

千刈狸の呟き

「安心して生ものを外食したい」

寿司、刺身、天ぷらという日本食の代表と言える。寿司ネタは生ものが多く、刺身はまさに生ものである。これらの食材は魚卵、魚貝類がほとんどである。白魚の踊り食いとか鱈の精巢（当地域ではだだみという）を生で食べることに挑戦する人がいるが一度アニサキスの洗礼を受けた人は尻込みするらしい。原始時代はいざ知らず、少なくとも仏教が伝来してからの日本では四本足の獣の肉を生で食べる習慣はなかったのではなからうか。

6月でイメージされるのが「衣替え」「梅雨」それに「食中毒」である。最近、富山県と福井県にある同系列の焼き肉チェーン店でユッケを食べた客のうち6歳男児2名と43歳の女性とその母親の70歳女性の2名、計4名の死亡例が報道され、腸管出血性大腸菌O111の感染による集団食中毒事件とされた。腸管出血性大腸菌O111感染による食中毒での死亡例は今回が初めてとのことである。腸管出血性大腸菌O157による最初の集団食中毒事件は平成2年10月に埼玉県浦和市の私立幼稚園で起き、園児2名が死亡している。この時の発生原因は、幼稚園の飲用井戸に隣接したし尿浄化槽の汚水タンクに破損がみられ、その結果、この汚水が飲用井戸を汚染したものと断定された。平成8年7月堺市のO157食中毒事件では3名の児童が死亡している。この事件とその後の集団的、散発的発生の共通感染源の特定には長い日時を要したが、疫学的検討からカイワレ大根が疑われ、市場からカイワレ大根が一時期姿を消したのを思い出す。裁判では、原因はカイワレ業者とは関係なく、「学校給食を含む流通経路における汚染が疑われるべきだ」との判決結果だった。平成8年のO157による食中毒の発生数は17,877名中死者12名と猛威を振ったため当時の厚生省生活衛生局食品保健課長から各都道府県衛生主管部（局）長宛てに「病原性大腸菌O157による食中毒防止の徹底について」という文書が出されている。平成9年の発生数は1,576名中死者3名、平成10年の12月18日までの発生数は1,385名中死者4名と報告されている。

99～05年までの腸管出血性大腸菌による食中毒患者のうち35%が9歳以下で、死者の90%が70歳以上という集計があり、特に抵抗力の弱い小児と

高齢者はリスクを考慮し生肉を食べないようにすべきである。03～09年の7年間で原因食品が分かった70件はすべて食肉に関係していた。焼き肉（加熱不十分など）が最も多く36件、次いでレバー18件、ユッケ8件だった。

このたびの焼き肉酒家えびすをめぐる腸管出血性大腸菌O111による食中毒の疑いのある患者は富山・福井・神奈川3県で計171名と報告されている（5月15日現在）。今回は集団食中毒の原因が前回に比べれば比較的早く特定された。病歴や事情聴取によって同系列のチェーン店でユッケを食べてるのが分かったので、当然といえばそれまでであるが。今回の事件で分かったことは、生食用の肉の衛生基準が甘かったために発生したものとされた。O157による食中毒が続発したことがきっかけで平成8年に「生食用肉」に関する衛生基準が決められている。

その概要は

病原性大腸菌のO157やO111を含む糞便系大腸菌群などが陰性であること

流通の各段階で定められた加工・処理の方法に従うこと

卸業者や飲食店は設備や包丁などを生食専用とし、トリミングと呼ばれる表面処理を行うこと

販売する際は、生食用であることや処理場名などを示すこと

であるが、トリミングの実際をテレビの映像で見たが、あれで細菌汚染が除去されるとは思えなかった。それにしてもこの基準が作られても「生食用」と明示して出荷されているのは馬肉だけで、牛はほぼ皆無と見られている。現段階での衛生基準は行政指導なので、自主的に「生食用」として売っても法律違反にはならないし、罰則もない状態である。それに「焼き肉酒家えびす」の社長は5月2日の記者会見で客に出すユッケや調理室などの細菌検査を約2年間行っていなかったことを明らかにしている。放射能汚染と同様ユッケが細菌汚染されているかどうかは客にはわからない。一日も早く安心して生ものを外食できるように罰則のある体制づくりと定期的な検査による合格表示マーク制度を当局に要望したい。

シンパイ狸