

消費者委員会 委員長 河上正二様

肉の生食の安全性確保の手段として、放射線照射の検討を求める要望書

食のコミュニケーション円卓会議 代表 市川まりこ

2012/06/15

私たちは、食の問題についてより良いコミュニケーションを育みたい!との思いから、主婦、事業者、研究者、教育者、メディアや行政関係者など様々な立場のメンバーが、互いに学びあうという精神で集まって、学習会や見学会などの活動を行っている消費者団体「食のコミュニケーション円卓会議」<http://food-entaku.no.coocan.jp/>です。

<要望>

肉の生食の安全性確保の手段として、食品照射の活用を検討して頂くことを希望します。

<意見>

本来、肉の生食は九州の一部など限られた地域での食習慣でした。しかし、昨今ではマスコミに取り上げられるなど広く受け入れられ、多くの店舗にて生食メニューが提供される状況に至っています。その結果、食中毒統計によると近年ではカンピロバクターが原因の上位を占めるようになっていきます。この原因に肉の生食の習慣があることは、食品安全委員会が行ったリスク評価の結果からも明らかです。※1

昨年、食中毒事故を契機に、肉の生食の提供にあたって、新しく基準が定められました。また、平成24年7月1日からは、食品衛生法に基づいて、生食用牛肝臓の販売を禁止とするとしています。このことについて、業界、厚労省、消費者が自分たちの食文化に対して今後どういうふうに接して行くのかしっかりと考えることが大事です。すなわち、肉の生食は危険な食習慣であり、禁止すべきという国民合意にするか、もしくは安全かつ安価で取扱いが簡易な生食用の食肉の供給を模索する必要があります。後者を選択する場合、安全な生食用食肉の提供手段として放射線を利用した殺菌が選択肢の一つとなりうると私たちは考えます。※2

食品への放射線照射は、日本ではじゃがいもの芽止め（発芽防止）についてのみ許可されています。しかし、海外では植物検疫のための熱帯果実・野菜類の殺虫、食中毒防止のための肉類・魚介類・生野菜の病原菌殺菌、香辛料・ハーブ類の殺菌など幅広い用途への利用が認められています。放射線照射の特徴として①透過力が高く優れた殺菌力

を有する②温度上昇を伴わず、品質への影響が少ないといったことがあげられます。これは、生レバー内部の殺菌など生食用食肉の安全性確保に適した条件と思われます。また、照射食品の安全性については世界保健機関（WHO）でも確認され、WHO と国連食糧農業機関（FAO）が合同で設置したコーデックス委員会の国際規格にも採択されています。※3

私たちは、食品照射について、これまで2006年から継続して学習テーマに掲げ、科学的根拠に基づく学びや、色々な照射食品の官能テストを積み重ねてきています。※2
これまでの経験を踏まえて、食品照射の活用を検討して頂くことは、消費者利益にかなうことであり、食品安全行政にとってもメリットのあることだと考えます。

消費者委員会におかれましては、食品へ放射線と聞いた途端に、消費者は端から拒否するだろうというような先入観で判断せず、まずは技術について知っていただき、そのうえで検討して下さいますようお願い申し上げます。

※1 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>

※2 <http://food-entaku.no.coocan.jp/irradiation.htm>

※3 <http://jrafi.ac.affrc.go.jp/joho.htm>

以上