

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問等(平成28年1月分)について

(1) 問い合わせ件数

平成28年1月4日～平成28年1月31日 59 件

(うち、放射性物質関連 0 件)

(2) 内訳

項目	件数	主な内容
① 食品安全委員会関係	11 件	
委員会	1 件	食の安全ダイヤル
リスクコミュニケーション	10 件	委員会出版物関連(2件)、健康食品報告書送付(2件)、HP関連(2件)、講師派遣、モニター報告、用語集、他
基本法	0 件	
② 食品健康影響評価関係	10 件	
評価全般	1 件	リスク評価の流れ
化学物質系	6 件	食品添加物(4件)、ビタミンD、メタノール
生物系	2 件	インフルエンザ、ウエルシュ菌
新食品	1 件	遺伝子組換え食品
プリオン	0 件	
その他	0 件	
③ 食品一般(リスク管理等)関係	36 件	
化学物質系	5 件	食品添加物(3件)、農薬、ビスフェノールA
生物系	3 件	アブシジン酸(2件)、粘液胞子虫
新食品	4 件	健康食品(3件)、特保の効能
プリオン	0 件	
衛生関係	19 件	異物混入(5件)、安全性(3件)、産廃食品(3件)、輸入食品(2件)、腐敗変敗、賞味期限切れ、海外食品安全基準、食品衛生法、カビ、他
食品表示関係	4 件	原料原産地表示(2件)、期限表示、添加物表示
その他	1 件	電磁波
④ その他	2 件	食の検定、他

(3) 主な質問とその回答

○リスク評価関係

【ウエルシュ菌による食中毒について】

保温ボトルを使って小豆を湯の中で8時間ほど置いて下ごしらえをする方法を紹介していた。その方法を試したところ小豆は固いままで湯はぬるま湯になっていた。その後小豆は圧力鍋で炊いたが、ぬるま湯につかった時間が長かったので、ウエルシュ菌食中毒にならないか心配になった。

⇒ウエルシュ菌は土壌などに広く生息している。酸素のないところで増殖する菌で、耐熱性芽胞^{*}を形成するものもある。食中毒は食物と共に腸管に達した菌が出す毒素によって起こるものである。潜伏期間は6～18時間で、主な症状は下痢と腹痛である。

ウエルシュ菌の食中毒は、食肉や魚介類などを使ったカレーやシチューなどの煮込み料理、また、そういった料理を一度に大量に作る場合などで起こることが多い。ウエルシュ菌がよく増殖する至適温度は、43～45℃である。

今回、圧力釜で加熱されているということなので、十分な加熱がされているので、その後長い時間室温に放置しなければ問題がないと思われる。例えば水の沸騰する温度であればウエルシュ菌（増殖型栄養細菌）は死滅させることができるので、調理するときにしっかり加熱すること。しかし、加熱したのちに耐熱性芽胞が生残り、室温に放置される間に菌が増殖して食中毒を引き起こす場合がある。そのため、温め直しの際もしっかり加熱することが大事である。特に大量調理や電子レンジによる加熱では、部分的に加熱不十分になりやすいので、加熱する際に、かきまぜるなどして、加熱むらがないように注意していただきたい。また、食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つようにしていただき、早めに食べていただきたい。

^{*}芽胞…ウエルシュ菌やボツリヌス菌、セレウス菌、枯草菌等の特定の細菌が作る細胞構造の一種。生育環境が増殖に適さなくなると、菌体内に形成する。芽胞は加熱や乾燥等の過酷な条件に対して強い抵抗性を持ち、発育に適した環境になると、本来の形である栄養細胞となって再び増殖する。

〈関連情報（食品安全委員会ホームページ）〉

食中毒予防のポイント：<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

ウエルシュ菌による食中毒について：

http://www.fsc.go.jp/sonota/clostridium_perfringens_e1.pdf

ウエルシュ菌食中毒ファクトシート：

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/03clostridium.pdf>