

食肉等の生食に関する調査会（平成 26 年 4 月 17 日開催）における主な委員発言要旨

<公衆衛生上のリスクについて>

- 「公衆衛生」はある程度面的な広がりを持つリスク、それは地域的な集団や、特定の外食店で食べるというような広がりを持つ場合、被害を受ける方が意図せずに、あるいは避けたいのに避けられないで受けるようなリスク、そういう言い合いではないのか。生で食べるということは、メニューから消費者がわざわざ選んで食べており、その被害者というものがその人個人に限定されるリスクであり、決して他の人に広がっているわけではない。
- 「公衆衛生」の定義は、その国で生活している人を対象とするものが「公衆」という考えではないか。食べた人が感染し次の人に感染させることもあり、食肉等の生食に伴う公衆衛生上のリスクとして考えなければいけない部分ではないか。そういった意味で、ハザード、つまり、病原体について考慮すべきであり、食中毒患者から食品を介したり、もしくは直接次の人にかかるかどうかというのは非常に大きな問題。また、感染性がない場合でも重篤性の観点から、食べた人たちが死に至るようなものを放っておいていいのかという問題もある。
- 残念ながら消費者が適切なリスク情報をもとにそれぞれが判断できるレベルにあるというふうには言えないと思う。知らないまま、お店で出ているから安全であると思って食べるという方も大勢いらっしゃるというのが消費者の現状である。
- 新鮮だから安全ですよという言い方をしてしまう業界の方がおり、残念ながら飲食店で間違った情報を提供している。消費者にも業界にも問題があるという状況で、全てを消費者個人の選択であるというふうに整理してほしくない。
- 死者がでないから食べてもいいという話ではない。これだけのリスクがあるよという情報を流して、あとは判断いただくことと、リスクそのものを低減させるということが一番肝心だと思う。
- O157 では、子供が亡くなっており、毎年夏になるとO157 で亡くなる人がいる。と畜場にO157 がいたという大変重たい事実を考えるべき。
- 食べた人が感染し次の人に感染させることもあり、食肉等の生食に伴う公衆衛生上のリスクとして考えなければいけない部分ではないか。そういった意味で、ハザード、つまり、病原体について考慮すべきであり、食中毒患者から食品を介したり、もしくは直接次の人にかかるかどうかというのは非常に大きな問題。また、感染性がない場合でも重篤性の観点から、食べた人たちが死に至るようなものを放っておいていいのかという問題もある。（再掲）
- 一番重要なのは、特にお亡くなりになるか、ならないかということはきわめて重要な問題で、食べて亡くなるということは大きな問題と思う。消費者の選択の自

由だということ言うが、いざ当事者となって自分の子供さんなり奥さんが亡くなったという事例を経験した時にそういうことを簡単に言えるかということ、なかなかそれは言えない問題だと思う。共通認識として、重篤性、亡くなるか、亡くならないかというのは大きなファクターである。

- O157 とかは、1人の選択にとどまらず、症状が出なくても他の人にうつすなど非常に大きなハザードを持っていることから消費者の個人の選択などとはいえない。
- 危害要因の性質等を整理した資料について、リスクの大きさをA、B、C、Dと書いてあるが、これは凡例をつけるべき。流通実績について、自治体での把握とか業界での把握、飲食店に出ているかということがわかったら、それを載せるべき。リスク低減策として、検討はこれからなのか、困難なのか。そういう形で分けるべき。

<消費者の意識について>

- 実際に食べられている消費者の方々が何を望んでいるのか、その辺りをもうちょっと調べて意向を反映させていただくようなことを検討過程でやっていただきたい。最終的には消費者の方々の健康と安全を守る、消費者の方が何を望んでいるかということでしょうからその辺をもうちょっと詰めて検討していただきたい。
- E型肝炎ウイルスに関する知識がなく豚肉、豚レバーを食べることについてどれほどの大きな危害をうける可能性があるかということをご存じない消費者がその調査期間中に食べて非常に大きな健康被害をこうむるということを考えると、調査に時間をかけて対策を先延ばしするのがいいというわけではないと思う。
- 消費者の方の知識が今のところまだ上がっていないという現状では、豚肉と豚レバーについてはなるべく早く措置していただきたい。
- 食事をして病気になるのは問題ですし、営業としてやっている以上は責任をとる必要がある。スピーディーな判断が望まれる。

<具体的な規制のあり方について>

- 豚の内臓なり豚肉が生に適さないというのは、業界のかたがたも重々ご承知のとおりであり、それを再徹底するという趣旨には異論がない。
- 豚のレバーも肉も生で食べるべきではない。
- 法律で豚を規制するのは反対。そうすると次はジビエ、めん羊や山羊のメニューが増えてきて堂々巡りになってしまう。
- 豚のレバー、豚の肉は生ではたべるべきでないことをきちんとした情報として流してやれば、加工基準あるいは禁止条項みたいなものを作らなくてもあと一歩でできると思う。

- 残念ながら消費者が適切なリスク情報をもとにそれぞれが判断できるレベルにあるというふうには言えないと思う。知らないまま、お店で出ているから安全であると思って食べるという方も大勢いらっしゃるというのが消費者の現状である。
(再掲)
- 新鮮だから安全ですよという言い方をしてしまう業界の方がおり、残念ながら飲食店で間違った情報を提供している。消費者にも業界にも問題があるという状況で、全てを消費者個人の選択であるというふうに整理してほしくない。(再掲)
- そもそも食品衛生法、食品安全基本法にも事業者の安全確保の責任がうたわれている。リスクのある食品の販売では、一般的禁止の解除である許可制度を食品衛生法又は条例でとらせている。そういった方法で食品を提供している中で、消費者が選択する、あるいは食品のリスクを知らながら提供するというのは、もともとの考え方が違う。自治体の現場で働いている職員や監視員は同じように思っている。
- 豚肉については、リスクを知らながら確信犯的に販売している方もいる。営業としてやっている以上は安全な食品を提供する責任を負う必要があると考えている。
- 保健所では、リスクについて説明を丁寧にしながらも、どうしても提供したいと言っている事業者に対しては法的な根拠がないため、苦慮している。
- 牛の内臓については、と畜から解体、プライマルカット、ポーションにして量販店や外食産業に調理の素材として提供するどこかの段階で 2 次汚染しており、汚染のリスクをとり除くことが大事。それをさらに強くしていくための措置として、行政的な注意であったり、指導であったり、あるいは認定や届出も含めたことを全体的に考えていくことが大事。
- 厚生労働省でも、今、HACCP という思想のもとにと畜場を見直そうと、そういう者の基準を作ろうとすることで進められている。危害要因は何かを考えていただき、リスクの低減を考えることがまず先決ではないか。そういうデータが出た後できちんと基準を作って禁止する、ここまでのリスクであればよい、殺菌基準をつくるなどのことをやっていただきたい。

<その他>

- コストベネフィットアナリシスのような一定の数学的な手法を導入してもう少し客観的に誰もが納得できるような仕組みをお願いしたい。
- コストベネフィットという議論はというのはこの会議には非常にそぐわない。というのは、(生食の)ベネフィットは嗜好の問題であるが、O157 は死者がでてくる問題であるから。
- 牛レバーでは、173 例中、2 例に O157 が検出されている。今の状況で一生懸命調べていけば同じように他の内臓にも表面にいると思うが、それは二次的な感染で

ある。

- 牛のユッケについては、現在、一定の対応をしているが、厳しい加工基準の影響により、生食の扱いはマーケットの要望に反して提供をほとんどやめているのが大手のチェーンの実態。
- 牛レバーについて、レバーへの放射線照射による殺菌効果についての検討を進めていただき、現在の規制についてもう一度検討することをお願いしたい。
- 一般的な食材あるいは既に規制対象となっている牛レバーについても、一定の年月ごとに再評価するような仕組みを導入していただきたい。