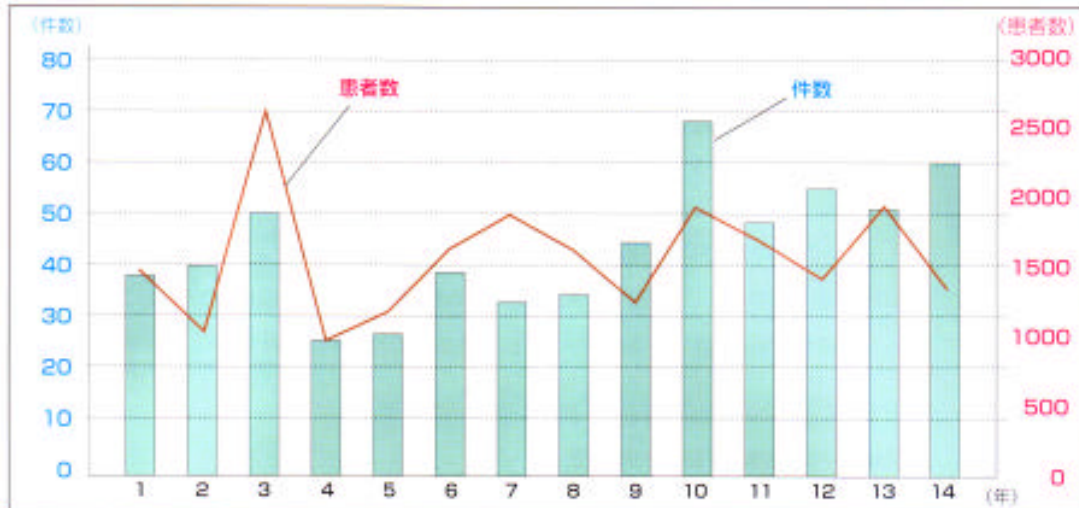


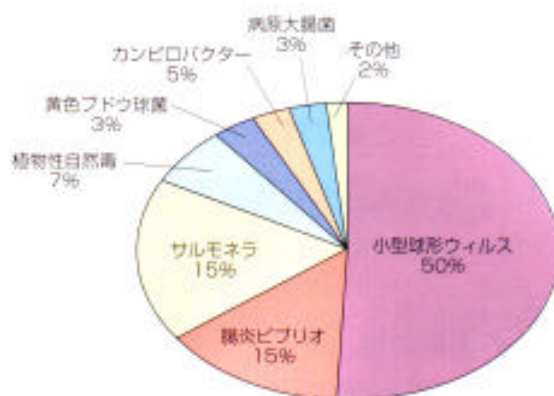
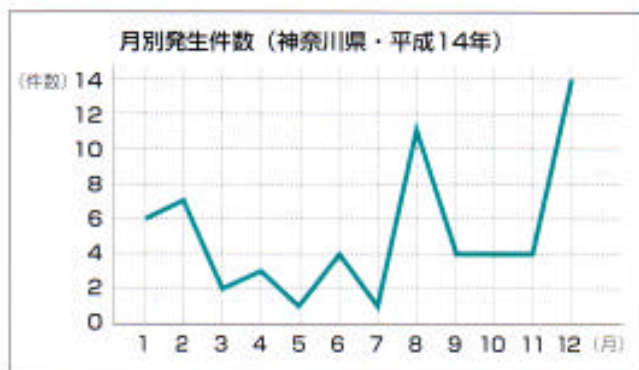
食中毒

年次別の発生状況



月別発生件数 (平成14年)

昨年同様冬期(12月~2月)の発生件数が多くなっています。これはウィルス性の食中毒が多発したためです。



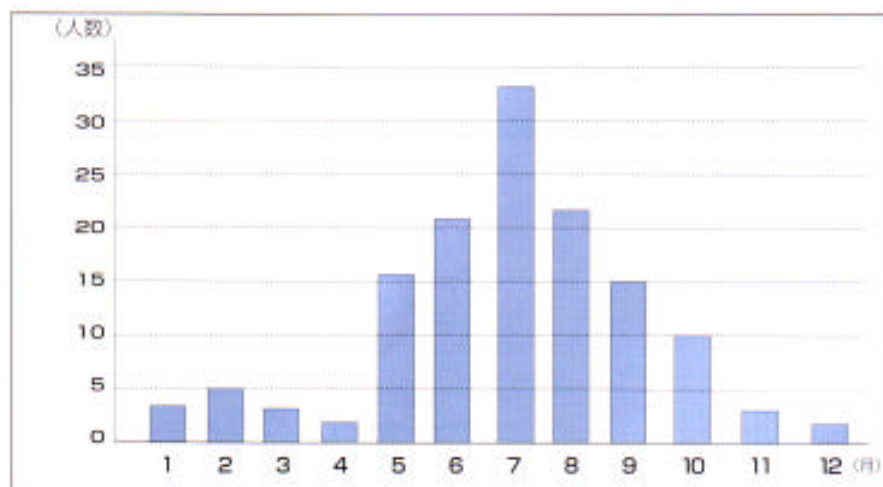
原因物質別発生件数内訳 (平成14年)

小型球形ウィルスが最も多く半数を占めています。

腸管出血性大腸菌

感染症発生状況 (平成14年)

大きな集団発生などはありませんでしたが、散発事例が多発し、7月をピークに夏期に多く発生しました。



※数値は、神奈川県をデータを集計したものです。

食中毒事故ファイル

File1 野草にはご注意を！

山の遊歩道わきにはえていた野草をオオバギボウシと
思いおひたしにして食べたところ、3時間後におう吐、
血圧低下等の症状が現れました。

原因は間違えて有毒植物であるバイケイソウを食べた
ためでした。



- バイケイソウは山地の湿ったところなどに生えるユリ科の植物で、おう吐やしびれを起こす有毒物質が含まれています。若手の時期には同じユリ科で食用とされるオオバギボウシによく似ています。野草を素人判断で食べるのは危険です。

File2 淡水魚の生食は危険です！

湖で釣ったブラックバスを刺身にして食べたところ、
2週間後に腰部に赤い線状の発疹が現れ、この発疹が腰
部を移動するといった症状が出ました。

保存されていたブラックバスを調べたところ、日本顎
口虫の幼虫が見つかり、この寄生虫に感染したものと考
えられました。



- 日本顎口虫はイタチなどに寄生していますが、淡水魚の生食等により人体に入り込むことがあります。いままではドジョウやナマズでの事例は知られていましたが、ブラックバスによる事例は初めてです。このように淡水魚は寄生虫に感染しているおそれがありますので、生食は危険です。

File3 生カキには気をつけて！

●飲食店で会食をした会社員10名のうち8名におう吐、
下痢、発熱、頭痛等の症状が現れました。

調査したところ、小型球形ウィルス（SRSV）による
食中毒と判明し、生カキが原因食品と推定されました。



- 昨年、県内で発生した食中毒事例の中で最も多かったのは小型球形ウィルスによるものでした。カキはこのウィルスに汚染されていることがあるため、生カキを食べることにより食中毒を引き起こすことがあります。カキはウィルスに汚染されても外観、味、においに特別の変化が認められていませんので、食中毒の危険性のあるカキを見かけなどで区別するのは困難です。ウィルスは熱に弱いので、カキも十分加熱すれば安心です。

File4 卵料理で食中毒に！

●飲食店で食事をした人たちに、下痢、発熱、腹痛など
の症状が現れました。

調査をした結果、サルモネラという細菌による食中毒
と判明し、オムライスが原因食品と推定されました。



- サルモネラは自然界中に広く分布しており、その中でも鶏卵を原因とするサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が多く見られます。鶏卵を使った料理の取り扱いが悪いと食中毒を引き起こすことがありますので、加熱調理する場合は、中心部まで火がとおるように十分加熱してください。また、他の食品などへの二次汚染を防ぐために、鶏卵を取り扱った器具、容器、手指はよく洗浄しましょう。