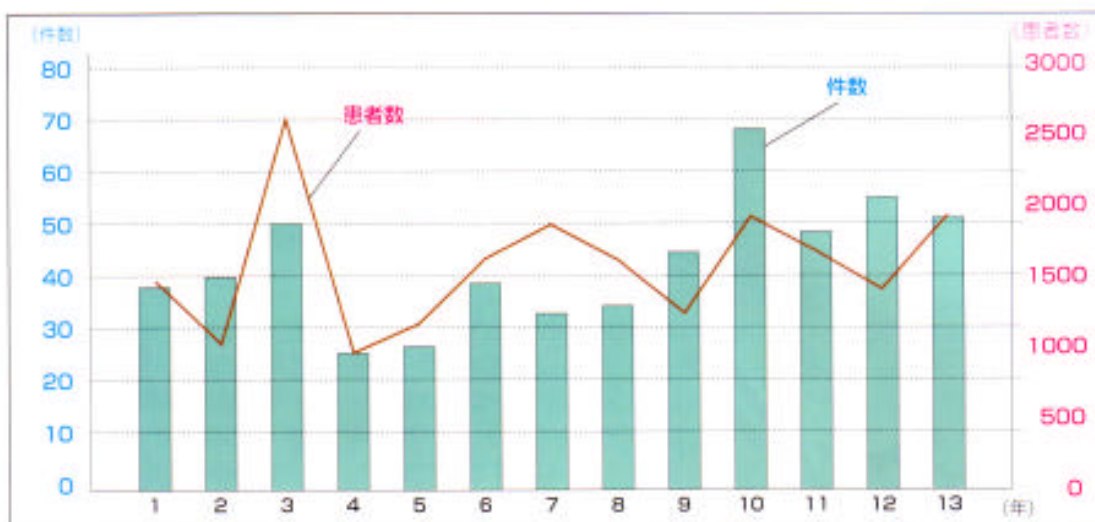


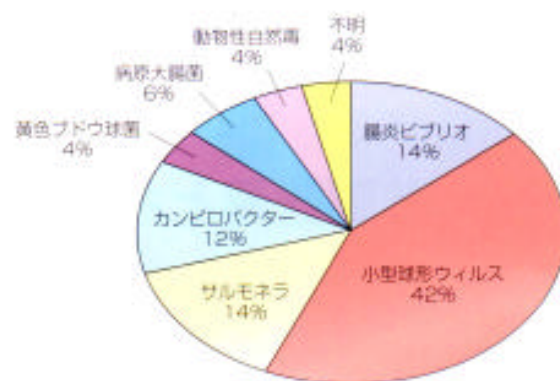
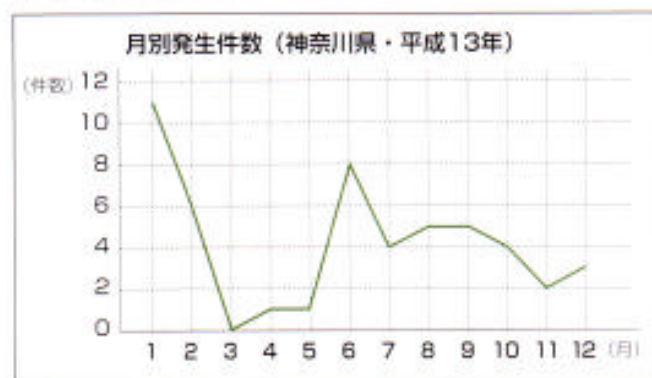
# 食中毒

## 食中毒の発生件数



## 月別発生件数 (平成13年)

これまでの傾向と違い、冬期(1月)にピークがあります。これは、冬場に生カキを原因としたウィルス性の食中毒が多発したためです。



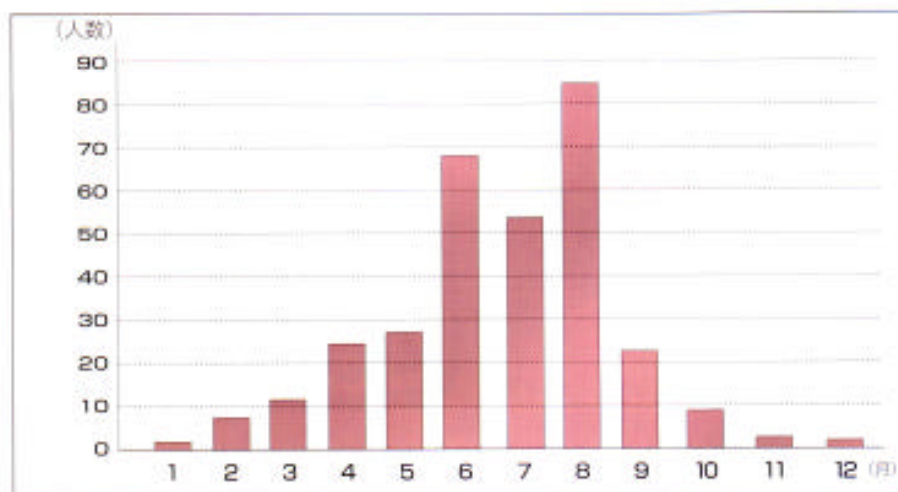
## 原因物質別内訳 (平成13年)

小型球形ウィルスが最も多く4割以上を占めています。

## 腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (平成13年)

大きな集団発生などはありませんでしたが、散发事例が多発し、特に6~8月の夏期に多く発生しました。

※数値は、神奈川県、横浜市、川崎市、横浜賀市及び相模原市のデータを集計したものです。



## 何の数字？

13

10

食中毒になる菌数は大人では通常10万~100万個以上といわれています。しかし、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ属菌は、たった10個程度体内に入るだけで食中毒を引き起こすこともある怖い細菌です。

# 食中毒事故ファイル

## File1 こんな食中毒もあります

沖縄の知人からもらったバラハタを食べたところ、知覚異常、吐き気、手足のしびれなどの症状がでました。原因はバラハタに由来するシガトキシンという毒素による中毒で、これはシガテラ中毒と呼ばれています。



シガテラ中毒は熱帯、亜熱帯海域に生息する魚の摂取で起こる食中毒の総称です。食物連鎖による毒の蓄積が原因で、魚種、地域、個体、時期などにより毒性に大きなばらつきがあります。バラハタ以外に、バラフエタイ、サザナミハギ、ギンガメアジなども毒化する事があります。普段見慣れない魚は食べないことが無難です。

## File2 肉の生食には要注意

飲食店で会食をした人たちに、翌日から下痢、腹痛、発熱などの症状がでました。調査したところ、カンピロバクターという細菌による食中毒と判明し、鶏肉（ささみ）の刺身が原因食品と推定されました。



カンピロバクターは、鶏や牛などの腸にいるため、その肉が汚染されることがあり、特に、鶏肉の汚染率が高いと言われています。肉は、十分に加熱して食べるように心がけてください。特に、抵抗力の弱い高齢者や子供などには注意が必要です。また、他の食品などへの二次汚染を防ぐため、生肉を取り扱った後は、手指や器具類をよく洗浄しましょう。

## File3 料理は早めに食べましょう

ある会で寿司の出前を取って、会食をしたところ出席者に、翌日から下痢、腹痛、発熱などの症状がでました。調査の結果、腸炎ビブリオという細菌による食中毒と判明しました。



この食中毒は、配達された時間から会食が始まるまで、要場の室内に約3時間もの間放置されていたため、付着していた腸炎ビブリオが急速に（10分で倍になる）増殖したことが原因でした。出前に限らず、食品は調理後速やかに食べるように心がけましょう。

## File4 赤面した生徒達

学校の給食で、マグロの竜田揚げを食べた生徒達に、吐き気や顔面紅潮などの症状がでました。マグロ肉中で生成されたヒスタミンが原因と考えられました。



マグロ、カツオ、サバなどは、鮮度が低下すると、細菌によりアレルギーの原因となるヒスタミンという物質が生成されることがあり、これによって吐き気、顔面紅潮、じんましんなどの症状が起こります。ヒスタミンは通常の加熱では分解しないので、後で熱を加えるから安心ということはありません。ヒスタミンを生成する細菌を増殖させないように、低温保管の徹底を心がけましょう。



# こんな細菌にも注意

健康な人には何でもなくても、肝臓に疾患がある人や高齢者、乳幼児などにとっては、注意しなければならない細菌がいます。

## ビブリオ・バルニフィカス

別名「人喰いバクテリア」

ビブリオ・バルニフィカス感染症は、西日本を中心に発生が見られていましたが、近年、中部、関東の医療機関でも相次いで患者が確認されています。

この菌は、広く海水中に生息し、海水温度の上昇とともに増殖します。そのため、夏から秋にかけて生の魚や貝を食べることで感染します。また、海水から傷口を通して感染した例もあります。肝臓に疾患がある人や鉄剤の投与を受けている人には、注意が必要です。

### 症状は

数時間から1日で発熱、悪寒、体の一部が腫れてひどい痛みを伴い、手足の激しい筋肉痛、紫斑などを起こします。放置すると皮膚が急激に腫れ上がり、腫れが周囲に広がって数時間から数日で壊死が始まります。血圧の低下、腹膜炎などの敗血症様症状を起こし、致死率は50～70%にもなります。一般の食中毒の症状とは大きく異なり、その症状と致死率の高さから、「人喰いバクテリア」とも呼ばれています。

健常者では、下痢や腹痛を起すこともありますが、重症になることはほとんどありません。



ビブリオ・バルニフィカスに感染した患者の腕  
(写真：国立感染症研究所 感染症情報センター)

### 予防法は

熱に弱い菌なので、食品を十分加熱することで感染を予防できます。

特に、肝臓疾患のある人や貧血治療のため鉄剤の投与を受けている人は

- ①夏から秋にかけて魚介類を生で食べることを控えてください。
- ②魚を調理したまな板等から調理済みの食品が汚染されないように気をつけてください。
- ③傷があるときは、夏から秋にかけて海水と接触することは避けてください。
- ④刺身などを食べた後、発熱などの異常が出た時は、すぐに医療機関で受診してください。



何の数字？

15

3 (その2)

これは食中毒事故を起こしてしまった飲食店などに対し、保健所が命合する平均的な営業禁止日数です。よく誤解されるのが、この日数は飲食店に対するペナルティと思われることです。

# リステリア・モノサイトゲネス

先進国で多発した低温増殖菌

リステリア・モノサイトゲネス（通称「リステリア菌」）は、もともと動物に感染することで知られていましたが、欧米では、コールスローサラダ、ソフトタイプチーズ、チキンナゲットなどの食品を介して人にも感染する事故が発生しています。

この細菌は、日常生活環境のどこにでもいて、高い濃度の塩分や酸にも強く、4℃でも増殖できるなど厄介です。

食品流通の広域化や低温流通の発達から、今後、国内でも食品を介しての発生に注意が必要です。

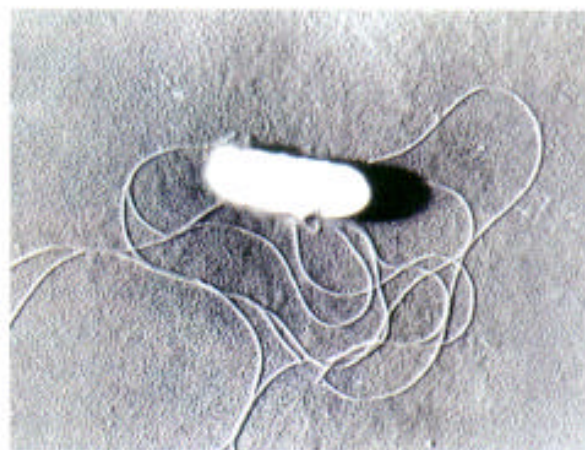
## 症状は

健康な成人は、ほとんど発症することはありません。患者の多くは、乳幼児、妊婦、高齢者のほか肝機能低下者、透析治療者、ステロイド剤の長期投与者など免疫機能が低下している人です。

潜伏期間は、1週間から数週間とされていますが、24時間以内や1か月以上の事例もあります。

感染すると、発熱、頭痛、嘔吐、意識障害が見られますが、腹痛や下痢などの一般的な食中毒症状は見られないのが特徴です。髄膜炎、敗血症へと進行すると、致死率は約30%とされています。

妊婦の場合、流産を引き起こすことがあります。



(写真：東京都立衛生研究所)

## 予防法は

- ①熱に弱い菌なので、食品を十分加熱することで感染を予防できます。
- ②生野菜を食べる場合は、食前に流水で十分に洗って下さい。
- ③保健所などでは、事故発生の予防のためチーズ、非加熱食肉製品などを取り扱う業者に対して、製品検査の実施などの指導を行っていますが、高齢者、乳幼児、妊婦などリスクの高い人たちは、これらの喫食には注意しましょう。

