

リステリア対策を

HACCP

自主・継続的改善重要

食品衛生法改正によって昨年6月からHACCP制度化が本格施行されているが、中小零細事業者への啓発、ハザード制御に関する科学的根拠やデータベースの充実、国際的に整合性の取れた衛生指標菌の考え方、試験所認定の在り方の検討など課題も残されている。海外の食中毒発生状況を見た時、欧米ではリステリア・モノサイトゲネス(LM)による集団食中毒がしばしば発生している。一方リステリア食中毒のリスクに対する認識や対策には、日本と世界で温度差も見られる。東京農業大学の五十君静信教授にリステリア食中毒のリスクや対策を聞いた。

(立石 巨)

LMは自然界に広く分布する微生物で、環境抵抗性が強く、冷蔵庫内の低温環境でも増殖できる。感染初期は発熱や頭痛、悪寒など風邪のような症状を呈するが、健康な人では回復する。一方で乳幼児や高齢者、抵抗力の弱い人では髄膜炎や敗血症など重篤な症状を呈するリステリア症の発症リスクがある。妊婦が感染した場合は早産や死産のリスクもある。しかもリステリア症の致死率は約20%と高く、海外では死者を伴う集団食中毒も多数報告されている。

リステリア症は発症までの潜伏期間が長いので、日本では食中毒の原因菌として報告される可能性はほぼない。しかし過去に国内で実施されたアクティブサーベイランス(能動的な疫学調査)では、日本のリステリア症の発生リスクは欧米よりやや低い程度と推定されている。しかも今後高齢化が進む日本では、リステリア症のリスクは増大する可能性も指摘されている。

食品工場の場合、LMが製造環境(床や壁、ドア、コンベヤー、スライサーなど)にバイオフィルムを形成して定着し、食品に二次汚染を起こした事例が多数報告されている。特にレディ・トゥ・イート食品(RTE食品、消費者が加熱しない調理済み食品)は要注意で、加工後から包装前での二次汚染の予防や適切な消費期限の設定は有効な対策である。原材料からの持ち込みによるリスクよりも、環境中のバイオフィルムな

どからの汚染が極めて重要である。そのため欧米では環境モニタリングという考え方が普及している。これは環境を「食品に直接接

するエリア」を中心に数段階にゾーン分けし、LMの指標菌としてリステリア属菌を検査する取組みである。HACCPでは自主的継続的改善が重要である。リステリア食中毒は決して海外の「対岸の火事」ではない。

日本食糧新聞

日本食糧新聞社
東京都中央区八丁堀2-14-4
ヤブ原ビル(〒104-0032)
news.nissyoku.co.jp
編集・広告部 03(3537)1303
購読部 03(3537)1311
【支社局】北海道 011(866)0721/
東北 022(225)2721/新潟 025
(240)8810/長野 026(228)5520/
中部・静岡 052(571)7318/関西
06(7664)3801/中国 082(223)
2535/九州 092(291)1790
購読料 半年33,352円
(本体30,882円+税8%・前金)
©日本食糧新聞社2022年



Bull-DoG

ソースはやっぱりブルドック