



## 低温でも注意が必要な「リステリア食中毒」の原因と対策

欧米ではナチュラルチーズ、生ハム、スモークサーモン、コールスロー等のサラダ等を原因とした集団食中毒が発生しています。

また、国内では乳製品や食肉加工品などから菌数は少ないですがリステリア菌が検出されています。

### ◆リステリアとは

リステリア(リステリア・モノサイトゲネス)は、動物の腸管内や環境に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒菌です。

4℃以下の低温や12%と高い塩分濃度下の食品でも増殖します。

### ◆注意が必要な食品

冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品は食中毒の原因となり得ますので注意が必要です

【主な原因食品例】

ナチュラルチーズなどの乳製品、未殺菌乳(加熱せずに製造されるもの)、生ハム・肉のパテなどの食肉加工品、スモークサーモン、魚のパテなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダなど

### ◆症状

潜伏期間は1日から数か月と期間が長く、発熱、頭痛、嘔吐、倦怠感などインフルエンザ様の症状を呈します。

特に妊婦、高齢者(65歳以上)、免疫機能が低下している方は髄膜炎や敗血症など重症化しやすく、海外では死亡例も確認されています。また、WHO(世界保健機関)では、重症化すると致死率の高い疾患であることから注意喚起を行っています。

### ◆食品衛生法では規格基準が定められています

詳細は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令」及び「食品、添加物等の規格基準」の一部を改正(厚生労働省)を参照

対象食品	非加熱食肉製品(生ハムなど) ナチュラルチーズ(ソフト、セミハード) *ナチュラルチーズについては容器包装された後、加熱殺菌した物や飲食の際に加熱を要するものは除外する
規格基準	リステリア : 100/g以下

### <国内発生事例>

2001年3月北海道でナチュラルチーズが原因の食中毒発生が国内で初(患者数38名)

国内での食中毒は、この1件とされていますが、リステリア感染症の推定患者数は年間200人(平成23年)ともされています

### <海外発生事例>

患者数10人以上の集団食中毒はチーズなどの乳製品が最も多い!  
次いでミートパテなどの食肉加工品、コールスローなどのサラダ  
スモークサーモンなどの魚介類加工品などが発生しています

# ◆リステリア食中毒の予防方法

## 家庭での予防方法

- 冷蔵庫を過信せず、保存する場合は冷凍庫やより温度の低いチルド室で保存する
- 期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費する
- リステリアは他の食中毒菌と同様に加熱することで予防ができるので、食べる前に十分に加熱する
- 生野菜や果実などは、食べる前によく洗浄する



## 食品事業者の対策

○どんな食品でもリステリアの潜在的なリスクは存在することから、HACCPの導入、一般衛生管理の徹底など、製造工程における管理が重要

○リステリアは、適切な温度管理(製品温度は常に2~4℃以下が望ましい)、pH、水分活性、添加物などにより増殖が抑えられるので、保存方法を考え期限設定を適切に行う



○製品の特性上、リステリアの増殖の可能性のある製品は、製造過程や流通において適切な温度管理を徹底する

## ナチュラルチーズとプロセスチーズの違いは？

「ナチュラルチーズ」は乳を固めて発酵熟成させたチーズ。乳酸菌が活着しているので熟成が進みます。ナチュラルチーズを加熱して溶かし、再加工したものが「プロセスチーズ」です。加熱しているため乳酸菌は死滅してそれ以上熟成が進むことはありません。従って、プロセスチーズは、製造過程に加熱工程が含まれるため、リステリアのリスクが低いと言えます。



エンバイロサービスではリステリア菌検査の対応しています。  
科学的根拠に基づいた衛生管理や保健所から提出を求められた時の対応などお気軽にご相談ください

お問い合わせ先 →

ご質問等ございましたら  
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス  
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2  
ベルックス北5ビルA館2階  
TEL : 011-242-8288