
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.251 2020/11/30

1 「食品安全総合情報システム」公表

11月27日、食品安全委員会が公表した標記システムに次の記事が掲載されている。

https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/search?keyword=%EF%BC%AC%EF%BC%A4%EF%BC%95%EF%BC%90&query=&logic=and&calendar=japanese&year=&from=struct&from_year=2020&from_month=10&from_day=30&to=struct&to_year=2020&to_month=11&to_day=13&areaId=00&countryId=000&informationSourceId=0000&max=100&sort_order=date.desc

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、セレウス菌(*Bacillus cereus*)に関する最新の意見書を公表

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は10月30日、セレウス菌(*Bacillus cereus*)に関する最新の意見書(2020年10月30日付け No. 048/2020)を公表した。概要は以下のとおり。

本意見書は、2019年9月16日付け意見書(No. 035/2019)の内容を更新するものである。

セレウス菌(*Bacillus cereus*)は、現在17種類が認知されている*B. cereus*グループの総称である。これらは極めて近似であり、検査機関での非常に複雑な試験を行わないと個々を区別することはできない。

本意見書は、食品における*B. cereus*グループによる健康影響に関して情報提供を行い、ドイツにおける食品に関する評価、特に政府による食品サーベイランスにおいて、食品に関する予防措置を講じるための根拠に言及している。

BfRは、自らの調査・研究に関する評価を行った。その結果、セレウス菌と推定される菌株はいずれも毒素を形成する可能性があるが、毒素の種類及び毒素量は様々であると述べる。

セレウス菌と推定される細菌による食品汚染は完全に回避することはできない。セレウス菌は芽胞を形成し、土壌粒子又は埃を介して食品に侵入する可能性がある。また、熱や乾燥などでも長時間生存することができる。芽胞による食品汚染は、当初の汚染度は小さい。しかし、適切に保存されない場合は食品中で芽胞が発芽し、細菌が増殖する可能性がある。セレウス菌が増殖する温度は7℃～48℃である。しかし、*B. cereus*グループの一部は、低温耐性及び高温耐性であり、約4℃及び50℃超でも増殖可能なものがある。低温では増殖は大幅に抑えられる。通常、細菌の食品中又は小腸内における毒素が症状を発生させる量となるためには、10の5乗CFU/g以上の菌数が必要である。

煮る又は低温殺菌処理などの一般的な加熱処理は細菌の細胞を死滅させるが、芽胞は死滅せずに生存し発芽する。細菌の増殖を防ぐためには、食品を加熱した後に(食品

の全ての部分を70℃以上で2分間以上)、迅速に冷やす(7℃以下)又は熱さを保つ(60℃以上)必要がある。

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/foodSafetyMaterial/show/syu05490350314>