

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。ここでは「食品、添加物等の規格基準」のうち、成分規格として定められている細菌についてお話します。

規格基準

「食品、添加物等の規格基準」は食品衛生法において定められています。

国は、食品・器具および容器包装等について、公衆衛生上必要と考えられる具体的な基準または規格を定めています。規格基準には、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準があります。

これらの基準、規格を守ることを食品関係業者に義務づけることによって、**食品の衛生を確保**しています。（これらに違反していたとしても、ただちに人の健康を損なうということではありません。）

規格基準は食品によって定められており、多岐にわたっています。

成分規格

今回、購入した食品の成分規格（微生物規格）は、次のとおりです。

○腸炎ビブリオ最確数（対象食品：魚刺身）

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。
（「最確数」は腸炎ビブリオのおよその数と考えてください）

○サルモネラ属菌（対象食品：加熱後包装食肉製品）

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。

○黄色ブドウ球菌（対象食品：加熱後包装食肉製品）

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。

○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、これらを主原料とする食品がウェルシュ菌やボツリヌス菌による食中毒の原因になりやすいと言えます。

○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。（大腸菌群という名前の細菌は存在しません。）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。

○E.coli（大腸菌）（対象食品：加熱後包装食肉製品）

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。

監視指導、試験検査

Q 規格基準に適合していることをどうやって調べるの？

滋賀県では計画に基づいて、次の取り組みにより確認しています。

(1) 食品を取り扱う施設への監視指導

- ・ 県内の食品製造・販売施設等において、食品が衛生的に取り扱われているか。

具体的には、食品衛生法に定められている規格基準（製造・加工基準、保存基準等）に適合して製造・販売等されていることを確認します。

(2) 県内で流通されている食品の検査

- ・ 食品衛生法に定められている成分規格に適合しているか。



【参考】国の取り組み状況

輸入食品の安全性確保のために、「輸出国に関する対策」、「輸入時における対策」、「国内での対策」の3段階での対策を講じており、日本の規制にあった食品が流通されるよう、検疫所において必要な検査を実施しています。

- 全国の検疫所において、年間約200万件の輸入届出のうち、約10%の20万件程度の検査を取り扱っています。(行政検査、登録検査機関等での検査など)
- 違反件数は1,200件程度で推移し、微生物規格の違反件数は220件程度です(違反件数は延べ数)

※厚生労働省「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」、「輸入食品監視統計」(平成23~25年度)より

Q 検疫所での検査状況は？

厚生労働省では「輸入食品監視指導計画」に基づいて検査等を実施しています。
その実施状況について集計※しましたところ、次のとおりでした。

※厚生労働省「輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果」、「輸入食品監視統計」(平成23~25年度)より集計

○輸入食品の違反※状況

※微生物規格(生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、食肉製品)について集計。
違反件数については「延べ数」。

年度	輸入届出時における検査件数	うち違反件数	うち微生物規格の違反件数	うち生食用鮮魚介類(魚刺身)の違反件数	うち魚肉ねり製品の違反件数	うち食肉製品の違反件数
平成25年度	201,198件	1,085件	225件	43件	7件	13件
平成24年度	223,380件	1,122件	214件	36件	8件	7件
平成23年度	231,776件	1,306件	230件	1件	7件	8件

もっとくわしく知りたい方へ

次のホームページを参照してください

○滋賀県食の安全情報ホームページ

「滋賀県食品衛生監視指導計画とその実施結果」 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/05kansi/keikaku/kekka.html>

「食品衛生監視指導等の実施状況」 <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/05kansi/kekka.html>

○厚生労働省ホームページ

「食品別の規格基準について」 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

「食中毒」 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

「輸入食品監視業務」 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index.html

など