

浅漬け原料白菜および白菜漬けに 混入した大腸菌O157の挙動

- ◇ 2012年8月に白菜浅漬けを原因食材とする集団食中毒事件が発生した。その後の調査によって、原因は特定されなかったが、原料白菜の殺菌工程に不備があったことが指摘された。
- ◇ 一般的な殺菌手法を用いる場合、白菜に付着した大腸菌O157数の低下は2桁程度であった(図1)。
- ◇ 白菜漬けに混入した大腸菌O157の菌数は、10°C、7日間保存後もほとんど変化しなかった(図2)。
- ◇ 白菜漬け入りの人工胃液中における大腸菌O157菌数の低下は1桁程度であった(データ省略)。
- ◇ 加工過程の殺菌による食中毒リスク低減には限界があるため、原料野菜の衛生管理が重要である。

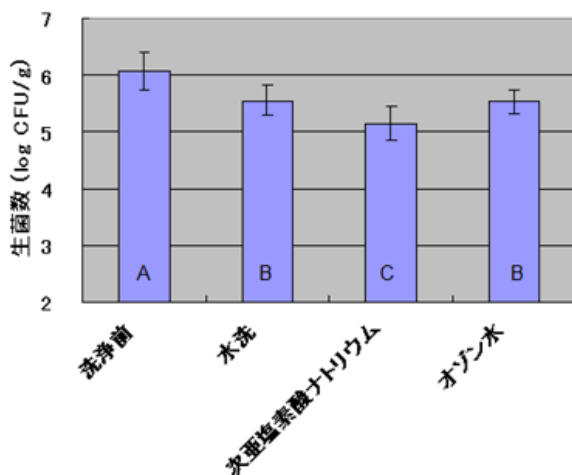


図1. 白菜に付着させた大腸菌O157に対する一般的な殺菌剤の効果
(100mg/L次亜塩素酸ナトリウムまたは4.7mg/Lオゾン水にて10分間殺菌した)

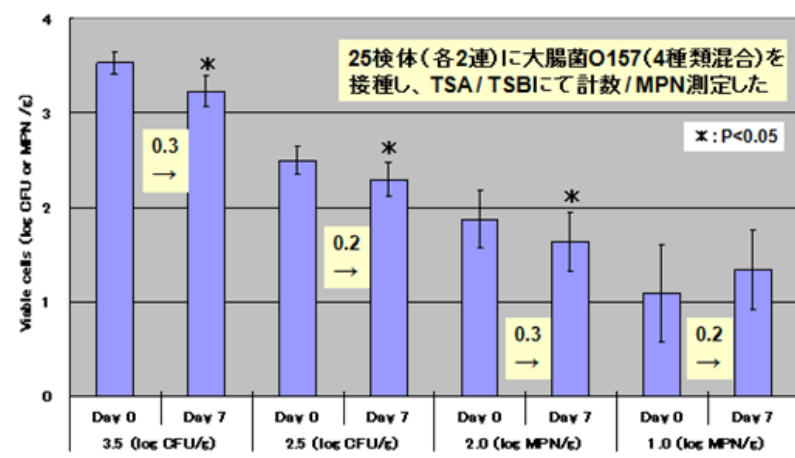


図2. 全国各地で収集した白菜漬け(25種類)に混入させた大腸菌O157の生存性
(10°Cで7日間保存した)

詳細は Inatsu et al. "Reduction of the viable cell counts of inoculated *Escherichia coli* O157 in lightly pickled (fermented) Chinese cabbage during processing, storage and after consumption" (Biocontrol Science. *in press*) を参考にされたい。