

食品安全委員会 in 西宮市

～地域の指導者を対象としたフォーラム～

食中毒について考えよう

平成 25 年 11 月 13 日（水）

西宮市民会館 4 階中会議室 401

意見交換会（14:50～15:55）

問1 監視指導計画の説明の中で、焼き鳥・焼肉店に監視に行っているという話がありましたが、何か罰則や規定は設けられているのでしょうか。

答1 昨年、生食用食肉の規定ができましたので、牛についてはその規格をクリアしたものでないと提供できません。牛のレバーについても生食はできないという規定ができましたので、それ以降に提供していれば、食品衛生法違反になり罰則などがあります。

ただ、牛の生レバーや生食については規定や規則がありますが、鶏、豚についてはないため、保健所としても「提供しないように」と注意喚起するしかないのが現状です。

なお、厚生労働省の審議会では今後の検討の方向性として豚、鳥その他鹿、猪といった野生食肉等について、牛の場合のリスクと比較しつつ検討を行うとしており、本年度は牛の内臓について検討するとしております。

問2 生レバーの提供が禁止になりましたが、生ガキの提供が禁止になることは無いのでしょうか。

答2 生食用カキについては食品衛生法で規格基準が決まっています。しかし決まっているのが、細菌数についてのみで、ノロウイルスについては規格基準が決まっていません。

ノロウイルスは発症しても重症化することがないため、そのリスクをどう考えるかは難しく、提供の禁止までの措置には現状至っていません。また、ノロウイルスの食中毒事件の大半は調理従事者からの感染や、家庭内での感染のため、生ガキの提供を取り締まっても、あまり効果を得られないことが考えられます。

問3 カンピロバクターについて、24 時間以内に発症することはないのですか。

答3 カンピロバクターによる食中毒は比較的少量の菌数で発症するということもあり、潜伏期間 6～7 日となっていますが、24 時間以内に発症してもおかしくはないと思います。菌を多く摂取してしまったために、細菌の増殖スピードが非常に速くなるということも考えられます。可能性としては少ないかもしれませんが、さまざまな状況を考慮して判断する必要があるかと思います。

問4 カンピロバクターによる食中毒で、家庭での注意点などがありますか。

答 4 生肉を扱った後は、まな板や包丁などの熱湯などで消毒すること、手洗いの徹底に尽きるかと思います。

問5 カンピロバクターによる食中毒は、以前は夏だけだったと思うのですが、最近は1年中言われているように思いますが、実際はどのようなのでしょうか。カンピロバクター一食中毒の特徴と、最近の傾向について教えてください。

答 5 カンピロバクターによる食中毒のピークは統計上 5,6,7月ですが、1年を通して発生しています。決して夏だけの食中毒ではありません。

問6 ノロウイルスの感染経路の詳しいことを教えてください。

答 6 過去10年の原因食品別のノロウイルスの事件数を見ると、カキによるものは約4%とそれほど多くありません。感染者の糞便や嘔吐物などからのヒトからヒトへの感染が非常に多いと考えられます。

問7 ノロウイルスについて、調理従事者に症状が出た場合の対応はわかりますが、フロア担当者の場合はどうなのでしょう。

答 7 調理従事者であってもフロア担当者であっても、基本的に対応は同じです。症状が出た場合はすぐに検便をします。だれかひとりに陽性が出れば、複数人が感染している可能性が高いので、従業員全員の検便が必要かと思います。

問8 ノロウイルスの検査はどの程度の期間で結果がわかりますか。

答 8 PCR法なので午前中に検便を提出してもらえれば、その日のうちに結果がわかります。

問9 検査の結果が出るまでの間、他の調理従事者は調理をしてよいのでしょうか。

答 9 保健所の立場からは、調理しないほうが望ましいという回答になります。ただし、企業側のさまざまな事情があるかと思うので、保菌者の状態など様々なことを考慮して判断していただきたいと思います。

問10 生食用食肉には規格基準があるかと思いますが、特定加熱食肉製品の基準との兼ね合いはどのようになっているのでしょうか。生食用食肉は腸内細菌科菌群が陰性でないといけないとありますが、特定加熱食肉製品は E.coli が、検体 1g につき 100 以下となっています。同じ食肉の塊なのになぜ違うのでしょうか。

答 10 特定加熱食肉製品は E.coli 以外にサルモネラ属菌が陰性でなければならないという

基準が別で設けられています。生食用食肉はそれらすべてを含めて、腸内細菌科菌群として陰性でなければならないと定めているため、違うのだと思います。生食用食肉のほうが規格基準が厳しいともいえます。

問11 大量調理衛生管理マニュアルで食品の加熱を 85～90℃で 90 秒以上となっていることについて。安全性は確保されると思いますが、カスカスになってしまい美味しくないのではないのでしょうか。嗜好的な問題は考慮されなかったのでしょうか。

答 11 食品安全委員会のホームページ上にサイエンスカフェでのカキの加熱試験結果の写真を掲載していますが、おっしゃられるとおり、加熱を十分にしたカキはおいしそうには見見えません。安全をとるか美味しく食べることをとるかは、最終的には食べられる方の価値観によるかと思います。