

## 食べもの文化 2012年6月号

### 調理室の衛生管理 連載 27 調理従事者は生食に注意

保育園給食や学校給食、食品工場などに勤務すると、食生活や日常の生活でいろいろと規制されます。最近、多くのところで、生肉や生カキは生食しないようにと注意されます。また、ほとんどのところで、これらの食品を給食に提供することが禁止されています。

#### ▼なぜ？調理従事者の生食は禁止されるようになったのか

◎調理従事者が汚染源となって食中毒を発生させる恐れがあるからです。

2011年の食中毒統計(速報値)が発表されました。ノロウイルスの患者は1万人を下回ったものの8619人と、二番目に多いサルモネラ(3068人)の2倍以上になっています。(表を参照)

腸管出血性大腸菌(O157、O111、O26等)の食中毒患者は714人で、死者は7人となっています。カンピロバクター食中毒は、件数は336件と最も多く、患者は2341人です。

これらのウイルスや細菌は、人の腸管内で増殖し、少量で感染するために、手指などを介して容易に感染を拡げてしまいます。

ノロウイルスはカキやシジミなどの二枚貝が多く保有し、腸管出血性大腸菌は、カンピロバクターは鶏肉や牛、豚などが多く保有しています。これらを生食することによってウイルスや食中毒菌に感染する恐れがあります。

#### ▼以前はあまり厳しく言われなかったがなぜ？

◎食中毒を起こす微生物が変化しているからです。

2000年以前に食中毒を多く発生させた腸炎ビブリオや黄色ブドウ球菌は、食品中で大量に菌数が増えることによって食中毒を起こしました。腸炎ビブリオは鮮魚・刺身などの生食によって食中毒を起こしますが、患者の手指を介して感染することはありませんでした。黄色ブドウ球菌は手指の傷や化膿した部分に存在しており、食品を汚染することによって食中毒を起こします。

◎生食が危険なのは少量で食中毒を起こす微生物が増えたからです。

少量で食中毒を起こすということは、微生物が腸内に取りこまれて増殖し、胃腸炎等を起こすからです。腸内で増えた微生物は糞便中に排出され、手指を汚染し、不十分な手洗いで残存し、調理作業中に食品を汚染します。

#### ▼生食にはどんな危険性があるのか、食品と病因物質

◎調理従事者が感染を拡げる可能性のあるもの

- ・カキやシジミなどの二枚貝＝ノロウイルス、A型肝炎ウイルス
- ・牛肉、牛レバー＝腸管出血性大腸菌(O157、O111、O26等)
- ・鶏卵・生肉・スッポン＝サルモネラ

◎喫食者のみが感染するもの

- ・鶏肉・レバー、牛レバー、豚肉＝カンピロバクター
- ・刺身・鮮魚介類＝腸炎ビブリオ
- ・豚肉・シカ・イノシシ肉＝E型肝炎ウイルス
- ・ホタルイカ＝寄生虫(施尾線虫)
- ・サバ、サンマ、イワシ等＝寄生虫(アニサキス)
- ・ヒラメ＝粘液胞子虫(クドア・センプテンpunkタータ)
- ・馬刺し＝住肉胞子虫(ザルコシスティス・フェアリー)

#### ▼調理従事者はどのような食生活が望ましいか

子どもたちに安全でおいしい給食を提供するためには、従事者が率先して安全な食生活を送ることが望めます。

### ◎食品の安全性を確かめる知識を持つ

ノロウイルスは二枚貝に含まれることがありますが、加熱すればウイルスは不活化(感染性が失われる)されます。十分加熱したカキフライやカキ鍋は安全です。

食中毒菌は冷凍しても生き残りますが、寄生虫は2日間以上冷凍することで死滅するので、冷凍したものは安全です。

鶏卵は養鶏場での衛生管理が向上しつつあり、サルモネラフリーのもの(サルモネラに汚染していないもの)も流通するようになりました。また、賞味期限内のものは生食できます。

### ◎バランスの良い食事で腸内細菌叢を健全に保つ

健康な人の腸内には、100兆個を超える有用な微生物が生息し、細菌叢を作っています。バランスの良い食事によって健全な細菌叢を保ち、有害な細菌の侵入を防ぎ、健康を維持できます。

### ◎手洗いの徹底

感染していても気づかない(不顕性感染=健康保菌者)場合であっても、手洗いがしっかりできていれば食品への汚染を防ぐことができます。トイレ(大便)後と、調理場に入る前の手洗いを徹底します。

表: 病因物質別食中毒発生状況(2011年)

病因物質	事件数	患者数	死者
サルモネラ属菌	67	3,068	3
ぶどう球菌	37	792	
腸炎ビブリオ	9	87	
腸管出血性大腸菌(VT産生)	25	714	7
その他の病原大腸菌	24	967	
ウェルシュ菌	24	2,784	
セレウス菌	10	122	
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	336	2,341	
赤痢菌	7	52	
その他の細菌	4	21	
ノロウイルス	296	8,619	
その他のウイルス	6	118	
化学物質	12	222	
植物性自然毒	47	139	
動物性自然毒	22	32	1
その他(寄生虫等)	68	522	
不明	68	1,016	
総数	1,062	21,616	11

厚生労働省食中毒統計より