

食物編

生野菜による死亡事故も。ジビエ肉には細心の注意を

8

月に埼玉県・群馬県の総菜販売店で発生した一連の

0-157感染により女児が死亡するなど、今年も全国で相次いだ食物中毒事故。生肉、カキなどの海産物での食中毒に警戒している読者はすでに多いだろうが、「食の安全と安心を科学する会」理事長の山崎毅氏は「生野菜由来の食中毒リスク」についてこう語る。

「昨年、千葉の老人ホームで死者3人を出した集団食中毒の原因はキュウリだったと断定されています。畑の堆肥に由来した0-157

7がキュウリのイボなど野菜の表面に残っている場合があるんです。生食が多い野菜だけに不安は募るが、対策はあるのだろうか？

「まずは念入りに流水で洗うのが一番。殺菌効果のある塩素が含ま



「食の安全と安心を科学する会」理事長 山崎 毅氏

60年生まれ。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く活動中。豊洲市場移転問題でも食の安全の観点から提言を行う

れるので水道水で十分です。さらに気をつけたいなら、キュウリなどの皮はすべて剥くこと。祭りの

出店で売っていた生野菜による感染事例もあるので、和え物などの未加熱野菜をこうした場所ですらないこともリスクを下げる手です。生野菜にも注意を払いたいが、

食中毒の原因として圧倒的に多いのは、季節を問わずやはり食肉による感染だという。

「今後、特に気をつけるべき食肉は『猪鹿鳥』です。数年前からジビエブームで猪や鹿の肉が出回るようになりました。通常、食肉は

と畜場での検査をパスして市場に出ますが、ジビエ肉は猟師が撃った獣をレストランが直に仕入れたりと検査システムが不十分なので、農水省も対策が急務としています。ジビエをレアのステーキで提供している店もありますが、食べるな

ら必ずウエルダン。しっかりと加熱すればまず問題はありせん」

もちろん、検査をパスした牛肉や豚肉でも生で食べるのはご法度。鳥刺しもNGだ。「生の肉には必ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

ず菌が付いている」と思っ

リスクを回避するための行動

① 食品は極力加熱して食べる

畜産物にしろ海産物にしろ生野菜にしろ、加熱すれば食品中の微生物・ウイルス・寄生虫はほぼ死滅する。生食は極力避けるべきなのはもちろん、調理器具の洗浄も徹底する

② 生野菜は入念に洗うか皮をむいて

堆肥内に存在していた0-157が野菜の表面に付着しているケースも。水道水を流しながら入念に洗うか、キュウリなどの皮は丁寧にむいて食したい

8月に埼玉、群馬両県の系列総菜店で発生した死者1人の集団食中毒事故では、店舗のずさんな衛生管理が問題視されている

