

「浅漬け」食の安全ナビ検定クイズの提案にあたって

札幌で浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件が発生する約一カ月前、私は飲食店の食品衛生責任者とそこで提供予定の“簡易な食品”について話をしました。それが串刺ししたキュウリの浅漬であったことから、浅漬が“簡易な食品”ではなくハイリスクな食品であることを次のように説明しました。

- ・ 焼肉、ユッケ等の肉・肉加工品以外に、過去に浅漬による食中毒が発生しており、死者も出ていること
- ・ 浅漬を好む人が、免疫力の低い高齢者など、いわゆるハイリスク者であること
- ・ 提供する側（飲食店、高齢者の入所施設など含む）が、浅漬のリスクを知らないこと
- ・ 浅漬の漬け込み液の食塩濃度、ph は細菌が増殖し易いこと
- ・ 浅漬は、原料⇒加工⇒提供まで、効果の高い殺菌工程がないこと
- ・ 漬物製造は、条例等で規制をかけるところはあるものの、いわゆる製造許可がなく実情は不明であること
- ・ 原料となる野菜栽培に肥料が必要であり、肥料が十分発酵しなければ糞中の細菌が残る可能性があること

長時間浅漬を語る迷惑な食品衛生監視員であったと思いますが、「浅漬って、怖いものなのですね、気楽に考えていました。しっかりした業者を選定して購入するようにします」という言葉を頂きました。

私自身、浅漬を原因食品として死者も発生した事例を調査した経験がありますが、その際にも浅漬のリスクに対して、製造業者の意識、提供者の意識、消費者の意識の低さを感じました。調査に関わらなければ、私自身もその一人であったと思います。

浅漬は、一旦食中毒事故が発生した場合には、悲惨な結果が考えられる非常にハイリスク食品に関わらず、食品衛生責任者という食品衛生に熟知した方ですら、リスクについて認識が低いと感じたため、消費者及び食品事業者向けに浅漬ナビを提案しました。

飛騨保健所 小林幹子
(当協会リスクコミュニケーション部会)