

## 主なご質問

参加者の皆さんから頂いた「コミュニケーションカード」を基に意見や質問が交換されました。微生物による食中毒予防に関する主なやりとりは以下のとおりです。

### 参加者からの質問や意見

調理器具を清潔に保つ方法、洗浄方法、安全性の高い調理器具の材質を教えてください。

木のまな板を扱う店では、熱湯をかけたり中性洗剤で洗うと木の脂分が抜けてしまい、まな板が反り、いちょう等はぎんなん臭も出てくるのでやめるように言っている。木のまな板は刃あたりもよく使いやすいがどうしたらいいのか。

レバ刺し等を提供する飲食店への指導をもっと強化できないのか。

### スピーカー(畑江委員)のコメント

中性洗剤で洗い、熱湯をかけ、乾燥することが最も効果的である。集団給食等ではまな板は木ではなくプラスチックを使い、次亜塩素酸ソーダ溶液に浸して殺菌している。

安全ということを考えるとやはり洗って熱湯をかけ、乾燥させることが大切。大学の調理実習時は肉・魚にはプラスチック、野菜は木のまな板のように分けている。まな板が分かりやすいので取り上げたが、スポンジやたわしも含め調理器具を中性洗剤で洗い、熱湯で消毒するのは効果的である。

食品安全委員会ではカンピロバクターのリスク評価をした際、評価結果を有効に使ってほしいということで、飲食店への情報提供を厚生労働省にお願いした。どうしても魚の鮮度と混同してしまうようだ。

(食品安全委員会事務局スタッフのコメント)食品衛生監視員の経験からコメントしたい。一部地域では「朝びき鶏」という表現があるほど、鶏の鮮度の良さをアピールして生食する文化がある。そのような飲食店にも情報提供や指導が行われているが、飲食店側からするとお客様の要望が大きく断れないと言う声もある。リスクの高い食べ方なので、引き続き指導は必要であるが、業者の指導だけではだめで、消費者の方々にもわかってもらうことが必要だろう。

(参加者からのコメント)中央区保健所の研修会に参加したが、専門家が「鮮度がいいから悪い。(鶏肉中で増えることのないカンピロバクターは大気中に長時間置かれると弱ってくる。鶏肉の鮮度が良いことは、カンピロバクターにとっても都合が良い)鶏の生食は危険」と強調していた。  
※下線部は食品安全委員会事務局加筆

## 参加者からの質問や意見

生牡蠣、鶏わさ、レアのステーキが大好き。危ないことはわかったが全く食べられないのは少し残念。どのようにこのような食品とつきあっていったらいいのか。

どのくらい食べたら食中毒になるのかわからないので、知りたい。

カンピロバクターの説明スライドの中で、「過去の原因食品」に牛乳があったが、日本では牛乳は加熱殺菌しているのではないのか。どんな事例なのか。日本で起こり得ないような事例までホームページで紹介する必要があるのか。

池袋のホテルの事件(ノロウイルス)は感染症では？(食品を介していない発症は食中毒とはいわないのでは？)

食中毒も生物なら繁殖・増殖する時には何か栄養分を使っているのでしょうか。

栄養分なりを取っているであれば、その食品は味の変化などが起きるのではないのか。食べたら分かるということにならないか。

生野菜もカンピロバクターで危ないとあるが、焼き肉屋など大丈夫だろうか。

食中毒を防ぐ基本は手洗いだと思うが、料理番組を見ても疑問がある。一度、(番組内で)肉を触ったら家庭では手を洗ってとテロップを出してほしいと料理番組のプロデューサーに頼んだことがあるが受け入れられませんでした。若い人の中にはTVの通り、手を洗わない、または布巾でふくだけとってしまう人がいるのではないか、心配。

## スピーカー(畑江委員)のコメント

レアステーキは大丈夫だろう。生カキは生食用を1回に3個までという説もあるが、ノロウイルスはごく小数でも発症するので油断は禁物。食中毒菌が死滅する温度と言ってもその温度になるまで元気で、その温度になったらいっぺんにバツと菌がなくなるというわけではない。自分の体調をよく考え、食べる量に気をつけることが必要。ハイリスクの人たちにはやはり食べさせないことが大切。しかし、「加熱する」ことは食中毒を防ぐポイントであることを忘れないように。

体調にもよるので一概に言えない。

(食品安全委員会事務局スタッフのコメント)海外では未殺菌乳による食中毒が発生しており、その事例であったと思う。日本で起こりえないような事例まで情報提供する必要があるのかどうかに関しては、ご意見を持ち帰り今後検討していきたい。

その通り。吐しゃ物から拵がったので、感染症。

食品の栄養分(食品中のたんぱく質など)を使って増殖する。

食中毒菌は腐敗菌と異なる。増殖しても食品の味・臭いがほとんど変化しないと言われている。食べてみて味が違うほどであれば、それはもうはじめから食べない。

(参加者からのコメント)O157など、発症菌量が少なくても発症する。食べてみて確認する(舌で確認する)というのは危険だと思う。

肉をさわったトングで野菜をつかまない。

確かにその通り。自分も心配になる。

## 参加者からの質問や意見

食中毒予防に食酢は有効か？

## スピーカー(畑江委員)のコメント

どんな菌にも有効というわけではないが、有効だろう。ウイルスには有効でない。

カンピロバクターの食中毒は昔はあまり聞かなかったが最近多くなっているのは食生活が変わったからなのか？生食が増えたということか？

(食品安全委員会事務局スタッフのコメント)微生物・ウイルス専門調査会でも議論されたが、「わからない」というのが結論。生食が増えているのも要因のひとつではあるだろう。かつては西日本の一部地域でしか食べられていなかったのが、今は全国展開する居酒屋チェーン等にもあることを考えると。

(食品安全委員会見上委員のコメント)流通システムが変わり、機械で鶏をさばくようになったため、どうしても腸を取り出すときに肉が汚染されてしまう。(昔は人の手で一羽づつ丁寧に処理していたので、腸が破れる等は少なかった)処理の仕方でもカンピロバクターに汚染されていないニワトリから順に処理すれば大分汚染も減る。

時間の関係で、取り上げられなかったのですが、下記のような疑問も寄せられました。

ノロウイルスなどに一度感染すると抗体ができて次に感染しにくいというようなことがあるか？

(食品安全委員会事務局回答)ノロウイルスの感染防御に重要な役割を担うIgA抗体は、持続期間が短く、また遺伝子型特異抗体であることから、ほかの遺伝子型には感染防御を示さないと考えられています。よって、ノロウイルスには何度でも感染・発病するといえます。

〔食品安全の事典(日本食品衛生学会編集)〕

この10年間でサルモネラや腸炎ビブリオの食中毒が何故激減したのか。

(食品安全委員会事務局回答)サルモネラ食中毒の減少は、鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディスに対する農場、製造・加工・調理、流通、消費の各段階におけるリスク管理措置の取組みが進んだことが理由として考えられます。腸炎ビブリオによる食中毒は、1980年代までは、ほとんどの年で食中毒の原因物質のトップに位置しており、1990年代前半には減少傾向がみられましたが、後半には再び増加しました。これは従来とは異なる血清型による腸炎ビブリオ食中毒が多発したためで、2000年代には減少傾向にあります。

〔食品健康影響調査のためのリスクプロファイル(食品安全委員会)、食品安全の事典(日本食品衛生学会編集)〕