

食品衛生〇×クイズ 答え

【食肉について】

- 1 腸管出血性大腸菌（O157）に感染してから発症するまでの時間は、およそ1時間である。

【正解】 ×

【解説】 腸管出血性大腸菌（O157）は牛などの家畜の腸内に存在する菌で、と畜場でお肉にする過程でお肉に菌が付着することがあり、生や加熱不足のお肉を食べることで感染することがあります。感染から発症までの期間（潜伏期間）は3～5日で、主症状は発熱や激しい腹痛、水溶性の下痢、血便、吐き気、嘔吐（おうと）です。患者のうち2～7%において溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症という重とくな合併症（がっぺいしょう）が現れることがあり、死亡の原因にもなります。

- 2 新鮮なとり肉ならば、生で食べても食中毒になる危険はない。

【正解】 ×

【解説】 ニワトリや牛の腸管内にはカンピロバクターという細菌が存在し、少量の菌数でも食中毒が発生します。カンピロバクターはとり肉にも存在し、新鮮なものであっても生で食べることは安全ではありません。この菌は熱や乾燥に弱く、とり肉をよく加熱することによって安全に食べることができます。

- 3 牛レバーでの腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒を防ぐ唯一の方法は加熱することである。

【正解】 ○

【解説】 牛の肝臓が腸管出血性大腸菌（O157）に汚染されているかを検査する方法や洗浄・殺菌方法など有効な予防対策は見いだせていません。腸管出血性大腸菌（O157）は75℃で1分間以上加熱すれば死滅します。そのため、今のところ、牛レバーを安全に食べるためにはよく加熱することが唯一の予防方法となります。

【アニサキスについて】

- 1 アニサキス症の症状として、みぞおちの激しい痛み、悪心（気持ち悪くなる）、おう吐がある。

【正解】 ○

【解説】 アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。その幼虫が寄生している魚介類を生（不十分な冷凍、不十分な加熱のものを含みます。）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。アニサキスによる食中毒の症状には、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐（急性胃アニサキス症）があります。激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。

- 2 魚介類の中心部を60℃で30秒加熱することで、アニサキスによる食中毒を予防することができる。

【正解】 ×

【解説】 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しません。中心部の温度が70℃以上または60℃で1分加熱（または-20℃以下で24時間以上冷凍）することが必要です。そして、魚介類の鮮度を徹底、目視での確認も重要です。魚を購入する際は、新鮮な魚を選びましょう。また、丸ごと1匹で購入した際は、速やかに内臓を取り除いてください。

- 3 アニサキスによる食中毒の予防には手洗いが有効である。

【正解】 ×

【解説】 アニサキスは魚介類の内臓表面や筋肉中に寄生している寄生虫の一種であり、手洗いは予防方法としては有効とはいえません。しかし、細菌、ウイルスなどの病原性微生物に対して、手洗いは有効な食中毒の予防方法です。調理を行う前（特に飲食店営業者は食事を提供する前も）、食事の前、トイレに行った後は手洗いを行いましょう。手洗い時は、石けんを十分泡立て、流水で十分にすすきを行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きましょう。