

食品安全委員会 in 和歌山県
食の安全を考えるフォーラム～食中毒について学ぼう～
参加者の皆様からのご意見・ご質問とその回答

平成26年9月10日(水)
和歌山県立わかやま館 大会議室

: 食品安全委員会
: 和歌山県

Q1: アニサキスについて、酢の殺菌作用はあるのか。

: アニサキスについては、酢で処理しても死なないという結果になっています。

Q2: 家庭用の冷凍庫は、アニサキスが死滅する - 20度になるのか。

: 家庭用冷凍庫の温度は、基本的には - 18度以下で設定されていると思いますが、メーカーによっては - 18度ギリギリということになるかもしれませんので、アニサキスが死滅するかはギリギリのところだと思います。もう一つ問題なのは、アニサキスは24時間冷凍した状態であれば死滅すると思いますが、家庭用冷凍庫は開け閉めする際に中の温度が上がってしまいますので、冷凍しておけば100%大丈夫かどうかは難しいかもしれません。

Q3: 家庭で食べるジビエ料理は大丈夫か。

: ジビエについては一概に言えないところがありますが、野生のものでさまざまな菌を持っているのは確実だと思います。どのように処理しているかにもよりますが、様々な菌を持っていると思って対処したほうが良いと思います。

昔から筋肉にはあまり菌は付かないと言われていまして、処理する際、菌が多い内臓に触れないよう気をつければ筋肉への菌の付着はないと思いますが、そこまでしっかり取り扱いがされているかどうかは、捌くところから見えないとよくわからないのが現状だと思います。

生食の場合、リスクが高いです。E型肝炎ウイルスなどのリスクもありますので、慎重にお考えください。

Q4: 菌は、栄養がなく空気中に晒されている場合、どれぐらいの時間で自然に死滅するものなのか。

: 一般的な数字はありません。水分活性・栄養素・温度等、菌がどういう条件で増えるかは菌によって違います。一つ注意していただきたいのは、ボツリヌス菌・ウエルシュ菌・セレウス菌など芽胞形成菌というものがあります。芽胞を形成する菌は、温度・栄養素・水分など増殖に適した条件では自然に増えますが、条件が悪くなると死滅するのではなく芽胞を形成します。こういった菌は、加熱しても死滅しないことがありますので、特に注意が必要です。菌によって一概にどれぐらいで死滅するとはなかなか言えません。

Q5: モロヘイヤの花はどうか。

: 調べたうえで、参考となる資料があれば、県を通じて情報提供します()。

後日、下記の情報を提供。

- モロヘイヤの種子には、強心配糖体(強心作用のある成分)が含まれることが知られ、誤った摂取は、めまいや嘔吐などの中毒を起こす。

- ・ モロヘイヤに含まれる強心配糖体については、成熟した種子で最も多く含まれるほか、成熟中の種子、成熟種子の莢（さや）、発芽からしばらくまでの若葉などにも含まれるが、収穫期の葉、茎、根の各部位、蕾（つぼみ）発生期の葉、茎、根、蕾の各部位には含まれず、野菜としての“モロヘイヤ”、モロヘイヤ健康食品、モロヘイヤ茶などからも検出されないことが報告されている。
- ・ 家庭菜園などでモロヘイヤを栽培し、食されている場合には、収穫時期に十分留意し、種子やその莢が混入しないよう、また、市販のタネには、強心配糖体が含まれているので、小児等が誤って口に入れない等の注意が必要。
- ・ 野菜として流通しているモロヘイヤを摂食することによって健康被害が起きることはないと考えられる。

・ 食品安全委員会「モロヘイヤについて」

<http://www.fsc.go.jp/fscis/questionAndAnswer/print/mob0701200006>

< 参考情報 >

・ 東京都「身近な食品中の植物性自然毒」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/dokusou/16.html>

Q6：農家の人は青いうちにトマトを収穫するがトマチンは大丈夫か。

：トマトの原種や成熟する前のトマトにはトマチンが少し残っていますが、トマチンは成長する過程でなくなっていくので、成熟して出荷するような段階のトマトにはトマチンは残っていません。特に今の品種はトマチンの生成が少なくなっており、青い状態でもほぼ熟した状態となっているので、トマチンはなくなっていると考えて大丈夫です。

Q7：非加熱調理済食品とはどういったものか。

：ヨーロッパなどでリステリア菌の話が多いですが、チーズ、生ハム、スモークサーモンなど、消費者が購入後に加熱しないで食べる食品です。

Q8：皮付きカットポテトのジャガイモの毒素はどうか。また、熱を通すとどうか。

：どこまで皮が付いているのかにもよると思いますが、ソラニンの量が多いのは確かだと思います。食べて具合が悪くなるかどうかは量の問題になると思いますし、熱をかけてもソラニンがなくなるわけではありません。

ジャガイモの食中毒には、学校や家庭菜園などで真緑の未熟な小さなジャガイモなどの皮を剥くことを知らなかったことで起こる事例があるので、気をつけなければなりません。通常市販されているものにはそういったものはないと思います。あと、ジャガイモは日に晒すとソラニンが多くなるとよく言うので、保存の仕方にも気をつけることが重要かと思えます。

Q9：鶏肉を料理する時、梅酢に5～7分漬けることを実行しているが、殺菌効果はあるか。

：セレウス菌についての実験結果ですが、普通のご飯に比べて酢飯、マッシュポテトに比べてポテトサラダで、菌の量が減少しているという報告がありますので、こういったものには酸の効果はあるのだと思います。そういう意味では、酸を使うことは保存には有効であると言えるのではないかと思います。

Q10：平成25年の食中毒の発生状況は和歌山県内で2件、患者21人と少ないが、どういう統計の結果か。

：食中毒の疑いが出てきた際は、患者さんには喫食状況の聞き取りや検便をお願いし、お店には、衛生状況や食材・メニュー、他にも苦情はないか等の聞き取りを行い、従事者の検便もお願いします。色々な調査があり、調査の結果を総合的に見て食中毒と言えるか言えないか判断し、食中毒になったものが統計のところに出てきます。食中毒のような症状の報告があり調査したにも関わらず、原因が不明であった、食中毒とは言えないというケースも中にはあります。食中毒は主にお店や旅館などの事業者の中で起こったものが事件となっていますが、当然家庭でもよく起こっています。ただ、そういった場合は、病院で受診しても保健所の方には連絡はありませんので、なかなか事件になりにくいということがあります。

：食中毒事件数とは報告のあった数字です。実は報告のない事例がとて多くあります。個人的にお腹が痛くなったなどはたくさんありますが、そういうものは全く数字として表れてきません。ノロウイルスに関して、近年は年間 12,000 人～18,000 人の患者数の報告がありますが、ウイルス感染者は研究者の推計で百万人以上と考えられています。そのうち半分程度発症しているとする、発症者数だけでも報告者数の何十倍という数字になると思われます。ですので、実際はノロウイルスで食中毒になった人はもっとたくさんいると考えたほうが良いと思います。

Q11：細菌性とウイルス性の治療法について教えてほしい。

：病院に行った時に食中毒の原因菌が判明していないということもあるとは思いますが、下痢止めであったり、抗生物質であったり、対症療法が行われているケースが多いと思います。

Q12：正しい情報をわかりやすく流してほしい。

：県からの情報提供の中のひとつにホームページがあります。この前の冷凍シシャモの事件などについても定期的に情報を載せていますので、インターネットができる環境にある方については、ホームページを利用していただけたいと思います。県としてもできるだけ早く情報を流すよう今後とも努力をしていきたいと思っています。

Q13：O157 の牛枝肉からの検出率の最近のデータはないか。

：食品衛生監視指導計画というのを毎年定めていまして、その中で色々な食品を検査しています。枝肉の細菌検出率は今手元にありませんが、毎年流通している牛肉等をスーパー等から収去して検査しています。検査結果については随時ホームページに載せています。昨年は O157 の検出はなかったかと思います。

Q14：卵の入手経路の状況、サルモネラ菌についてもう少し詳しく知りたい。

：サルモネラは鳥や牛の糞便に多くあります。問題になるのは卵です。鳥の腸管にいる細菌ですので、卵の中に含まれる場合と外側に付着する場合両方あります。実際サルモネラが原因の食中毒は、卵を使った料理が主です。卵について、サルモネラの食中毒防止に向けた行政の対応としてやっているのは卵の洗卵消毒で、表面のサルモネラ菌を殺菌するという対策を行っています。市販のパック詰め卵については、そういう処理がされており、サルモネラ菌に対する対策がかなり取られていると考えていいと思います。ただ、卵を外に長く置いておくなどすると菌が入ってくる可能性がある、それは注意しなければいけません。また、卵の賞味期限は時期によってずいぶん設定の仕方が違い、冬場は結構保ちますが、夏場は 2 週間保たないものもあると思います。ただ、その期間であれば、ほぼサルモネラについては問題ないです。

Q15：食中毒注意報について。

：食中毒が起こりやすい気象条件になった時に、県から情報を発信し県民の皆さんに注

意喚起を行います。根拠は、気象協会から過去二日間の気温の平均データや当日の湿度データ、予想降水量といったデータをもらい、これを計算式に当てはめることで、ある一定の数字になると食中毒注意報を発令しています。他の都道府県でも食中毒注意報の発令を行ってしまして、県によっては一度出すと出したままというところもあるようですが、和歌山県の場合は一度出すと48時間継続という形になっています。