

レバーの生食に関する業界参考人としての質問・意見

2012年02月24日
(社)日本畜産副産物協会
専務理事 野田 富雄

1. 昨秋の厚労省の調査についての2つの疑問

(1) リスク評価を行うデータとして適当でないのでは

レバー汚染調査のサンプリングの方法として、汚染の恐れの高いものを意図的に抽出したとのことです。

こうした偏った母集団のデータだけでレバーの生食リスクを判断することは、いたずらに中毒のリスクを高く判断してしまいます。

(2) 調査データの正確性に疑問

前回の部会における議論においても品川教授から表明されたように、肝臓内部汚染のルートとして胆嚢・胆管逆流がもっとも可能性が高いということは定説のようです。

ところが、厚労省の調査結果をみると、分離培養法において173検体中肝臓内部でEHEC、O157がそれぞれ3、2例検出されております。ところが汚染源であるはずの胆汁中からはゼロ、遺伝子法においても肝臓内部は10/157(6.4%)、胆汁中からは168検体中わずかに1例(0.6%)のみです。しかも、特定のと畜場の検体に限定されております。

この結果について、胆管からの逆流の可能性のほかに、と畜処理後からサンプル採取までの間の肝臓表面からの2次的な内部汚染の可能性も否定できないという専門家の見方もあります。

つまり、内部汚染があったというこれらのデータについて、実験精度・正確性に疑問があることを指摘しておきます。

(3) 結論として

現在の段階でリスク評価を食品安全委員会へ諮問し、このデータだけで評価が行われるとしたら間違った判断をすることになかぬません。

ついては、より客観的で公正なやり方で、改めて全国調査を行ったうえで、その結果を基に公平な判断を行い、かつ、それらのデータを示して食品安全委員会へリスク評価を諮問すべきではないでしょうか。

2. 他の客観性の高いデータも検討の対象に加えるべきです

(1) 農水省の調査

農水省は、昨年の秋から年末にかけて全国3と畜場について、専門機関への委託により精密で客観的な調査を実施されており、さらに引き続き追加調査を計画されていると聞いております。

(2) 業界の独自調査

我々関係業界で別途異なる観点から生食の可能性を探るべく東京大学へ調査を委託し、3月の中旬頃に結果が判明する予定です。

また、経費の負担のめどがつけば、今年度の調査の成果を踏まえ、来年度以降についても引き続き追加調査をお願いしたいと考えているところです。

さらに、会員企業においても独自の経費で、主として洗浄効果について地元の大学へ調査を委託し実施しているところです。

3. 短絡的な法的規制に疑問

ある程度のリスクが認められるということでもって、直ちに法律による規制にするということは疑問です。たばこ、酒類、野生きのこなどはもとより、一般の食品にしても製造・流通・消費の各過程で、また、飲食する側の条件によってもリスクは生じます。

一方で、そうした一定のリスクは承知で、それでも飲食したいという消費者があるかぎり、しかも公共の福祉に反しないのであれば、基本的にその判断は個々人の自由意志に委ねられるべきです。

ついては、ぜひ、法律の専門家に意見を聴いてみたくうえで、審議会として判断されることを提案します。