

議 事 録

●平成22年1月29日（金）午後1時定刻通りに、食中毒をテーマとして、食品のリスクについて、正しい理解を促し、関係者間の認識を共有することを目的として「食品のリスクとのつき合い方-食中毒をテーマに-」が開催されました。

最初に、開会にあたり、奈良県福祉部健康安全局長、武末（たけすえ）から開会のご挨拶がありました。

【開会挨拶】武末健康安全局長

奈良県健康安全局の武末と申します。本日は、「食品のリスクとのつき合い方-食中毒をテーマに-」したリスクコミュニケーションに多数ご参加いただき、誠にありがとうございます。

食品のリスクと申しますと思ひ浮かびますのは、メタミドホスという農薬が冷凍餃子に混入していた事件、ちょうど2年前でございますが、これを契機としましてその後、事故米の不正規流通事件、多発する食品の偽装表示事件など、また最近では角切りのステーキを原材料とする〇157の広域な食中毒事件など食品に関する問題は、複雑化、多様化しております。食品に対する不安が増大しております。

ちょうど2年前と申しますと、わたくしが奈良に来た時でございますが、今日講演をお願いしている今村先生が、ちょうどテレビの「クローズアップ現代」という番組に出ておられるのを見て、「そういうのもあるんだなあ」とそのときに私も食品とリスクコミュニケーションについて、初めて認識したところでございますが、今日このようにお迎えして講演して頂けることは非常にありがたいと思います。

リスクコミュニケーションのことに言いますと、食品だけでなく、去年からまだ完全に終わっておりませんが、新型のインフルエンザであるとか、もう少し前だとアスベストによる健康被害のような話も、どのようにリスクとつき合っていくかという問題は、行政や県民の皆さまと考えていく上で重要な課題だと思います。今日はその中で、「食」というテーマを中心に考えていただくところでございます。食品の安全については、奈良県に於きましては、衛生監視の強化や予防啓発の充実に取り組んでいるところでありますが、食品に係る安全・安心な社会づくりを実現するためには、行政の取り組みだけでは不十分でございます。県民、食品等事業者や行政が情報や意見交換を行いながら、それぞれの役割を十分に認識し、相互の理解を深め、いわゆるリスクコミュニケーションを行い、協働で食の安全・安心に取り組んでいく必要があると思います。

毎年、食品の衛生監視や衛生指導などの県の施策策定にあたっては、関係者や学識経験者の方々に構成する「奈良県食品安全・安心懇話会」の意見を反映しているところでありますが、行政の取り組みだけでは、現代の食の安全安心というのはなかなか保てないというのが現状でございます。

ところで、食品は100%安全という物ばかりではなく、さまざまな形でリスクが伴うものです。よく「安全」といいますがけれども、安全というものは捉えることが出来ません。人間が見ることが出来るのはリスクしか分かりませんので、そのリスクを限りなく少なくすることが安全と認識しておりますけれども、そのようなことからそのリスクをきちっと見て頂いて上手につき合うことで、私たちはさまざまなリスクから守られていると考えております。本日のリスクコミュニケーションは、特に食中毒というテーマを中心に、どのようにしたら食中毒を予防できるか、どうしたら食品のリスクを最小限におさえられるかなどについて、それぞれのお立場からご意見や取り組みをお伺いし、皆さまの日頃の食生活や、事業者の方々におかれましては消費者の健康被害等の原因にならないように食品衛生の管理運営に、それぞれ役立てて頂ければと考え、企画致した次第でございます。

本日でございますが、まず奈良県立医科大学教授であり、奈良県食品安全・安心懇話会会長である今村先生に「食品でのリスクコミュニケーションと食品を取り巻く様々な課題」というテーマでご講演いただき、その後パネリストによるディスカッションを行う予定に

なっております。パネリストには、共催者の内閣府食品安全委員会から、新本リスクコミュニケーション官にお越しいただいております。今村先生をはじめパネリストの方々には、高席からではございますが、お礼申し上げますとともに、本日はどうかよろしくお願い申し上げます。

また本日は、県内外より消費者、製造・加工業者、流通販売業者、行政関係者の方々と多岐にわたってご参加して頂いていると聞いております。皆さまには有意義な時間をお過ごし頂けることを祈念しております。

最後に、今年は平城京が誕生して1300年でございます。今なお多くの史跡や文化財を残す奈良の地を舞台とする平城遷都1300年祭も1月1日から始まっております。この祭典テーマが、今までの1300年を感謝して、そして未来を考えていくということで、「感謝して、考え、祝う」ということになっておりますが、そうして考えたことをこの場で色々発信していくことも重要になってくるかと思っております。この祭典が行われる中で、このような場を設けることで、食品の1300年前の食から今豊かな平和な時代に、少なくとも食べることに多くの方が困らないということに感謝しながら、さらにより安心して食事が出来る、食が摂れるということを考えてつつ、どうやって食の安全を守っていくかということ発信していきたいとも考えております。せっかくですので、この会に参加された後、何かしらの1300年に関わる物にも多少、特に県外から来て頂いた方、あるいは県内の方でもこれをきっかけに奈良県の良いところを是非見いだして頂きますようお願いいたします。多少脇道にご挨拶が逸れましたけれども、この会が皆さまにとって実り多きものになりますよう祈念致しましてご挨拶とさせていただきます。本日はどうかよろしくお願い致します。

●奈良県立医科大学健康政策医学講座教授 今村 知明（いまむら ともあき）先生から「食品でのリスクコミュニケーションと食品を取り巻く様々な課題」について、ご講演頂きました。

【基調講演】「食品でのリスクコミュニケーションと食品を取り巻く様々な課題」

●今村先生のご講演が終了し10分程度の休憩をした後、パネリストの方々のご紹介をさせて頂きながら、それぞれの取組について、ご発表いただきました。

【取組説明】

①内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官 新本 英二 氏

皆さん、こんにちは。内閣府食品安全委員会事務局の新本と申します。よろしくお願い致します。私の方からは、「科学の目」で守る「食品の安全」ということで、先ほど今村先生から食品の安全、あるいはリスクについてお話がございました。やはり科学ベースでの行政なりの重要性がその中でお話があったかと思っておりますが、私ども内閣府食品安全委員会では、科学の目で食品の安全を守るということで、リスク評価を担当している国の機関でございます。この食品安全委員会がどういうことをやっているか、その例として「食中毒原因微生物のリスク評価」では、こういうことをやっているんだということでご紹介させていただこうと思っております。食品安全委員会ですが、これまでご存じない方もいらっしゃると思いますが、割と新しい機関で、平成15年に出来た国の機関です。先ほど今村先生のお話にもありましたが、平成13年頃に、BSEの問題、あるいは国内で登録されていない無登録の農薬が使用されていた問題など、さまざまな食の安全にかかる事件が起こり、国の食品安全行政を見直すこととなり、食品安全基本法が平成15年に出来ました。この基本法によりまして、新たに出来た機関が食品安全委員会、平成15年の7月に内閣府に置かれたものです。この法の理念ですが、ややもすれば産業振興優先というきらいもあったわけですが、食品の安全については国民の健康保護が最も重要だと、これを基本的な理念として行政を進めることがうたわれたわけです。そのような枠組みの中で、食品安全委員会は、これまで厚生労働省や農林水産省がやっておりましたリスク評価を行う機関として、主管省から独立して内閣府に設置されたというものです。これはリスク分析という

枠組みで、国際的にもそのような流れの中で取り込まれている体制ですが、評価と管理を分離するという事で、食品安全委員会については、例えば農薬、特定保健用食品などの安全性について科学的に調べて評価するという作業をしております。例えば、農薬で言えば、厚生労働省で食品中の残留基準を定めるわけですが、これは厚生労働省単独で決めるものではなく、決めるに当たっては食品安全委員会に、その農薬についてどれだけの量なら食品を通じて体の中に入っても大丈夫だという量を決めるというもの（これは農薬の場合のリスク評価）を依頼します。その依頼を受けて食品安全委員会が評価をするわけですが、その評価結果がないと、厚生労働省は食品中の農薬の残留農薬基準が定められないと法律で決められています。さらに、最近では特定保健用食品についても、安全性については食品安全委員会が審査をして評価をして、その結果を受けて、現在であれば消費者庁が特保としての承認をするということで、そのような分担関係の中で国全体として食品の安全が守られるようしくみを確保されてるというものです。その下にリスクコミュニケーションがあり、先ほど今村先生のお話の中でもありましたように非常に難しい問題もありますが、国としても、必要な情報は公明性、公開をもって、意見交換をしながら納得できるしくみを作り上げるためにこういうものに力を入れているところでございます。食品安全委員会ですが、どのような組織かと申しますと、委員会の委員としては7名の委員がおり、各分野の（例えば公衆衛生学や毒性学）専門家7名の委員がおりますが、その下に専門ごとに専門委員からなる専門調査会があります。大学や研究機関などの科学者が、非常勤という形になりますが、農薬とか微生物とか遺伝子組換えなどそれぞれ専門調査会がございまして、そこに所属し、会議に参加して、個別のリスク評価を、内外の知見あるいは申請者から上がってきたデータ、文献等を踏まえて安全性について審査をするという作業をやってます。専門委員については、トータルで212名おりますが、それを支える形で約100名の事務局体制ということで、これが食品安全委員会です。安全委員会は毎週木曜日に開催していますが、専門調査会については毎日なんらかの専門調査会が開かれているという状況です。

今日は、リスク評価の例としまして、食中毒原因微生物のリスク評価の例をお話したいと思えます。食品安全委員会が平成15年に出来て以降、食中毒原因微生物のリスク評価についても取り組んで参りました。リスク評価のガイドラインを作り、どういった微生物を評価するかということも検討しました。通常食品安全委員会は、管理官庁、例えば厚生労働省あるいは農林水産省から評価の依頼を受けて評価することが多いですが、食中毒原因微生物については管理官庁からの依頼に基づくことなく食品安全委員会自らの判断として評価に取り組んでいるというものです。

カンピロバクターという微生物の食中毒について評価するという事で、先般この評価結果が出来たところでございます。評価結果については、厚生労働省や農林水産省に通知を致しまして、適切な管理、措置の検討を要請したものでございます。

このカンピロバクターですが、家畜家きん、鳥などの腸の中にいる微生物でございまして、ただその鶏のお腹の中にも、鶏にとっては病気にならないということですが、これが食肉に付いて、人間の口に入った場合には、頭痛、吐き気、腹痛という食中毒の原因になるということで、平成20年の食中毒統計、統計上の世界では、患者数3,071人ということですが、潜伏期間が比較的長いということもあって、実際には多くの方がこういうことが原因で食中毒になっている可能性があるということでございます。

これについて、食品安全委員会において評価をしました。食中毒の微生物というのは、まさに農場から食卓まで各段階で汚染が増えたり減ったり無くなったりということで、各段階の取組みが非常に重要な要素でございますので、リスク評価にあたってそれぞれの段階でのアプローチを評価してございます。農場段階での状況を申しますと、鶏のお腹の中にも鶏にとっては病原性を示さないということで、なかなか病原性（この食中毒菌）を持った鶏だけを選ぶのは難しいという実態がございまして、また、鶏肉を処理する必要があるわけですが、大量の食鳥を処理することで、汚染された（食中毒菌を持った）鶏とそうでない鶏を区分けするという事はなかなか難しいという実態がございまして、さらに、調理、消費段階でも、まな板を通じて拡がる可能性もあるということで、そのような特徴

を踏まえて現状でどれくらい被害があるか、あるいはいろいろな対策を取った場合にどのような効果があるかということを経験評価という形でやってみました。現状的には、農場段階では3割くらいの農場で食中毒菌であるカンピロバクターに汚染されているという実態が調査によって分かりました。それが、流通段階ではどうなるかというと、例えば鶏肉の国産を見ると、73検体調べて7割近くが汚染されているということで、鶏肉の処理段階で広がるという実態が分かったわけです。さらに、どのくらいの日本人が生食でこのような物を食べているかという実態を見て、かなりの方が生で鳥わさや鶏肉を食べているという実態が分かりまして、そのような色々数値的なものを集めて、生食した場合と生食しない場合の感染の確率を経験評価でやっています。その結果、年間平均感染回数で生食する方は10倍くらい感染する可能性が高いということが分かりました。感染ですから、必ずしも発症してはいないのですが。そういうことも踏まえて、各段階での汚染対策をやった場合に感染者数がどのくらい減るかということを経験評価いたしましたところ、食鳥の区分処理あるいは生食割合の低減などの取組みをすれば、現状よりも9割くらいの方は感染が減ることや、あるいは消費者が生食をやめるだけで7割くらいの感染が減るなど、ということが分かったわけです。このような結果を踏まえて、管理官庁たる厚生労働省あるいは農林水産省に適切な対応を取るようお願いしているところでございますが、このようなリスク評価の結果で私たちにできることでまとめたものが最後でございます。1つは鶏肉は生食しないというのが1番効果的ですが、さらには加熱調理を徹底する、さらには調理の段階で、サラダなどの生で熱を加えないようなものに触れないようにするということができれば、かなりこのような被害を受ける、影響を受けることは無いということが分かるわけですので、科学的な評価を皆さまの食品の安全に役立てられるように、食品安全委員会としても情報提供に努めていくという取組をしておりますので、ご紹介させて頂いております。以上です。

【取組説明】

②有限会社食品衛生研究会顧問 上田 修 氏

こんにちは。私ただいまご紹介に預かりました上田と申します。どうぞよろしくお願い致します。私は今日は、我が国の食品工場で取り組まれております国際的な衛生管理システムでございますHACCPにつきまして、「食品工場の現場で、HACCPが食品の安全を守ります」と題し、消費者の皆様方を対象としまして、HACCPとはどういうものか、HACCPが管理いたしますリスクとはどういうものか、リスク要因とはどういうものかということに付きまして簡単にご紹介させて頂きます。

最初に食品企業でどのように安全安心の取組みがなされているか、大きく分けるとこの5つではないかと思っております。上の3つが企業内対応、下の2つが外部要因に対する対応というように考えていいのではないかと思っております。上の3つの企業内対応の中で、特に品質保証体制の確立、これのためにHACCPが食品工場で有効な手段として取り組まれております。

それでは、食品の品質保証体系とはどういうものかご説明させていただきますと、まずは一般の品質管理がございます。これはご説明するまでもなく、皆さまよくご存じだろうと思っております。これに対して1つは安全管理がございます。この安全管理は善意の取組みで、偶然に起こる事故事件への対策。これを日常的な安全管理と分類されております。それに対して、悪意または故意によって起こる事故事件への対応。これは中国製冷凍餃子の問題でも十分にご認識をお持ちだろうと思っております。これは別としまして、通常の安全管理はさらに2つに分けられまして、起こらないための予防対策と実際に危機が到来した時の対策、この2つに分かれます。そのうちHACCPは、起こらないための予防対策と位置づけられております。いずれにしても、これからご紹介いたしますHACCPは予防対策というご認識を頂きたいと思っております。

それでは、このHACCPによって管理していきますリスクとはどういうものか、食品のリスクにつきまして定義しますと、国際連合のFAO/WHOの合同専門家委員会でございますCodex委員会により「食品中にハザード（HACCPのHはHazardのH）が存在する結果として生じ

る健康への悪影響の確率とその程度の関数と定義されております。要は、いわゆるハザードを中心とするリスク要因、これが食品中に存在する結果として生じる健康への悪影響の頻度とその重篤性の関数ですからかけ算とお考えいただければいいかと思えます。それでは、そのハザードというのはどういうものか、それは同じCodexの定義からいいますと「健康に対して悪影響をもたらす潜在的素質を持つところの食品中の生物学的、化学的または物理的な物質・物体又は食品の状態」と定義されています。あくまでもCodexの場合は、食品のリスク並びにそのリスク要因はこのような関係で認識されています。しかし、現実の問題としましては、このリスクの要因とは、ハザードだけではなく、他にたくさんのリスク要因がございまして、一般的にまとめてみますとリスク要因とは、主体になるところの「食品のハザード」と、その他のリスク要因に大きく分けられると思えます。主体でござい食品のハザードは、先ほどご紹介いたしましたCodexのハザードの分類に出てきましたように生物学的危害、化学的危険、物理的危険に分かれます。この生物学的危害というのは食中毒菌や病原菌、寄生虫というようなものになります。化学的危険はいわゆる動植物の毒で、フグ毒であったり、貝毒であったり、タマネギの毒であったり、ジャガイモのソラニンであったり。最近特に問題になりますのは残留農薬や残留動物用医薬品および工業物質としての毒物がそれに該当します。物理的危険というのは、HACCPの世界ではあくまでも硬質異物をいっております。これらが一応リスク要因の主体でございまして。それ以外に最近ではその他のリスク要因として、一般的な欠陥商品の要因とその他の要因とに分けますと、一般的な欠陥商品といたしましては今非常に多発しております表示偽装、原料や産地、製法などの偽装であったりということになります。また最近では環境破壊要因なども一つのリスク要因として取り上げられております。その他のその他ということになりますと、遺伝子組換え食品をリスク要因としてあげるのはいささか抵抗がございしますが、一応遺伝子組換え食品、アレルギー原因食品ということになります。これらと今日のテーマでござい食品中毒との関係を見てみますと、代表的な食中毒の分類からいきますと細菌性食中毒とウイルス性食中毒と自然毒食中毒と化学性食中毒の4つに分かれます。これとHACCPにおきます危害の分析から見てみますと、いわゆる食中毒はこの生物学的危害と化学的危険、これに該当いたします。これらの関係を食品工場のリスク要因として見た場合に、その占める割合からいきますと圧倒的に食品ハザードが多いことになります。またそれ以外のリスク要因でその他の要因としましては環境的要因等がございまして、その中間的にアレルギーや遺伝子組換えの問題がございまして。このような認識の中でリスクというものを捉えて頂く必要があります。特にここでリスクを強調して説明しましたのは、HACCPは、まずハザード（危害分析）ありき、ハザードを中心、リスク要因をコントロールして参りますので、幾分詳しくご説明させて頂きました。それでは今日の本題で、HACCPとはどういうものか、これは英語の Hazard Analysis Critical Control Point のイニシャルを取っております、日本語では「危害分析重要管理点方式」と訳されております。そのイニシャルの綴りを「ハサップ」とか「ハセップ」ともいっております。どのようにお使いいただいてもご自由です。原則的には7原則、12の手順に基づき実施されます。これ以外に前提条件プログラムとあって、GMP（適正製造基準）を中心とする対策があります。今日は一般の消費者の皆さま方を対象にしておりますのでGMPは省略し本体について簡単に説明いたしますと、一応、7原則12の手順で実施していきます。この中で重要なのは、まず危害分析ありきということで、実際の食品の製造工程の原材料並びに各工程に、どのようなハザードを中心とするリスク要因があるか、そのリスク要因についてコントロールしていくのがこのHACCPの大きな特徴でございまして。これから以降は皆さまのお手元にHACCPシステムの小冊子、食品産業センターの小冊子がございまして。この内容を説明させて頂きます。まず、HACCPはアメリカのNASA（航空宇宙局）の開発品でございまして。宇宙に行くと食中毒にかかったら大変でございまして、絶対食中毒にかからない衛生管理システムとして、これが開発された次第でございまして。現在では国際的な食品衛生管理システムとして各国で採用されておりますが、1959年からスタートいたしました、現在の7原則12の手順を盛り込んだガイドラインができましたのが1993年。その時点で、Codex委員会が世界各国の政府に対して、この採用を勧告しております。それ以降全世界

各国で具体的に取り上げるようになりました。日本におきましては1992年に、食鳥処理について一応紹介されたのですが、正式に入りましたのは1995年に食品衛生法の当時の第7条、今の第13条に、総合衛生管理製造過程の承認制度として導入されております。それでは従来の品質管理とどう違うのか、従来の品質管理は、最終製品について抜き取りサンプルを取り、あらかじめ決めておいた規格基準の検査をしまして、それにパスすれば出荷するという形でしたが、HACCPの場合は、食品の製造工程の各工程に、それぞれ管理基準を設け、その管理基準をパスしないと次の工程へ進めない。その中でも最も重要な危害に対する管理工程を、重要管理点として管理していくようなものでございます。従来の品質管理ですが、一応食品ですから、微生物基準はありますが、微生物の試験をやると、普通には両日にまたがります。2日間経たないと結果が出ません。しかも抜き取りサンプル（代表）ですので、精度は低いです。従来の品質管理に比べ、HACCPをうまく導入しますと、全数検査になり、最終工程まできた製品は各工程で設けられた管理基準を全部パスしておりますから、即出荷できるという非常に迅速性に優れ管理精度が高いものでございますので、特に調理用食品とか、一般食品には大変に向いた衛生管理システムといえるのではないかと思います。今少し、重要管理点を詳しく説明いたしますと、例えば加熱工程のある食品ですと、その中でも特に今日のテーマでございます食中毒菌が最重要危害ということになりますと、それを管理するのは加熱工程です。その加熱工程について、その科学的根拠に基づいて、食中毒菌を管理できる加熱温度並びに加熱時間を決め、それを連続的に管理して、もし異常が出た時にはあらかじめ決めておいた改善策を講じて実施していくというもので、実質的には高い安全管理が可能でございます。このHACCPは、農場から食卓までと書いてありますが、これは1997年に当時のクリントン大統領が年頭の一般教書の中で使用したFrom Farm To Tableを翻訳して取り上げております。HACCPは、いわゆる食品のフードチェーンの全工程で実施されて初めて管理成果が出て参ります。といたしますのが、食品の原料の生産現場、その製造加工の現場である食品工場、食品の流通の現場、それから皆さま方の家庭において的確なHACCP的な考え方、手法をもって管理されて初めて、フードチェーンの管理成果として出てくるわけです。それをバトンリレーとして表しています。そういうことで、最後にHACCPの成果を握るのは一般家庭でございまして、フードチェーンの家庭に来るまでの前の工程で安全に製造加工され、流通された食品を生かすも殺すも家庭での取組みが大事だということで、家庭で出来るHACCPについて厚生労働省からガイドラインが出ています。例えば細菌性食中毒ですと、「まずとりあえず食品を触る前に手を洗う」、「実際に菌を増やさないために冷蔵庫の中の管理をきちっとやる」、「加熱食品については十分な加熱温度で加熱をする」と、最終成果において、家庭においてHACCPの成果を皆さま方が甘受いただけるというシステムでございまして、非常に簡単な説明で、あまりご理解いただけなかったかと思いますが、HACCPは的確にうまく食品のフードチェーンに導入できますと、宇宙食の安全が確保できるのと同じような安全が確保できるということになります。このHACCPについて、現在我が国で承認認証がなされている状況を一覧表でまとめておきました。これは、一つは公的認証。両極端の方は私的認証になります。その中間的に、HACCP手法支援法というのがございます。公的認証の一番代表的なものは総合衛生管理製造過程承認制度といい、現在6食品について実績がございまして、ご興味のある方は後ほどこれを見て頂けたらと思います。

最後に食品工場において、この公的承認を取るか、またはHACCPの理念や手順をうまく取り入れられ、自主的に独自の管理衛生システムを導入いただきますと、安全な食品の製造が可能で、消費者の皆さん方にも参考情報になると思っておりますが、食品企業がHACCPを実質的に取り入れるについては、特に奈良県に於かれましては、食品企業は、中小企業の方々为主体ですので、もし認証をお取りになるということになりますとHACCP手法支援法（HACCP法）にトライをされますのが、一番効率的かと思われまして、簡単ではございますが、現在食品工場で取り組まれおりますHACCPについてご紹介をさせて頂きました。どうもご静聴ありがとうございました。

【取組説明】

③市民生活協同組合ならコープ理事長 森 宏之 氏

こんにちは。それでは、ならコープの取組みの紹介をさせていただきます。先ほどもありましたとおり、冷凍餃子事件を教訓にした取組みの報告をさせていただきます。私どもはフードセーフティーシステムという独自の仕組みを7年程前から導入しております。ただし、食品の安全防御という考え方は従来無かったので、その考え方を取り入れたものに、今作り替えている最中でございます。

生協は全国に600ありますが、私どもの地域購買生協は150あります。全国13の事業連合を組んでおりますが、コープこうべなど単独で生協を運営されているところもございます。私どもは近畿地区の7つの生協と一緒にコープきんき事業連合で取り組んでおります。私どもの反省は、餃子事件を通して、食品の安全防御という考え方を取り入れないといけないということでございます。従いまして、原材料の仕入れ調達から皆さんの口の中に入るまで食卓までを全体のフードチェーンとして捉えて、その管理の仕組みを作ろうということで今一生懸命やっております。あるいは事故の予兆を捉えて、皆さま1件の苦情があった場合でも、「もしかしたら」という考え方に基づいて、商品の管理を取引先の皆さんと一緒にやっていき、食品を通した食中毒の被害が、もし起こった場合でも拡大しない取組みを全力を挙げてやっております。写真にございますのは、日本生協連という全国の生協が一緒に作った商品検査センターの様でございます。餃子事件以降97名の増員を行いまして、人件費、検査費用はそれまでの費用に比べて、約13億円新たに増加しました。あるいは設備やシステムに12億円増加してございまして、大変充実した体制をとり、下にもうひとつ小さな写真がございまして、もし餃子事件のような危機を及ぼす事件が起こった場合の各生協の連絡が今回大変悪かったので、合同で連絡を取り合って、一つの生協として動けるように体制を組み直したところでございます。

コープきんき事業連合では今年の6月に、今は分担してそれぞれの生協の検査センターが機能していますが、合同の新しいセンターを開設稼働させる予定でございます。従って、埼玉県の新市にございまして日本生協連の検査センターと西の方の大阪にということで、コープきんき事業連合としての検査センターをしっかりと作って、運用していきたいと考えております。

次に、私どもの体制でございます。ならコープは35年前に安全な食品を安心して購入したいという消費者の願いで作られた組織です。ただし、いろんな商品の事案がございまして、雪印乳業の食中毒事件での関係もありましたし、その後我々も商品偽装の事故を起こしましたし、冷凍餃子の事件も起こったということでございますので、現在、品質保証部という体制をしっかりと確立して取り組んでいます。スタッフは現在14名で検査をしています。

これが私どものリスク分析の仕組みの中身でございます。生協でございますので、消費者からの情報を基にして、組合員からの苦情とかいろいろな情報を基にして、それを取引先のメーカーと一緒に作り上げるということで対応しておりますし、あるいは冷凍餃子事件で明らかなように、行政の皆さんとも連絡を密にして体制をとっております。現在は夜間であっても、日曜日、祭日であっても、年末年始であっても連絡が取れるようにしております。いろいろな仕組みがありますが、専門家の方々のご意見も入れる形で安心安全業務監査委員会という独自の監査制度も持っておりますし、後ほど紹介いたしますけれども、検査センターで日々商品検査を続けています。あるいは最新の科学的知見に基づく商品管理を行う必要がございますので、専門家の方々からいろいろな最新の科学的知見を提供頂いて、それらを商品製作に盛り込んで、生協としての事業、商品の購買事業を展開しているということです。

この模様は、工場の点検の様でございます。今回私ども新たにリスクを想定して、要因別に管理、対策を取るということで、150程の項目別に、「いつ、誰が、どのように」管理をするのかということで、責任体制も取りながら、工場とタイアップをして点検をしております。工場点検は抜き打ちで行うことももちろんございまして、定期的に通告をして行うこともございまして、組合員の委員さんから任意にメンバーを募って、工場点検を行うこともございます。これらの関係性を私どもの契約した取引先と交わしながらお互い

の信頼関係を作って、食品の製造レベルを上げていくと、この取組をやっておりまして、下にマネジメントの確認と書いておりますが、会社の方針や社長からの食品安全の方針を出して頂くと、こういうことを研修会などをやりながら実践してまいりました。これが私どもの食中毒の微生物の検査体制でございます。14,000件ほどの検体を1年間で検査しております。次に理化学の検査で、最近では、例えばヒスタミンということで、食中毒の症状が出たり、あるいはアフラトキシンという大変恐ろしい猛毒のものが食品に混ざったりという事例もありますので対応しております。偽装の問題もございまして、DNAの鑑定についても取り組んでおりますし、PCRという最新の検査方法で効率よく配達前に検査結果が出るような簡易型のテストも含めて、肉とかお米とか偽装が心配されるものについてのチェックを行ったり、あるいは食品添加物や今回の残留農薬の検査なども充実させて取り組んでおります。

これは、去年の秋にこの場で行いました取引先の研修会でございます。この場で前に立って、食品安全の防御を含めた取組を指導したところでございます。

ここにございますのは、私どもの物流センターでの商品入荷時の点検の様でございます。あるいは配達前に検査結果が出るように、簡易型の検査で、もし残留の農薬とかが投入されている危険性もございまして、事前に結果が出て、配達できるような仕組みを整えました。こういう取組を行っています。

このシステムが、全国の生協で連絡を取り合う仕組みが出来上がりました。これをここにクイックプロという形で、どこの生協であっても、一応今は情報を公開をして、お互い苦情情報が共有化できる体制になっておりますし、組合員から寄せられた商品苦情のカードで、聞き取りをさせて頂く内容のものでございます。いずれも予兆管理に使うということで取り組んでいます。

以上でございますが、最後にこのような、半期に一回、我々の仕組みを前進させるために、専門家の方々からチェックを頂いて、監査制度を運用しており、今度5月に第14回目の監査を行うことになっております。食中毒は絶対に起こしてはならないということで取り組んでおります。ありがとうございました。以上でございます。

【取組説明】

④奈良県福祉部健康安全局消費・生活安全課課長補佐 姫野 隆昭

姫野でございます。どうぞよろしくお願い致します。

まず、県の組織について、ご説明させていただきます。県下には、大和郡山市に郡山保健所、大和高田市に葛城保健所、桜井保健所、下市町に吉野保健所、五條市内に内吉野保健所、5つの保健所がございます。そして、保健環境研究センターですが、こちらは奈良市内にございまして、県下の保健衛生、食品衛生、環境保全関連の試験研究機関でございます。私が所属しておりますのが、消費・生活安全課ですが、平成16年4月から食品安全推進係、こちらでは従来から担当している食品衛生法と農林部からJAS法を移管致しまして、食品表示の一元化を図ると共に、こちらの消費者行政係でございますが生活環境部から移管致しまして、総合的に事務を担当しております。すなわち消費者庁に移管された30の法律の内、先駆けて16の法律を所管しております。食品衛生法とJAS法を両方扱っているのは近畿でも珍しく、消費者行政も担当しているのは奈良県だけでございます。そして、私どもの出先で、食品衛生検査所がございます。こちらでは、と畜検査、BSE検査を行い、さらに県の中央卸売市場にも検査監視部門を配置致しまして、早朝監視や食品の抜き取り検査を実施しております。中核市の奈良市は独自に保健所を設置されており、県下で6ヶ所の保健所の食品衛生監視員が飲食店や食品工場等の監視、許認可業務や食中毒発生時の調査、行政処分などを行っております。この監視員が年間計画に従い、いろいろな食品を抜き打ちで抜き取り、保健環境研究センターで国内外の野菜の残留農薬や食品中の添加物について、試験検査を実施しております。県には食品衛生監視員と、と畜検査員など主に薬剤師、獣医師が100名程度おり、これらの職員が最前線で食品関連監視業務を行っております。次に消費生活センターでございますが、こちらはこの文化会館のすぐそばにあります。そして、葛城保健所の「食の安全・消費生活相談窓口」では、消費生活相談員を

配置致しまして、消費者からの相談業務を受け付けております。その他、医療関係の課や健康増進、感染症等、医薬品、薬物対策の課が健康安全局にはございます。

次に、なら食の安全・安心確保の推進基本方針と申しまして、3つの大きな柱がございます。消費者の観点から見て、食の安全・安心の確保が必要であり、そして生産流通、行政の組織ということで。まず消費者につきましては、意見交換とリスクコミュニケーション、情報発信を行うこと。また生産者に関してはもちろん生産から流通における監視指導の強化や生産者における自主管理の体制が必要であること。行政におきましては、その時代に即応した行政窓口の一元化ですとか、危機管理体制の充実が必要であること。こういった3つの柱に従いまして、県の食品安全推進事業を実施しております。1例としまして、食の安全にかかる連携体制ですが、県の内部機関として、食品安全安心推進本部ということで、知事を本部長に関係部局長で構成しておりますが、その下部組織に幹事会がございます。健康部門、環境部門、産業部門、農林部門、学校給食などがございますので教育委員会も入っています。こちらが県の内部機関でございます。そして先ほどから、本日の今村先生を始め、食品安全安心懇話会という名前が出ておりますが、この内部機関に対して外部機関としまして、学識経験者の方、生産流通販売業者、消費者団体、その他2名の県民の方を公募致しまして、全体で15名の委員の方に食品安全安心懇話会の委員をお務め頂いております。例えば、先ほど抜き取り検査をすと言いましたが、1年間の食品に関する監視指導計画を法律に基づいて策定しておりますが、だいたい2月くらいに来年の素案を作成致します。パブリックコメントを実施しまして、県民の方や食品の関係者の方から意見をお寄せ頂きます。寄せられた意見に対する県の考え方、もしくは必要に応じて計画を修正するというを行い、この懇話会に提出致します。懇話会に提出し、修正案とか懇話会の先生方の意見を反映しまして、最終的に案を作成して、公表するという事で、いろいろやりとりしながら作成させていただいております。もちろん、他の各関係機関、安全委員会や消費者庁とも連携を図っております。例えば身近な話ですと、農林水産省の奈良農政事務所、奈良県警、奈良市保健所の方々は、奈良県食品表示監視協議会で日頃連携を図っております。今年度もすでに2回実施しています。

次に、中国の餃子事件の話が本日もいろいろ出てきておりますので、それについてもご紹介させて頂きたいと思っております。こういうことに行政が一番重要なのは、情報の集約化、一元化の体制の強化が必要であるということです。もちろん保健所は24時間365日体制で動いております。当然休日夜間はおりませんが、最近無人化のシステムが主流の中、保健所に入っている事務所につきましては、警備会社と契約をし、何か緊急な事件があれば休日夜間は管理職に連絡が入ることになっております。たまたま餃子事件の前から取り組みかけていたましたが、年末年始や連休、特に昨年はシルバーウィークもあり大型連休が2回ございましたが、大型連休の時は、「この日は誰が1番目に動く、2番目に誰が動く」という各関係機関のリストを作りまして、各関係機関に配布しております。従いまして、緊急な連絡が入った時には、その担当者が即動きながらそれぞれの職場の上司に指示を仰ぐということで、即対応できるような体制で取り組んでおります。

そして、県の条例も改正致しまして、健康被害や法違反に関する情報の保健所への報告を義務化させて頂きました。皆さまのお手元には県の条例を改正した内容を添付させて頂いておりますので、またお帰りになって見て頂ければと思います。もちろん保健所に対しましても、犯罪性の有無にかかわらず報告すとか、化学物質に起因する中国餃子のような事例であっても間違いなく県の方に報告するようにということで体制を強化させていただいたところでございます。

少し話は変わりますが、食品に関連する消費者モニター制度について、ご紹介させて頂きたいと思っております。内閣府の食品安全委員会では食品安全モニターを募集されております。こちらは食品の安全性などについて、消費者の方からアンケート調査やモニター報告などを頂くということで、本日皆さまに募集要領を配布させて頂いておりますが、若干資格がいるということでございます。県の方では、食品表示サポーターということで、日常の買い物の中で表示について点検して頂いて、定例的に報告頂くと、また「ちょっとおかしいなあ」ということがあれば、その都度報告を頂くということで、もちろんサポーターにな

って頂く前には研修を実施させて頂いて、情報を寄せていただくという制度も実施しております。これはサポーターですので、県の方では無償でボランティアでさせて頂いております。モニターの方は若干謝金が出るということですが、県の方は20歳以上であれば、その他の資格はございませんので、我こそはという方はご参加頂ければと考えております。

また、奈良県の食中毒の発生状況をお示ししたいと思います。色で見て頂きたいですが、本日カンピロバクターの話が出ておりまして、グリーンがカンピロバクターです。ノロウイルスが黄色です。平成18年度は全国的にノロウイルスが猛威を振るいまして、奈良県でもノロウイルスの食中毒が多数発生しました。特に大規模社員食堂やお弁当の仕出し屋で事故が発生しましたので、奈良県の患者数もそれまでになく大変多かったという状況でございます。ピンクはカンピロバクター、ノロウイルス以外の食中毒でございます。色のイメージで見て頂いて、19年度、さすがにノロウイルスの食中毒は減ったんですが、グリーンのカンピロバクターもあり、食中毒の数は減ってないですね。前の年は16件でしたが13件ということです。ジャガイモは実は19年にも小学校で発生しているという状況です。20年度もノロウイルスは減ってますが、他の食中毒があり、キャンプ場でツキヨタケの食中毒もあったということです。21年度、逆にノロウイルスが8月に2回起っているというような状況です。時間が無いので詳しくお話出来ませんが、色的に見て頂いて、若干流れ的には変わっているけれども、食中毒の件数は減ってないというような状況です。

それと、今日せっかく一般の方も来て頂いているということなので、手洗いのことについて、お話させて頂きたいと思います。皆さんもいつも毎日手を洗って頂くイメージをして頂いたらと思いますが、お手元の資料は白黒ですが、この親指、付け根のあたり、普段どうでしょう？お手元にあるとおり、指の間、爪、親指ということで資料を付けさせて頂いておりますので、参考にして頂きたいと思います。

最後ですが、私ども先ほど申しましたように消費者行政も担当しております。消費者ホットラインは消費者相談の最初の一步を踏み出すものということで、皆さまお住まいの市町村のどこに連絡したらいいかわからないということでしたら、消費者被害相談の時には、「0570守ろうよ、みんなを」ということで電話して頂きますと身近な市町村の消費相談窓口につながり、平日でもやってない市町村がございましたら、県の窓口へつながるとことです。土日でしたら、その日で終わる相談は国の国民生活センターで相談頂けますし、長くなりそうでしたら市町村の窓口の電話番号を教えてくださいということでございますので、あったら困るんですが、万が一の時には覚えておいて頂けたらと思います。走って色々お話ししましたが、時間が来ましたので、私のお話は終了させて頂きます。ご静聴ありがとうございました。

●コーディネーターを今村先生にお願いし、パネルディスカッションを行いました。

【パネルディスカッション】

今：それでは、パネルディスカッションに移りたいと思います。本日の講演、それぞれのパネラーの方に専門のお立場からお話頂きましたが、今日、この講演に先立ちまして、講演に申し込んで頂いた皆さま方からさまざまなご意見や聞いてみたいことを事前に伺っておりますので、その内容を元にパネルディスカッションを進めて行きたいと考えます。事前に申し込んで頂きました内容をざっと見させてもらいましたところ、食中毒の予防やそのリスクを少しでも減らすためにどんなことが必要なんだろうという質問が一番多く見られます。その観点から、それぞれ今までご発表いただいた訳ですが、さらに追加的な発言をお願いしたいと思います。特にリスクを減らすためにどのようなことを考えればいいのか、また実際対策をうつ立場からどのようなことにご苦労頂いているかという話でいただきたいと思います。では上田先生から。

上：私は日頃は、食品企業さんとおつきあいをさせて頂いております、食品企業さんのHACCPの取組みのお手伝いをしております。そのような立場から言いますと、食中毒ということであると、これは食品ハザードとしまして、非常に重要な対象であります。

そのために製造工場等、いわゆる食品の調理、加工、製造工程、これについて各工程、まず最初に原材料、それについての食中毒の危害をいろいろ危害分析 (Hazard Analysis) を致します。各工程ごとにその可能性のあるものについては、すべてリストアップし、危害リストを作り、この危害リストを中心として、各工程ごとに対策を講じて実施していきます。その中でも最も重要とされます危害、大方は食中毒の場合が多い訳ですが、食中毒菌をいかにどの工程でどのように殺すかということで、HACCPプランを立てて、実際に取り組んでいくというのをスタンダードとしております。そういう形で、調理、加工、製造の現場では取り組まれているというのが現状でございます。ただHACCPを導入されている企業さんというはまだまだ少のうございまして、今後は特に中小零細企業さんに於かれましては、HACCP手法支援法という農林水産省関係のシステムがございまして、そういうものを利用されまして、消費者の皆さま方に満足頂けるような安全な食品をお作り頂くということに今後はトライ頂くことになるのではないかと思います。

森：皆さんのお手元に、ならコープから品質保証部活動レポートという冊子が届けられていると思います。その9ページに出ておりますように、生協では組合員の皆さんと一緒に食中毒を防ぐ運動をやっておりまして、毎年度何回かこのような原則ちらしということで冷蔵庫に張って頂けるようなものにしておりますけど、「バイ菌をつけない、増やさない、やっつける」こういうことを実行できるようにしております。またそれぞれ組合員の方で、私どもの品質保証部、検査センターの見学会を通して、食品の安全というものをご家庭でどういうことを注意して頂くかということをお話したり、あるいは夏休み等に、お子様方、子ども達の学習の場を提供したりしております。季刊誌「あをがき」を通しまして、日常的には検査センターからの報告「声だより」や毎月のご質問に対する回答を通して、食中毒を家庭でも防いで頂くような取組みと併せて生協全体の取組とさせて頂いております。

新：食品安全委員会で、取り組んでいる食中毒のリスクを下げるということで、食品安全委員会の科学の目で食品の安全を守るという立場から、今日お話したカンピロバクターのように、食中毒原因微生物についてのリスクを、現状でどれくらいの被害が起こりうるのか、さらに対策を行った場合にどのくらい被害が少なくなるのかというものを科学的知見に基づいて評価するということが順次やっております。今日お話したカンピロバクターの他に、食中毒被害の多いサルモネラ属菌、ノロウイルス、O157について、現在科学的知見の収集に努めておりまして、一定の知見が集まった段階で、カンピロバクターと同じような形のリスク評価を行うことによって、その結果を関係官庁に通知を致しまして、適切な管理措置に役立てて頂くように、そういった作業を引き続きやろうということになると思います。これまでの知見についても、食品安全委員会でリスクプロファイルという形で、例えばノロウイルスの性状やいろんなデータなどをまとめたものを食品安全委員会のホームページにアップしておりますので、是非そういうものもご覧になりながら、現時点の情報で役に立つ情報がかなり出ておりますので、ご参考にしていただければと思います。さらに今日も会場にお配りしておりますが、「食品安全」という形で年4回、分かり易い情報提供ということで、こういう資料を出しておりますので、この中でもカンピロバクターの評価の概要を入れておりますので、食品安全委員会が出してるホームページやメルマガなどを参考にいただければと思っております。以上です。

姫：行政からご説明させて頂きます。あらかじめ皆さまからお寄せ頂いた中には、通常的生活をしていて、これは食中毒かな？と思った時にどうしたらいいの？というご質問が寄せられております。まず、やはり体のことが一番重要ですので、お医者さんで診断をして頂くということが、まずもって一番にさせていただくことではないかなと思います。お医者さんは食中毒又は食中毒の疑いのある患者を診た場合は24時間以内に保健所長に届出なさいということが法律で決まっています。一番多いのは、お医者さんへ行かれた時に、もう皆さんすでに自分で診断して行かれるんです。「どこそで食べたやつが原因で食中毒になりました。」という具合に。今日も話が出ていたと思

いますが、ノロウイルスでしたら（症状が出るまでに）24～48時間かかります。カンピロバクターでしたら1日から7日間、通常2～4日が多いです。サルモネラ菌と腸炎ビブリオ菌でしたら8～12時間。腸内細菌の場合は、お腹へ入って増殖して、腸で悪さをするという事ですので、ある程度時間がかかります。「レストランでみんな食べて、帰ってすぐ下痢したから食中毒や。」とおっしゃる方がいらっしゃいますが、皆さんご存じないので仕方がないですが、お医者さんに行かれてもすでに自分で診断されて行かれるので、お医者さんは説明しにくいのでしょうか。「そうか、食中毒か、かなんかったなあ」で終わってしまいます。ですので、素の気持ちで診断を受けて頂きたいと思います。それでも、保健所の方では、例えば皆さんでお食事行かれたとか、会社でみんな急になんかおかしくなったという時でしたら、地元の保健所の方へ問い合わせさせて頂いても結構ですし、1つ苦情があっても、2つ目が無かったらなかなか動けませんし、また3つ目4つ目と出てくることもございますので、おかしいなと思ったら、保健所へ問い合わせ頂くことも重要かと思えます。もちろんお店へ言って頂くのも、ひとつの手段で、お店として探知されることはありますが、若干お店として恥ずかしいので、「そんな苦情ないですねえ」で終わってしまう場合もございます。正直なお店の方でしたら、「1件クレーム入ってます。2つ入ってます。」とちゃんと保健所へ報告されますので、そういった報告もして頂いていいかなと思います。ただ1家族で食中毒やという場合はですね、菌が出て、そのお店の調査して、お店で同じような菌が出て来たということではないと、家庭内の感染症なのか、そのお店で食べた食中毒なのかということが原因不明という場合もございます。100%原因追及が出来ることではないということをお知らせし、日頃からの食生活に気を付けていただきたいということです。今日、今村先生のご講演の中で、毒物という話で、腸炎ビブリオの場合、お魚を放っておいたら、4～5時間で毒物になりますという話でしたが、腐って食中毒になるのではなくて、先ほどから話にございますように、生きた鳥の腸の中、0157でしたら生きた牛の腸の中、お魚でしたら海水にいますので生きた魚のうろこの所について食中毒菌が付いてくるということですので、腐った物イコール食中毒ではないということをお知りになって、清潔な家庭での調理作業をして頂きたいと思えます。以上でございます。

今：ありがとうございます。

今、姫野さんから特に食中毒になったらどうしたらいいのかという、このご質問ご意見が一番多かったように思います。「食中毒になったらどうしたらいいの」の中に、「どのようにお店にクレームを言えばいいのか」、「お医者さんにどう言えばいいのか」があって、お医者さんは後から私が話させて頂くとして、どのようにメーカーやお店に言えばいいかというあたりを森先生、上田先生もしご意見があれば、お願いします。

森：生協では、店舗で買われた場合、共同購入や宅配で買われた場合を含めて、ご連絡をコープベルでも聞いております。その場合はこちらから取りに行かせていただきますし、店舗にお持ち頂いたら、そのことをすぐに保健所等連絡を取るようになっておりますので、今日、ご質問のところでは店によっては玄関払いになるところがあると書かれている方がいましたけど、必ずそれは重大な、他にも拡がる事案かも分かりませんので、1件であってもしっかりと対応していくことが、結局は被害の未然防止にもなってきますので、皆さんからはいろんな異常を感じられましたら、どんどん連絡を頂く、あるいは対応を速やかにするという事で対応したいと考えています。なお、私どもでも、年間でいろいろな苦情がございまして、腐敗、カビの問題、異臭などそういう問題や指摘がございまして、それを一つ一つを無視せずに、貴重な情報提供だと考えてやっていきますので、もし健康上の何らかの問題を感じられたら、それはすぐに、出来るだけ早くに対応したいと思えますので、皆さまの協力をお願いしたいと思います。

上：私の方は、先ほどご説明しましたようにHACCPでやっているわけですが、HACCPは予防対策でございまして、実は起きた時の問題（消費者が取るべき方策）というのは、あまり平素具体的に取り上げておりません。とりあえず、これについては企業としては

法律に基づき、保健所に届けるという範囲の中でしか対応しておりませんので、情報提供としてはこの程度でご勘弁頂きたいと思います。(補足：食中毒が発生した場合は、企業としては前提条件プログラムの製品回収業務の中で危機管理としてマニュアルに基づき対応し、法律に基づき所轄官庁へ届け出て指示に従い対処します)

今：食中毒になった時どうすればいいのというアドバイスを、ということですが、まずは「医者に行け」というのが大原則だと思います。病気になった時に自分で判断すると危険なことが多いのと、食中毒って急に悪くなるものもありまして、基本的にはお医者さんに行ってもらって、診てもらうのがいいです。それは医学的な面であるのと、もうひとつ、いくつかのご質問の中に、「どうやって食中毒と診断するの」とか、「全部現物を食べてしまった時にどうやって立証するの」というのがありました。お医者さんに行くとき普通に検便をして、食中毒菌が出るかどうかという検査をします。その症状のある時でない限りはなかなか食中毒だということとは分からないです。医者も食中毒菌が出ないのに、食中毒だと断定するのは非常に難しいです。ですから、しんどい時に医者に行けというのは、2つの意味があって、ちゃんと治してもらうためと、そういう食中毒であればちゃんと診断してもらって、対策をとってもらおうという2つの面があると思います。

また、その食中毒の中で、いくつか具体的な細菌について、さらに踏み込んだ質問があるんですが、ひとつはカンピロバクターへのご質問で、「年中起こってるんじゃないか」、それに「少ない細菌で起こってるんじゃないか、普通と違うけど何か理由があるんでしょうか」という質問がありますが、これは実際にリスクアセスメントされております新本さんどうでしょうか。

新：かなり年間を通じた発生がみられる訳ですが、今日のお話にありましたように、元々は鶏などの腸内にあるもので、腸内物の1gにだいたい10の5乗ですから10万もの菌がいるわけです。それが流過程において、通常冷蔵流通してますので、菌はもう増えません。ただ、元々少ない量で発症しますので、そういう意味でいうと、他の菌のように高温になって増殖して初めて発症する、感染するというよりは、元々増殖しなくてもそれなりの量が付いているということが年間を通じて発生している一つの要因ではないか思います。逆にいえば、加熱すれば全然怖い菌ではないので、そのあたりをしっかりとすれば、本当に問題の無いものですし、鶏肉などは新鮮であればたぶん大丈夫というイメージがあると思いますが、そうではないという意識を持てば、料理の時も鶏を調理した後にサラダの野菜を同じまな板で切るということをやめられるだけでかなり違ってきますので、そういうことを頭に留めておいていただくと、そんなに怖いことはないというものです。そういう情報も入れていただくといいのではないかと思います。

今：生なら大丈夫という過信が、その分がちょっと違うということですね。あといくつか個別のものでご質問があって、「ノロウイルスが冬に多いのはなぜですか」とか、「ノロなら何でも知りたい」ということ、あと「感染性胃腸炎ロタウイルスと食中毒ってどんな関係なんですか」ということで、総じて私の方からお話したいと思います。

ウイルス性の食中毒というのは、細菌性の食中毒とずいぶん違っていて、ウイルス性の食中毒って、基本的に風邪と同じだと思っていただければいいと思います。風邪は冬場に多い、寒くなるとかかりやすい、全体に免疫が弱くなるので体が弱くなるので、普段は起こさないものでも起こすようになる、だからウイルス性のものは総じて冬場に多いんですね。それに対して細菌性のものは体の中に入ってから増えるのではなくて、外で増えるんです。だから暖かいところで増えるので、夏場に増えることの方が多いいですね。ウイルスの場合は、たいがい人間の体の中に入ってから増えますから、免疫力・体が弱っている時に起こりやすいという特徴があって、それで「冬場のノロウイルス」と、ロタも同じようなものと思うんですが、冬場がウイルス、夏場は細菌性というように分かれるという特徴があります。ノロウイルスというのは、人の体で

しか増えないんです。これは動物の中でも増えないし、食べ物の中でも増えないです。要は食べる物にそのウイルスが入っているかどうか、そのウイルスはヒトからヒトにしか感染しないわけです。だから、例えばノロウイルスを持ったヒトが吐いた吐物を掃除した手には大量のノロウイルスが付いてるんですね。ですから、それをきれいに洗い流さずに他の人の食べ物を調理すると感染するんです。普通の微生物とは違います。さらにそんなに簡単に死なないので、ちゃんとよ〜く洗ってあげなければいけない。またウイルスですから、体が丈夫だったらなかなか発症しないところもあって、普通の食中毒とは少し違うところがあります。風邪と同じように流行することもあります。そして微生物の中でもウイルスが一番小さいので、結構遠くまで飛ぶというのが細菌と違って、例えば、サルモネラなどで吐いてもそんなに遠くまで飛ばないですが、ノロウイルスの場合は小さいこともあって結構遠くまで飛ぶんです。ですから見た目の範囲の吐物を処理して、その周りについて手を付いて拭いてしまうと、こっちの付いた手の方には見えないけどもウイルスが付いてると、それで、反対側の手は綺麗だと思ってたら、感染してたというようなことがあって、広がっていくところがあります。普通の今までの食中毒菌とは違うかなあというようなところがあります。

長々しゃべってしまいましたが、あといくつか特定のリスクに対する質問があります。その中でも、魚類の有機水銀についてのご質問があって、これは今までの話の中で出てこなかったの、これも安全委員会の新本さんお願いします。

新：有機水銀、メチル水銀ということで、2年程前ですか、安全委員会の方でもリスク評価をしまして、その結果を公表しております。メチル水銀は特に大きな魚に一定の量がある場合があるということですが、地球上にある物質は何らかの形で人体にあるもので、これが少しでもあれば直ちに悪さをするというものではなく、一定の量になって、初めて悪さをするというものです。食品安全委員会が行いましたリスク評価では、特に悪さをする中で一番心配な時期があって、メチル水銀の場合ですと、お腹にお子さんがいらっしゃる母親に対して、ある程度の量が多いと、神経毒性、お子さんに影響が出る可能性があるということ、そういった観点で評価しています。そういうリスクがあるわけですが、ただ少しでも取れば直ちに影響があるというのではなく、リスク評価の結果、いくら量までを超えるとそういう影響があるという結果が出ておまして、その量を超えないようにすればよいということです。ではどのくらいまで食べられるのかというものを、今手元に資料がないんですが、例えば、週に1回、ある魚の煮付けを1皿とか、あるいは年間、週を通じて魚料理をしたい場合は、例えば、「こういうメニューであれば、これくらいの量になりますよ」というような具体的な量のイメージが分かるようなものを作っております。これについては食品安全委員会のホームページの中でお示ししておりますので、是非それも参考にしながら、あまり恐れすぎることはないと思いますし、そういうものだとして理解した上で、まさにリスクとつきあうということだと思います。、そのような情報を参考にしてください。

今：ありがとうございます。あと、いくつか残りの質問を見ていると、「行政への対応について、もう少し詳しく聞きたい」というご意見があって、「食中毒事故や最近の偽装表示事件について、行政サイドの対応と対策を教えてください」という質問があって、食中毒の関連でいうと、「県や市に届けましたが、なかなか検査してくれませんでした」というお話や、「どのようにすれば調べてくれるんですか」というご指摘もありました。そのあたりを踏まえて、姫野さんご説明いただいてよろしいですか。

姫：ちょっと経緯が分からないのですが、保健所に問い合わせがあった時に、検便しましょうとなるにはそれなりの経緯がありまして、このご意見については何か行き違いがあったのではないかと思います。例えば、検便だけして欲しいという話になれば、先ほども申しましたように、まず医師に受診して頂いて、その時に検便を取っていただくとか、「医者まで行かんでええねん」とおっしゃる方がよくいらっしゃいますので、この事例はどうか分かりませんが、まず医師の診断を仰いで、検便を取っていただくこと。例えば、先ほども申し上げましたが、会社とか共通で食事した中で一斉に起こ

ったということでしたら、保健所へ言って頂いても、医師の受診は勧めますが、早い対応が必要ということで、保健所で事情によっては検便をすることもございますし、お医者さんから届出があった時に、「同じ所で食事されて、たまたま別のグループで2人患者が来たんや」ということで、届出あった場合などに、検便取っておられたら、それは県ですぐ検査した方が早いですので、「その便、県でいただけますか」ということでお話をすることもあります。最近個人情報や色々あって、また本人に確認取ってからという事案もあります。基本的には誠実に対応させて頂いているつもりです。

今：分かりました。私も行政におりましたので、姫野さんが言いにくいことを、1つ2つ言わせていただきますと、行政におりますと、ガセネタが多いんですよ。思い込みとかはまだ善意の方で、陥れてやれというクレームが非常にたくさんありまして、食中毒を担当しますと、その真贋を見極めるのが非常に難しいという現状があります。すると、食中毒担当者は常に真贋を見極めようとする動きがあって、それは問い合わせる側の皆さまからすると、「疑われてるという目で見られる、感じ取る」と思います。それが非常に不愉快な発言になってしまったり、いざこざが起こることが結構あります。現実には、通報のあるうち、本当の事件はかなり少ないです。そういう処理をしているところだということを知っておいていただくと、言い方も「疑ってるかもしれないが・・・」と一言言って頂くとだいぶ違うのかなあとと思います。だいぶ議論も深まってきたと思いますが、時間も迫ってきておりますので、先生方、今までの議論を踏まえて、実際、消費者の皆さん、事業者の皆さんが食中毒のリスクを少しでも減らしていくためにどんなことをしていけばいいかとアドバイスを頂きたいと思います。姫野さんからお願いします。

姫：食中毒につきましては、保健所で事件が発生しましたら、県の方で報道発表させて頂いております。家庭の食中毒というのは新聞に載ったことがないと思いますが、飲食店の食中毒の次に発生事案が多いのは一般家庭です。「誰々さんちのどこどこで食中毒が発生した」というのは新聞に載りませんが、もちろん各お家というのは1軒1軒全国的に多ございますので、それだけ発生件数も多くなるんですが、表に出てる統計上でも2番目に多いのが家庭だということです。家庭と同じで、食中毒がよく発生するのは学校の調理実習です。原材料が安いから鶏をよく使われるんです。それで、生ものは安全だということで、加熱しないといけない鳥を処理したまな板を、「早いこと調理して、早よ食べよ」ということで、学生さんが洗ってないのを確認しないで、そのまま野菜を切ったりなど、それは家庭でも起こり得ることです。料理屋さんでは、各段階でまな板や包丁を変えたりしますが、家庭ではお一人の方が調理される場合が多ございます。手もふきんもまな板も、最初からずっと使います。先ほども申し上げましたが、魚の食中毒では生きてる時にうろこや内臓に菌が付いてくるんです。最近、魚を調理される方はあまりいらっしゃらないと思いますが、というのも、刺身も煮炊き物も全部切ってトレーに入ってるので、調理される方少ないと思いますが、煮炊き物の魚は扱われることあると思います。菌は最初から付いており、最初の段階で調理器具を汚染しますので、段階段階できれいに洗わないと最後の刺身に腸炎ビブリオが付いて食中毒が起こるということです。海の菌ですと、塩分には強いので、漬物とかに汁が垂れて、漬物で腸炎ビブリオの食中毒が起こることがあります。確かに飲食店での食中毒は多いですが、今日の資料でも、家庭でできる食中毒の対策ということで、上田先生がお話になられたHACCPの考え方を家庭で取り入れた考え方の資料が付いていますので、それと私がご説明させて頂きました手洗いを励行していただくということで、家庭での食中毒の危害を排除していただければと思います。以上でございます。

新：生食の話が今も出ましたが、今村先生もおっしゃっていましたが、これはまさに日本の食文化なんですね。ただ、そういうリスクがあるということで、1つだけ、やっぱり微生物は私たちの目には見えません。それをしっかり意識してつき合っていく。そして、今日お話をさせて頂いた微生物の特徴というのも、例えば65℃で数分でカンピロバクターも滅しますし、乾燥に非常に弱いという特徴もあります。そういう

ことを頭の隅に置いていただければ、そのつき合い方も変わるかなあとということで、是非参考にして頂ければと思います。以上です。

森：私の方は、先ほどから色々ありましたとおり、消費者の責任はもちろん大きいですが、社会全体でやはり食品安全行政の推進の体制を求めるということが非常に大事だと思います。保健所の行政サービスであるとか、お金がないということで後退気味の面は確かにありまして、消費者としては、やはり消費者行政が転換されましたが、食品安全行政がより一層充実することを求めるといことがない食品メーカーへの指導もないがしろにされることもあります。被害者という意味でいうと、いろいろな消費者被害が救済される世論が出来上がりましたが、家庭で安全に召し上がって頂くことが大事です。そういうことを全般的に行政が応援出来るような体制をやはり消費者は求めるべきだと思っております。生協はそういう性格がありますので、自分のところではしっかりと食品の安全供給をしまいいりますが、一緒にそういうことを求めていきたいと思っております。

上：私は今日はHACCPばかり申し上げておりましたが、今日ご出席の皆さま方の30%は食品企業の方々でございます。しかもその企業さんは、まだHACCPを導入されていない中小の企業さんが多いと聞いております。HACCPは先ほど概要をご紹介させていただきましたように、宇宙食を作るような衛生管理システムです。従来の品質管理システムに比べますと、非常に迅速性、精度という点では優れた衛生管理システムです。うまく現場へ導入できますと、これは安全な食品を作るのに非常に早道でございます。まだ、導入またはトライをされていない企業さんがおられましたら、是非HACCPを導入いただきまして、早道であるHACCPによって、消費者へ安全な食品をご提供頂きましたらと思っております。また、消費者の皆さんに於かれましては、HACCPをうまく適用出来ますと、非常に効率のいい衛生管理システムでございます。皆さんには、実際企業さんが作られる食品が安全であるかどうかというのは、なかなか判断して戴きにくいと思っております。しかし、HACCPに何らかの形で挑戦しておられる、またはシステムを導入しておられる企業さんというのは、安全な食品を作られる可能性が非常に高い。すべて100%の効果は無いとしても、一応安全な食品を選択する目安には大いになりますので、HACCPを導入しておられるような、また挑戦しておられるような企業さんの食品を安全な食品の選択のひとつの目安として使って頂きまして、このように今後は安全な食品の選択のお役に立てて頂けたらと思っております。以上でございます。

今：ありがとうございます。時間がきましたので、最後にまとめさせていただきますと、今日はリスクコミュニケーション、食品に対してのリスクコミュニケーションの会でございます。食品にはそもそもリスクがあるものだと、その中でも最大のリスクというのは食中毒で、これが直接皆さまに1番被害をもたらしているに違いない。先ほどの話にもありましたが、表に出てる食中毒というのは、わずかでございまして、実際には家庭内で起こっている食中毒がたくさんある。それは、ほんの少し気を遣って頂ければ、防げることでもあるし、今まで誤解していたことによつて起こっているということもある。また企業の皆さんも、まだリスクを低減するためにやれることもあるということが分かってきていると思っております。ただ、微生物の方もなかなかさることながら、ウイルス性の微生物が増えてきたり、食中毒は夏しか起こらないと思っていたのが、冬も結構起こるといように時代が変わってきております。それに昔から食中毒そのものの患者数が減ってないという現実もあって、ここ50年間の科学や技術の進歩とは別に食中毒のリスクというのは今も残っているということです。それを国民の皆さん、事業者の皆さんによく認識してもらって、そしてまた行政サイドもそれを分かってもらうという努力をしていく。このやりとりというのがリスクコミュニケーションだと思います。それが完成されれば、リスクは減っていくと思っております。ですからまだ、減らすことが出来ない食中毒へのリスクっていうことをお互い知ること、何よりも総数として減らすことが出来る手法だと私は思っております。今こういう機会を通じて得た知識を近くの皆さまにも周知して頂くことで、よりこのリスクコミュニケーションの輪が広がっていくことを期待します。丁度お時間となりました

ので、これでパネルディスカッションを終わりたいと思います。どうもご静聴ありがとうございました。

●最後に、共催者である内閣府食品安全委員会事務局新本リスクコミュニケーション官から閉会のご挨拶がありました。

【閉会挨拶】

今日は、奈良県と内閣府食品安全委員会との共催という形で、この会を開催させて頂きました。1時から多くの方に参加頂きまして、本当にありがとうございました。また、パネリストあるいはコーディネーターということで今村先生、それから上田さん、森さん大変ありがとうございました。

今日の会の目的は、先ほど今村先生が最後にお纏め頂いたように、まさに生産者、消費者、事業者、行政それぞれの役割があるわけで、それぞれの知識、情報を共有しながらお互いにその役割を果たしていくことで、全体の安全が確保されるということですので、今日おいでになった皆さま方もそれぞれの役割があるということも考えて頂きながら、また我々行政の方にも色々お意見を頂戴しながら一緒になって食品の安全を守っていくということで、これからもよろしく願いいたします。そういう意味で、今日の会がひとつのきっかけになればなあという風に主催者の一人として願っているところでございます。今日は長時間にわたりまして、大変ありがとうございました。以上をもちまして、この会を閉会させていただきます。ありがとうございました。

●約3時間にもおよぶ「食品のリスクとのつき合い方-食中毒をテーマに-」は、205人もの方々にご参加いただき、無事終了致しました。