



執筆者

堀口 逸子

ほりぐち いつこ

歯科医師、医学博士

長崎大学歯学部卒業。同大学大学院医学研究科博士課程公衆衛生学専攻修了。博士（医学）。順天堂大学医学部公衆衛生学教室助教、長崎大学広報戦略本部准教授、内閣府食品安全委員会委員、東京理科大学薬学部教授を歴任。現在は食品流通企業等のアドバイザーも務める。

食中毒リスクの情報提供

新しいツールでの情報発信が重要

「食中毒の原因は？」と尋ねられたら、何を思い浮かべますか。

厚生労働省食中毒統計を見ると、食中毒での死者は年間10人未満が続いています。その原因物質は「植物性自然毒」がほとんどで、キノコの他、ニラと間違えてスイセンを食べた事例などがあげられます。

食品安全委員会の専門委員の方々は、一般の人々に知ってもらいたい知識として自然毒による食中毒をあげています。近年は、原因物質別事件数でいえばアニサキスが最も多く、次いでカンピロバクター、ノロウイルスと続きます。

◆ ◆ ◆
侮れないのは、カンピロバクター食中

毒です。それによりギランバレー症候群を発症し、四肢麻痺になり、日常生活に介助を要するようになって後遺障害1級と認定され、損害賠償金が1億円を超えた事例があります。その原因は、ささみのたたきです。

そういうえば肉フェスのささみ寿司で食中毒が発生していました。何より、どのくらいの方がギランバレー症候群を発症しているのか、発生率は食中毒統計からはわからないのです。

一方で、メディアや料理研究家を名乗る人が、安全を理解していないのか「生つくね」「鳥刺し」等、生肉を扱った動画や画像をインターネットに流しています。このところ「生ハンバーグ」も話題です。ハンバーグに使われている肉は、どの部位なのでしょう。まさか枝肉*1の外側ではないでしょうか。（と信じた）。

生食用牛肉の規格基準はとても厳しく、クリアすると高額に提供することになるのは容易に想像できるのですが、そのような原料、施設で作られたものなのでしょうか。店舗のホームページに安全だという写真や動画があっても、生食用牛肉の規格基準を満たしているかどうかの情報には得られません。

ステーキでは生食用牛肉を使わずとも問題ないのですが（厚生労働省Q&A）、ハンバーグについての記載はありません。生で食べる前提ではないからです。

関西の食料品店において死者を出した食中毒事件は、国立感染症研究所のホームページに詳しく記載されています。その病因物質は腸管出血性大腸菌O157

で、生食用食肉を提供可能な施設ではないにもかかわらず、その食品は社会通念上「ユッケ」と称されるものだったとのこと。またHACCP（ハザード Analysis and Critical Control Point）上も問題のある取り扱いでした。消費者は、料理の提供者はプロフェッショナルだと認識し、根拠なく信用しているのです。

◆ ◆ ◆
事業者がルールを守ってもらうことだけでなく、規則を含め広く一般に情報を伝えていかなければなりません。情報をキャッチしてもらうために、どうしたらよいのでしょうか。

◆ ◆ ◆
厚生労働省の生食に対する注意喚起がSNSのX（旧Twitter）でバズった*2事例があります。大手新聞社がジビエとしてカラスの生食文化を写真付きで紹介した翌日、厚生労働省はこれまでのジビエに対する注意喚起の画像と文中に、「インフルエンサー曰く」「無言でカラスを追加」しました。インフルエンサーがこれをウィットの効いた注意喚起として、これまでの画像とカラスが追加された画像を、新聞社の記事と比較する形で投稿し、拡散されました。

◆ ◆ ◆
世代別食中毒の患者を見ると、20代が最も多い傾向です。その世代に情報を届けるためには、ソーシャルネットワークは欠かせません。しかし、SNSには食中毒を起こしそうなメニューが次々と出てきて、注意喚起と追いかけています。このような新しいツールでの情報発信が重要になっていきます。

*1 枝肉：精肉の際に、頭、尾、四肢端を切り取ったもの。外側は汚染されやすい。
*2 バズる：大勢に読まれて話題になること。