

■気を付けるべき食中毒菌は時代と共に変化する

次に様々な危害要因についてお話させていただきます。図 9 に最近の食品安全の取り組みを書き出しています。世界的に見れば、食品安全、food safety とされる分野での一番の問題は、食中毒を起こす有害微生物です。その次は、私の理解では自然毒（natural toxin）、要するに生物がつくる毒が、問題です。カビ毒や、フグ毒、それから植物自体が持っている毒もあります。自然毒ではなく、重金属やダイオキシンなど環境由来の毒もあります。これは天然の場合もありますし、人間が汚した場合もあります。

さらに、最近特に注目されているのが、加工調理でできる有害物質です。これは研究によりいろいろなことがわかってきました。これから調査が進めば、さらにわかってくるだろうと思います。この辺りは、すべてお話することはできませんので、少しずつご紹介します。

さて食中毒菌ですが、以前にビデオ等で勉強して役に立ったという方もいるかもしれません。10年以上前のビデオですと、注意すべきものは腸炎ビブリオやサルモネラ、それから黄色ブドウ球菌が出てきたと思います（図 10）。黄色ブドウ球菌は 2000 年に乳業会社が大きな事故を起こしました。この 3 種は今でも問題はありますが、腸炎ビブリオやサルモネラは、冷蔵技術などの低温技術を向上させるべく努力したこともあり、かなり減ってきています。

それに対して新興食中毒菌の問題があります。従来はさほど問題ではなかったものが、大きな問題になってくることがあります。有害微生物の問題では、10 年くらい経ったら様変わりし、全く警戒していなかったものが大問題になるということは十分あるわけです。O-157 が発見されたのは今から 30 年くらい前です。1980 年代の初めに、アメリカで初めて報告がありました。それ以前にもいたかもしれないのですが、アメリカで原因不明の食中毒があって、それを調べたら特別な大腸菌が見つかり O-157 という名前になったということです。その後は、他の国でもそれなりの警戒をしていたにも関わらず、今や世界中で大問題になっています。

21世紀になって、BSE感染牛(01年)、その後の、、、 ●

- 新興病原菌の台頭
 - 90年代前半の食中毒菌ビッグ3、サルモネラ・ビブリオ・黄色ブドウ球菌
 - 96年頃の157事件、ノロウイルス、カンピロバクター
- 自然毒（かび毒、きのこ毒、貝毒、フグ毒）
 - アフラトキシンB1(71年)に加え、DON(02年)、パツリン(03年)の規制
 - スギヒラタケ事件(04年)、事故米販売事件(08年)
- 環境由来（重金属、ダイオキシン、、放射性物質 11年）
 - 水銀(05年妊婦への注意事項)、カドミウム(06年精米の国際基準)
- 加工調理で生成する有害物質
 - アクリルアミド問題(02年から)、トランス脂肪酸(04年デンマークが規制)、フラン、、
- 農薬
 - 無登録農薬問題(03年)、ポジティブリスト(03年食品衛生法改正)、
 - 中国産冷凍ギョウザ事件(08年)
- 食品添加物？
 - 食品衛生法違反の香料が原因の大規模な回収事件(02年)
 - (中国の牛乳メラミン事件(08年))

健康被害の大きかった物は？

図 9

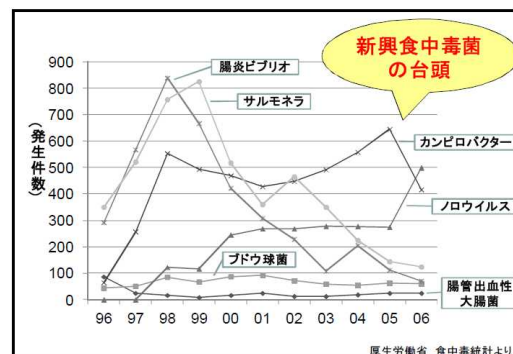


図 10