

第一回微生物専門委員会(カンピロバクター部会)の概要

- 1 開催日時
平成15年9月4日(木曜日)午前9時30分から12時まで
- 2 開催場所
都庁第一庁舎26階審議室
- 3 内容(検討結果)
 - (1) 座長選出、副座長指名
座長：諸角 聖 健康安全研究センター微生物部長
副座長：伊藤 武 麻布大学客員教授
 - (2) 議題
「カンピロバクター食中毒」についての検討
【検討概要】
ア 全体の方向性
短期的には、今ある鶏肉の汚染を理解してもらうために、どのようなリスクコミュニケーションを行うか、そのために、どのような科学データを必要とするか。
中長期的には、汚染を取り除くためにどうすればよいか大きなテーマ。

イ 対策

| | |
|-------|--|
| 当面の対策 | <p><方針></p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉がカンピロバクターに汚染されているという現状をふまえ、鶏肉による食中毒を起こさせないよう、飲食店、家庭、調理実習を柱としたリスクコミュニケーションを行う。 ・リスクコミュニケーションにあたっては、科学的データを元にわかりやすい方法、メディア利用した視覚的なものを考える。 <p><検査・調査></p> <ul style="list-style-type: none"> ・凍結と汚染菌量の関係(凍結が予防対策になりうるか。損傷菌や、コッコイド化との関係) ・輸入品の汚染実態(海外の食鳥処理との関連、凍結による影響等も含めて。) ・鶏肉の加熱で菌がどうなるのか。 ・鶏肉調理後のまな板でトマトを調理したときの汚染調査。 ・調理の動線と二次汚染。母親の手から汚染は広がるか。 ・水冷、空冷、国ごとの汚染率。 ・輸入先国別輸入量。 <p><留意点></p> <ul style="list-style-type: none"> ・都の調査で、輸入肉からの検出率が低い。このことから安易に、輸入肉は安全だという不確かな情報が流れないように注意が必要。 ・今の日本ではっきりと「鳥は汚染されている。」と言ってしまって大丈夫だろうか。 ・鶏肉には菌がいるけれども安全な食べ方を教えてあげなければい |
|-------|--|

| | |
|-------|---|
| | <p>けない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本人の特性として、具体的にこうなさいと示してあげれば、結構守られると思う。 <p><コミュニケーション></p> <ul style="list-style-type: none"> ・メディアを利用する。服部先生に御協力いただき、視覚的にキャンペーンを出来ないだろうか。 |
| 中期的対策 | <ul style="list-style-type: none"> ・当面の対策を打ち出した後のフォロー。1年後くらいに飲食店等でのカンピロバクター食中毒発生がどう変わったか。 |
| 長期的対策 | <p><方針></p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉自体の安全性を確保する視点で食鳥処理場対策について考える。 <p><検査・調査></p> <ul style="list-style-type: none"> ・海外の食鳥処理場での処理方法 ・国ごとの鶏肉汚染率 ・水冷、空冷による汚染菌量の違い ・食鳥処理場での加工段階毎の汚染状況 |

ウ 必要とされた資料

- (ア) 原因施設別発生件数の年次変化（資料2 - 4を改良）
- (イ) 年齢層（特に子供）を加味したカンピロバクター下痢症の発生規模（資料2 - 6を改良）
- (ウ) 国内での鶏肉の消費量（国産、輸入先国別、流通別があれば）
- (エ) 鶏肉の輸入量（国別）
- (オ) 輸入肉の汚染実態（調査）
- (カ) 凍結と汚染菌量の関係（調査）
- (キ) 加熱調理と汚染菌量の関係（調査）
- (ク) 家庭での調理の動線と二次污染の関係
- (ケ) 調理の方法と二次污染の関係
- (コ) 海外（国ごと）の食鳥処理場での処理方法
- (サ) 海外（国ごと）の鶏肉汚染実態
- (シ) 水冷と空冷による汚染菌量の推移
- (ス) 食鳥処理場での加工段階毎の汚染状況

エ 事務局での確認事項

- ・食鳥処理場は見に行った方がよいか？
- ・リスクコミュニケーションの方法、特に学校とどのようにするか？