

「家庭における食中毒について」

田近 秀子

食中毒は目に見えない細菌やウイルスなどが原因で起こるが、それ故、不安に思ったり、また「このぐらいなら大丈夫・・・」などと思い込んでしまう場合があります。公に出ている情報は似たものが多く一般的情報であります。各家庭に注意を促すのであれば、家庭で起こりうる具体的行動を把握した上で、その場面場面について、食中毒菌の知識・予防法・起こった時の対処の仕方（嘔吐物や便の処理方法等）なども含んだ、具体的に分かり易い情報提供が必要と思われます。

①＜どこが分からないか＞

- 新しい・事故発生件数の多い食中毒菌の知識についての情報が欲しい（ノロウイルス・カンピロバクターなど）。好塩菌は真水で洗うとよいと聞くがノロウイルスにも当てはまるか。
- 日本の「生食文化」の食習慣について。よく食される「刺身」と「生卵」はリスクがあるものの各自注意を払っているが、「レバ刺し」「牛刺し」「鳥わさ」「生牡蠣」「ナチュラルチーズ」などの安全性は確保されているのか。TVなどでも食べてみせるシーンがよくあり、食べたいと思う人も子どもから高齢者までいると思うが、「生食」に関するリスクの程度と安全に食べる方法があれば知りたい。
- 野菜の洗浄効果はどの程度あるのか。O157事件の際は「貝われ大根」が話題になり、栽培方法も改善されたようだが、もう安全なのか。その後形状が同じ「スプラウト」野菜が多く販売されているが、生で食べる事の安全性はどうなのか。

②＜何を知りたいか＞

- 家やレストランで、鶏肉の丸焼き等の際、かなり焼いても肉の中心部が赤い時があるが、これは肉質なのかそれとも焼けていないのか。
- 手洗いが予防の基本であり、常に要求されるが、逆に手あれが助長されたり（家庭以外の現場でも）、また形だけとぞんざいにされていないか。なるべく効率よく有効に機能するような手洗いの工夫はないか。
- 日本では先進国の中でも、食中毒による死亡事故は大変少ないが、それに貢献していると思われることは何か（食品添加物もその一つであると思うが、その事が広く伝わっていないのではないか）。死亡に至らない件数も少ないのか、家庭における食中毒事故は案外多く発生していると思われるが、どこまで表にでてきているのか。
- 自然毒についての危険性など、具体的な事例をあげての情報を知りたい。
- 同じ家族でも、食中毒の症状に差異があるが免疫力などの違いが影響するのか。

- 家庭で起こりうる場合を設定した情報で、具体的に分かり易く・ポイントを抑えたものが必要である（食中毒の症状の説明・医療機関への対応も含め）。
一時汚染のデータ・・・食材の見分け方、季節による取り扱い方・保管場所、リスクのある料理方法。経過時間と菌の増殖関係を分かり易く知る方法（写真など）。
二次汚染のデータ・・・二次汚染に繋がりそうなケースの説明。起こった時の対応について具体的な行動の情報。例えば嘔吐物・便の処理や注意点、嘔吐した場所の衛生方法、他の家族に対する注意点など。

③<気をつけている事>

- 賞味期限の過ぎた物は食べているが、消費期限の過ぎた物は食べない。危ないと思ったら食べない（五感が重要）。手洗いは基本と考えている。
- 卵・肉・魚の取り扱いには注意をしている。まな板は使い分けをし、小型やプラスチックのものを食洗器で洗い乾燥している。調理順序の工夫をし、肉・魚は最後にし、触ったときはその都度洗剤で手・包丁等を洗う。
- お弁当を急いで冷ます時には、金属製のプレートに入れ冷凍庫で冷やす。温め直しは十分に作る。ふきんは定期的に漂白除菌している。

④<今後の不安>

- 目に見えない菌の為、どこまで神経質にやればよいか基準が分からない。輸入食品の増大などにより、新しい食中毒菌が出てくる可能性があるのか、その場合は速やかに一般消費者に情報が伝わるのか。
- 飲食店などの従業員もアルバイトが増え、また非常に忙しい状況である。その上外食産業に携わる者の衛生観念・知識が十分でない事がある。それが、いつか大きな食中毒事件に繋がらないか心配である（飲食店でアルバイトをしている学生からの情報を元に）。
- 専門家は食中毒を重要視しているが、一般に伝わってくる報道では、原因究明が困難な事やはっきりとしたコメントが無い為曖昧な感じがし、それが消費者サイドに危機感として伝わっていないのではないか。
- 学校でジャガイモ栽培等の食中毒がよく起こるが、食品の知識の不足や「食する事」に関して、あまりにも安易に取り組んでいないだろうか（家庭科教師より）。

現在の日本では衛生状態がよいので、家庭の主婦達はポイントを抑えれば、食中毒は防げると考えています。しかし、この世の中には数え切れないほどの細菌やウイルスがいて、それらと共に、せめぎあいをしながら生活しているという事を、子どもから高齢者までそれぞれが分かる形で、情報として届く事を願っています。