

食品中の細菌（食中毒菌等）って何だろう？



細菌は空気中や海水中、そして私たちの体内などあらゆる所に存在し、もちろん食品中にも存在しています。細菌にはヒトに有益な働きをしているものもありますが、食中毒を引き起こす有害なものもあります。

これら細菌は、加熱等の加工調理の過程で殺菌され、また、適切に保管されることで増殖を抑えられます。流通している食品が適正に製造・保存されたか、を図る基準として、細菌の基準が定められている食品があります。



Q1 細菌の基準って？

細菌の基準として、次の2つの基準があります。

◇「規格基準」の中の「成分規格」

厚生労働大臣が公衆衛生上必要と考えられる具体的な規格を定めたものです。

（例：生食用鮮魚介類は、腸炎ビブリオ最確数が1gにつき100以下）

◇「衛生規範」

過去の食中毒例等から衛生上の配慮が必要と判断され、定められたものです。

（例：浅漬は、大腸菌陰性）

これらに違反した場合、ただちに健康被害が生じるものではありませんが、食品の衛生を確保するために、製造者に対して指導されます。

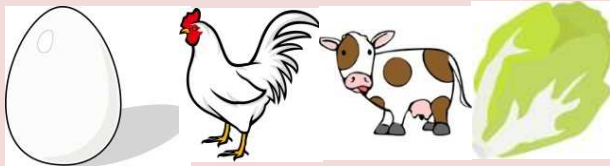
Q2 今回検査した細菌はどんなものだったの？

原材料、環境由来の細菌

サルモネラ

(対象食品：加熱後包装食肉製品
非加熱食肉製品)

広く自然界に生息する菌で、主に鶏卵、食肉を汚染し、腹痛、下痢、発熱を引き起こします。



大腸菌 (E.Coli)

(対象食品：加熱後包装食肉製品、
非加熱食肉製品、
そうざい、漬物)

動物の腸管内に常在する菌で、糞尿を介して食品、飲料水を汚染します。大腸菌群に含まれており、汚染指標菌として取り扱われています。

腸炎ビブリオ

(対象食品：魚刺身、漬物)

海に生息する菌で、主に魚介類を汚染し、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐を引き起こします。



クロストリジウム属菌

(対象食品：包装後加熱食肉製品)

クロストリジウム属菌には、ボツリヌス菌およびウェルシュ菌などの食中毒菌が含まれます。土壌、下水など自然界に広く分布し、食肉および魚介類などの食品は本属菌に汚染される機会が多く、食中毒の原因食品ともなっています。

リステリア

(対象食品：非加熱食肉製品)

動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌です。

多くの食中毒菌が増殖できない低温や高い塩分濃度の食品でも増殖し、欧米ではナチュラルチーズや生ハムを原因とする食中毒事例がおきています。

大腸菌群

(対象食品：包装後加熱食肉製品、
魚肉ねり製品)

広く自然界に生息しており、大腸菌群には多くの菌種が含まれています。

食品の安全性や衛生的取り扱いの良否などの総合的な評価判断のための汚染指標菌として取り扱われています。

調理従事者由来の細菌



黄色ブドウ球菌

(対象食品：加熱後包装食肉製品、
非加熱食肉製品、そうざい)

ヒトや動物の皮膚、消化管内などの体表面に存在する菌で、食品の中で増える時に作り出したエンテロトキシンという毒素を食品と一緒に食べることにより、嘔吐、腹痛、下痢を引き起こします。

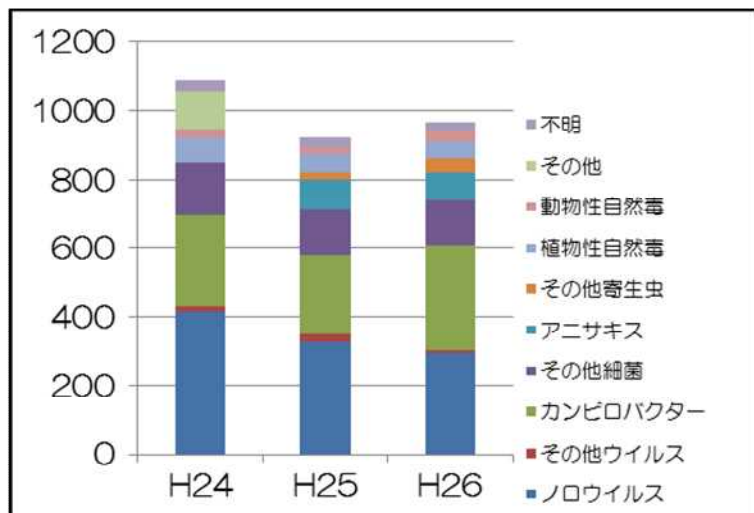
これらの細菌は、加熱等の加工調理の過程で殺菌され、適切に保管されることで増殖を抑えられます。流通している食品が適正に製造・保存されたかを確認するため、検査しました。

Q3 食中毒を防ぐにはどうしたらいいの？

全国で、年間1000件前後食中毒事件が発生しており、原因物質はウイルスの一種である『ノロウイルス』と、細菌の一種である『カンピロバクター』が多くなっています。

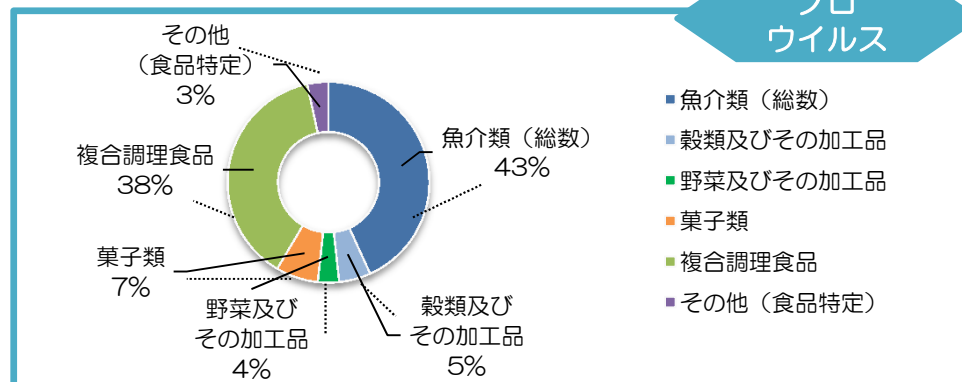
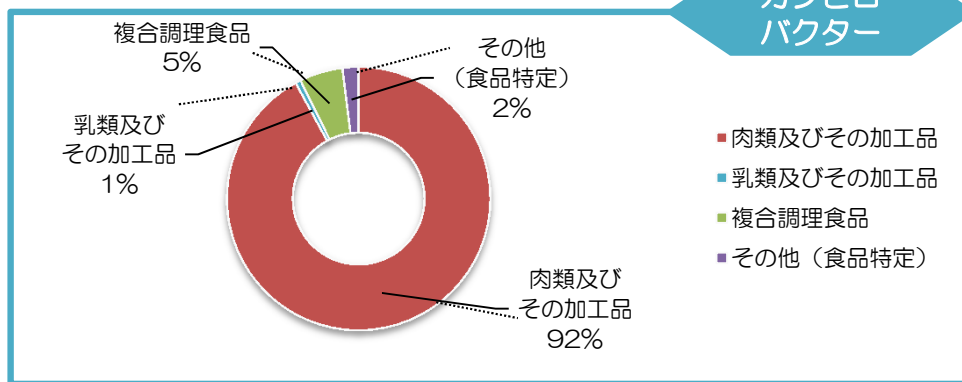
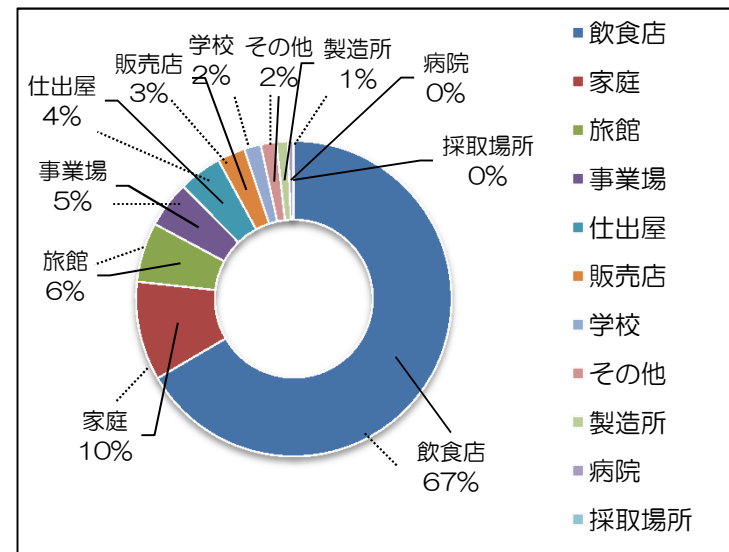
また、原因施設は飲食店が最も多く、次に家庭、旅館、と続きます。

H24～H26 原因物質別件数



上位2病因物質の
原因食品は…
(不明除く)
(H24～H26)

H24～H26 原因施設別件数の割合
(不明除く)



滋賀県で発生した『カンピロバクター』『ノロウイルス』による食中毒事例では、多くは**生もしくは加熱不十分の食品**、もしくは**盛り付け時に調理従事者を介して食品を汚染した**と推測されています。

つまり…

外食する際は、**鶏肉の生食を避け、食肉は十分に加熱して食べてください！**

家庭で料理するときは、**手洗いをしっかり行い、十分に加熱**してから食べてください！