思います。例えば、お風呂に入った後に、手とか、かさかさして、特に女性は顔とか、化粧品、化粧水とか乳液とか塗ったりとか、冬は皆さん、ハンドクリームをもう一回塗り直したりとかされるとか。油分とかそういうものを取る効果、力が、お湯のほうが高いんですね。だから、お湯を用いる効果がそこにございます。

ただ、お風呂みたいに温か過ぎると、今度ね、手荒れしちゃうんですよ。だから、お湯という書き方、ちょっと難しいところなんですけど。

皆さん、今日、こちらの会場でお手洗い、いらっしゃいましたか。何で聞くかというのと、こちらのお手洗い、石けんがいまいち出なかったんですけど、お湯、微温だったんですよ。しかもペーパータオルが置いてある。すばらしい会場ですね。あのぐらいの温度がいいです。少し温かいかなってぐらい。あのぐらいでも、お水よりも効果があります。

そして、私、埼玉県出身で、埼玉県からほぼ出たことがないんで、岡山県の寒さがよくわからないんですけど、すごく寒い地域だと、みんな、手を洗おうという気持ちはあるんですけど、冷た過ぎて洗えないんですよ、手が冷たくなり過ぎてかじかんでしまったりもしたり。洗える状況にすることや、洗おうという気持ちになるということも、すごく大事なことです。お湯の効果というだけではなくて、手を洗うという行為をしようと思うことが、すごく大事なんですよ。洗い流す時間もすごく大事だし、こすった分だけ洗い流さないと、浮き出た微生物を取り除けないという実験もしたことがあります。

だから、そういう意味で、お湯自体に油などの剥離効果があるというところと、洗おうという気持ちにする、夏は嫌になるかもしれないけどね、そういう効果があるので、できればお湯が望ましい。そして、温め過ぎないお湯で洗うというのが手荒れを防ぐためには良いと考えています。手を何回も洗うと荒れてきちゃうんですよ、お湯を使うと、もっと荒れちゃうので、余り温め過ぎないお湯で洗うというのを、そういう理由で推奨しています。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

はい、手洗いについてでした。

引き続き、ご質問、ご意見ありましたらお願いいたします。

追加でコメントすると、この会場のトイレ、扉をあける形式でなかったの、触らない

で済むというので、これもなかなか素晴らしいなというふうに思いました。

○中村氏（日本食品衛生協会）

自動でしたね。

○司会者（消費者庁・金田）

事前にいただいた質問の中で、1つだけ触れてない質問がありまして。お茶やミルク等の飲み物で食中毒が発生した事例はありますかというのがあって、全体を通して触れてなかった部分なんですけど、厚労省さん、何かこれでコメントありますか。

○井河氏（厚労省）

過去の事例というのを見たところなんですけれども、市販されているお茶だったりとか牛乳だったり、牛乳などでの食中毒例というところは報告としてはないということです。また、珍しい事例としましては、体験牧場で、未殺菌の乳、そのままの乳を飲んで、カンピロバクター食中毒が発生したということは聞いています。

以上です。

○司会者（消費者庁・金田）

未殺菌の牛乳というのは、かなり特殊な例だというふうに思います。店で売っているものではないと認識しました。

全体を通して、何でも構いません、ご質問、ご意見ありましたらお願いいたします。

○質問者E

すいません、生活協同組合で品質管理をしておる者なんですけれども、いい機会なので、個人的な立場から聞いてみたいと思って、あれさせていただきますけれども。県のほうから、自然毒の件でお話をいただきました。ニラとスイセン、あるいはアジサイと大葉、そういうところで間違っって食中毒になっちゃったという事例のご紹介がありましたけれども。素人考えで、あれなんですけれども、ニラにしてもシソ、大葉にしても、非常ににおいなり味なり、強いものだろうと思っておるのですけれども、実際食べたことないので、わからないんですが、例えばスイセンであったりアジサイであったりというのは、外

見だけじゃなくて、味とかも似通っているんだろうか、どうなんだろうかと。単純な疑問ということで、ご質問してみたいと思います。

○司会者（消費者庁・金田）

食べたことがあるかどうかわからないんですが、岡山県さんからお願いいたします。

○祇園氏（岡山県）

私も食べたことはないんですけども。においは確かに、ニラはニラのにおいがしますし、シソもシソのにおいがすると思うんですけども、思い込みというか、もうこれは、スイセンをたくさん束にして、これはニラなんだというふうに思い込んでしまったら、多分、多少においがしなくても気にせず、いため物とかにして食べてしまって、多少ニラのにおい、しないなという気持ちはあると思うんですけど、これはニラだと思ってたら、わからなくて食べてしまうということがあると思うんです。

食べた方も、まずお子さんが食べて、おなかを下す。これが原因かなと思いつつも、確認のために、またお母さんが食べて、またお母さんもおなかを壊すとか、そういったこともあるので。そうですね、しっかりとにおいを嗅げば大丈夫という思い込みも、そこも危ないかなというふうに思いますね。

うちの両親とかも、ニラとスイセン、間違えないでねというふうに、私はいつも言っているんですけども、絶対大丈夫だという変な自信があるんですね。やはり、においがあるから、絶対間違えるわけがないみたいな感じで、いつも言っているんですけど。そういう人こそ、ちょっと危ないんじゃないかなと、私としては思っているのです。こういうこともあるんだよということを、ちょっと心の中にはとめていただければいいかなというふうに思います。

答えになってないかもしれないんですけども、すいません。

○司会者（消費者庁・金田）

ある意味での、消費者としての能力というお答えだったというふうに思います。

時間が押しましたので、最後の質問とさせていただきます。質問等ございましたら、お願いいたします。ご意見でも、この機会です。

よろしいでしょうか。

それでは、予定した時間になりましたので、意見交換、これまでといたします。

主催者といたしましては、この会場での情報が、日々の暮らしの参考になりまして、食品安全の実現を通して、多様で豊かな皆様の食生活に役立つものになることを祈念しております。

皆様、積極的なご発言、どうもありがとうございました。これにて本日の意見交換会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。（拍手）