

廃棄食品より食中毒に注意。ジビエはリスク高の食材？

廃

棄予定のビーフカツをはじめ、多数の食品が横流しされていた一連の報道で食の安全を不安視するようになった消費者は多いはず。食品コンサルタントの山崎毅氏は、

「今回の横流しは過去の食品偽装事件と同様、モラルやルール面での問題はありますが、食における健康被害の面から考えると、リスクはあまり高くない」と話す。

「また、フグや毒キノコも危険ですが消費者にはそもそも身近な存在ではありません。むしろ、**日常の食生活で考えるなら微生物や自然毒による食中毒のほうがよっぽど怖い**。抵抗力の弱い高齢者や子供だけでなく、成人男性でも疲労

などが溜まっていると重症な症状を引き起こし、最悪亡くなるケースも毎年発生しています」

鶏肉の6〜7割は食中毒細菌に汚染

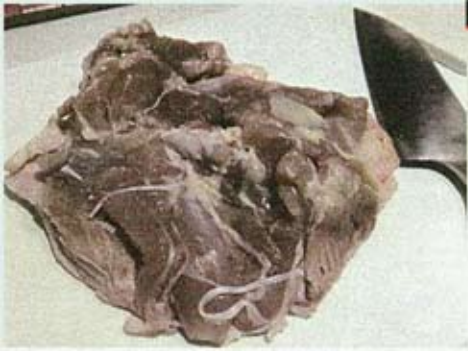
特に注意すべきは、主に鶏肉などを汚染するカンピロバクターを原因とした食中毒だという。

「スーパーなどで売られている鶏肉の**6〜7割は、同細菌が付着している**と言われています。肉を切った包丁やまな板をそのまま、もしくは簡単に拭いた程度で野菜などの食材にも使ってしまうことで感染するケースが多いんです。もちろん、ほかの食中毒にも言えることですが面倒くさがらずに**食材**

ごとに調理器具を熱湯消毒、もしくはしっかり洗えば、感染リスクを大幅に下げられます」

また、最近ではジビエブームで鹿肉など野生の鳥獣肉を購入できるようなっているが、「出どころ不明の鹿肉、猪肉を生食するのは危険」と指摘する。

「細菌だけでなく、E型肝炎ウイルスや寄生虫に感染して亡くなる事故も発生しています。いくら新鮮な肉でも**イコール安全と考えるのは危険**。ジビエに限らず、カンピロバクターでも新鮮な肉ほど菌数が多いんですが、微生物は見えないだけに怖いですね。一部飲食店にはジビエの生肉料理を出す店もあるようですが、個人的にオススメはできませんね。もちろん、しっかりと加熱さえしていれば細菌・ウイルス・寄生虫はすべて死滅するので、鍋料理などは問題ないでしょう。さらに今年も新型のノロウイルスも確認されています。**生牡蠣での感染者が毎年多い**のですが、感染に気づかず集団食中毒を起こすこともあるので、加熱されたものを食するのが安全です」



食中毒で多いとされている包丁などの調理器具を介した別食材への細菌感染。なかでもカンピロバクター感染率の高い鶏肉は、要注意の食材だ



最近ではバック詰めの際に肉がスーパーで並ぶようになり、ジビエ食材が消費者にも浸透。ただし、野生ゆえに一定のリスクがあることは否定できない

食品コンサルタント

山崎 毅氏



'60年生まれ。NPO食の安全と安心を科学する会理事長。食の安全とリスクに関する科学的情報を伝えるため、幅広い啓蒙活動を行う

これだけはやれ

調理器具は毎回洗い、生食は極力避ける