

# 食中毒

## 発生状況

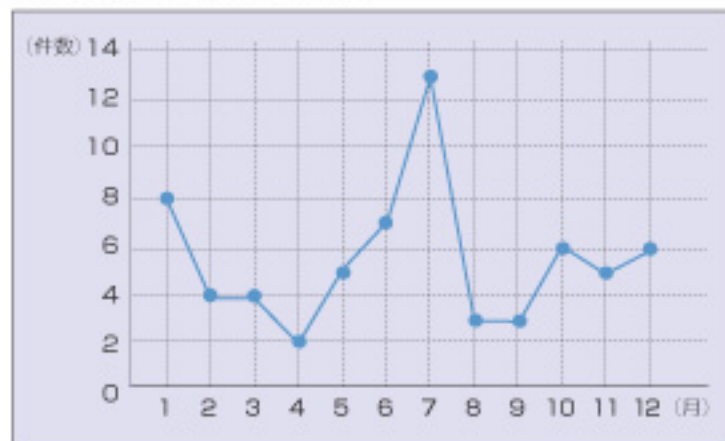
(グラフの数値は神奈川県及び県内の保健所設置市のデータを集計したものです。)

### 食中毒の発生件数



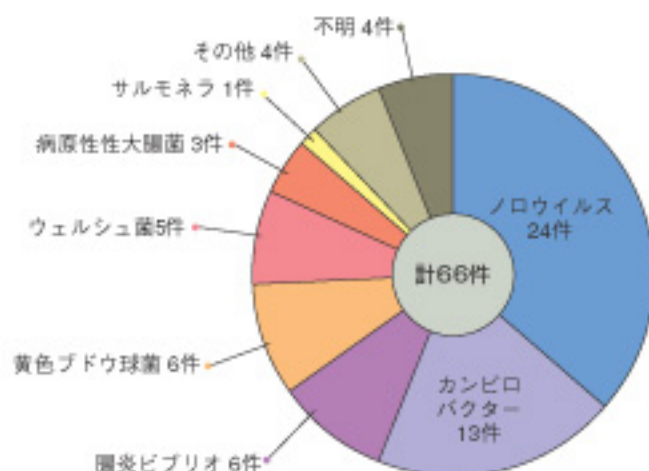
### 月別発生件数 (平成17年)

夏季に細菌による食中毒が、冬季にはノロウイルスによる食中毒が多発しました。



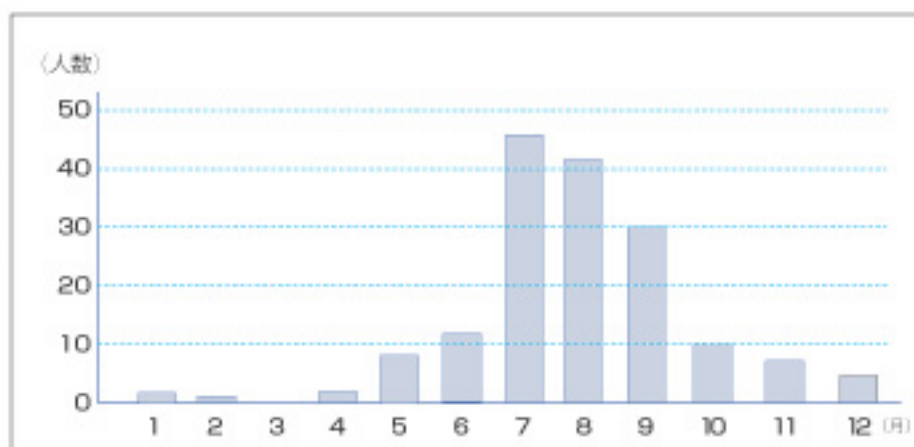
### 病因物質別発生件数内訳 (平成17年)

ノロウイルスが最も多くを占めています。



### 腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (平成17年)

大きな集団発生などはありませんでしたが、夏季を中心に散発事例が多発しました。(右の表は「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、平成17年に報告された発生状況です。)



# 最近、気になる食中毒



左ページの円グラフを見て、ふとカナジンくん、気になりました。  
「そういえば、去年もおととしも、ノロウイルスが一番多くて、2番目はカンピロバクターじゃなかったっけ？」

さすがはカナジンくん！いいところに目をつけましたね。  
ここ数年、ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が、全体の半分以上を占めています。実は、この2つの食中毒には共通した特徴があることをご存知ですか？  
ここでは、その特徴と予防法をお知らせします。

## 特徴その1 少数精鋭

この特徴を説明するために、夏の食中毒の王者「腸炎ビブリオ」と比べてみましょう。

腸炎ビブリオは、夏場の魚介類についていることが多く、ほんの数時間、冷蔵庫にしまい忘れてしまうと、たちまち食品の中で100万個/g以上に増えて、その食品を食べることで食中毒を起こします。

我らには、準備のための時間は無用。いざ！  
潜入だっ！



がってんだ！

しかし、ノロウイルスやカンピロバクターは、100個ほどの仲間がいれば食中毒を起こすことができます。食品の中で大量に仲間を増やすチャンスがなくても、少数精鋭で腸内に潜入します。

## 特徴その2 体内増殖

実は、お腹の中でふえるんですよ



「少数精鋭」とカッコをつけてはみたものの、ノロウイルスやカンピロバクターも、実は、腸にたどり着いた後、ここで時間をかけて仲間をふやしているのです。そのため、腸炎ビブリオなどと比べると、症状が出るまで、長い時間がかかります。なかには、1週間もかかった事例が報告されています。

腸管出血性大腸菌O157も、この少数精鋭部隊の仲間なんだって。



腸炎ビブリオと比べると、ノロウイルスなどの「少数精鋭部隊」の共通する特徴がハッキリしてきましたね。

それでは、予防する方法も、特別なのでしょうか？

# 最近、気になる食中毒



食中毒の傾向が変わっても、その予防には、やっぱり基本をおさえることが大事みたい。ここからは、その予防についての話だよ。

## 予防法その1 しっかり加熱

少数精鋭部隊といえども、やっぱり弱点はあるものです。共通した弱点は「熱に弱い」こと。生の食材には、もともとこれらの少数精鋭部隊が潜んでいることがあるので、中までしっかり加熱することが予防するための近道です。中心部の温度を85℃以上で1分以上加熱することで、この部隊を全滅させることができます。



## 予防法その2 きっちり手洗い

もうひとつ大切なのは、汚染を広げないこと。少数精鋭部隊が潜んでいるかもしれない食材を扱った後には必ず手洗いをすることが大切です。また、お腹をこわしている人は要注意！トイレの後には、いつもより手洗いを念入りに。きっちり手洗いをすることで、手についた細菌やウイルスが1/100に減ったという報告もあります。



二次汚染が起きてしまうと、それがそのまま食中毒になってしまうことがあるんだね。

注意!!



## 二次汚染を防ごう

最近、二次汚染による食中毒が少なくありません。二次汚染とは、人の手や包丁、まな板などを介して、食中毒を引き起こす細菌やウイルスが、加熱調理後などの汚染のない食品に移る（汚染を広げてしまう）ことをいいます。二次汚染を防ぐために、次のことも注意してください！

- ・焼肉のときに、自分の箸で生肉を焼いていませんか？ 生肉を焼くときの箸と食べるときの箸は分けて使いましょう。
- ・生の肉や魚を取り扱った後の包丁やまな板をきちんと洗っていますか？ 洗剤で洗った後の消毒も大切です。
- ・台所の手ふきタオルもこまめに替えましょう。

## 予防法その3 やっぱり「生で食べない」!?

生で食べるのがおいしい食品はたくさんありますが、その中には、はじめから少数精鋭部隊のメンバーが潜んでいるものもあります。その食品がいくら新鮮でも、メンバーが潜伏している危険性があるとすれば、それを「生で食べない」という選択も、食中毒予防の一つです。

では、どんな食品に、どんなメンバーが「潜伏」しているのでしょうか？ カナジンさんと一緒に探してみましょ！

**少数精鋭部隊を探せ！**

高齢の方や小さなお子さんは食中毒になりやすく、さらに重症化しやすいんだって。メニューを選ぶのにも、慎重になっちゃうね。

### ヒント



#### ●ノロウイルス

低温に強く、大好きな潜伏場所はカキなどの二枚貝です。部隊の中でもトップクラスの精鋭で、ヒトからヒトへの感染もお手のものです。



#### ●カンピロバクター

鶏肉や牛肉などの他、最近では牛レバーの内部にまで潜んでいることが明らかとなりました。



#### ●腸管出血性大腸菌O157

もともと、牛の腸管内に潜んでいるため、牛肉や牛レバーが汚染されることがあります。「ベロ毒素」という強力な毒素を出します。

### もし、調子が悪くなったら・・・

食中毒によっては、下痢止めなどの薬を服用することが、かえって症状を悪化させてしまう場合がありますので、早めに医師の診察を受けましょう。

食中毒にならないよう、ぜひ参考にしな！



# 食中毒の調査

食中毒が疑われる時、保健所の調査はどのように行われているのでしょうか。ここでは一例として、飲食店の料理による「微生物を原因とする食中毒」の調査について紹介します。

## 1 探知

はい、こちら保健所です



昨日からお腹が痛くて下痢も続いています。一緒に外食をした人の中にも具合の悪い人がいます。食中毒ではないでしょうか？



保健所への通報は、食事をした人からだけでなく、診察をした医師、具合の悪い人を搬送した消防署、営業施設などからも寄せられることがあります。

## 2 調査

通報を受けた保健所では、直ちに食品衛生監視員が調査を開始します。

### 原因と疑われる全ての施設に対する調査

- ①聞き取り及び現場調査
  - ・食品の取扱方法（調理方法、保管状況など）
  - ・衛生管理状況（清掃状況、器具の取扱方法など）
  - ・従事者の健康状態
  - ・他の利用者の状況
- ②微生物検査（従事者の便、残っていた食品など）

通報のあったお店や料理が原因とは限らないので、あらゆる可能性について調査します。



### 同じ食事をした人などに対する調査

- ①聞き取り調査
  - ・喫食状況（いつどこで何を食べたか）
  - ・発症状況（発症時期、症状など）
  - ・受診・服薬の有無
- ②微生物検査（便、吐物など）

### 診察した医師に対する聞き取り (受診があった場合)

- ①聞き取り調査
  - ・患者の症状
  - ・検査状況（検査の内容とその結果）
- ②検体採取依頼（便、吐物など）

## 微生物検査とは？

食品や便、吐物などに食中毒の原因となる細菌やウイルスが含まれていないかを調べる、原因の究明には不可欠な検査です。微生物の種類によっては、その産生する毒素を調べたり、また遺伝子解析を行うこともあります。



## 事例紹介

平成11年3月に地域の子供会の参加者にサルモネラによる健康被害が発生し、保健所の調査で、子供会で配られた乾燥イカ菓子を原因食品とする食中毒であることが判明しました。原因食品が、全国規模に販売・流通しているお菓子であったことから、被害拡大防止のために公表したところ、全国46都道府県で1,500名以上の患者が確認され、今までに例を見ない大規模な食中毒事件であることが判明しました。

最初に判明した子供会の食中毒を担当した保健所が綿密な調査を行い、数多くの推定食品から、お菓子を原因食品として特定したことが事件の解明につながりました。



## 3 調査結果分析・判定

調査結果（具合が悪くなった人に共通した食事や症状、便や食品からの微生物検出状況、医師への聞き取り調査など）を総合的かつ科学的に分析・検討して、疫学的に原因となった施設、食品及び微生物を推定または決定し、食中毒の判定を行います。



## 4 措置

被害の拡大を防止するために食中毒の原因となった施設などに対して、営業禁止又は停止の対策をとるとともに、再発防止策をとります。

主な再発防止対策

- (1) 施設、設備の改善
- (2) 衛生管理の徹底
- (3) 衛生教育の実施



今回紹介した事例のほかにも、「フグやキノコなど自然毒を原因とする食中毒」「化学物質を原因とする食中毒」など、食中毒にはさまざまなケースがあり、保健所では速やかに調査を行い、原因を究明し、拡大及び再発防止に取り組んでいます。

保健所では、食中毒を未然に防止するため、食品衛生監視員による施設の監視・指導、衛生知識の普及啓発などに努めています。