



## 安全・安心と情報②・・・キケンでも食べたい？ ユッケ

福島原発をめぐる問題では、「安心・安全と情報」が揺らいでいます。情報の出どころやデータが正しくても、伝えられ方が適切でないと混乱が生じます。また、情報の受け手側に問題があって安全が脅かされることもあります。

食の安全・安心に関して、また、大事件が起こりました。ユッケを食べた人が食中毒をおこし、死亡者も出たのです。使われた生牛肉が、病原性大腸菌0-111に汚染されていたためでした。原因究明がおこなわれる中、病原性大腸菌0-111についての情報として、次のようなことは分かっていました。

- ① 0-111は**基本的には0-157と同様の性質を持っている**  
食肉加工の段階で動物の便や体表に付いた菌が肉に付着。人体に入ると大腸で増殖し、ベロ毒素を出す
- ② 極めて少量の菌で発症する  
他の食中毒菌と異なり、この菌は数十個という極めて少量の菌数で発症する
- ③ 重篤化することがある  
激しい腹痛・血便から溶血性尿毒症症候群や脳症を併発し死に至る場合もある
- ④ 潜伏期間が長い  
潜伏期間が2～9日と長いため、原因食材を特定しにくい

しかし、0-157と異なり発症例があまりなかったことから、一般市民にはこれらの情報は伝わっていませんでした。

一方、食肉業者には、監督官庁から危険性に関して再三注意が出されていたとのこと。日本では、生食用として流通する獣肉はないそうですが、なぜか、ユッケ用の生モモ牛肉は、表面の肉をそぎ落とすトリミングをすれば安全とされていました。この「トリミング」をめぐる、情報を出す側と受ける側の解釈や思い込みが、事件の発生に繋がったのは間違いないようです。卸業者は「これは加熱用だからトリミングは必要なし」として納入し、店側は「卸業者がトリミングしているから店では必要なし」としてそのまま客に出してしまった。そして、行政も「生肉用の食肉はトリミングが必要」としながらも罰則規定もなかったため、黙認状態だったようです。食の安全の複雑な一面が垣間見られた事件ですが、消費者である客側に問題は無かったでしょうか。

東京都の生食の意識調査（2009年）によれば、生肉を食べる人に、食中毒になる可能性を示した上で「今後も生食を続けるか」との問いには、1000人中669人が「食べる」「場合によっては食べる」と答えた。飲食店側も、メニュー作りのきっかけは、「客の求めに応じた」との回答が多かったとのこと。ここに価格競争が加わった故の事件と言えそうです。「危険を避けるためには、値段が高くなるのは当然。消費者も正しい知識を持ってほしい」とある専門家は呼びかけています。このことは安全・安心を考える上で、大事な視点だと思えます。

