

## スプラウトの食中毒菌汚染について

2011年5月にEU諸国で発生したO104の集団感染(発症者3000人以上、死者30人以上)や2011年12月からアメリカで発生したO26集団感染(11州で29名が発症)等、近年、スプラウトを原因食と疑う腸管出血性大腸菌による集団感染が起っています。

### スプラウト(芽物野菜)について

スプラウトは芽物野菜の総称で、穀類や豆類、野菜の種子を人工的に発芽させたものです。カイワレ大根、ブロッコリー、レッドキャベツ、アルファルファ、クレソン、豆苗、もやし 等があります。

### スプラウトの汚染状況

スプラウトは他の生鮮農作物とは異なり、発芽・成長時の環境が高温・多湿であるため、サルモネラ、リステリア、大腸菌などの細菌が増殖しやすくなっています。また、水道水のみでの流水洗浄では、菌の十分な除去が難しいことが知られています。

参考) 国内の汚染実態調査(厚生労働省「厚生労働省指定品目の調査結果の推移」より)

検体名	検体数			大腸菌(陽性率)			サルモネラ(陽性率)		
	H20	H21	H22	H20	H21	H22	H20	H21	H22
アルファルファ	21	23	18	9.5%	30.4%	16.7%	0.0%	0.0%	0.0%
カイワレ	93	106	93	11.8%	12.3%	5.4%	0.0%	0.0%	0.0%
カット野菜	177	156	152	4.5%	12.8%	7.2%	0.0%	0.0%	0.7%
キュウリ	85	107	119	5.9%	15.9%	10.9%	0.0%	0.0%	0.0%
みつば	62	67	60	46.8%	44.8%	30.0%	0.0%	0.0%	0.0%
もやし	115	120	114	40.9%	42.5%	45.6%	0.9%	0.0%	0.0%
レタス	98	115	85	2.0%	10.4%	8.2%	0.0%	0.0%	0.0%
漬物野菜	154	162	155	6.5%	11.1%	10.3%	0.0%	0.0%	0.0%

上記の大腸菌のうち、腸管出血性大腸菌(O157,O26)の検出はありませんでした。

### FDA(米国食品医薬品局)によるスプラウトに関する注意喚起

以下は消費者への注意喚起ですが、スプラウトの提供にあたっては、下線部分に配慮することが望まれます。

- ・小児、高齢者、妊婦および免疫低下者は、いかなるスプラウトも生で喫食しない。
- ・疾患リスクを低下させるため、スプラウトは十分に加熱する。
- ・汚染スプラウトの喫食により発症した可能性がある場合は、医療機関を受診する。
- ・消費者は、食品に生のスプラウトを入れないよう店に要求することができる。  
レストランまたはデリカテッセンでサンドイッチやサラダを購入する際にスプラウトを避けたい場合は、生のスプラウトが含まれていないことを十分に確認する。

国立医薬品食品衛生研究所の食品安全情報(2012年3月21日)より