

＜ダイジェスト版＞

第 3 回ミルクの未来を考える会

『乳・乳製品の魅力を知る～食品安全の視点から～』

今回の講演では、乳・乳製品が持つ豊富な栄養価と、それゆえに求められる食品安全対策の重要性について詳しく解説されました。まず、講師は日本食品標準成分表に基づき、牛乳をはじめとする乳製品がたんぱく質、脂質、炭水化物、カルシウム、ビタミン類などの栄養素をバランス良く含んでおり、1 杯(約 200ml)の牛乳で 1 日の推奨摂取量の一部を補給できる点を紹介しました。特に、牛乳中のカルシウムと体内吸収の働きが骨の形成や維持に寄与すること、また乳脂肪に含まれる短鎖・中鎖脂肪酸が迅速に代謝されることで、生活習慣病のリスク低減や、豊富なトリプトファンから生成されるメラトニンによる睡眠の質改善、未消化乳糖がプレバイオティクスとして腸内環境の整備に貢献する点が強調されました。

一方で、乳製品の高い栄養価は微生物の増殖にも適しているため、製造工程における衛生管理の徹底が不可欠です。講演では、低温保持殺菌や高温短時間殺菌、特に超高温瞬間殺菌の手法が事例とともに説明され、これらの方法により、芽胞形成菌を含む多くの病原微生物を効果的に死滅させ、安全性を確保している現状が示されました。また、殺菌処理後の保存状態や開封後の細菌混入リスクについても言及され、消費者が安心して利用するためには、厳密な衛生管理と適正な保存方法が求められます。

さらに、講演では 1990 年代以降の具体的な食中毒事例にも触れ、1991 年の長崎県での牛乳起因の食中毒、2000 年和歌山県における O157 汚染事件、さらには富山市での大規模な病原性大腸菌の食中毒事例など、各事例が示す衛生管理の不備や製造工程上の問題点を明確化しました。これにより、感染型と毒素型の食中毒のメカニズムや、各微生物の発症に必要な菌数との関連が説明され、基本的な衛生管理の重要性が再確認されました。

また、各国の衛生指標菌の基準やサンプリングプランを比較する中で、HACCP(危害分析重要管理点)制度の導入状況についても詳述され、2018 年の食品衛生法改正以降、製造工程ごとの危害要因分析と記録管理が法的に義務付けられた現状が紹介されました。小規模事業者向けの手引書や研修会の取り組みが現場で実施されている点も強調され、乳製品の安全性を支えるための業界全体での継続的な努力が求められていると結論付けられました。

以上