

腐敗したカツの提供事件

揮発性塩基窒素が8～13mg%もあるヒレカツが提供され、腐敗臭により喫食した、お客様がおう吐するという事件が発生しました。原因は納入して食肉販売業者が冷凍の肉ブロックを常温で長時間解凍し、スライス・パン粉付けしたものを、検品（内容の確認や表面温度測定）をせずに、そのまま冷蔵庫に保管し、揚げた時に臭いがしたにもかかわらず、そのまま、お客様に提供したためと考えられました。35℃を超えるような高温の気候の夏場は、食品の腐敗防止に注意する必要があります。

食品の腐敗とは

食品の成分が微生物によって分解され、その過程で有害物質や不快臭のある物質などが生産され、食用として耐えられなくなる現象を腐敗と呼びます。腐敗を起こす細菌を腐敗細菌と呼んでいます。主な腐敗細菌は、魚介類ではシュードモナス、マイクロコッカス、ピブリオ、フラボバクテリウム、畜肉類では、シュードモナス、アクロモバクター、マイクロコッカス、フラボバクテリウム、米飯及びめん類では、主にバチルス属の細菌です。

食品が腐敗すると腐敗臭が発生します。不快臭を起こす物質としては、アンモニア・硫化水素・メルカプタン・インドール・トリメチルアミン・酪酸等があります。

また、有害物質が発生します。有害物質としては、ヒスタミン・乳酸・ガス・ネト等があります。

腐敗の測定はどのようにするのか

細菌数の増加だけでは、腐敗の進行度を判断することはできませんが、鮮度の判定には役立ちます。食品1g中に一般生菌数が1億個を超えると初期腐敗といわれることがあります。これは、ご飯が「すえた」臭いがするようになる菌数となっています。

腐敗すると、たんぱく質が分解されアンモニアやアミンなどができるので、これらを揮発性塩基窒素量（VBN）として測定する方法があります。VBNは5～10mg%がごく鮮度の良いもの、普通の鮮度で15～25mg%、30～40mg%で初期腐敗となります。但し、サメ等の様に筋肉中にアンモニアを含む魚では適用できません。

腐敗菌や食中毒菌は、ほとんどが加熱で殺菌できますが、腐敗物質は加熱しても残るので、腐敗度を調査するときは、揮発性塩基窒素量（VBN）の測定するのが有効です。

食品を腐敗させない、安全な食材を納品するには

納品された食材は、検品後、直ちに冷蔵庫等に保管します。検品では、表示や袋の破れなどの確認とともに鮮度を調べます。その際、表面温度計を使用して、食材の温度の確認をします。検品時の温度は、冷蔵品では10℃以下、冷凍食品では-15℃以下が理想ですが、毎日測定していれば、それ以外であっても鮮度を保障できる温度が判明します。

最初の事例では、納品業者の肉屋さんを無条件に信頼していたことが、裏目に出てしまいました。例え信頼できる業者であっても、納品時の検品でしっかりと安全な食材であることを確認することが重要です。