2018.8.15.号

食の微生物汚染・リスク低減を議論

食の安全と安心を科学する会

鶏卵のサルモネラ、鶏肉のカンピロもテーマに

食の安全と安心を科学する会（山崎毅理事長）は7月25日、東京都文京区の東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホールで「食の安全・安心フォーラム第15回～食の微生物汚染・リスク低減のポイントを議論する～」を開いた。

東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター長の関崎勉教授が『オーバービュー・原因食品から考察する食中毒微生物の動態』、国立感染症研究所の大西真副所長・細菌第一部長が『腸管出血性大腸菌はどこにいる？』、キユーピー㈱品質保証本部設計品質部設計サポートチームの大河内美穂チームリーダーが『鶏卵加工におけるサルモネラリスクへの対応』、宮崎大学産業動物防疫リサーチセンター長の三澤尚明教授が『カンピロバクター食中毒のリスク低減に立ちはだかる課題』、（公社）日本食品衛生協会の野田衛学術顧問が『ノロウイルス食中毒の現状・対策・課題』をテーマに講演。演者によるパネルディスカッションも山崎理事長の進行で実施した。

大河内美穂氏

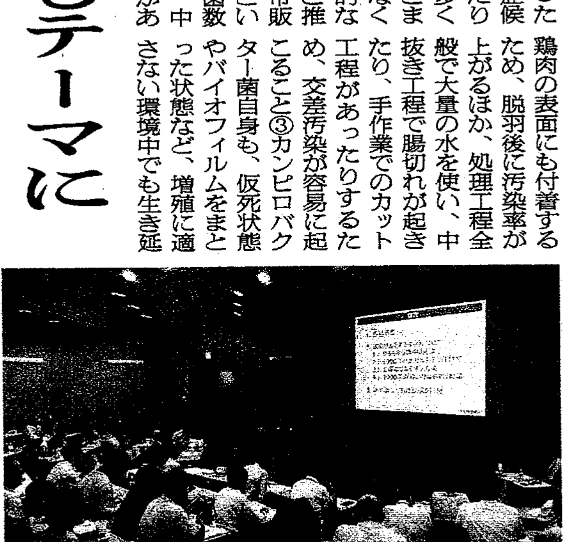
三澤尚明教授

このうち大河内氏は、キユーピーグループの概要や衛生管理の理念・方針と具体的な実施内容、サルモネラ菌の特性や過去の食中毒事例などを紹介。食中毒事例については、近年は事件数、患者数とも減少傾向となっていることや、これと軌を一にするように、インエッグ汚染卵の割合も92年調査の3000個に1個から、2010年調査の約3万個に1個程度まで減少していること、原種鶏の輸入から種鶏孵卵、コマーシャル養鶏場など川上の段階でも、様々な食中毒防止対策が実施されていることなどを説明した。

三澤氏は、カンピロバクター菌の研究史や性状、食中毒事例数の推移、症状、対策などを幅広く解説。

カンピロバクターの性状や症状については、①動物の腸管や河川などに常在し、分類学的には30数種類あるが、このうちジェジュニとコリの2種類が厚労省の病因物質に指定されていること②両菌種の症状は、出血性の下痢や発熱を起こしたり、ギラン・バレー症候群のきっかけになったりする場合もあるが、多くが水様性の下痢にとどまり、特別な治療をしなくても治るため、潜在的な患者数が非常に多いと推定されていること③市販鶏肉の分離率は75％といったデータがあり、菌数は一般的に少ないが、中には菌数が多い鶏肉があり、判明した原因の中では鶏肉の生食が最も多いこと――などを解説。

そのうえで、対策が難しい生産・処理現場の実情について、①生産段階では、鶏は感染しても症状を示さず、決定的なリスク管理措置が見つからないこと②食鳥処理場の協力を得て実施した調査では、湯漬け後の脱羽工程で腸内容物が出て他の鶏肉の表面にも付着するため、脱羽後に汚染率が上がるほか、処理工程全般で大量の水を使い、中抜き工程で腸切れが起きたり、手作業でのカット工程があったりするため、交差汚染が容易に起こること③カンピロバクター菌自身も、仮死状態やバイオフィルムをまとった状態など、増殖に適さない環境中でも生き延びる機構を持っていること④三澤氏らの研究で、鶏皮にはカンピロバクターの外膜に付着する性質を持ったたんぱく質があることが分かり、菌が鶏皮に一度くっつくと、なかなか取れないこと――などを指摘。


食品安全や微生物に関する研究者や企業関係者、学生らが出席した

さらに、食べる側やサーベイランスの課題についても、①名古屋市の食肉衛生検査所で実施されたアンケートでは、生食の危険性を説明した上でも、『生で食べようと思う』と答える人が3割に達したこと②九州の居酒屋では鳥刺しが一般的なメニューとして人気で、都内にも加熱用の鶏肉を使った鳥刺しを出す店が常在するなど、生食が根付いていること③生食を禁止しても、欧米では二次汚染が原因とみられる食中毒事例が多数あること④フードチェーンに沿って同一の検査方法で継続して調査した「ベースラインデータ」がないため、対策が立てづらく、HACCPを導入した際の効果も見えにくいこと――などを挙げた。

食品安全委員会は、カンピロバクターのリスクプロファイルを公表し、リスク評価も行ない、「生食の禁止」やカンピロバクターフリーの鶏肉から先に処理する「区分処理」などを提言したが、菌数を効果的に下げることはできず、今年5月にも更新したほか、食中毒をなくす対策としては①新たなリスク管理手法やモニタリング計画、HACCPの導入②飲食店などで生の鶏肉を提供しないこと③加熱表示の徹底④消費者の意識改革――などが挙げられるものの、特にリスク管理手法については、菌を効果的に抑える技術がまだなく、さらに「日本では生食が非常に大きなネックで、消費者の意識改革が非常に難しい問題となっている。二次汚染を防止し、生食をやめて加熱して食べれば、リスクはほぼゼロになることは分かっているが、これができない」など、コントロールが非常に難しい状況にあることを説明した。

キユーピー

業務用新商品を発表・試食

ツインパックCRなど

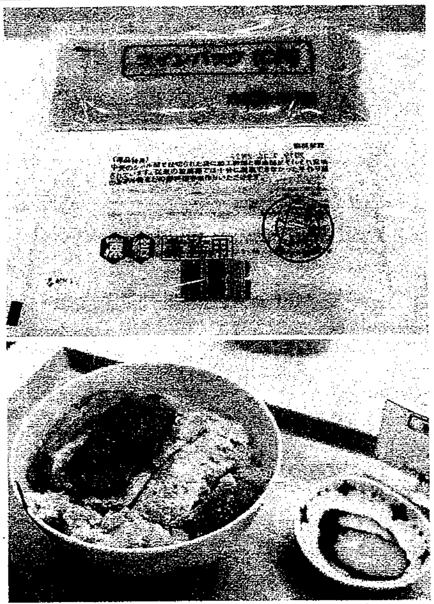
キユーピー㈱（長南収社長＝本社・東京都渋谷区）は7月24日、東京都渋谷区の本社で業務用新商品27アイテムの発表・試食会を開いた。

発売日は9月13日（一部商品を除く）を予定

総菜店などでの使いやすさを考え、卵白と卵黄を合わせて卵6個分（計300㌘、Sサイズ換算）の容量とした。賞味期間は冷凍で18か月。鍋やフライパン、スチームコンベクションオーブンなど

げる②スタッフが達成感や満足感を得られる集団を構築する③キユーピーグループの企業価値をさらに向上させる――ことに取り組むと強調。

今年上期のタマゴ加工品・タマゴ素材の販売状


凍結卵黄と凍結卵白をセットにした『ツインパックCR』㊤と、同商品を使ったカツ丼

るタルタルソース『具だくさんタルタル』を新発売する。賞味期間は7か月。145㌘入りで265円。年間販売目標は3億円。

フィリピンに販売会社を設立

キユーピーは今年6月、キユーピーグループ商品の輸入販売拠点として、フィリピンの首都マ

するなど順調に推移したことから、今後のさらなる発展が期待できると判断し、現地法人を新設したもの。

キユーピーフィリピンは東南アジアでの現地法人としてはタイ、マレーシア、ベトナム、インドネシアに次ぐ5つ目。2019年秋からキユーピーグループ商品の輸入販売を始める予定。

レー」の実行委員会は、このほど全国47都道府県でのイベント実施状況を集計した結果、タスキをつないだチャリダーは合計460人、イベント運営に参加した鶏卵業界人は1127人、消費者などの来場者数は約5万6100人になったと発表した。

前回2013年と比べてチャリダーは約50人