総菜の安全 どう確保

川原（かわはら） ほのかさん（川西中３年）

福井県は共働き率が全国的に高く、総菜を利用する人も多いと聞く。先日「Ｏ157　都内の３歳女児死亡　総菜店食中毒で初」というニュースを目にした。大皿から取って、その場で量り売りを行う形式だったため、他の商品や外部からの菌が付着し、二次汚染が起きたと考えられている。

これまで私は、総菜に関して食中毒を疑ったことはなかった。総菜は安全性が保たれていると過信していたのかもしれない。だからこそ、このような形で普段から信頼していたものが信頼を欠くということは非常に悲しい。

これは日本の食文化の衰退につながりかねないとも思う。しかし、総菜に身近な福井県だからこそ、この問題と向き合い、そしてより深く考えて、信頼できるあり方などを問いかけていくことが大事ではないだろうか。

O157 都内の3歳女児死亡

総菜店食中毒で初

前橋の店舗

埼玉、群馬両県の学校給食などはタケノコやヒジキの炒め物、天ぷら、あんかけうどんの4種類で、いずれも加熱食品だった。

これまでの調査で、店の従業員や施設側の設備からO157は検出されていない。同社は13日、同市の「でりしゃす大世界」で8月1日に販売された総菜を食べた東京都内の女児（3）と同市の60代女性が腹痛し、女児が9月1日に死亡したと明らかにした。一連の調査で、死者は初めて。

女児が口にした総菜は、付着しにくい二次汚染が起きた可能性がある、と説明した。六供店は13日から営業を自粛した。

女児は腸管出血性大腸菌感染症（HUS）を発症し、入院先の前橋内の病院で亡くなった。8月11日に六供店で販売・販売された総菜を、親族の集まりで60代女性と一緒に食べていた。親族らは生の総菜は買っていなかった。同店でこの日販売された総菜を食べた感染は、既に判明しているだけで9人とされ女性計11人となった。

この食中毒では、プレッシャーユーポレーション（前橋）と太田Ｕ）が運営する埼玉県と今年7月に全店舗の営業を再開した。8月に六供店で、9月に前橋店で、8月にポテトサラダやマリネを食べた20人がO157に感染したことが、これまでに判明。同社は8月24日から全店舗の営業を自粛し、今月7日に全店舗の営業を再開店で、8月にポテトサラダやしたばかりだった。

福井新聞

© 福井新聞社　無断複製・転載を禁じます