

食中毒 週刊ネットニュース

2017年7月21日号
編集発行: 笹井 勉
食品衛生アドバイザー
(元墨田区食品衛生監視員)

***このニュースは著作権をクリアしているものではありませんので、個人用として使用してください**

【注意】:2017年7月20日までにネット上で食中毒や食の安全に関する情報で発表のあったものを個人的にまとめて編集したものです。見出しは編集してあります。著作権をクリアしたものではありません。食の安全、調理従事者の衛生教育用(朝礼など)に使うことを目的にしていますので、事例を参考に「食中毒事故防止」や「食の安全な取り扱い」に役立ていただければ幸いです。

不都合な掲載があった場合はこちら sa19452004@yahoo.co.jp に連絡していただければただちに削除します。

トピックス

★水回りのカビの温床を徹底掃除！三角コーナー、トイレブラシは要注意

【ESSE-online 2017年7月17日 21時8分】

<http://news.livedoor.com/article/detail/13349714/>

今の時季、カビは住まいのあちこちで発生します。活発になるのは、**気温 20～30℃、湿度 70%以上**の環境。梅雨入り後から夏にかけて発生し、大繁殖すること。「カビは汚れを栄養源にするので、活動が活発化する前にしっかり掃除をしましょう。大繁殖してから退治しようとすると大変です」。

こうアドバイスするのは、ハウスクリーニングのプロである尾崎真さん。今回はとくに気になる水回りの掃除法とカビの予防法について教えていただきました。

【**キッチンの掃除法**】:カビはもちろん、悪臭の原因にもなる汚れを徹底除去

キッチンでカビが発生すると、食中毒の危険も。小まめな掃除と日々のケアが必要です。

【**排水口**】:重曹&クエン酸で掃除。発泡効果でカビ汚れにもおいもすっきりさせましょう。

●掃除法

重曹&クエン酸で掃除排水口に重曹を大さじ 2 ふり入れ、次に重曹の半分量のクエン酸水を流し込み発泡させ、5分おきます。「発泡効果で汚れが浮き上がり、古歯ブラシでラクにカビがこすり落とせます。排水口掃除は2週に一度が目安で」。

●予防法

排水口に菌が繁殖しないよう、バスケットの生ゴミは毎日取り除き、水洗い。「アルミ箔を丸めたボールを2つ程度トラップに入れておくと、ヌメリ防止に。1週間ごとに交換します」。【冷蔵庫】

外気に触れるパッキンのカビは消毒用エタノールでしっかり掃除を！

●掃除法

「外気に触れるパッキンは、汚れがつくとたちまちカビが発生。綿棒に消毒用エタノールをつけてこすり、除菌します」。また、野菜室は、カビ菌を含んだ野菜クズで汚れがち。定期的に取り外し、水洗いしましょう。

●予防法

調理中の手で冷蔵庫に触れるなど、パッキンに汚れがついたらすぐふき取る習慣を。こびりつきは、綿棒+中性洗剤で対処。月に一度は庫内を整理し、汚れのもとをためないことも大切です。【三角コーナー】カビはもちろん、においの原因にもなるのでしっかり掃除を。

●掃除法

生ゴミを入れる三角コーナーは、カビやヌメリが発生。「ゴミを取り除くなど毎日のケアを基本に、週に一度は重曹をふりかけ、スポンジでこすり洗いを」。汚れが落ちたら水洗いし、クエン酸水をかけて仕上げます。

●予防法

調理の最後に三角コーナーの生ゴミは取り除き、水で洗い流し、最後に消毒用エタノールをスプレーし除菌を。においも消えてすっきり！

【まな板】: 定期的な殺菌を心がけ、カビと細菌を除去します。

●掃除法

まな板は、包丁の刃でできたキズに汚れが入り込み、カビや細菌が発生。「月に一度は掃除を。重曹をふりかけてから熱湯を全体にかけ、殺菌します。スポンジでこすり洗いしたあと水で洗い流し、水気をふき取って」。

●予防法

口に入れるものをカットするまな板は、常に衛生的に保ちたいもの。使用のたび中性洗剤とスポンジで洗うのはもちろん、風通しのいい場所にキープするのが大事です。**【給湯ポット】**
水アカはクエン酸で。フチについたカビは古歯ブラシでこすり落とします。

●掃除法

「内側に付着した水アカは、クエン酸で除去するのがおすすめ」。水位いっぱいに入れ、クエン酸 30g を加え沸騰させ、2時間放置。水を捨てスポンジで内部を洗い、フチについたカビを古歯ブラシでこすり落とします。

●予防法

ポットに水を入れっぱなしにすると水アカが付きやすくなり、カビの原因にも。お湯を使わないときや長時間外出する場合は、水を捨てる習慣をつけましょう。**【トイレの掃除法】** ブラシを便器の水で洗うと、カビをまき散らかすことに

便器をこするトイレブラシはカビやすいので要注意。あちこちにカビを広げないよう、エタノールや天日干しで撃退！

●掃除法

便器の汚れは、おもにフチ裏につく尿石。「トイレブラシに重曹をつけこすり洗いし、水で流します」。使用後のトイレブラシは、水洗いしてからエタノールをスプレー。「晴れた日には天日干しする習慣をつけましょう」。

●予防法

掃除後にトイレブラシを便器の水で洗うと、ブラシについたカビをまき散らすこととなります。「日々の掃除は使い捨てシートで。ブラシは定期的に交換しましょう」。**【洗面所の掃除法】**カビの栄養源になる石けんカスや水アカをしっかり落とす！

石けんカスや水アカが付着すると、カビの栄養源になります。金属部分を中心に、2週に一度はこすり洗いを。

●掃除法

カビが付きやすい排水口は、重曹と古歯ブラシでこすり洗い。「ボウルの汚れは重曹＋スポンジで。蛇口の水アカはクエン酸水をスプレーし、古歯ブラシでこすり落とします」。がんこな水アカやカビはラップで湿布すると効果的です。

●予防法

洗顔や歯みがきのあとは、石けん泡や歯みがき粉の飛び散りを洗い流し、水気をふき取ります。「蛇口回りの水滴も忘れずにふき取り、水アカを予防しましょう」。

●教えてくれた人

【尾崎真さん】

全国に1300店舗以上を展開する『おそうじ本舗』の企画担当。ハウスクリーニングの最新技術の研究・開発を行うほか、お掃除アドバイザーとして、雑誌やテレビでプロの技を伝授する

<撮影／山川修一 取材・文／ESSE編集部>

1 食中毒

●ノロウイルス (生カキや感染した調理人の手指等からの汚染が原因に)

★宮城県:角田市の焼き肉店で10人が食中毒 ノロウイルス

【NHK 東北 NEWS WEB 2017年07月15日 19時16分】

<http://www3.nhk.or.jp/tohoku-news/20170715/5207931.html>

10日、角田市の焼き肉店で食事をした7人からノロウイルスが検出され、宮城県は食中毒と断定してこの店を15日から2日間の営業停止処分になりました。

営業停止になったのは、角田市の焼き肉店、「ときわ亭角田店」です。

宮城県によりますと10日の夜に、この店で食事をした7歳から42歳の男女10人が、11日から13日にかけて吐き気や下痢などの症状を相次いで訴えました。入院した人はなく症状は全員、快方にむかっているということです。県の仙南保健所が調べたところ、このうちの7人からノロウイルスが検出されたことから店の食事が原因の食中毒と断定し、15日から2日間の営業停止処分としました。

県によりますと、この店はすでに12日から営業を自粛しているということです。

県では、食中毒を防ぐため調理の前に丁寧に手を洗うことや、食材を十分に加熱するよう呼びかけています。

★奈良県:奈良市の回転すし店で12人が食中毒 ノロウイルス

【毎日新聞 2017年7月16日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170716/ddl/k29/040/289000c>

奈良市は15日、市内の飲食店「江戸前回転船弥一奈良大宮店」(三条大路3)で8日に食事した男女18人(6~72歳)が下痢などの食中毒症状を訴えたと発表した。小学1年の女兒(6)ら2人が入院したが既に退院し、全員快方に向かっているという。患者らからノロウイルスが検出され、市は集団食中毒と断定。店を15日から2日間の営業停止処分にした。

奈良市報道資料平成29年7月15日(抜粋)

食中毒の発生について

平成29年7月11日(火)午後0時20分頃、奈良市民から「7月8日(土)の夕食に奈良市内の飲食店を利用し、体調不良を呈している。」旨の通報がありました。

本市が調査したところ、7月8日(土)の夕食に当該飲食店を利用した4組22名中18名が7月9日(日)午後10時を初発として、下痢、発熱、おう吐等の症状を呈していることが判明しました。

患者の発症前に共通する食事は、当該飲食店が提供した食事以外になく、発症状況が類似していること、患者及び調理従事者のふん便からノロウイルス(GⅡ)を検出したこと、患者を診察した医師から食中毒の

届出がされたことから、市保健所は、当該飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、7月15日(土)から7月16日(日)まで2日間の営業停止を命じました。

患者は全員快方に向かっています。なお、患者調査及び施設については現在も継続中です。

患者関係

発症日時:7月9日(日)午後10時～ 7月11日(火)午後2時

症状:下痢、発熱おう吐等

有症者数:18名(内訳)男性:9名12～47歳)女性:9名(6～72歳)

受診者数:12名(うち入院者2名)

原因食品:7月8日(土)に提供した食事

病因物質:ノロウイルス(GⅡ)

原因施設:所在地:業種:屋号:営業者

(行政処分が終了していますので、施設情報を削除しています。)

措置

行政処分:7月15日(土)から7月16日(日)まで2日間の営業停止

指導事項:食品の衛生的な取扱い及び施設清掃消毒

営業者は健康被害の情報を受けて、7月12日(水)夜から営業を自粛するとともに、施設の清掃及び消毒を実施している。

*2017年07月16日の朝日新聞によると原因施設は同市三条大路3丁目の「江戸前回転鮎(ずし) 弥一」奈良大宮店となっています。

★山口県:下関市の飲食店で6人が食中毒 ノロウイルス

【毎日新聞2017年7月14日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170714/ddl/k35/040/405000c>

下関保健所は13日、下関市唐戸町の飲食店「敦煌 山口下関店」で2日夜に食事をした3グループ11人のうち、25～57歳の男女6人が下痢や発熱、嘔吐(おうと)などの食中毒症状を発症したと発表した。患者の便からノロウイルスが検出された。全員、快方に向かっているという。同保健所は食中毒と断定し、同店を13日から3日間の営業停止処分とした。【上村里花】

●サルモネラ属菌食中毒(食肉や鶏卵などが原因)

★佐賀県:鹿島市の保育園給食で園児ら19人食中毒 サルモネラ

【佐賀新聞2017年07月19日 07時53分】

<http://www.saga-s.co.jp/news/saga/10101/447536>

佐賀県は18日、鹿島市の能古見保育園で提供された給食からサルモネラ菌による食中毒が発生したと発表した。園児16人と保育士3人に下痢や発熱、腹痛などの症状が出て、うち1～5歳の園児3人が入院したが、現在は全員退院して回復に向かっているという。

生活衛生課によると、10日午後、医療機関を受診した園児の保護者から杵藤保健福祉事務所に連絡があった。保存されていた給食などを調査し、3日に提供されたキュウリの浅漬けからサルモネラ菌が検出された。職員が自宅で作ったものを持ち込んでいたという。保育園は11日から給食を中止している。

県内でのサルモネラ菌による食中毒は2011年11月以来になる。生活衛生課は「卵や肉、魚類は十

分に加熱し、二次感染を防ぐため調理器具の洗浄や消毒を徹底してほしい」と呼び掛けている。該当する記事は見つかりませんでした。

●カンピロバクター食中毒(鶏肉の生食、沢水、未殺菌井戸水が原因)

★福岡市:早良区の飲食店で鶏レバー炙り等で3人が食中毒 カンピロバクター

【福岡市発表(平成29年7月16日13:30現在)抜粋】

1 探知 平成29年7月13日(木)午後0時30分頃、市民から早良区保健福祉センター(早良保健所)に「友人と早良区内の飲食店で食事をしたところ、体調不良になった」との連絡があった。

2 概要 平成29年7月5日(水)午後6時30分頃から、早良区の飲食店で食事をした1グループ3名の全員が、7月8日(土)午前1時頃から腹痛、吐き気、下痢、発熱等の食中毒様症状を呈し、うち2名の便からカンピロバクターが検出されたもの。

3 摂食者 3名

4 症状 腹痛、吐き気、下痢、発熱等

5 有症者 3名

6 検査 … 福岡市保健環境研究所で検査中

有症者検便 : 3検体(2検体からカンピロバクター検出。1 検体は検査中。)

従業員便 : 1検体(検査中)

施設ふきとり: 4検体(検査中)

7 原因食品 下記施設で平成29年7月5日(水)に提供された食事

鶏肉・鶏レバーの炙り、焼き肉(鶏肉、牛肉、野菜)、チキン南蛮、野菜サラダ等

8 原因施設

(1) 営業所所在地 福岡市早良区西新五丁目1番13号みつやビル201

(2) 営業者氏名 小林養鶏株式会社 代表取締役 早田 和正

(3) 屋号 七輪焼肉 わさび

(4) 業種 飲食店営業

★東京都:文京区の飲食店で鶏肉の刺身等を食べ食中毒 カンピロバクター

【文京区公表 平成29年7月18日(抜粋)】

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 居酒屋まぬけ 上村日出男

施設所在地等 白山五丁目33番14号 横倉白山ビル2F

適用条項 食品衛生法第6条、第50条及び第51条

不利益処分を行った理由 食中毒の発生

不利益処分等の内容 営業停止並びに施設及び取扱改善命令(停止期間:平成29年7月18日から同月22日まで)平成29年7月16日から17日まで営業自粛

備考

原因食品:6月29日に当該施設で調理提供された食事(鶏肉の刺身を含む。)

病因物質:カンピロバクター・ジェジュニ

★東京都:中野区の飲食店で加熱不十分の鶏肉等で食中毒 カンピロバクター

【中野区公表平成 29 年 7 月 14 日(抜粋)】

被処分者業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 串焼き 村山 株式会社プロジェクト M 代表取締役 村山 有志

施設所在地等 東京都中野区中野五丁目 55 番 13 号 シカトル中野ビル 2F

適用条項 食品衛生法第 6 条第三号及び第 51 条

不利益処分を行った理由 平成 29 年 6 月 27 日に提供した食事による食中毒

不利益処分等の内容 平成 29 年 7 月 14 日から平成 29 年 7 月 19 日までの営業停止及び施設改善命令

備考 平成 29 年 7 月 13 日の営業自粛。原因となった食事には、加熱不十分な鶏肉が含まれていた。

原因物質 **カンピロバクター**

★東京都:国分寺市の飲食店で 7 人が食中毒 **カンピロバクター**

【東京都公表 2017 年 7 月 14 日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称及び営業者氏名等 (施設の名称) 厨臓器 国分寺店

(営業者氏名) 有限会社 ケイショウ (取締役) 松永 陽一 東京都立川市高松町 3 丁目 16 番 18 号

施設所在地等 国分寺市南町 3 丁目 18 番 8 号 第一中央ビル B1F

主な適用条項 第 6 条及び第 50 条第 3 項の規定並びに第 51 条の規定による基準に違反したため、第 54 条から第 56 条を適用

不利益処分等を行った理由 食中毒

不利益処分等の内容 7 月 11 日から 7 月 15 日まで営業停止並びに施設及び取扱改善命令

備考 (7 月 14 日現在の状況)

原因食品: 6 月 28 日に当該施設で調理し提供した食事

病因物質: **カンピロバクター** 6 月 30 日から患者 7 名が腹痛、下痢、発熱等を発症

営業者は 7 月 9 日から当該施設の営業を自粛

●**黄色ブドウ菌**(手指の傷などについて、弁当やおにぎりなどで起きます)

★千葉県:南房総市で催事参加者の 6 人が弁当で食中毒 **黄色ブドウ球菌**

【千葉県発表日:平成 29 年 7 月 19 日】

概要

平成 29 年 7 月 13 日(木曜日)午前 8 時 40 分頃、管内の食品衛生推進員から「7 月 12 日(水曜日)に南房総市内の公民館で開催された催し物の参加者で腹痛、嘔吐、吐き気の症状を呈している者がいる。」旨の連絡が安房保健所にあり、調査を開始した。

調査の結果、南房総市内の弁当調製施設「NPO 生活自立研究会 富浦作業所」が 7 月 12 日(水曜日)に調製した弁当を喫食した 3 グループ 13 名のうち 6 名が腹痛、嘔吐等の症状を呈し、2 名が医療機関を受診していたことが判明した。

患者に共通した食品は、当該施設が調製した弁当に限られていること、患者の便から食中毒の病因物質である**黄色ブドウ球菌**が検出されたこと、患者の発症状況が黄色ブドウ球菌によるものと一致したこと、患者を診察した医師から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、安房保健所長は、当該施設を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分を行った。

1 喫食者数 13 名(調査中)

- 2 患者数 6名(男性1名86歳、女性5名70歳から80歳)
- 3 受診状況 医療機関受診者2名、入院患者なし
- 4 主な症状 腹痛、嘔吐、吐き気
- 5 発症日時 平成29年7月12日(水曜日)午後3時頃から
- 6 原因施設 所在地:南房総市富浦町原岡907番地1
営業者:特定非営利活動法人 生活自立研究会 理事長 遠藤マツエ
屋号:NPO 生活自立研究会 富浦作業所 業種:飲食店営業
- 7 原因食品 7月12日(水曜日)に当該施設で調製された弁当
(主な献立)チャーシュー丼、カツ丼、いなり寿司、山菜おこわ、鶏の唐揚げ
- 8 病因物質 黄色ブドウ球菌
- 9 行政措置 営業停止3日間(平成29年7月19日から7月21日まで)港区公表平成29年7月14日

★東京都:港区の飲食店のビュッフェ料理で12人が食中毒 黄色ブドウ球菌

【港区公表平成29年7月14日(抜粋)】

業種等 飲食店営業

施設の名称および施設の所在地 施設の名称 バンケット シュビア・シュビア ホール

施設の所在地 東京都港区赤坂二丁目14番5号 Daiwa 赤坂ビル地下1階

営業者氏名および営業者住所等 営業者氏名 株式会社シュビア 代表取締役 杉江 健州

営業者住所 東京都港区赤坂二丁目14番27号

不利益処分等を行った理由 食中毒の発生

原因食品 平成29年7月7日昼に提供されたビュッフェ料理

原因物質 黄色ブドウ球菌

主な適用条項 食品衛生法第6条及び第50条第3項の規定に違反するので同法第54条第1項及び第55条第1項を適用

不利益処分等の内容 平成29年7月14日から平成29年7月17日(4日間)の営業停止命令及び取扱改善命令

備考 公表時の患者数:12名

黄色ブドウ球菌は、人の咽頭部や鼻前庭に生息し、手指等の化膿巣中に多数存在するので、人が直接的に、あるいは人が汚染した調理環境から間接的に食品を汚染します。黄色ブドウ球菌は食品中でエンテロトキシンを産生し、このエンテロトキシンを摂取することにより食中毒が発生します。エンテロトキシンを含有する食品を喫食すると、食後30分から6時間後に激しい吐き気・嘔吐を主体とし腹痛や下痢を伴う急性胃腸炎症状が起きます。エンテロトキシンは熱に強く、100℃20分間の加熱でも分解されません。従って、食品中でエンテロトキシンを産生させないよう黄色ブドウ球菌の汚染と増殖を防止することが重要です。

なお、営業者は平成29年7月11日から営業を自粛しています。

●**ウエルシュ菌**(加熱済みの食品の前日調理などで起きます。給食病と言われています)

該当する記事は見つかりませんでした。

●**セレウス菌**(加熱済みご飯やパスタなどで起きます)

該当する記事は見つかりませんでした。

●化学物資による食中毒(魚のヒスタミンや洗浄剤の誤飲など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●寄生虫による食中毒(魚介類のアニサキスやクドアなど、動物の肉)

★群馬県:高崎市の寿司店で1人が食中毒 寄生虫(アニサキス)

【毎日新聞 2017年7月19日 地方版】

<https://mainichi.jp/articles/20170719/ddl/k10/040/168000c>

高崎市保健所は18日、高崎市羅漢町の「江戸吉寿し」で飲食した50代の女性が魚の寄生虫「アニサキス」による食中毒を発症し、同店を1日間の営業停止処分にしたと発表した。女性は15日夜、**関サバしょうゆ漬**けの握りずしなどを食べ、16日未明に激しい腹痛を訴えた。【増田勝彦】。

●植物性自然毒食中毒(キノコや山野草などの中毒)

★広島県:安芸高田市の小学校で9人が食中毒 ジャガイモのソラニン類

【産経新聞 2017年7月14日】

広島県安芸高田市は14日、市立来原小の授業で、ゆでたジャガイモを食べた小6の男女9人が吐き気や腹痛などの食中毒の症状を訴え、病院に搬送されたと発表した。いずれも軽症。芽や皮に含まれる毒性のソラニン類が原因とみられる。

市によると、ジャガイモは**児童が育て13日に収穫**。担任を含む計17人が食べた。**皮をむかずに食べた児童もいた**。

●動物性自然毒食中毒(フグ中毒や貝毒など)

該当する記事は見つかりませんでした。

●病因物質調査中事件

★栃木県:高根沢町の中学校、なんか異臭が…給食チーズで20人腹痛

【朝日新聞 2017年7月19日 21時49分】

栃木県高根沢町の中学校2校と関連施設1カ所で10日の給食に出された**ソフトチーズの管理**にミスがあり、食べた生徒20人が腹痛などを訴えていたことが19日、わかった。町教委によると、チーズは5日に給食センターに納品された。**箱に「要冷蔵」とあったが**、町が業務委託している業者の職員が**常温の食品庫**に入れ、提供時に複数の生徒が異臭に気づいたという。提供数は825食。食べた生徒のうち20人が翌朝までに体調不良を訴え、1人は11日欠席した。町教委は保護者に文書で経緯を報告し、謝罪。「管理体制を強化し、再発防止をはかる」としている。

2 感染性胃腸炎情報(食中毒に直結するノロウイルスやロタウイルス、夏場

は腸管出血性大腸菌など、及びその他の集団感染情報です)

★福岡県:ミャンマーからの帰国者が細菌性赤痢

【福岡県保健医療介護部発表 平成29年7月14日19時45分(抜粋)】

細菌性赤痢の発生について

1 探知 平成29年7月14日、宗像・遠賀保健福祉環境事務所管内の医療機関から細菌性赤痢の届出があったもの。

2 患者

(1) 年齢等 46歳、女性、北九州市在住

(2) 臨床経過 平成29年7月8日 症状(発熱、下痢、腹痛)が出現

7月 9日 ミャンマーから帰国

7月10日 しぶり腹が出現し医療機関受診、入院

7月14日 検査の結果、**細菌性赤痢と判明**

病状は快方に向かっている

3 原因 調査中

4 対応 宗像・遠賀保健福祉環境事務所が患者等に対し、疫学調査及び二次感染予防の指導を実施している。

3 異物混入(異物混入は危険なものはもちろんですが、健康障害を起こさな

い事例でも経済的な損失をきたします)

★一宮市:大和東小学校における給食の「白飯」への異物混入

【一宮市報道発表平成 29 年 7 月 18 日(抜粋)】

大和東小学校における給食の「白飯」への異物混入について

平成 29 年 7 月 18 日(火曜日)に、大和東小学校において給食の「白飯」に異物(プラスチックのようなもの)が混入していましたので報告します。

1 学校名

一宮市立大和東小学校(6 年 1 組)

2 混入物

プラスチックのようなもの(長さ約 1cm、幅約 3mm)1 個

3 混入献立

白飯

4 製造者

公益財団法人愛知県学校給食会から委託を受けた炊飯加工会社

5 発見状況

児童が「白飯」の中に干からびた飯が混じっていると目視し、口に入れたところ、違和感を覚えたため、取り出して中をよく見ると、プラスチックのようなものであることを確認しました。なお、該当児童にはケガ等の健康被害はありませんでした。

6 発生後の対応

・学校給食課が該当校より異物を回収しました。

・大和東小学校の全児童に確認しましたが、同様な報告はありませんでした。

- ・同じ委託炊飯加工会社から提供された他の小中学校の児童生徒への健康被害は、現在調査中です。
- ・明日、児童生徒への聞き取りを行うとともに、保護者あてに「異物混入について(お詫び)」の文書を配布します。
- ・配給元および関係機関に連絡し、今後の対応を確認しました。
- ・ご飯の供給元である公益財団法人愛知県学校給食会および委託炊飯加工会社が、異物を確認しました。
- ・異物については、検査機関へ提出し、物質の特定を進めます。
- ・委託炊飯加工会社等に対する混入経路については調査中です。

7 今後の対応

- 異物の特定及び混入原因の究明に努めます。
- 原因が特定でき次第、速やかに報告いたします。

★岩見沢市:給食にカビ混入 再開のメドたたず

【HBC 北海道放送 2017 年 7 月 14 日】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170714-00000005-hbcv-hok>

岩見沢の小中学校で先月、給食のご飯の中にカビなどが混ざっていた問題で、岩見沢市教育委員会は対策がうまくゆかず給食のご飯の再開を延期することにしました。

岩見沢市内の小中学校で先月 15 日、給食のご飯の中からカビなどを含む黒い異物が見つかりました。

岩見沢市教育委員会は 14 日、市議会にこれまでのいきさつを報告しました。

市教委などはご飯を炊いている施設のパイプが古く細菌などがこびりついていたのが原因と考えていました。

その後、新しいパイプに交換しましたが、それでも黒い異物の混入は解消されませんでした。

このため市教委は市内の小中学校 19 校でご飯の提供を当面停止することにしました。

市教委はパンや麺の日を除いて 1 学期中は自宅から白いご飯を持ってくるよう保護者に協力を求めています。

このまま異物の混入が解消されなければご飯の調理業者との契約打ち切りも検討するというので、来年春まで給食にご飯が出ないことになる可能性もあるということです。

★米国:加工肉3200トン回収、ホットドッグに骨片混入

【CNN.co.jp 7/16(日) 15:39 配信】

(CNN) 米農務省の食品安全・検査部門(FSIS)は15日、ホットドッグなどで知られる米企業「サブレット」が一部製品への骨片や軟骨の異物混入が判明したことを受け710万ポンド(約3221トン)以上の商品回収を決めたと発表した。

回収の対象は牛肉や豚肉のホットドッグ、ソーセージにサラミ。これら製品の消費期限や販売期限は今年6月19日から10月6日までの間となっている。FSISによると、消費者1人が同社の製品を食し、口に軽傷を負ったことを報告した。

サブレットは公式サイト上で、複数の消費者が小さな骨片などの混入を見付けたとの情報を受け、調査を直ちに始め、原因を把握したと説明。製造設備上の問題点を迅速に解消させたとした。

回収の対象となった全ての製品名はFSISの公式サイト上で確認出来る。「サブレット」「パパヤキング」「1906プレミアム」「ウェスタンビーフ」「シチューレオナルズ」の商標名で小売店に卸されているホットドッグやソーセージの一部が含まれる。

サブレットの親会社「マラソン・エンタープライジズ」によると、「サブレット」、ネイスンズの「プライベートラベル」やカツの「デリカッセン」のブランド名でレストランや他の料理店に販売されたホットドッグやサラミも回収する。

同社は今回の騒動を受け、顧客らにもたらした懸念や迷惑への深い遺憾の意を表明した。サブレットによると、同社製品は全米の21州と首都ワシントンの小売店チェーンで販売され、特に北東部では広範に流通されている。ニューヨーク・マンハッタンの街角では、青と黄の傘で飾られた屋台での販売が知られている。

4 食の安全情報

<違反食品・自主回収等関係情報>

★中国ウナギから基準値を超える農薬、食品衛生法違反は不起訴 輸入した福井のウナギ店経営会社

【産経新聞 2017.7.19 21:02 更新】

<http://www.sankei.com/west/news/170719/wst1707190078-n1.html>

名古屋地検は19日までに、基準値を超える農薬が残るウナギ約2.8トン中国から輸入したとして食品衛生法違反容疑で送検された名古屋市中区の水産物輸入会社と会社役員(47)を不起訴処分とした。地検は処分の具体的な内容と理由を明らかにしていない。18日付。

会社役員は、中国産ウナギを静岡産や三河産などと偽り、福井市で営業する飲食店「うなぎ・割烹曙覧」で提供したとして、不正競争防止法違反の罪で罰金50万円の略式命令を受けた。

<HACCP 関係情報>

★夏特有の細菌にご注意！ 飲食店が食中毒予防のために知っておきたい

『HACCP』に準じた衛生術

【Foodist 2017年07月13日】

<https://www.inshokuten.com/foodist/article/4448/>

夏本番が近づき、飲食店経営者は特に気を引き締めたいのが食中毒の予防だ。飲食店にとって致命的な食中毒被害は、当然のことながら徹底して防ぐ必要がある。独自の対策はもちろんだが、加えて食中毒予防等のために推奨されている「HACCP(ハサップ)」という管理法を取り入れてみてはいかがだろうか。

注意すべき夏特有の食中毒とは？

通年で注意したい食中毒だが、梅雨から夏にかけては特に配慮が必要。この時期に増加する食中毒は、以下のような細菌が原因となる。

■O-157(腸管出血性大腸菌)

主に加熱が不十分な食材から感染し、感染症や食中毒を引き起こす強い毒性を持つ。感染して数日後には下痢、腹痛、発熱などの症状が現れる。加熱に弱い菌なので、加熱することで予防できる。家畜の大腸に生息しており、生レバーなどには特に要注意。

■カンピロバクター

汚染された水、食品、そして細菌を持つ動物との接触によって感染する。豚や鶏などの家畜が細菌を持っていることが多く、なかでも鶏による感染が最も多いと考えられているため、生の鶏肉を食べる際には要注意。65℃で1分間加熱すれば、死滅させることができるといわれている。

■サルモネラ

人間や動物の消化管に生息しており、感染すると半日～数日で腹痛、嘔吐、下痢など、風邪と似た症状が現れる。食肉や卵の場合、十分に加熱することで防ぐことができる。

■黄色ブドウ球菌

人間の喉や鼻の中、動物の皮膚、ホコリ内など、身近なところに存在している。さまざまな食べ物の中で増殖し、感染すると吐き気、嘔吐、腹痛などの症状が現れる。加熱しても毒性が消滅しないので、食品内での菌の増殖を予防することが重要。

飲食店が着目すべき「HACCP」とは？

飲食店関係者であれば、「HACCP」という言葉を耳にしたことがあるのではないだろうか。HACCPを衛生管理を行なうための「設備」や「機器」だと誤解している人もいるようだが、HACCPは衛生管理を行なうための「方法」であり、日本では厚労省の設定した制度を指していることが多い。食品産業の中にHACCPを導入すべく、厚労省が食品衛生法の中に「総合衛生管理製造過程」という形でHACCPを採用したからである。ちなみにHACCPには「リテールHACCP」というジャンルが存在し、レストランやバーなどの飲食店は、この「リテールHACCP」に沿って衛生管理を行っていくことになる。

HACCPによる調理環境の衛生管理方法

HACCPの軸となるのは、一般的な衛生管理によって成立する衛生的な「場所」と、そこを土台として、調理過程でさらに安全性を追求することである。

衛生的な場所を成立させるには、以下のような一般的衛生管理の10項目を徹底することが基本だ。

- ・設備の整備と衛生管理
- ・従事者の衛生教育
- ・施設整備、機械器具の保守点検
- ・そ族昆虫の駆除
- ・使用水の衛生管理
- ・排水及び廃棄物の衛生管理
- ・従事者の衛生管理
- ・食品等の衛生的な取扱い
- ・製品の回収プログラム
- ・製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理

そしてこの項目を遵守するためには、頻度の徹底、担当者の設定、そして確認や記録などの作業も重要となる。例えばキッチンの清掃にしても、まずは明確な担当者と、「毎日」という頻度を設定。そして実施後は掃除をした本人以外が確認をする。さらにチェックリストなどを作成して、清掃した旨を記録していく。こういったマニュアルを徹底することが、食中毒の回避につながるのである。

調理過程でさらに安全性を追求

衛生的な場所を成立させたら、次は調理工程での安全性の追求だ。有効な方法は、各調理過程ごとに想定できるリスクをあげていくこと。

例えば材料の「保管」フェーズでは、冷蔵庫の温度が高い、冷蔵庫が汚れていることによる汚染、「盛りつけ」フェーズでは、添える野菜の細菌汚染や盛りつける皿の細菌汚染などを疑っていく。これをベースに日々点検を行い、適切に管理するのだ。

この時期の飲食店には必要不可欠となる食中毒対策。店長はもちろん、従業員全員が共通意識を持ち、店一丸となって取り組んでほしい。

<表示関係情報>

★食中毒未然防止へ適正な食品表示を

【化学工業日報 2017年7月12日】

<http://www.kagakukogyonippo.com/headline/2017/07/12-30125.html>

食品表示の適正化に向けた夏期の一斉取り締まりが今月、消費者庁によって全国規模で実施されている。都道府県や保健所と連携して、食品表示法など関連法規へ違反がないかを監視するものだ。特定保健用食品(トクホ)の許可を受けた食品に品質管理体制上の不備が見つかった事例や、鶏肉を扱う事業者・飲食店のカンピロバクター食中毒対策、アレルギー有無の表示を重要視し、加熱調理による適正表示の徹底・指導や啓発を行っていく。分析しなければ見過ごされ、消費者が保健用途と異なる製品を購入することになったり、食を提供する者が「新鮮だから大丈夫」と過信することを戒める機会とするためにも、しっかりと監視の目を光らせてほしい。

表示に関する取り締まりでは昨年日本サプリメント製品の許可取り消し事例に続き、今年5月に発覚した大正製薬と佐藤園の販売するトクホ粉末緑茶の関与成分が申請時の含有量を下回っていた事例を問題視。消費者庁は、全国に存在するトクホ製造各社に対し監視を強める。事件が続くと、トクホ制度への国民の信頼が揺らぐ。開発努力が生かされ、国民の健康増進に役立つ誠実な製品が100%であることを望みたい。

食中毒対策には、しっかりと食材の加熱調理や速やかな冷蔵・冷凍保存、手洗い、調理器具の洗浄などの基本的な行動が、まず欠かせない。何より調理に携わる者が衛生意識を高めることで、表示の適正化も意味を持つ。また対策として、もっと食品添加物をうまく使うことも一案ではないか。使用基準があるため使えない場合も多い添加物だが、使える範囲を再検討することが重要だろう。ひと括りには比較できないが、食中毒の方が、人の健康や社会経済的に与えるダメージは、はるかに大きい。

見渡せば食品や飲料メーカーのなかには、保存料不使用を謳い文句に、あたかも「自然なことが安全である」かの如くPRする企業が少なくない。こういった風潮が、食中毒に対する管理を甘くする業界体質につながっていないか検証することも必要である。実際、鶏肉でのカンピロバクターによる食中毒は、自然食品によって発生するものである。

食中毒は、原材料の汚染や、加工施設の保存管理が悪いため微生物が増殖したなど原因は多様。一定規模の食品加工施設や総菜・弁当製造業者、さらには外食産業に、迅速判定可能な試薬によるチェックを毎日義務付けることも、食中毒の未然防止に有効だろう。判定試薬業界の活動にも期待したい。

<鳥インフルエンザ関係情報>

★HPAI全国説明会 今秋以降も嚴重な防疫対策を！

【鶏鳴新聞 2017. 07. 15 発行】

<http://www.keimei.ne.jp/article/20170715t3.html>

農林水産省は6月29日、高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)疫学調査チームが同日付で公表した「平成28年度におけるHPAIの発生に係る疫学調査報告書」の全国説明会を東京都港区の三田共用会議所で開き、伊藤壽啓チーム長(鳥取大学農学部共同獣医学科教授)らが報告書の内容を説明したほか、(公社)日

本ペストコントロール協会から「家きん舎におけるネズミ駆除のポイント」、鹿児島県の出水市とマルイ農協、北薩家畜保健衛生所、岩手県農林水産部畜産課から「地域での予防対策の取り組み」について発表。今秋以降の高いウイルス侵入リスクに対し、「すべての関係者が一体となって厳重な防疫体制を構築する必要がある」ことを確認した。

公表された「平成 28 年度における高病原性鳥インフルエンザの発生に係る疫学調査チームの報告書」の概要は次の通り。

【発生農場の特徴】平成 28 年度の高病原性鳥インフルエンザ(H5N6亜型)の発生農場は、北海道から宮崎県にかけて全国に分布し、また初めて、東北、北陸および北海道の農場で発生が確認された。

野鳥(野鳥の糞便、飼育鳥類などを含む)については、過去最大規模となる 218 例でウイルスが確認され、その分布は、家きんでの発生と同様に北海道から九州まで広範囲であった。

発生農場の周辺環境に関し、農場周辺における水辺の有無について、発生農場と非発生農場を比較分析した結果、発生農場では周辺に水辺のあることが有意に多いことが示された。

このため、今回の家きんにおける発生に関しては、ウイルスに感染した野鳥が農場周辺に飛来し、農場周辺の環境中のウイルス(野鳥を含む野生動物が保有するウイルスやその排せつ物に含まれるウイルス)が増加することで、家きん舎へのウイルス侵入の機会や量が増えていたと考えられた。

【ウイルスの特徴】平成 28 年度に野鳥も含めわが国で確認されたウイルスは、遺伝子解析の結果、少なくとも 5 つの遺伝子グループに分類され、家きんではこのうち 4 つの遺伝子グループに分類された。

この遺伝子解析の結果に加え、渡り鳥の渡りの経路を踏まえると、中国にあった H5N6 亜型のウイルスが、極東ロシア北方や中国東北部から、ロシア沿海州の渡り鳥を含む野鳥群に侵入し、それら野鳥群の営巣地や中継地でまん延、さらにこの一部が、中国南部やモンゴル、ユーラシア大陸西方を由来とするウイルスとの間で遺伝子再集合を起こし、これらのウイルスが、平成 28 年の秋の渡りの時期に、渡り鳥によって日本、韓国といった日本海を取り囲む地域(環日本海地域)に持ち込まれたと考えられた。

ウイルスの病原性は、遺伝子配列および感染試験の結果から、依然として病原性は高いものの、過去のウイルスと比較して病原性が低下している可能性が考えられたが、いずれの発生事例でも、死亡羽数が増加するなどの所見が得られていることから、平成 28 年度の発生においても、死亡羽数の増加は、本病疑いの通報において有効な指標であったと考えられた。

【国内への侵入経路・侵入時期】国内の広い地域の野鳥からウイルスが確認されたこと、農場で確認されたウイルスと近縁なウイルスが韓国や日本の渡り鳥などの野鳥でも確認されたことから、海外から人・物の移動を介してウイルスが国内に持ち込まれた可能性よりも、渡り鳥によって日本に持ち込まれた可能性が高いと考えられた。

また、ウイルスは、11 月初旬までには渡り鳥により日本に侵入し、11 月中旬までには国内の広い範囲に分布していたと考えられた。

【農場・家きん舎への侵入経路・侵入時期】今般の一連の発生事例では、ウイルスに感染した野鳥を含む野生動物やその排せつ物によって、発生農場周辺の環境中に多くのウイルスが存在していたと考えられた。

このような環境の中、ウイルスの侵入経路として、①ネズミなどの何らかの野生動物により家きん舎周辺にあったウイルスが家きん舎内に持ち込まれた可能性②(人・車両または野鳥を含む野生動物により農場内にウイルスが持ち込まれ、)家きん舎周辺にあったウイルスが、家きん舎内に立ち入る人の手指、衣服または靴底などに付着し持ち込まれた可能性——が考えられた。

一方、感染試験の結果も踏まえると、家きん群へのウイルス侵入時期は、死亡羽数の増加が確認された日のおおよそ3～10日前と考えられた。

【平成28年度の発生におけるわが国の防疫対応】平成28年度においては、韓国と同様に、わが国においても、家きん群への極めて高いウイルス侵入リスクがあったと考えられるが、わが国においては、これまでの発生経験も踏まえ、全国的な防疫水準が向上するとともに、自衛隊を含め関係機関・団体の協力によって、防疫対策が極めて有効に機能したと考えられた。

【提言】平成28年度は、アジアのみならず、欧州の国々においても、様々な亜型のウイルスが確認されており、平成29年度の秋以降のわが国へのウイルス侵入リスクは高いと言わざるを得ない。また、中国においては最近、H7N9亜型のウイルスが中国各地の家きんから確認されており、同亜型のウイルスがわが国に持ち込まれる可能性もある。

このため、今回の疫学調査の結果に基づき、

①人・車両、野鳥を含む野生動物を介したウイルスの農場内および家きん舎内への侵入防止(家きん舎周辺の草刈や樹木の剪定を含む周辺環境の整備、確実な消毒や更衣等の衛生管理の徹底)

②水際検疫におけるウイルスの侵入防止

③国内の研究体制、国際的な協力関係の強化

④迅速で的確な初動対応

—について、平成29年度シーズン(10月頃から翌年5月頃)に向け、飼養者、都道府県、国を始めとするすべての関係者が一体となって、全国的にさらに厳重な防疫体制を構築する必要がある。

<調理環境関係情報>

★ヒアリに刺されて容体急変、救急車要請を - 厚労省、留意事項をHPに掲載

【医療介護 CB ニュース 7/20(木) 18:10 配信】

<https://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20170720-18100000-cbn-soci>

強い毒を持つ南米原産のアリ「ヒアリ」が各地で見つかった事態を受け、厚生労働省は、このアリに刺された場合の留意事項をホームページに掲載した。刺された直後は20～30分程度安静にして体調に変化がないか注意を払うことを推奨。また、重度の症状となる恐れもあるため、「容体が急変した時は救急車を要請するなど、すぐに医療機関を受診して」と呼び掛けている。【新井哉】

厚労省は、ヒアリに刺された際の症状として、▽刺されたあとがかゆくなる(軽度)▽刺された部分を中心に腫れが広がり、部分的または全身にかゆみを伴う発疹が現れる(中度)▽息苦しさ、声がれ、激しい動悸、目まいなどを起こし、進行すると意識を失う(重度)—といったことを挙げている。

医療機関を受診する際は、アリに刺されたことや、アナフィラキシーの可能性のあることを伝え、すぐに治療を受ける必要があると説明。また、ヒアリとハチの毒には共通の成分が含まれていることに触れ、「ヒアリに刺された経験がなくてもハチ毒アレルギーを持つ方は特に注意が必要」としている。

ヒアリの体長は2.5～6ミリ程度で、体の色は赤茶色。原産地は南米だが、北米や中国、フィリピン、台湾などにも外来生物として侵入・定着している。

<その他の情報>

★【豊洲市場移転問題】水産仲卸「総代の会」意向調査で「築地にとどまり改修・再生」が半数

【池上正樹 | 心と街を追うジャーナリスト 7/15(土) 17:17】

<https://news.yahoo.co.jp/byline/masakiikegami/20170715-00073318/>

築地市場(中央区)水産仲卸の東京魚市場卸協同組合(東卸=早山豊理事長)の組合員を代表する総代の会が7月12日、移転問題の意向調査を行ったところ、総代の半数は「築地にとどまり改修・再生」を望んでいることがわかった。小池百合子都知事が都議選前に公表した基本方針の「5年後に築地へ戻る」案への支持を含めると、少なくとも全体の7割近い総代が「築地での業務」の意思を示したことになる。一方で、「豊洲移転(築地に戻らない)」案支持は、全体の6%にとどまった。

総代の私的な会の調査とはいえ、半数が築地にとどまる意思を表明したことで、小池知事が進めようとしている基本方針は、今後、難航が予想されそうだ。

意向調査を行ったのは、東卸の総代85人のうち大半の80人が参加する総代勉強会「泰然会」。12日、会に参加する総代各位に無記名方式のアンケート用紙を配布し、14日に回収、集計して、15日には会員に報告した。

その集計結果によると、回収できた75人(未回収5人)のうち、最も多かったのは、「築地にとどまり、改修・再生する案」で、42人(56%)に上った。総代全体(85人)の中でも、半数を占める割合だ。

また、「(小池都知事の指針である)豊洲に一時期(4・5年~5年)移転し、オリンピック後再生し、築地へ戻る」案には16人(21%)が支持したものの、そのうち8人は「確実に築地に戻れること」などの確約を求める「条件付き」であった。

これらを合わせると、築地での業務を求めている総代は58人(77%)に上り、全体の中でも7割弱を占めた。次に多かったのが、「白紙」の12人(16%)。「現時点の情報では判断できない」「大物業会の意見を聞いてから判断したい」などを理由に挙げるなど、「白紙の中にも、築地を希望する人がいる」(泰然会関係者)という。

「豊洲移転する案」には、5人(7%)が○を付けた。

総代は、東卸の組合員5人以上の推薦によって1人が選ばれる。現在の東卸理事会を構成する29人の理事も、総代3人の推薦によって選出されている。

「我々総代の後ろには400人以上の組合員が付いているわけで、理事会にも影響力を与える立場にあります。東卸執行部は、2月頃から意向調査を“やる”“やる”と言いながら動こうとしないので、我々が率先して意思を示して認識を持たなければいけない。今後は、東卸として調査することになるだろう。皆がどう考えているのか、知ることができただけでも良かったという感想が多かったです」(泰然会関係者)

東卸執行部は、都議選期間中の6月29日に会見を開いて、小池知事に説明会の開催を求める要望書を提出したことを明らかにしている。

小池知事は都議選前の6月20日、昨年11月に示したロードマップを前倒しする形で市場移転問題の基本方針を発表したものの、具体的な説明が不十分なために、市場の現場で働く人たちの間では「何から手を付けなければならない」といった不安に広く覆われている。

ロードマップによれば、今後、都の環境アセスの審議会で、盛り土に替わる追加対策などの環境への影響を審議して、知事が「総合的判断」を下すことになっている。

14日には、豊洲市場の汚染問題を10年以上にわたって調査してきた畑明郎・元大阪市立大学大学院教授や一級建築士の水谷和子氏ら専門家4人が、専門家会議が提案した追加対策は「汚染物質の実態を把握しない拙速、無謀な策」「どれも試行錯誤な対策で、無駄な出費を強いる可能性が高い」として、小池知事に再考を求める申し入れを行った。

こうした環境に加えて、総代全体の半数が「築地にとどまって改修・再生」の意向を示している中で、小池知事が基本方針ののっとなって進めていく場合、どう自らが丁寧に説明して理解を求めていくのかを考えると、現状では「豊洲移転」へのハードルは非常に高い。

17日には「築地には何度も足を運ぶ」と市場の業者たちの前で約束するなど、これまでの歴代知事との姿勢の違いを見せているものの、市場の求める「安全宣言」を出せる見通しはまったく立たず、合意形成を軽視してきた従来の都政への不信感も根強く残る中で、どこまで業者たちに納得してもらえるのか、これからが大きな正念場となるだろう。

★タバコより危険!? 「ひじきで寿命が縮まる」は本当？

【All About7/16(日) 18:15 配信】

タバコより危険!? 「ひじきで寿命が縮まる」は本当？

健康に良いイメージがあるひじきですが、海外では毒性のある無機ヒ素が含まれ、損失余命の高い食品なので食べない方がいいとの報告がありました。実際の健康効果、危険性は？ 管理栄養士が解説します。

◆ひじきは「無機ヒ素」を多く含むから危険で有害？

ひじきは日本人が古来から食べてきた食品のひとつです。ところが、2004年7月英国食品規格庁より、ひじきは健康を害するため食べない方がよいとの勧告が出されました。理由は「無機ヒ素」を多く含むため。ご存知の方が多くと思いますが、「ヒ素」は農薬や殺鼠剤に使われる毒物です。ヒ素には「有機ヒ素」と「無機ヒ素」があり、毒性は「無機ヒ素」のほうが強いといわれています。WHO(世界保健機関)のファクトシートによると「飲料水や食事からのヒ素の長期にわたる摂取は、がんや皮膚病変の原因となりうる。また、心血管疾患、神経疾患、糖尿病の発症にも関連している。」とあります。

ヒ素中毒は一度に大量に摂取したことによって起こる急性中毒だけでなく、慢性的に蓄積されることで慢性中毒が起こることもあります。

◆「ひじきの損失余命」とは？

これを受けて「ひじきの損失余命」はどのくらいなのか、気になる人もいるようです。「損失余命」とは身体に悪影響を及ぼす食事や行動によって、どのくらい寿命が縮まるかを示す考え方です。WHOが取り入れている考え方もあります。

代表的な損失余命としては、タバコを1本吸うと12分縮まる、コーヒーを1杯飲むと20秒、ソーセージを1本食べると25秒縮まるといったものが知られています。この考え方によると、ひじきの損失余命は小鉢1杯で58分と言われており、タバコより損失が大きいことから、「ひじきはタバコよりも有害」という説がセンセーショナルに広まったようです。

◆厚生労働省の見解に見るひじきのヒ素の安全性・危険性

それでは実際に、私たちが日常的に食べているひじきは、安全なのでしょうか？ 危険なのでしょうか？ 厚生労働省が、実際に日本人が食べているひじきの量から危険性の有無を、東京都福祉保健局が「ひじきに含まれるヒ素」でまとめています。これによると……

・日本人の平均的な海藻摂取量は1日あたり14.6g。そのうち、ひじきは約0.6gです。

・WHOが定めた無機ヒ素の耐用週間摂取量は15マイクロg/kg体重/週なので、体重50kgの人の場合、1日に107マイクロg(1週間に750マイクロg)までは大丈夫。

・ひじきに含まれる無機ヒ素は最大22.7mg/kg(22.7マイクロg/g)ですので、1日あたり4.7g以上を食べ続けない限り、健康に悪影響を与えることはありません。

平均的な日本人の食生活では、ひじきの摂取量は1日0.6g程度。ですので、今まで通りの食事であれば、ひじきで問題は起こらないと考えて差し支えありません。

もちろん量の問題ですので、もし毎日必ず、丼に1杯ずつひじきを食べているという場合は無機ヒ素が問題になる可能性もあります(しかしその場合、ひじきの無機ヒ素の問題以前に食事のバランスがよくないので、食事内容を考え直すべきでしょう)。

実際、厚生労働省の発表にも「海藻中に含まれるヒ素によるヒ素中毒の健康被害が起きたとの報告はありません」と明記されています。

上記の量を見てわかっていただけたと思いますが、もちろん、妊娠中であっても安全性は同じです。妊婦や離乳食を開始した赤ちゃん、子どもがひじきを食べるのも問題ありません。

むしろ、ひじきは食物繊維やカルシウムや鉄などが豊富であるため、常識的な範囲で食べるのがよいと思います。

◆ヒ素を除去する方法は？ ヒ素除去に効果的なひじき調理法

英国食品規格庁の勧告を受け、農林水産省が調理による無機ヒ素含量の変化を調べました。平成18～20年度にスーパーなどから取り寄せた乾燥ひじきを水洗い、水戻し、茹でる、茹でこぼす等の工程でどのくらいヒ素の含量が変化するかを調べたのです。

というのも、無機ヒ素は水溶性。これらの工程でさらに取り除くことができるのではないか？と予想したのです。

その予想は大当たり！ 水戻しで50%、茹で戻すと80%、茹でこぼすと90%程度減らすことができることが分かりました。この結果から「茹でこぼし」するのがもっとも無機ヒ素を減らすために有効だといえます。

それぞれの調理法は以下の通りです。

- ・水戻し……30分間水に浸し、戻し水を捨てて水洗い
- ・茹で戻し……水に入れて茹で、沸騰後5分茹でる。茹でた湯を捨てて、水洗い
- ・茹でこぼし……30分水に浸し、戻し水を捨てる。お湯に入れ茹で、沸騰後5分間茹でる。さらに茹でた湯を捨てて水洗い

調理の際、最も重要なことは、戻し汁は使わないこと。しいたけの戻し汁のように出汁が溶けているのであれば調理に使わない手はありませんが、ひじきの戻し汁には無機ヒ素が溶け出しているため、「ひじきの戻し汁＝無機ヒ素水」になっています。ご注意ください！

くわしくは農林水産省のリーフレットや農林水産省HPの「乾燥ヒジキのヒ素を減らす調理法の調査結果」で確認して下さい。

◆ひじきの栄養素の鉄分・カルシウム・食物繊維は残せる

水で戻したり茹でたりしている間に無機ヒ素が戻し汁に抜けてしまうのであれば、他の栄養素も一緒に抜けてしまうのではないかと心配する人もいます。しかし、心配ご無用。

先述の農林水産省の「乾燥ヒジキのヒ素を減らす調理法の調査結果」によれば、鉄分は茹でこぼしをしても7割以上が残り、カルシウムはほとんど変わらず(水戻しのみ若干、増えたようですが、水道水中のカルシウムの影響ではないかと記載されています)、食物繊維は8割以上が残っていたとの結果でした。これらの結果を見る限りでは、ひじきの無機ヒ素を怖がるよりも、食材のひとつとして今後も活用するほうがよさそうです。

身体に悪影響があると言われているものを食べるのは避けたいですが、ひじきに限らず、すべての食材には多かれ少なかれ、メリットとデメリットの双方があります。メリットとデメリットの両方をきちんと精査し、センセーショナルな情報だけに惑わされずに、自分にとってより有意義な方法をしっかり選択したいものです。

平井 千里