

食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション
印旛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18日(木)14:00~16:30
会場：千葉県印旛合同庁舎大会議室

【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) | 千葉県衛生研究所細菌研究室 上席研究員 | 依田清江 |
| (パネリスト) | 千葉県食品等安全・安心協議会公募委員 | 中嶋玲子 |
| | 椎名牧場・農産物直売所あんしん村 代表 | 椎名勝之 |
| | 養鶏場経営 | 藤掛勇一 |
| | 株式会社千葉県食肉公社 業務部長 | 鶴澤国夫 |
| | ホテル日航成田 洋食料理長 | 木村真求 |
| | ミートショップはまだ店主 | 濱田昌孝 |

○中嶋 先生の話はわかりやすく勉強になりました。鳥肉の扱いが正しければ食中毒を予防でき、日頃の生活の中でそれが可能なことがよくわかりました。また、カンピロバクターがどんなものなのかということや細菌の増え方もよくわかりました。

調理実習の事例は、私もうっかりやってしまうような二次汚染が原因ということなので、気をつけないといけないと思いました。

包丁やまな板が原因にならないように、よく洗うことや消毒をしたいと思います。食肉や食鳥処理の様子などは、日頃、見ることができない部分ですが、一つ一つの工程が厳しく管理されていること、作業されている方々の努力がすごいと感じました。

先生のお話を聞いて、正しい知識を持って、それを実生活に活かしていかなければと思いました。消費者の予防の努力を多くの人に浸透させることが大切だとも思いました。

○藤掛 私は、今日、生産者の代表としてここに来ました。やはりカンピロバクターの場合、ブロイラーが重要な位置にあることがわかりました。

我々、生産者は、消費者の皆さんに鳥肉を安心して食べていただくことを生業としているので、カンピロバクターが陰性であることの大切さを肝に銘じなければと思いました。

私も、カンピロバクターについては、12年前に知ったところです。その当時、私の農場も陽性だったので、徹底的に消毒をして、ようやく4年前に陰性になったところで、まだまだ完全ではありませんが、努力しています。

○椎名 私は、牛を700頭ぐらい飼っていて、肉の直売所も経営しています。

カンピロバクターについては、そんなに意識していなかったのですが、平成8年頃にO157の問題があった時に、健康な牛が普通に持っていると聞きました。

私は、日々、牛を健康に育てようと、また、霜降り肉をつくるために、穀物をいっ

ぱい食べてくれる牛にするように健康管理をしています。

現在の技術では、細菌が少しは付いてしまうことがあるものなので、消費者の皆さんには、恐れるのではなく、加熱に気をつけて召し上がっていただきたいと思います。

○浜田　私も肉を販売しています。カンピロバクターは食品の中で増殖しないと聞いて、販売者としては二次汚染に気をつけなければと思いましたが、「増えないんだ」とも思いました。

椎名さんのお話にもありましたが、〇157の時にお客さんに「ここで買った肉を洗ってから食べるんです。」と言われたことがあり、加熱してくれば良いのに、ちょっと認識が違う方もいると感じた経験があります。

現在は、前日ではなく当日に品物を作って配送をしているので、皆様に新しいものをお届けしたいと思っています。

○木村　あらためて細菌の恐さを感じました。

私のところの厨房では、食肉を切る所は、危険区域として他の食材を取扱う場所とは区分して肉を扱い、加熱については、中心温度を測定して提供しています。

また、肉は肉、魚は魚という風に、扱う人間も分けています。

今日の話聞いて、これからも細菌の恐さを認識して仕事をしたいと思いました。

○依田　みなさん色々な努力をなさっているのがわかりました。

細菌というのは、見えないものなので、いると思って気をつけていただきたいと思っています。

○鶴澤　作る立場の我々としては、やはり、見えない物との戦いということ、また、食肉を一番最初に扱う場所なので、まず、衛生管理に努めたいと思います。また、人間なのでミスをすることがありますので、そういったミスがあっても細菌数を低減できるような処理をしなければいけないと思っています。

○会場(魁)　依田先生の話で、カンピロバクターは食品中で増殖しないということでしたが、他の細菌は増えるということがあまり伝わっていないのではないかと思います。

○依田　カンピロバクター以外の細菌は、当然、増えるので、迅速・冷却といった対策が大前提になります。

そして、カンピロバクターに関して言えば、新鮮な肉ほど多いということが言えますが、だからといって、カンピロバクターを減らすために、不衛生にしていれば他の細菌が増えてしまいます。

○浜田　販売者としては、できるだけ新鮮なものと思っていますし、お客様からはそういう要望もいただきます。

こちらとしては、きちっと検査されたものが入ってきていると思っていますし、あとは、消費者の方々がきちんと加熱していただいて、カンピロバクターが悪さをしないようにしてもらえればと思います。

○木村 先ほども話しましたが、私のところでは、肉を扱う場所を区分すること、また、鳥肉は、どんなに新鮮でも加熱して提供するようにしています。

○北村 御家庭で、カンピロバクターを意識されていませんか？

○会場(姓) 魚を扱った時は、井戸水で洗うようにしていましたが、カンピロバクターは、あまり意識していなくて、新しければ良いと思っていました。今後は鮮度で判断しないようにします。

○北村 魚の場合、ビブリオ対策として真水で洗うというのは良いことです。中嶋さんは、肉の扱いは、どのようにされていますか？

○中嶋 肉は、寒い時期は鍋物にすることが多いです。木村さんのように温度測定はできませんが、肉を割ってみて中心部まで色が変わっていることを目安にしています。私たちは魚の文化が長いので、新鮮なものは良いと考えます。肉もそういう風に考えがちですが、肉は加熱が必要だと認識する必要があると思いました。

○鶴澤 特に内臓については、消費者の方から生食用の要望があつたりしますが、我々は全て加熱用ということで出荷しています。居酒屋等でレバ刺しが出てくることがあると思いますが、食文化ということもあるでしょうが、こちらの立場としては出荷先に菌がゼロではないことを伝えています。

○北村 行政としては、食肉などの生食についてどうですか？

○行政(衛生指導課) 国内には、生食用の肉を処理できると畜場が11ヶ所、生食用の内臓を処理できると畜場が6ヶ所ありますが、千葉県内にはありません。そして、平成20年度実績は、馬肉と馬レバー以外に生食用として出荷されたものはありません。

○椎名 仕入れたレバーには加熱用と書いてあるのですが、直売所に来たお客さんが、生食用をくださいと言ったことがあります。どういふものであれば生食用として提供できますか？

○行政(食肉衛生検査所) 先ほどの話のとおり、出荷できると畜場で処理されたものは提供できますが、牛肉とレバーについては出荷実績がないというのが実状です。一部、牛肉に輸入物で生食用というのがあるようですが非常に量が少ないと聞いています。

○会場(姓) 鳥肉の処理・販売をしている者なのですが、うちでもさき身や胸肉を飲食店さんから生食用でと言われる事がありますが、うちとしては、必ず加熱してお召し上がりくださいと言って、包装には、充分加熱してお召し上がりくださいと書いて、二重に発信しています。

うちは、新鮮・安全・おいしいがうりなので、カンピロバクターが新鮮な程多いという話については、驚いてしまいますが、衛生管理に努めていますのでよろしく願いします。

○北村 先ほどのDVDの映像と同じような処理をされていますか？

○会場(聴) 私どもの処理は、違った解体法で、鳥の外側から順番に剥いでいます。

○依田 皆さんの話を聞いて、参考になったことも多く、鳥を外から剥いで処理すれば、大量には処理できないかもしれませんが、汚染が少ない処理ができる可能性があると思いました。

また、皆さんは生で食べちゃいけないという意識があるのに、なぜ、こんなに世の中には生食を提供するお店が多いのかと思いました。

ある飲食店に保健所が注意したところ、「それがうりだからやめる訳にはいかない。」と言り返されたことがあるという話を聞いたこともあります。提供する方がいるということは、それを求める方もいるからだと思いますが、処理方法を検討すれば、本当に生で食べることができるかもしれないし、まだまだ検討できることがあるなと思いました。

○北村 先ほどの方は、なぜ外剥ぎという方法を選んだのですか？

○会場(聴) 中抜き方式ではなく、外剥ぎ方式で処理すると、製造後、真空包装した際に出るドリップが少なくなることで、腸管を傷つけることが減るとというのが大きな理由です。

○行政(食肉衛生検査所) 私から少し補足させていただくと、全国の大規模食鳥処理場の約75%は中抜きという方式で、外剥ぎは約25%です。外剥ぎ方式の場合は、汚染を減らすことができる可能性があります。中抜き方式は、機械化が比較的容易なので、大量に処理する場合、この方式になります。

○行政(衛生指導課) 今日、配布させていただいた資料の中に、家族を食中毒から守る15の法則というものがあります。今日お話いただいた話を踏まえて、この説明をさせていただきます。

まず、キャンピーとは、一部の業界用語ですがカンピロバクターのことです。

パンフレットにのっていたクイズ『次のうち、こどもが食べない方が良いもの』の答えは、特に小さいお子さんなど体力があまり無いということで、重篤な症状になる場合がありますので、食べさせないようにしていただきたいということで、レバ刺しが答えです。

『鳥わさ』はおとなの食べ物？という質問ですが、基本的に生食用は、一部の馬肉だけという話をしました。食肉は、原則、生食しないということをお願いしたいと思います。

食肉の一般常識ということですが、カンピロバクターに限らず、様々な細菌がついていることがあります。先生のお話にもあったように目に見えないのだから、ついて

いると考えて食肉を取り扱ってください。

では、どうすれば良いのか？ということですが、生の肉を食べないでください。十分に加熱してください。包丁・まな板・肉を触った手からの二次汚染に気をつけてください。

今年度、千葉県内では、今日現在で38件の食中毒が発生しており、冬場になってノロウイルスが増えましたが、夏場はカンピロバクターが多くあり、千葉県が管轄する地域で発生したものは7件で、原因施設が判明した6件全てが飲食店で、焼き肉屋さん・焼き鳥屋さん・お好み焼き屋さんのメニューの中には、ユッケ、レバ刺し、結着されたサイコロステーキなどが含まれています。

カンピロバクターについては、新鮮な肉ほどリスクがあるので、「お客さん。今日のレバーは新しいから大丈夫だよ。」というのが通用しないので、そういう所に落とし穴があるのかなと思います。

皆さんには、今、お話しした3原則を実行していただいて、食中毒を防止していただければと思います。また、食品安全委員会のパンフレットには、カンピロバクターのリスク評価ということで、生食割合を下げれば、70%の患者の発生を防ぐことができると書いてありますので、帰ったら、あらためて読んでいただきたいと思います。

【講評】

○依田 カンピロバクターは、乾燥に弱いので、対策のコツとして乾燥も覚えていただきたいと思います。

また、カンピロバクターは、運動性が強いので、腸管を傷つけたりしなくても、胆嚢から肝臓には遡ってくると考えた方が良いので、レバ刺しを子供さんに食べさせるようなことはやめていただきたいと思います。