

平成 26 年 7 月 25 日（金）

於：堺市教育文化センター（ソフィア堺）

参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

：食品安全委員会

：堺市

Q1：学校内でノロウイルス、腸管出血性大腸菌等の感染症の発症者がいる場合に、二次感染を防ぐ方法について教えてほしい。

：ノロウイルスの二次感染防止には、吐物の処理がとても重要です。吐物の処理は、児童には任せず、マスク、手袋等を着用した職員が、迅速に吐物を除去し、消毒してください。下痢便を伴う感染症の場合も、トイレの便器に汚物が付着していると感染源になるので、迅速に清掃し消毒することが大切です。また、感染者が触れるトイレのドアノブ、手洗いの蛇口等が感染源になることがあります。感染症が流行している時期は、職員がトイレに汚物、吐物の汚れが飛散していないかチェックし、定期的にドアノブや蛇口を消毒するとよいでしょう。

Q2：学校によってはトイレ用の履き物がなく、上履きのままだが、衛生的にどう考えればよいか。

：感染症予防の観点では、トイレに専用の履き物を用意して、上履きと履き替えて使用していただくのが望ましいです。

Q3：「生食用かき」について、ノロウイルスの安全性が確保されていないのに、なぜ販売に規制がかからないのか。

：生食用かきは、細菌の指標（細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ）が成分規格となっており、規制はありますが、ノロウイルスを指標とした規制にはなっていません。ノロウイルスに関するデータが十分ではなく、安全を確保するための指標を決められないからです。このため、保健所としては『生食用かきでも、ノロウイルスに汚染されている可能性があるので、かきの生食は控えてください』という呼びかけをしています。

：ノロウイルスについては、リスクプロファイルでデータを集積している段階です。まだ培養ができないこともあり、調査研究中のため、規制作成には至っていません。

Q4：最近ノロウイルスに比べて、ロタウイルスについて情報提供が少ないように感じますが、ワクチン開発などについて教えてほしい。

：感染性胃腸炎の原因となるウイルスのなかで、ノロウイルスが有名ですが、その他に同様の症状を起こすウイルスについても対策はほぼ同様です。予防接種についてはわかりかねます。

Q5：ほたて貝のように、かきの中腸腺を除去すれば、生食してもノロウイルスに感染しないと考えてよいか。また、他の二枚貝によるノロウイルスの食中毒事例について、あまり聞かないがどうなのか。

：理論的には正しいのですが、かきは食用部分から中腸腺を除去できない構造なので現実には不可能です。また、他の二枚貝の汚染状況について、研究によるとカキと同様に汚染されているとの報告があります。にもかかわらず食中毒が少ないのは、しじみ、あさり等の二枚貝は、日本では生食せず加熱して食べる人が多いためと考えられています。過去には「しじみの醤油漬（台湾料理）」など、未加熱の二枚貝を原因とするノロウイルス食中毒の発生もありました。

Q6：調理実習における衛生管理は、どのような点に注意すればよいか。

：調理実習での食中毒は毎年発生していますが、鶏肉が原因となるカンピロバクターの事例が多いように感じています。注意点は2点あります。1つはサラダ等に利用する野菜は先に調理して、包丁やまな板からの二次汚染を防ぐように、調理手順を衛生的な観点から教えることです。もう1つは、中心まで十分加熱することです。肉の大きさはそれぞれ違うので、目安の加熱時間を守るのではなく、厚い肉は切れ目を入れたり、十分に加熱できているか必ず確認するようにという指導することが大切です。

Q7：学校給食調理場において、まとめ買いしてかまわない調味料と、まとめ買いすべきでない調味料をどのように考えればよいのか。

：保存温度、賞味期限等の品質と経済的な理由によるかと思いますが、特に決まりはありません。

Q8：調理中に、食材に異変を発見した場合、異常部分を除いて使用するか全部廃棄すべきかの判断が人により異なるので、目安となる判断基準を示してほしい。

：給食で扱う様々な食材について、すべてマニュアル化するのは難しい部分もあります。現場に携わる方が一番多くの経験をもっているので、みなさんで考えて決めてもよいのではないのでしょうか。

Q9：マニュアルでは給食の加熱温度は、75 で1分間のままであるが、85 から90 で90秒間以上にしないでよいか。

：大量調理施設衛生管理マニュアルでは『二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある場合』は85 から90 で90秒間の加熱を推奨しています。学校給食では、カキなどの食材は扱わないと思いますので、75 1分間の加熱で問題はないと思います。

Q10：手指のノロウイルスは、手洗いによって、どの程度落とせるのか。

：ノロウイルスは、現在培地で培養できないので、数量的にどれくらい落とせたというデータはありません。手を次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する事はできないので、手形培地に手をつけて菌の様子をみる写真などを参考にさせていただいて、ハンドソープ等を使って汚れとともに洗い流していただくしかありません。

Q11：調理従事者等の検便において、ノロウイルスは検査していないが、する必要はないか。

：大量調理施設衛生管理マニュアルでは『必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい』とあるが、実際にどこまでやるかは考え方によります。検査は安心材料になりますが、結果が出るまでに時間がかかり、感染に気づかずに調理しているということが起こります。このため、

症状があれば作業につかない、症状のない人も常に感染の可能性を考えて手洗いを徹底するという考え方も大切です。検査にはお金がかかり、限られた予算の中でどのように配分するかは保健給食課の判断となるので、保健所からこうなさいという指導はしていません。

Q12：ノロウイルスの食中毒予防を考えると加熱が過剰となりそうだが、測定方法の工夫はあるか。

：学校給食で使用する食材については、75℃ 1分間の加熱で問題はないので、ノロウイルス予防で85℃から90℃で90秒間加熱する必要はありません。安全性という意味では、特にいい方法などはないです。

Q13：エジプトのスプラウト種子を原因とする腸管出血性大腸菌 O104 の事例について話があったが、その種子が汚染された原因とは何か。

：本事例の最終報告をまだ読んでいないので、原因が判明しているかどうかわかりませんが、一度持ち帰り、文献がありましたら堺市を通じて後日回答（ 1 ）をお返しします。

1 後日、下記を回答。

食品安全委員会が収集・公表している「食品安全関係情報」からドイツ連邦リスク評価研究所の情報を紹介。内容としては、「当該種子がどこで、どのようにして集団感染病原体に汚染されたかは確認することができなかった」とされています。

・ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「腸管出血性大腸菌 (EHEC) 血清型 O104:H4 集団感染：スプラウトに関する推奨事項」を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03480720314>

<参考情報>

・欧州食品安全機関 (EFSA) 種子及び種子付きスプラウトにおける志賀毒素産生性大腸菌(STEC)及びその他の病原性細菌によるリスクに係る科学的意見書を公表

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu03470550149>

食品安全委員会季刊誌「食品安全」第31号(平成24年7月発行)掲載の熊谷委員長『「腸管出血性大腸菌食中毒」について』

・「食品安全」第31号 p8

http://www.fsc.go.jp/sonota/kikansi/31gou/31gou_8.pdf

Q14：かきの浄化処理について詳しく教えてほしい。

：食品安全委員会のリスクプロファイルによると、漁獲した貝を一定期間(通常1~2週間程度)清浄な水域に留め置き、汚染微生物を低減する転地処理という方法が検討されています。実験的にポリオウイルスでかきを用いて浄化したところ、水温が30℃では5日程度でポリオウイルスが検出されなくなったが、17℃以下では1か月後でも低濃度ながらウイルスが残存したという報告がありますが、検討中です。

Q15：常温保存について、具体的な温度の範囲はどれくらいか、給食場の室温は常温といえるか。

：製造者が期限設定をする際は、食品が通常おかれる条件よりも過酷な条件、例えば通常考えられる温度より高いなどの条件で虐待実験を行い、さらに安全係数をかけて期限を設定しているので、常温保存のものは、夏場の食品庫などは温度があがりますが、概ね問題ないと考えていただいて結構です。

Q16：馬の生食（馬刺し）、生ハムは食べても安全か。

：馬刺しは生産地が限定されており、平成 9 年に通知された衛生基準を守って、生産者により全頭検査して出荷するという体制が整えられたため、牛のような規格基準による規制はありません。しかし、馬刺しでは寄生虫による食中毒が発生しており、肉の生食には未知の微生物の可能性があって 100%安全とは言えないことから、保健所としては『肉の生食は控えてください』と指導しています。生ハムについては、食肉製品として成分規格、製造基準等が定められているため、ある程度安全と言えると思います。

Q17：じゃがいものソラニンについて、皮ごと食べることが多い新じゃがとの含有量に差はあるか。

：新じゃがとの差についてはわかりませんが、農家の作ったじゃがいもによる食中毒例はあまり聞きません。学校菜園などでとれた未熟な小型のじゃがいもで食中毒が起きていますので、注意が必要です。参考となる資料があれば、堺市を通じて情報提供（ 2 ）します。

2 後日、下記の情報を提供。

・農林水産省「食品中のソラニンやチャコニンに関する情報」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/solanine/>

Q18：堺市では、水筒を持ってくることになっていて、水道の水は飲んではいけないことになっており、個人的に不思議に思っているが、どうなのか。

：保健所から助言したことはありません。教育委員会の判断なのでそちらに聞いてみてください。

Q19：地域の実情をふまえて監視指導を行うのであれば、給食場の衛生指導は O157 の事故のおこった 7 月にきてほしい。

：毎年、小学校、幼稚園・保育所、老健施設、その他の順番に集団給食施設の監視を行っています。小学校では、夏休みの間に指摘事項を直していただくことになっていて、夏休みまでに監視結果をまとめて報告する必要があるため、年度当初の監視になっています。

Q20：常温保存について、こんにゃくを浮かべている水が気になっていて、常温で土日をはさんで保存することもあるが大丈夫なのか。

：こんにゃくの製造業者は科学的根拠をもって、常温保存で表示しているので、問題はないと思います。

Q21：食品の品質保持期限をもっと延ばしていいのではないか、という記事をみたのだが情報があれば教えてほしい。

：期限表示関係の話題としては2つあります。1つは、缶ジュースなどで賞味期限を年月日から、年月だけの表示にして、商品管理を簡素化するという動きがあります。もう1つは流通業界の3分の1ルールを見直し、フードロスを減らすという動きです。

：「品質保持期限」は現在使用されておらず、「賞味期限」と言います。賞味期限は比較的品質が劣化しにくい食品について、品質の保持が可能であるという目安になる期限なので、過ぎても食べられないわけではありません。しかし実際には、賞味期限切れなど多量の食品が廃棄されており、農林水産省の主導で、フードロスをなくそうという取組みが行われています。