

今月の

数字

93件

10月の食中毒件数 (2013年)

松田 恭子

*Profile* まつだ・きょうこ ●津田塾大学国際関係学科卒業後、日本能率協会総合研究所で10年間公共系の地域計画コンサルタントとして勤務。その後、東京農業大学国際食糧情報学科助手を経て、現在、農業マーケティングアドバイザーとして農産物商品開発や販路開拓などをサポートする。(株式会社アソシエイト代表取締役)

9月中旬、健康診断のために5日間入院し、2日間の断食から流動食、三分粥、五分粥、全粥という行程で食事した。以前から断食や病院食には興味があったが、それが実際に体験できるいい機会となった。

断食すると嗅覚が冴えるというがまったくそのとおりだ。一度口をつけたペットボトルの水を冷房の効いた部屋に置き、数時間後にフタを開けて飲もうとすると飲み口から雑菌の臭いがする。室温 15 ~ 20℃の冷房の効いた部屋の中だ。嗅覚が鋭くなっていることにも驚いたが、普段、雑菌が繁殖した状態のものを気づかずに飲んでいたのでということにも驚いた。

2009年に富山大学医学薬学研究部は、小型ペットボトル飲料水の一般細菌数が常温(25℃)で時間の経過によってどのくらい増えていくかを調査した。その結果、「茶」では飲水直後にはほとんど菌が検出されなかったが、2時間後に 80CFU/ml、10時間後に 110CFU/mlとなった(24時間後以降はカウントが不可能となった)。「ミネラルウォーター」は飲水直後から一般細菌が 78CFU/ml検出された後、2時間後が 47CFU/ml、10時間後が 93CFU/ml、24時間後が 255CFU/ml、48時間後は 334CFU/ml、72時間後には 424CFU/mlまで増加した。

「CFU/ml」は一般細菌の検査結果単位で、Colony Forming Unitの略であり、厚生労働省が定める飲料水の水質基準は 100CFU/mlとなっている。つまり、この実験結果では、茶なら2時間、ミネラルウォーターなら10時間を超えると飲料に適さない状態ということを目指す。体力の落ちている入院患者は常温では保存せず、冷蔵庫に保管したほうが良い。

おもしろい結果が出たのはスポーツ飲料の

「DAKARA」。72時間後まで一般細菌数が 0 ~ 2 CFU/mlとほとんど検出されず、時間が経過するとほぼ0になったという。pHが低い(pHは茶、ミネラルウォーター、スポーツ飲料の順に 5.8、7.2、3.4)ため、微生物が生育できない環境となっていることが考えられる。

10月は、3月と並んで1年のうちで最も食中毒の件数が多い月だ(去年はそれぞれ 93件)。3月は歓迎迎会シーズンで近年感染力の非常に強いノロウイルスが猛威を振るっており、1件当たりの患者数が多いのが特徴だ。もともとカキやシジミなどの二枚貝のウイルス汚染が原因だとされているが、感染した人のおう吐物が乾燥して舞い上がった細かなちりを体内に取り込んだだけでも感染する場合がある。

対して、10月の食中毒の原因として多いのは寄生虫や細菌だ。寄生虫の食中毒の原因は、サンマやサバ、ヒラメといった魚を刺身などで食べた場合が多く、細菌は生、あるいは加熱があまりなされていない鶏肉などが原因となっており、まれに井戸水や湧水、簡易水道水など消毒不十分な飲用水による感染事例もある。

厄介なのは、これらのウイルスや細菌による食中毒は、見た目や臭いで判断できないことだ。菌数が 100 くらいでも人間に対して強い感染力があるため、一般細菌と異なって冷蔵で菌数が増えなければいいということではない。ウイルスや細菌が食材に含まれている確率が比較的高いことから、偶然起こってしまう事故ではなく、しっかり加熱(寄生虫の場合は冷凍も)すれば防げることなのだ。

爽やかな秋、食欲の秋。おいしい食材が出回っているが、細菌やウイルスの特性を知り、食材に適した調理を行なって味を楽しみたい。