

食品安全委員会 委員長 小泉 直子 様
消費者庁長官 福嶋 浩彦 様
厚生労働大臣 細川 律夫 様

2011年 5月 12日
食のコミュニケーション円卓会議
代表 市川 まりこ

腸管出血性大腸菌による集団食中毒についての意見書

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、マス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市民団体「食のコミュニケーション円卓会議」<http://food-entaku.org/index.htm>です。

腸管出血性大腸菌による集団食中毒の発生を受けて、様々な対応が検討されていますが、次のような点について十分に配慮をお願いします。

要望

1. ユッケや腸管出血性大腸菌に限定することなく、広く肉の生食リスクについて検討を行うこと。
2. 基準や罰則の規定を設ける際に、食品衛生法上の他の規制内容と整合性をはかること。
3. グルメ番組などで肉の生食メニューの美味しさを喧伝してきたマスコミ各社についても、今後、出版や放送の際に配慮をもとめること。

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ありました。しかし、昨今ではマスコミに取り上げられるなどして広く受け入れられ、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

そうした事態も踏まえ、今後対策を行っていく上で、今回の食中毒の原因食材とみられているユッケや原因菌である腸管出血性大腸菌に限定することなく、生食されているメニュー全般（レバ刺し、鳥刺しなど）と、肉の生食の際にリスク要因となる病原性微生物（サルモネラ、カンピロバクターなど）に対しても検討する必要があります。

また、食品衛生法ではいくつかの食品に対して基準や衛生規範が定められるとともに、罰則についても規定があります。仮に生食用食肉について罰則を伴う基準を設けるのであれば、その重さについて、他の罰則との整合性を保つ必要があると考えられます。

最後に、肉の生食による食中毒が増加している背景には、テレビなどで紹介される事例が増えていることがあると思われます。生食について以前は危ないものとされていたとしても、テレビで紹介され、飲食店のメニューに載るような状況では消費者はそれが危険なものとは認識しがたく、現在では安全に供することが可能になったと、誤った認識を植え付けられてきた可能性もあります。今後、マスコミ各社に対しても、そうした危険の伴う飲食行為を喧伝する行為を控えるように働きかけを行う必要があると考えます。

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