2018. 4.24

食品衛生レビュー№106　●ガッツキ病の季節がやってくる

５月の連休が終わると保健所に食中毒ではないかとの相談電話が多くあります。その中に、友人あるいは家族で日帰りあるいは泊まりがけでキャンプ場へ行っての相談があります。話を聞いているとバーベキューが原因と推定され、自分あるいは仲間の責任の可能性が高くなると、電話相談はおわり記録も残リません。

バーベキューとは

野外でのあぶり焼き料理であり、先住米国人（インﾃﾞイアン）が射止めた動物や鳥を、たき火であぶり焼きにして食べたのが始まりとされます。その後、アフリカ系アメリカ人が奴隷制度時代に食肉を食べるのに苦労し、骨に僅かに残っていた肉を十分に焼いてはぎ取って食べたのがバーベキューであったと、昨年、駐日米国大使館員の話でした。つまりソウルフードの一つであり、十分に焼いて食べる料理なのです。

どうして食中毒に

若葉がはえる渓流のほとりで食べるバーベキューは、これほど美味しいものはないと思います。生肉をつかんだトング（菜箸）を使い鉄板に乗せ、同じトングを使い、生野菜を乗せた場合、野菜にカンピロバクター、サルモネラが付着します。加熱不十分な食肉あるいは野菜（生で食べることが多いキャベツなど）を、生焼けの状態で食べることによって、カンピロバクターあるいはサルモネラ食中毒となります。結果として楽しかったバーベキューが、あと味悪い結果となります。私は、焼けるのが待てずに食べて発症するので「ガッツキ病」と呼びます。

対策は十分に焼くことと、生肉と生野菜は別のトングを使い分けすることです。

フィールドアスレチック併設の飲食店で

中学生が遠足でフィールドアスレチックに来て、昼食は施設内の飲食店でバーベキューでした。飲食店は、前日一人前ずつトレーパックに「鶏肉と野菜数種類」を詰めて冷蔵庫に保管しました。当日、昼食時に一人ずつパックを配り、中学生が各自で焼いて食べました。数日後カンピロバクター食中毒が逢発生しました。生徒の聞き取り調査で「野菜は生で食べることができると思って十分に焼かずに食べた」と話でした。原因は鶏肉に付着していたカンピロバクターが肉汁と共に野菜を汚染し、野菜を十分に焼かなかったのが原因と考えられました。これも「ガッツキ病」です。

2016年　Ｎフェスで大規模なカンピロバクター食中毒発生

2019年春の連中に、東京、福岡で開催されたＮフェスで、加熱不十分な鶏肉の提供で大きなカンピロバクター食中毒が発生し、東京会場での患者数は600人を超えました。加熱不十分な鶏肉を提供した出店者（飲食店）が一番悪く、アルバイト店員に十分な教育ができていなかったともされています。しかし、大きく広報したＮフェスの企画企業が、出店者がどのような食品を提供するかの企画、衛生対策を十分に調査指導していなかったことが大きく問われる事件でした。Ｎフェスは今年も開催されるようで同様な事件が起こらないことを祈ります。

まとめ

５月連休明けには保健所に、バーベキューが原因と考えられる健康障害の相談があります。多くの場合、加熱不十分な食肉、野菜を食べてのカンピロバクター食中毒と思われます。私は、焼けるのが待てずに食べて発症するので「ガッツキ病」と呼びます。食肉はカンピロバクター、サルニオネラなどの食中毒菌に汚染されていると思っての対策が必要です。

焼肉店では食肉と野菜は個々にドング（菜箸）を提供してください。

生鶏肉のカンピロバクター対策を疎かに発生したのが、2016年のＮフェス食中毒です。今年の連休中もＮフェスが大きく開催されるようで、企画企業は十分に調査指導をしているものと思います。また、事故が発生しないことを祈ります。（笈川　和男）