

# 平成27年度

## 第2回消費生活モニター意見交換会報告

日 時 11月10日（火） 午前9時30分～12時00分  
会 場 川崎市産業振興会館9階第3研修室  
出席者 20人（川崎市2、幸区3、中原区5、高津区1、宮前区4、多摩区1、麻生区4）  
（男性：6人、女性：14人）

- 次 第 1 開 会  
2 あいさつ  
3 事務連絡  
4 講 演 テーマ  
「食品衛生からみた食の安全について」  
講 師  
川崎市健康福祉局健康安全部健康危機管理担当  
食品安全担当係長 伊達 千晶 さん  
5 意見交換会  
ファシリテーター  
健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当  
鈴木 香菜子 さん  
健康福祉局健康安全研究所 食品担当係長  
橋口 成喜 さん  
6 総評・まとめ  
7 ふりかえりシートの記入  
8 閉 会



・はじめに健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当係長伊達 千晶さんから「食品衛生からみた食の安全について」をテーマに講演をしていただきました。



## 【講演概要】

### ☆はじめに☆

健康福祉局 食品安全担当の伊達と申します。

今日は、ご参加いただきありがとうございます。

さて、世界保健機構WHOでは、設立記念日の4月7日を「世界保健デー」と定めていますが、こちらが今年のポスターです。

毎年テーマを一つ決めるそうですが、今年は「食の安全」が選ばれました。

「あなたの食べ物はどれくらい安全ですか？」と疑問系のタイトルになっています。フカヒレスープでしょうか？不気味な「ひれ」のようなものが見えます。その下には「農場からお皿まで」と、食の安全確保の概念が書かれています。

本日は、世界に共通する課題「食の安全」について、ほんの一部ですが、ご紹介いたします。



### ☆川崎市における食中毒発生状況☆

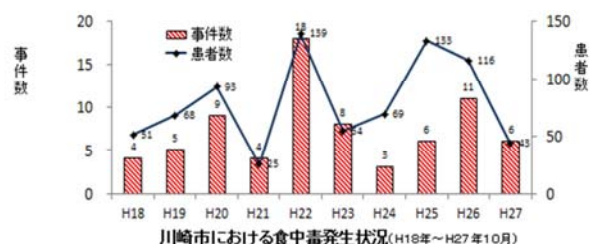
前段でお話しをした「ハザード」(危害要因：食品の中にある健康を損なう恐れのあるもの)や「リスク」(ハザードに出会う確率と引き起こされる症状の程度)を語る上で、その代表例とされるのが「食中毒」です。

今回は、最近話題の食中毒や意外だなと思われるような食中毒についてご紹介いたします。

こちらのグラフは、過去10年間の川崎市の食中毒発生状況です。棒グラフは事件の数、折れ線グラフは患者の数です。

残念ながら、発生0件という目標を達成した年はなく、昨年も11件の食中毒が

### 食中毒とその予防



平成27年(事件数:6件、患者数:43名)

| 発生日     | 患者数 | 原因施設 | 原因食品                   | 原因物質           |
|---------|-----|------|------------------------|----------------|
| 1 3月2日  | 7名  | 飲食店  | 不明(3月1日に調理・提供された食事)    | ノロウイルス         |
| 2 3月22日 | 1名  | 飲食店  | 3月21日に提供された生食用鮮魚介類(雑燗) | アニサキス          |
| 3 6月5日  | 6名  | 飲食店  | 不明(6月3日に提供された食事)       | カンピロバクター・ジジエ   |
| 4 6月15日 | 1名  | 家庭   | ひらめ刺し、サーモン刺し(雑燗)       | アニサキス          |
| 5 6月22日 | 12名 | 飲食店  | 不明(6月19日に調理・提供された食事)   | カンピロバクター・ジジエ   |
| 6 9月18日 | 16名 | 不明   | 不明                     | カンピロバクター・ジジエ/別 |

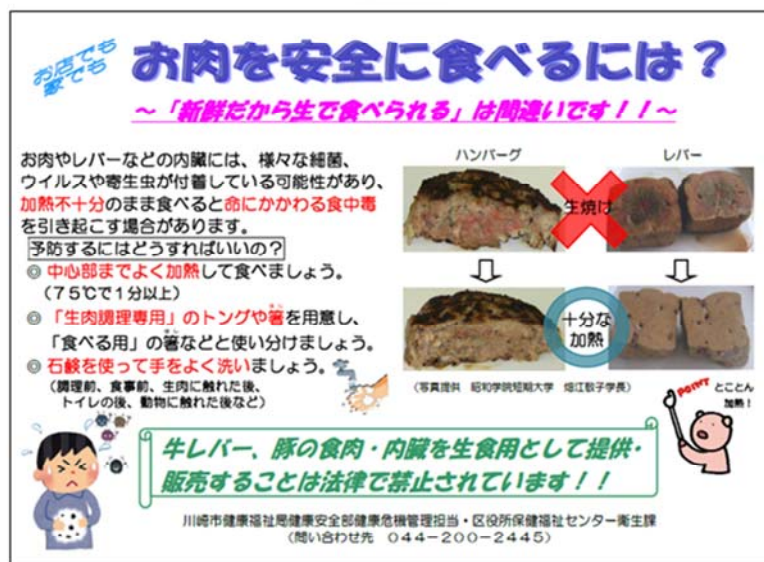
発生しました。平成27年は9月時点で6件発生しています。

注目していただきたいのは「病因物質」です。「ノロウイルス」、「アニサキス」、「カンピロバクター」の3つは、全国の食中毒統計でも病因物質の上位3位を占めており、近年の「食中毒の御三家」となっています。

## ☆お肉を安全に食べるには？☆

こちらは川崎市で作成したポスターです。食中毒をおこす微生物も多種多様で、細菌には、O157、サルモネラ属菌、カンピロバクターなどがあります。また、ウイルスでは、急性肝炎をおこすE型肝炎ウイルス（HEV）などがあります。HEVは、特に豚肉や野生の猪で問題になっています。寄生虫では、妊婦に感染すると胎児に先天的な異常を及ぼすことが知られているトキソプラズマがありますが、これは豚肉と関連のある病原体の一つです。

これらの食中毒を予防するためには、手をよく洗うこと、食材を適切な温度で管理（保管）すること、また、肉を焼くときのお箸を使い分けるといった二次汚染対策に配慮をすること、そして、十分に加熱することが大事です。



**お肉を安全に食べるには？**  
～「新鮮だから生で食べられる」は間違いです！～

お肉やレバーなどの肉類には、様々な細菌、ウイルスや寄生虫が付着している可能性があります。**加熱不十分のまま食べると命にかかわる食中毒を引き起こす場合があります。**  
**予防するにはどうすればいいの？**

- ① 中心部までよく加熱して食べましょう。（75℃で1分以上）
- ② 「生肉調理専用」のトングや箸を用意し、「食べる用」の箸などと使い分けましょう。
- ③ 石鹸を使って手をよく洗いましょう。（調理前、食事前、生肉に触れた後、トイレの後、動物に触れた後など）

ハンバーグ レバー  
生焼け 十分に加熱

（写真提供 昭和学院短期大学 埼玉女子学院）  
とことん加熱！

**牛レバー、豚の食肉・内臓を生食用として提供・販売することは法律で禁止されています！！**

川崎市健康福祉局健康安全部健康危機管理担当・区役所保健福祉センター衛生課  
問い合わせ先 044-200-2445

## ☆リスク管理☆

お肉の衛生を例に、「リスク管理」のお話をいたします。

リスク管理とは、基準の策定や規制を行うことを言います。

平成23年に、富山県を中心とした焼肉チェーンで腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました。ユッケを原因食品とするものでしたが、残念ながらこの事件では死者が数名発生しました。



**厚生労働省リーフレット抜粋**

**Q5 お肉の生食について、どのような規制があるの？**

生肉のユッケの食中毒事例（平成23年）後、生食用の牛肉については、重量から長さ1cm以上の加熱（60℃・2分間）などを義務付ける規格基準を設定しました。しかし、基準を満たしていても完全に食中毒を予防することは難しく、子どもや高齢者など食中毒に対する抵抗力の弱い方はお肉の生食を控えて下さい。また、生のレバーや豚のお肉の内臓を食むについては、内部から集積化する食中毒の原因となる病原体が検出されたことから、生食用としての販売を禁止しています。なお、他の動物の内臓や肉類についても、病原体が潜んでいる可能性が高く、もとより生食すべきものではありません。

| 肉の種類 | 長さ1cm以上の加熱時間 | 中心温度 |
|------|--------------|------|
| 牛    | 60.2分        | 5.5% |
| 豚    | 68.3分        | 2.8% |
| 鶏    | 91.8分        | 5.1% |

お肉の生食はとて危険です。

もっと詳しく情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」へ  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000049964.html>

お肉 厚生労働省 検索

平成27年6月現在

この事件を受け、牛の筋肉を生で提供する場合の規制ができました。「提供してはならない」のではなく、「ルールを守れば提供できる」というものです。そして、翌年7月には、「牛の肝臓について、生で提供してはならない」という規制ができました。

牛の肝臓に関する規制ができた後に、「牛が駄目なら豚だ」と、豚の肝臓を生で食べる人が増加したという現象が起こり、豚の肝臓の生食によるE型肝炎などが非常に注目されました。そして、平成27年6月に豚に関する規制ができたところです。その規制は牛より厳しく、「豚は、肝臓もそれ以外の内臓も、筋肉も、とにかく生で提供してはならない」という内容です。

ところで、牛、豚と同様に食卓に上がる機会の多い鶏ですが、鶏に関する規制は、今のところはできていません。わたしたち食品衛生監視員は、「鶏についても、生食や加熱不十分で食べないようにしてください！！」とお伝えしていますが、法律で決まったことではないので、拘束力は弱いという実情です。だからこそ、皆様にはリスクやハザードという概念を知っていただき、自分で判断していただきたいというのが今日のメッセージの一つです。

食中毒の病因物質の上位となっているカンピロバクターは、牛も豚も保有していることの多い細菌ですが、鶏とは特に相性がよいのが特徴です。それは、この細菌の増殖に適した温度が鶏の体温（人の体温より高い）に近いからです。もし、鶏の生食に関する規制が今後できるのならば、食中毒の御三家にもメンバーチェンジがあるかもしれません。

## ☆有毒植物による食中毒☆

有毒植物による食中毒も発生しています。

キノコや山菜による食中毒はご存知だと思いますが、これらのほかに、思わぬ場面で、様々な事故が起こっています。

「スイセンの仲間」と「ニラ」を間違えたり、「バイケイソウ」と「ウルイ」を間違えたりすることがあります。（バイケイソウとウルイが隣接して生えた写真を紹介）

## 有毒植物による食中毒

**観賞用園芸植物**や**自生植物**の中にも有毒成分を含むものがあり、これらの葉、花（つぼみ）、実、根等が**食用農産物に類似**している場合に、**誤食**による食中毒が発生しています。形状が似ていなくても、**名前が似ている**ことで、食用可能であると連想して誤食する事例もあります。

植物の有毒成分は含有量やその分布が変化することがあり、有毒成分の種類やその摂取量によっては死亡する事例も報告されているため、注意が必要です。（下表は一例です。）

| 有毒植物                      | 症 状                  | 食用の植物                                          |
|---------------------------|----------------------|------------------------------------------------|
| バイケイソウ<br>コバイケイソウ         | 嘔吐、しびれ、呼吸困難、脱力感、めまい等 | オオバギボウシ（ウルイ）、ギョウジャニンニク等                        |
| スイセン類                     | 嘔吐、下痢、発汗、頭痛等         | ニラ、ノビル、タマネギ等                                   |
| ハシロドロコ                    | 嘔吐、けいれん、痙攣等          | フキソウ、ギボウシ、タラノギ等                                |
| チョウセンアサガオ類<br>（エリダマアサガオ等） | 口乾、意識障害、興奮、麻痺、痙攣等    | （根）コボウ等、（種子）コマ等<br>（つぼみ）オクラ等<br>（葉）モロヘイヤ、アシタバ等 |
| トリカブト                     | しびれ、嘔吐、痙攣、下痢、けいれん等   | ニリンソウ、モミジガサ等                                   |
| クワズイモ                     | 悪心、嘔吐、下痢、麻痺等         | サトイモ等                                          |
| イヌサフラン                    | 嘔吐、下痢、呼吸困難等          | （葉）ギボウシ、ギョウジャニンニク等<br>（球根）ジャガイモ、タマネギ等          |
| ヒョウタン<br>ユウガオ（食用品種以外）     | しびれ、吐き気、嘔吐、痙攣、下痢等    | ユウガオ（食用品種）<br>※ 食用でも稀に有毒成分を含む場合があります           |
| アジサイ                      | 嘔吐、めまい、顔面紅潮          | ※ 葉や花が料理の飾りとして使われる場合があります                      |

また、「チョウセンアサガオ」は、麻酔としての作用もあり、これを誤食すると意識がもうろうとしたり、記憶を失ったりすることがあります。花・実・葉・蕾・種・根の全てが有毒で、「モロヘイヤ」、「オクラ」、「ごぼう」などと誤食してしまう事故が発生しています。

昨年、市内でも、自家栽培した「ごぼう」と思い収穫した植物が、実際は「チョウセンアサガオ類の根」であったという食中毒が報告されました。

最近では、市民農園等を利用されている方も多いため、農園を管理する方々にも注意喚起をしているところです。

## ☆ノロウイルスについて☆

ウイルスには、遺伝子に変異して新しい型が出現しやすいという性質があります。

最近、ノロウイルスについても新しい型が確認されたところで、この型による流行が懸念されているところです。

11月2日には、神奈川県下に「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されましたが、ノロウイルスは、感染症という厄介な一面もあり、感染症と食中毒の悪循環が起きることがあります。

食品衛生の観点から大事な対策は、十分に加熱をして食べることです。ノロウイルスに汚染された二枚貝に限らず、感染した人が触れた食品は全て食中毒の原因食品となる可能性があります。

このため、体調不良時の調理を避けるといった対応も必要です。

また、感染症と食中毒の悪循環を断つために、下痢やおう吐などで汚染された場所やトイレを消毒する方法を知っていただきたいと思います。

《有毒植物による食中毒予防のポイント》  
**採らない！ 食べない！ 売らない！ 譲らない！**

- 食用であるか**不明な植物は、絶対食べない。**  
 新芽や根の形状だけで判断することは困難です。専門家の指導で正しい知識・鑑別方法を学んでください。迷信、風説は誤った内容であることが多いため、素人判断は避けてください。**道草（未知草）は食わないで！**
- **有毒成分を含む鑑賞用植物は、菜園等とは別の場所で栽培する。**  
**誤植が誤食に！**
- **菜園等の手入れ・点検をこまめに行う。**  
 （種子の飛来等により、有毒植物が生える可能性がある）
- 異味などの**異状があるものは、食べない。**



川崎市健康福祉局・区役所保健福祉センター・中央卸売市場食品衛生検査所

配布したリーフレットには、ペットボトルとそのキャップを使った塩素系消毒薬の希釈方法が紹介されていますので、よくご確認ください。

最後になりますが、食の安全確保という課題は、世界共通です。ＴＰＰの問題にみられるように貿易や経済が絡み、食の安全を優先して調整することが難しい事情もありますが、課題を認識し、リスクコミュニケーションでそのギャップを埋めていくことが非常に大事になると思います。

本日まで参加いただきました皆様には、「食中毒予防の３原則」をご家庭などで広めていただき、食中毒予防の担い手としてご活躍いただくことに期待をしたいと思います。

以上で、本日のお話を終わりにいたします。

どうもありがとうございました。

## 食中毒予防の３原則

**つけない**

手洗い、調理器具等の洗浄



**ふやさない**

食品の低温保存



**やっつける**

中心部までの  
十分な加熱



• 続いて A～B の 2 グループに分かれて、意見交換を行いました。各グループから発表を行いました。



活発な意見交換  
が行われました



## 《グループ意見発表》

### Aグループ

Aグループでは、皆さんから活発な意見、議論が交わされました。その中で皆さんの意見を集約する形でご報告させていただきます。まず、加工肉に癌リスクがありますよという資料がありましたが、講演の中でお話があったように、私達消費者は色々な情報の中から何を信じてどう判断して日々、食べればいいのか迷うところがあるという意見がありました。例えば、昔から日本人は魚を刺身でタンパク質を摂っていたけれども、最近はお肉を摂りなさいとも言われ、どの情報をどう選ぶべきなのか悩むところです。



あと、個人的にもこういった意見交換会に出てみて感じるのは、表や統計の見方について自分で勉強するのはなかなか難しいですが、自分で積極的に勉強したいという方がいらっしゃってその志は凄いなと思いました。行政の方からは、こういった意見交換会の場を活用してくださいとの話がありましたが、得られる情報を自分がどう判断するかが大事なのかなと思いました。

一番話として盛り上がったのが食品の賞味期限についてで、時間がたつと粘り気がでたり、色が変わったりなど、昔は五感に頼っていたところが多かったが、最近は色々な情報があってどう捉えたらいいのかという話になりました。細菌が増殖しても臭いや見た目が変わらないことも多く、そういった変化があるのは一部だけということなので、五感に頼りすぎないことも大事だし、年齢と共に五感も衰えていくのを自覚しながら食品も選んでいかなければならないという意見もありました。

一方、最近では衛生面に過敏になり過ぎているのではという意見もあり、この辺はまとまらなかったものの、色々な意見があって、共感できるものも多かったです。以上です。

### Bグループ

Bグループの発表をします。実際にさんまのお刺身でアニサキスに感染された方がいまして、家族で召し上がったにも関わらず、ご自分だけあたってしまったそうです。アニサキスは魚が活着しているときは内臓にいますが、死んでしまうと筋肉に移動するそうなので、速やかに内臓を取り出すことで幼虫が筋肉に移りづらくなるということです。そしてお刺身で食べるときは、目視で幼虫を実際に取り除くこと



もアニサキスを口に入れない方法だということです。

あと、お子様のお弁当で、お一人の方は冷房の効いた所で保管されたものを食べ、もう一人の方は冷房のない所で保管されたものを食べたところ、冷房のない所で保管されたお弁当を食べた子だけが急性胃腸炎になったそうです。これは本人の体調と保管状況に違いがあったとのこと。食中毒予防のためには、まな板をきちんと洗うこと、手袋をすること、皿をふくときはキッチンペーパーを使うということを実践し、あとはテレビやインターネットを通して正しい知識を得るようにしましょうという結論に至りました。

・最後に本日参加していただきましたファシリテーターから講評をいただきました。

健康福祉局健康安全部健康危機管理担当食品安全担当 鈴木さん

皆様、今日は長時間大変お疲れ様でございました。わざわざここまでお越しいただきありがとうございました。私はAグループに参加させていただきましたが、皆さん色々な情報を基にそれぞれご自身で判断して、召し上がるものを選んでいらっしゃることを実感しました。講演にも「正しく怖がる」という言葉がありましたが、知らないこと、何か隠しているのではないかという不安が怖いという気持ちにつながるといいますので、行政の大事な仕事は皆様に正しい情報をお届けすることだと改めて勉強させていただきました。



私達行政の長年の課題として、伝えたい情報はたくさんあるけれどもその手段がなかなか難しいというところがあります。市政だよりにはページ数の制約がありますし、例えそこにダラダラ書いても誰も読みたいとは思いませんよね。街でリーフレットをお配りすることもあります。その時に会える人は限られます。予算の面もあり、現状としてはホームページという手段に頼りがちですが、川崎市のホームページを見たことがある方はいらしても、そこからわざわざ衛生の項目を選んで、さらに食品衛生の項目を選んで情報にたどり着いたことがあるという方はあまりいらっしゃらないのではないのでしょうか。そこに私達が一生懸命情報を載せていてもなかなか見てもらえていないことは分かっているけれど、それに代わる手段が見つけれずに悪戦苦闘しているというのが近年の実情でございます。本日はありがとうございました。

健康福祉局健康安全研究所 食品担当係長 橋口さん

皆様、今日は長時間お疲れ様でございました。私は職場が健康安全研究所という所で、食品検査担当として食品添加物や遺伝子組換え食品などを検査する仕事をしています。保健所が店舗や飲食店などからいただいてきた食品を検査することが主な業務で、普段は皆さんからかなり離れたところで仕事をしています。そのため、市民の皆様の食の安全・安心に関して役に立つように、効果的な検査結果を迅速に出せるようにと努めてはいますが、なかなか自分自身の仕事を実感できないことも多いです。



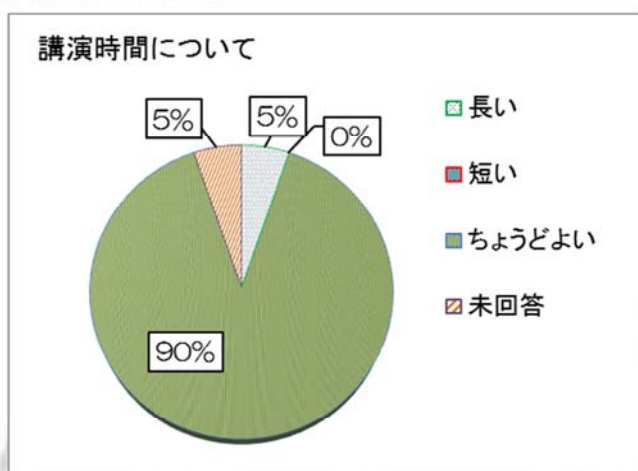
今日は多くの皆さんから「正しい知識をください」、「正しい知識はどこで得ればよいのか」という声があがり、現実にはテレビから情報を得ることが多いということでした。市のホームページの中には健康安全研究所のページもありますが、先ほどお話しされた鈴木さんの所属以上に健康安全研究所のページは更に下の階層になりまして、かなり探して行ってやっと出てくるページになりますので、なかなかたどりついていただくのは難しいのかなとも思います。ただ市民の皆様役に立つ情報を効果的に掲載しようと努力していますので、ぜひとも探してみてください。今日のように市民の方から直接、率直なご意見をいただける機会というのはなかなかありませんでしたので、大変良い勉強になりました。ありがとうございました。

- 最後にふりかえりシートを参加者に記入していただき終了となりました。



## 【～今日のふりかえり～集計】

### ◎講演時間について



### ◎講演で一番印象に残った事は？（抜粋）

- ・ 食中毒に関して、予防をすれば多くが防ぐことができる事を知りました。
- ・ 「正しく怖がる」リスクの感じ方は、人それぞれ違うということは日常生活の中で実感しています。自分の感じていることが正しいと信じ込まず、広く、そして正確に情報を得る努力と、疑問を持ったなら正確なデータを基に、コミュニケーションをとることの大切さを実感でき、印象に残りました。
- ・ 食の安全について興味を持ち、家族間や友人等でもコミュニケーションを通じて、正しい知識を得ることが大事だと思った。寺田寅彦の「正しく怖がる」について、安全について積極的に知識を得て、臆病な位に食に対処することが大事。

### ◎意見交換会で感じたことは？（抜粋）

- ・ 皆さんも食の安全にはとても普段より気にされていて、改めて食の安全は大切で、絶えず「食のリスク」を考えて食生活を送らなければいけないと思いました。
- ・ 食中毒というテーマだと、やはり「主婦」、「調理する人」が主役として、よく知識を得、心がけることが大事だと思った。こういう話し合いをすると、普段、自分がどの程度意識しているか、していないかもよく認識されて、よいと思った。正しく知識を持っているところから始めようと思う。
- ・ 最終的には、自分自身の判断になると思う。情報を正しく入手し、CM等に惑わされず、リスクコミュニケーションを取りながら食中毒に注意していきたい。