



食品安全委員会 委員 熊谷 進

ちょっとした注意にもわけがあります

室町時代から食されていたとされる刺身(お造り)や、明治時代には既に食されていた生卵は、今でも広く国民に愛されていますが、安全に食するために、ちょっとした注意をおすすめします。

刺身

沿岸海水域に生息している腸炎ビブリオという細菌を原因とする食中毒は、平成2年頃までは毎年、魚介類を生食する我が国において最も多く発生していました。平成4年には減少が認められましたが、その後平成10年まで急増しました。この増加は、これまでとは違ったタイプの腸炎ビブリオが原因と判りました。その後行われた調査により、我が国の沿岸海水にこのタイプの菌が既に広く分布していること、沿岸海水で処理されたボイルカニや剥き身の貝類の生食によって大型集団食中毒が引き起こされたことなどが確認されました。

平成13年、これらの調査結果を踏まえて食品の規格基準が改正され、生食用鮮魚介類等について、その加工には、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用することに加え、それら生食用鮮魚介類等における腸炎ビブリオ菌数の基準が新たに設定されました。以降、これら規格基準に従った衛生管理に加え、低温管理の徹底が図られ現在に至っています。

この間、食中毒報告数は激減しましたが、依然として沿岸海水中には、病原性を持つ腸炎ビブリオが生息している可能性があります。なお、現在も生食

用鮮魚介類等に関する衛生管理を推進し、“刺身は家庭や調理施設での低温管理の徹底”を心掛けたいものです。

生卵

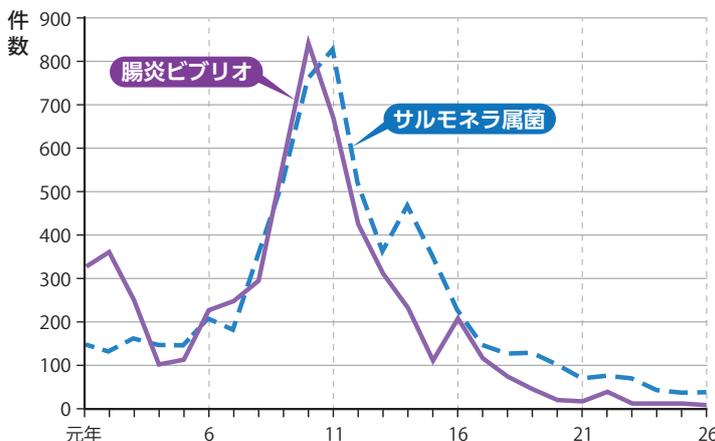
昭和60年頃から欧州や北アメリカの国々で、鶏卵を原因食品とするサルモネラ食中毒が増加しました。日本においても、サルモネラ食中毒の報告数が平成2年以降に漸増し、その原因食品として卵を含む食品が増えてきました。

当時の先駆的な研究によって、原因である菌が従来のサルモネラ属菌とは異なり、鶏卵を卵殻外から汚染するのは異なるしくみで、つまり産卵時には既に卵の内部に入っているしくみで鶏卵が汚染されることが判りました。この鶏卵内部に入り込んだ菌は、産卵後しばらくは増殖が抑えられているけれども、温度に依存してある時期を超

えると菌が急速に増殖すること、卵の保存温度が高いほどその急速増殖期が早まることが判ってきました。産卵日から急速増殖期までの期間に基づいて平成11年の食品衛生法施行規則改正により、生食しても問題が生じない期限を殻つき卵の賞味期限として表示することとされました。

ただし、生卵の賞味期限は、(i)購買後に冷蔵庫(10℃以下)中に保存することを前提としています。(ii)とくに気温が30℃前後を超えるような季節には冷蔵保存を怠らないよう、(iii)また、冷蔵庫から取り出した後に割卵した卵(とくに卵黄と卵白を攪拌混合した状態で)を室温下で放置しないようにしたいです。なお、期限を超えた殻つき卵についても、十分に加熱(卵黄全体が固くなるまで)すれば、菌が死滅し、安全上問題なく食べることができます。

病因物質別発生食中毒事件数(平成元～26年)



厚生労働省食中毒統計資料「過去の食中毒発生状況」に基づき
食品安全委員会事務局作成



▼食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

食の安全ダイヤル 03-6234-1177

受付時間 10:00～17:00(土・日・祝祭日、年末年始を除く)

【Eメール受付】<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会 検索

食品安全委員会 e-マガジン登録 <http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

公式Facebook <http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>



食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。

オフィシャルブログ http://www.fsc.go.jp/official_blog.html



食品の安全性に関する情報やメールマガジン【読物版】をお伝えしています。

表紙写真：ごま(花)

アフリカ・サバンナが原産といわれる一年草です。栽培ごまの発祥地はインドといわれ、日本では縄文前期には栽培が行われていたようです。莖丈は1～1.5m、多節で、節ごとに披針形の葉をつけ、7～8月に薄紫か白い花を咲かせます。秋にできるタネ(実)は栄養価がとても高く、主に食用として古代から今日まで世界中で利用されています。

【写真提供：山添康委員】

