

食中毒のリスク低減策を議論

カンピロバクターなど題材に S F S S 主催

NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS、山崎毅理事長)は、「食の安全と安心フォーラム第15回」食の微生物汚染・リスク低減のポイントを議論する」と題したシンポジウムを、7月25日に東京大学農学部フードサイエンス棟中島重一郎記念ホールにおいて開催した。食品事業者、市民団体、学生

などが参加し、食中毒の原因となるサルモネラ、カンピロバクター、ノロウイルスなどのリスク低減策について講演と総合討論が行われた。

学センター微生物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の三澤尚明センター長が「カンピロバクター食中毒のリスク低減に立ちほ

て、鶏肉の生食を止めればリスクはなくなるが、これが難しい」とし、リスク低減を進めようという課題を解説した。

消費者の意識改革も重要

命科学研究科食の安全研究センター長の関崎勉教授が「オーバビュー」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ます?」、キユーピー(株)品質保証本部食品安全科

「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」について講演を行なった。

消費者に食肉の生食による食中毒リスクを説明した上で、それでも生で食べようと思おうか」と質問したところ、回答者343人中、約3割が「思う」と回答する結果が出た(名古屋市内食肉衛生検査所、2010年度)。



三澤尚明氏

「しかし、三澤氏らの調査では市販鶏肉128検査中、75%からカンピロ

バクターを検出。カンピロバクターの汚染濃度は低い検体が多かったものの、数%の鶏肉は高濃度に汚染されていた。

食品安全委員会によると、カンピロバクター食中毒が減らない要因としては、加熱用として流通・販売されるべき鶏肉の生食や、加熱不十分な状態での喫食が行われていることのほか、①生産段階では、鶏は感染しても生産性への影響がなく、決定的な予防措置がないこと、②処理段階では交差汚染が起こりやすく、区分処理が困難なこと、③調理段階で二次汚染への認識が低いことなどが挙げられる。

食鳥処理工程でのカンピロバクター制御は難しく、要因としては生鳥輸送中の汚染、脱毛工程での二次汚染、と体同士の接触、毛穴への菌の付着、次亜塩素酸などの殺菌効果が低いことなどがある。認定小規模食鳥処理場での調査の結果、特に脱毛工程で汚染が拡大すると推察された。

鶏皮とカンピロのタンパク質が結合汚染後の除去は困難

さらに、三澤氏らが鶏肉の表面にカンピロバクターを塗る実験を行なったところ、鶏皮のタンパク質と、カンピロバクターのタンパク質が結合している様子が観察された。カンピロバクターは鶏肉の表面に物理的に付着しているのではなく、両者のタンパク質が結合した状態になっているため、一度汚染されると排除が難しいことが確認された。調理時のまな板や手指を介して汚染が広がる可能性もある。実験の結果、市販の鶏肉を切った後のまな板、洗剤のみで洗浄したまな板、鶏肉を触った手指のいずれからも細菌が検出された。カンピロバクター食中毒を減らすには、農場ではGAP、処理場ではHACCPなどの手法も活用したリスクの軽減を行なうとともに、流通関係者や消費者の意識改革を行なうことが重要といえる。

講演終了後のパネルディスカッションにおいても、ノロウイルス等と比べ、カンピロバクターが一般にほとんど知られていないことが、食中毒が減らない一因として指摘された。