

## 食肉等の生食に関する調査会（平成25年12月26日開催）における主な委員発言要旨

## ＜検討の視点について＞

- 素材としてのリスクが大きいか小さいかに応じて規制のあり方を検討する案となっているが、実際に食べる時にリスクを認識しやすいかどうかという点も考慮すべきではないか。例えば、牛レバーについては、容易にリスクが認識しやすく、注文しなければいい。一方で、アレルギー食品については、表示がなければ認識しにくい面がある。また、社会的にある程度認知されている食品にはそれ相応のメリットがあるので、そのメリットとデメリット・リスクの両方を考える必要がある。さらに、公衆衛生という観点からは、被害を及ぼす範囲や感染性についても考慮すべきである。
- 「リスクが認識しやすいか」という点については、消費者がリスクと感じるかどうかであり、教育や啓蒙が重要となる。きちんと指針を立てて啓蒙することが必要。その上で、消費者がその食品のメリットとデメリットを考えればいい。
- きのことか山菜とか自然界に由来する食物による食中毒もあるが、公衆衛生上の問題として、食品安全基本法にも定められているが、営業を行う飲食店等の事業者は安全なものを提供することが前提となっている。また、選択の自由について、消費者は飲食店で提供されるものは安全だと思っている。東京都内においても映画館や電車の中でスポット的なCMなどを流しているが、費用対効果が低いというのが現状。
- 表示については、これを食べると食中毒にかかるという表示は難しいのではないか。また、表示をして消費者に情報提供をした上で食中毒が起きてしまったときに、その対応をどうするかということも検討すべきではないか。
- 生食に関するデータの分析にあたっては、生食用食肉（牛肉）や牛肝臓の規制の前後で、健康被害の状況や、消費者の意識がどういう風に変ったかを分析することも有効ではないか。
- 流通量の分析については、量とあわせて、どの種類の家畜のどの部位がどのくらい提供されているかということ調べて、割合の多いものと危害の大きさのバランスを把握した上で、検討の優先順位を検討する必要があるのではないか。

## ＜危害要因について＞

- 微生物が肉の中にいるのか、手指からの汚染なのかなど、感染経路も含めて、どうしてそこに菌がいるのかというリスクコミュニケーションが重要になってくる。
- 臨床現場でも子供にサルモネラによる食中毒が起こっているので、鶏の中に卵も含めてリスクコミュニケーションをするべき。
- 腸管出血性大腸菌でない病原性大腸菌の食中毒も見受けられる。リスクとしては腸管出血性と分けた上で、病原性大腸菌もいれておくべき。
- カンピロバクターは潜在的にはもっと食中毒が多いと考えられる。寄生虫よりは影響が大きいと思う。
- ウェステルマン肺吸虫は、無鉤条虫などよりヒトに対する影響は少し大きいのではないか。

#### <データの取扱について>

- 豚の挽肉は黄色ブドウ球菌や *E.coli* に半分以上が汚染されているデータが示されている。実態を精査して資料として欲しい。また、サンプリングの仕方に疑問がある。業界としては大腸菌群陰性が前提としている。食肉は魚と違い、処理段階で検査しており、病気のあるものは流通されない。
- 食肉業界としても、ミンチ肉の検査をさせてほしいと思う。また、どのような管理で菌汚染が低減されるか示していきたい。
- 衛生的な加工をしていないような加工業者なり飲食店があり、**O157**による犠牲者が出てしまった事例がある。**O157**のように致命的なものについてはきちんとコントロールするということは分からないでもないが、ほかの食品と同じレベルで、リスクに応じた規制のあり方を検討してほしい。業界としても衛生的な処理に努めるので、厚生労働省としても、生食のあり方の検討の方向性として、どうすればリスクが低減されるのかという方向で検討してほしい。
- データの数字が生食のものはこんなに怖いという風に一人歩きすることがないように、ミンチ肉については加工工程中での汚染であることがわかるような注意書きが必要ではないか。
- データは汚染の多いデータを恣意的に集めたものではなく、今現在どういう状況かわかるようにしたものであるが、少しでも汚染されていた肉があれば、ミンチにする工程で他の肉を汚染することはある。生で食べることを考えていく上で、ミンチにするものの危険性を示すデータではある。

#### <野生鳥獣（ジビエ）について>

- 業界として、国内の食肉（牛や豚）はと畜工程中で検査をしていることから安全だとしている。そのため、全肉連では、猪、鹿、熊、その他の類のジビエは取扱うべきではないとしている。飼養管理されていないので、危険である。
- 牛の生センマイは、食感が生っぽいことからこういう名称で提供されているが、実際にはいったん加熱工程を経て提供されている。
- 猪について死亡例が1名となっているが、ジビエの飲食店での提供は希だと考えられる。レアケースを取り上げるのがいいことかどうか疑問である。
- ジビエについては、鳥獣対策を踏まえるとこれから需要が高くなると考えられる。危険性は高い。喫食量・曝露量、リスクの検討に入る際には、現状と今後の動向も踏まえて検討してほしい。

#### <リスクに応じた対応方策について>

- 牛レバーの生食は禁止されたが、牛生レバー由来の食中毒が完全になくなるかというところではない。例えば、厨房で取扱う際、それが器具やその他の食品を汚染することが考えられる。こういった視点も公衆衛生上は重要な視点だろうと思いますので、今回の議論の結果を波及させて、国民全体、消費者の方々の衛生、安全を守っていくことにつなげていただきたいと思います。