

ぐんま食の安全情報

Vol.87

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2012年7月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 87 暑い夏、食中毒には気をつけて！ / 放射性物質の説明会を開催！

この時期、毎年「ぐんま食の安全情報」で取り上げている、食中毒。昨年の腸管出血性大腸菌による痛ましい事件の後も同様の食中毒が発生しています。今回は、改めて食中毒の危険性を考えてみましょう。後半は先日実施した食品に含まれる放射性物質の新基準値施行に伴う県民説明会の様子をご紹介します。

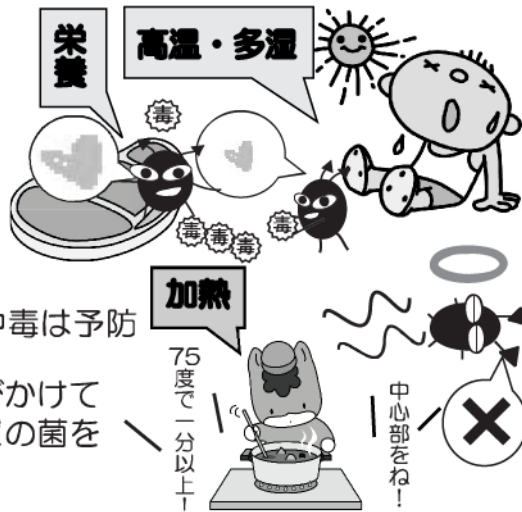
夏に食中毒が多く発生するのはなぜ？

夏に多く発生する傾向があるのは「細菌性食中毒」です。これには、問題となったO157などの腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオなどによるものがあります。

細菌は栄養・温度・水分があれば増殖できます。

ですから、高温多湿で温度と水分が十分にある日本の夏は、食品（栄養分）に付着した細菌にとって格好の増殖条件なのです。

ただし、食品の取り扱いに気をつけたり、十分加熱することで、食中毒は予防できます。



牛生レバー

食肉の生食を控え、加熱調理をするように呼びかけているのは、肉に付着した腸管出血性大腸菌などの菌をやっつける必要があるためです。

生食用としての提供・販売禁止決定！

厚生労働省において生食用牛肝臓(牛生レバー)の取扱いについて検討した結果、平成24年7月1日から生食用としての提供・販売を禁止することとなりました。情報収集や各種の調査結果は次のとおりです。

- 腸管出血性大腸菌は牛の腸管内に存在、2~9個の菌で食中毒が発生した事例も！
- 事業者が生食用牛肝臓の提供を自粛を要請した23年7月以降でも、全国で4件、13人の食中毒事例が発生！
- 厚生労働省の汚染実態調査で、牛肝臓内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌が検出！
- 牛肝臓を安全に生食するための有効な予防対策がない！



目に見えない小さい菌なのに**2個~9個**で発症事例があることから、腸管出血性大腸菌の恐ろしさが分かるかと思えます。その菌が牛肝臓内部からも検出されたため、生食用牛肉のように表面を加熱し、加熱部分を削って行う生食も危険です。



また、ノロウイルスの消毒に有効な次亜塩素酸による実験では、牛肝臓の表面に付着させたO157を完全に除去することができず、安全に生食する有効な予防対策が見いだせませんでした。

厚生労働省で禁止が決定したのは「生食用としての提供と販売」ですが、「生食が危険」であることから、ご家庭においては、引き続き、食肉はよく加熱してお召し上がりください。

本当にあった事例

これまでも、「お肉はよく加熱して食べましょう」と呼びかけをしていますが、毎年のように食中毒事件が起きています。実際、どのような状況で起きているのか、見てみましょう。

事例①…暗闇でバーベキュー



夜間に照明のない屋外などでお肉を焼いて…よく焼けていなかった！

事例②…合宿やグループなどでバーベキュー



お腹も空いているので、生焼けでも、つい「我先に」食べてしまった！

一般的に抵抗力があるとされる「若い世代」においても注意が必要です。

放射性物質の新基準値施行に伴う県民説明会を開催しました！

平成24年4月24日の沼田会場を皮切りに、5月中に高崎・吾妻・太田・前橋の5会場において開催しました。ここでは、各会場において質問が多かった事項についてご紹介します。

■県民説明会の概要（各会場共通）

1. 講演・・・「放射線の基礎知識」
(県立県民健康科学大学診療放射線学部教授など)
2. 情報提供・・・「食品中の放射性物質の新基準値について」
3. 意見交換

大勢参加したんですね



高崎会場の様子（高崎市と共催）



5会場あわせて400名を超える参加をいただき、各会場ともに積極的な意見交換が行われました。



Q1. 家庭菜園の野菜は大丈夫？

A1. 家庭菜園の作物に含まれる放射性物質については、農作物の検査データが参考になると思います。検査結果についてはホームページにも掲載されていますし、見られない場合は電話でもお伝えしています。

Q2. 「乳児用食品」が別途定められたが、一般食品を使って乳児食を作っても大丈夫？

A2. 新基準値の一般食品の値は乳幼児をはじめ、すべての世代に配慮したものとなっているので、仮に乳児が一般食品を食べ続けた場合も、その安全性は確保されています。

Q3. 食品の放射性物質を自分で測定したい

A3. 民間の検査機関では、1件2万円ほどかかるそうです。その他、消費者庁から希望する市町村へ検査機器が貸与され、住民が持ち込んだ食品を検査できる場所もあるということなので、お住まいの市町村へお問い合わせください。

Q4. 測定に使った食品は食べられるの？

A4. 精度の高い検査機器による食品の検査には一般的に1kg～2kg必要で、可食部分を細かく切り、均一に混ぜて測定します。ドロドロのペースト状になりますので、検査に用いた食品は通常は廃棄しています。

Q5. 野生のきのこ・山菜類の検査はやっている？

A5. 流通・販売を目的として採取した野生のきのこ・山菜類について行い、結果はホームページなどで公表しています。自家消費する場合は、採取した地域の検査結果を参考にしてください。なお、市町村によっては自家消費用の食品検査を行っているところがあります。

Q6. 加工食品の検査はやっている？

A6. 農産物などの出荷前検査により食品の安全性は確保されていますが、万全を期すため、製造・加工された食品についても製造所や販売店から提供を受けて検査をしています。

食品安全課のホームページ「群馬県食品安全情報センター」では放射性物質検査結果データベースも掲載しています。見られない場合は、お気軽にお問い合わせください。



その他、講師派遣事業も行っています。講演だけでなく、意見交換会のコメンテーターとしての対応も可能です。講師派遣に係る謝金や旅費は必要ありません。「食の安全」や「食品の放射性物質の基準値」などをテーマとして講習会等を実施する際には、ぜひご活用ください。

登録事業者が増加！

83号（24年2月発行）でご紹介した「食の現場公開事業」の登録事業者が増加し、60カ所を超えました。食の現場公開事業では、消費者が事業者を訪問し、食品（農林産物）の生産、加工、流通、販売の現場を見学できますので、ぜひ、ご利用ください。また、事業者を2業種以上訪問するとその数に応じた記念品がもらえる「食の現場探訪ラリー」の参加者を募集しています。（先着順）詳しくは、食品安全課までお問い合わせください。

冬三情報

お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、8月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp