

「生なめこ」の食中毒に注意を！！

毎年のように「なめこ」がメニューに含まれる、病因物質が検出されない食中毒事故が発生しています。原因となる病因物質が検出されませんので、厚生労働省の食中毒統計でも、原因不明の食中毒として処理されているため、話題になりにくいようです。

「なめこ」を含む病因物質不明の食中毒事例

- 2005年7月7日、大阪府や奈良県等支店のある金融機関の集団給食8箇所、288人中98人が下痢・腹痛等の食中毒症状を呈し、原因不明の食中毒として処理されています。メニューは、「なめこおろしそば（そば、なめこ、大根おろし、青ねぎ、わさび）」「炊き合せ」「ふりかけご飯」「オレンジ」「漬物」でした。
- 2006年5月31日、東京都千代田区の事業所給食で102人中42人が下痢、腹痛、吐き気等の食中毒を起こしています。メニューは「山菜なめこおろしそば又はうどん」「かやくご飯」「コロッケ」「コールスロー」「ニトマト」「香物」でしたが、「なめこおろし」に使用された「なめこ」の加熱不足が原因として推定されました。
- 2009年9月25日、東京都大田区の事業所給食で100人中20人が下痢・腹痛等の食中毒を起こしています。メニューは「ポークソテー」「なめこおろし」「ニラ卵とじ」「春巻き」「海藻サラダ」「カレーライス」「ラーメン」でしたが、「なめこおろし」を食べた人のみが発症していました。生なめこは前日に熱湯で2分間茹でて冷蔵庫に保管してありました。

「生なめこ」による食中毒を予防するには

- 「なめこ」は生で提供しない
- 「生なめこ」は、加熱して食べるように表示してあるので、必ず表示にしたがって調理提供すること
- 「なめこおろし」や「なめこそば」等を使用するのは「瓶詰や缶詰のなめこ」とする。
- 「生なめこ」を使用する場合は、しっかりと加熱して使用すること。



なぜ「なめこ」で食中毒を起こすのか

<原因は解明されていないが、加熱で防げる>

なぜ、なめこで食中毒を起こすのかは、まだ、解明されていません。経験した事例では、同じなめこを使用しても、加熱調理したものでは、発症者はありませんでしたが、生で食べた人のみが、下痢・腹痛・吐き気・おう吐等の症状を呈しました。加熱することによって、毒性が失われるものと思われます。

<正確な情報が提供されていない>

ネットでなめこの調理方法などについての「質問」があり、回答者から「なめこを生で食べても大丈夫」などとの書き込みがされています。原因物質は判明していませんが、生で食べると下痢などを起こすことがあることを、情報提供していく必要があります。

献立担当者は「なめこ」を含む献立を作成した場合は、調理現場が、「生なめこ」を注意してあつかうこと、生で提供しないよう徹底する必要があります。