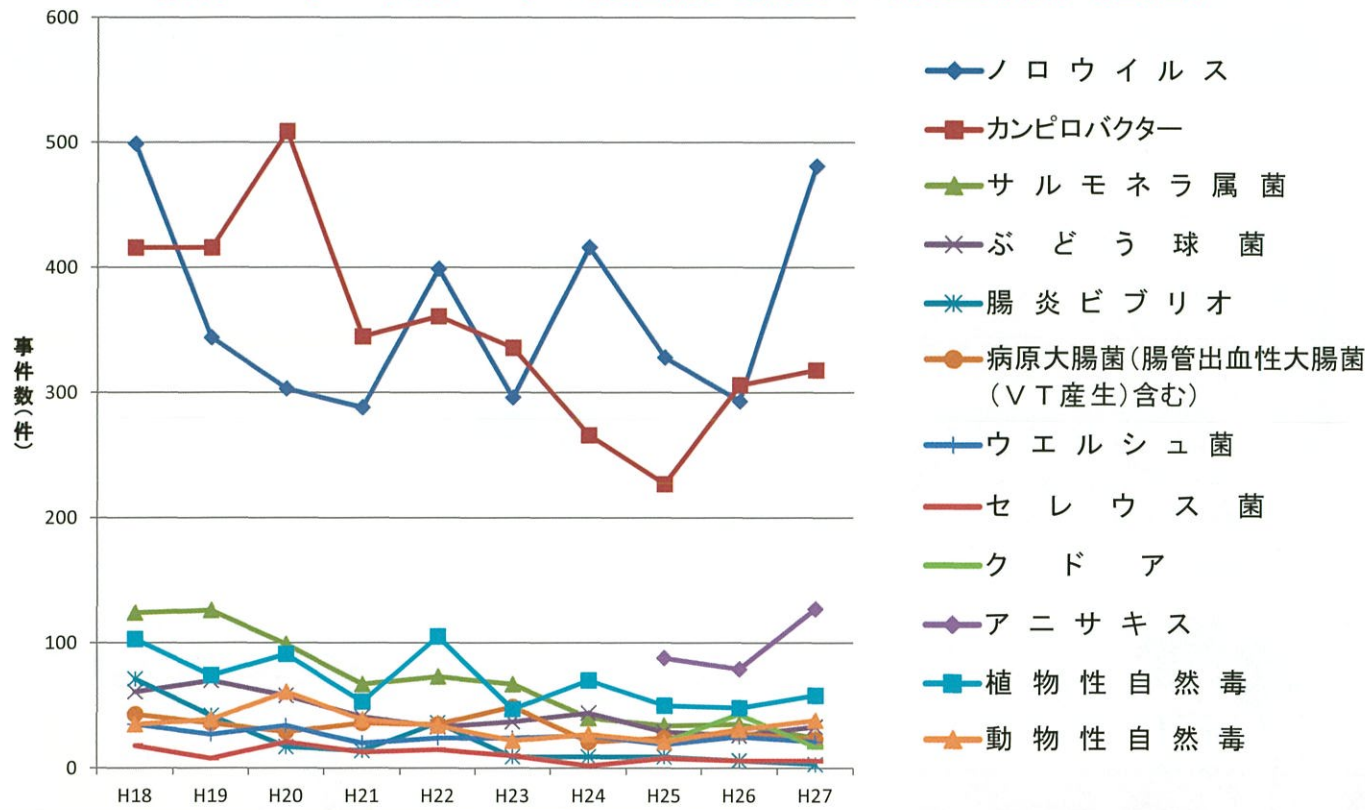


食中毒予防のために

平成18年～平成27年の病因物質別食中毒発生状況（全国）



最近の食中毒発生状況及び食品衛生に関するトピックス

● 平成18年～平成27年の病因物質別食中毒発生状況(全国)

平成27年は、食中毒事件数・患者数ともに前年に比べ増加し、有毒植物等の自然毒を原因とする患者4名を含め、6名の方が食中毒で亡くなりました。死亡者数は過去10年で最多となっています。病因物質別でみると、ノロウイルス及びカンピロバクターを原因とする食中毒が1、2位を占めています。（厚生労働省 食中毒統計資料より）

ノロウイルスによる食中毒は、12月～3月の冬期に集中しています。要因はノロウイルスが付着した手指や調理器具を介して食品が汚染される2次汚染によるものが大半であることから、食中毒防止のため、調理者は手洗いを励行し調理器具を清潔に保ち、また食品は十分に加熱しましょう。ノロウイルスの汚染のおそれがある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望まれます。また、カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食もしくは加熱不足が原因となることが多く、少量の菌でも発症します。鶏肉を生で食べることは控える（特に、乳幼児や高齢者）とともに、75℃ 1分間以上の加熱をしてください。

● 家庭菜園等における有毒植物による食中毒に気をつけましょう

園芸店で苗等を購入し、家庭菜園等で食用植物（野菜、野草、ハーブ等）を栽培・採取することが人気となっていますが、誤って有毒植物を採取して食べた場合、重篤な食中毒が発生する危険性があります。平成27年は、家庭菜園や山菜取り等を通じて、有毒植物を喫食したことにより、42名が食中毒になり、4名が亡くなりました。

有毒植物による食中毒を防ぐには…

- 食用の野草と確実に判断できない植物は、絶対に、採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！ ようにしましょう。
- 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするとき、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

できていますか？ 衛生的な手洗い

- 流水で手を洗う
- 洗浄剤を手取る
- 手のひら、指の腹面を洗う
- 手の甲、指の背を洗う
- 指の間(側面)、股(付け根)を洗う
- 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う
- 指先を洗う
- 手首を洗う(内側・側面・外側)
- 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す
- 手をふき乾燥させる
- アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

※アルコールは、ノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

©公益社団法人日本食品衛生協会

(公社) 日本食品衛生協会 平成26年度食品衛生指導員巡回指導資料より

平成27年 食中毒発生状況(全国)

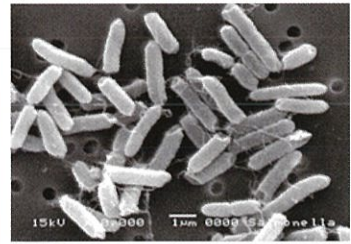
病因物質	事件数	患者数
サルモネラ属菌	24	1,918
ぶどう球菌	33	619
腸炎ビブリオ	3	224
腸管出血性大腸菌	17	156
カンピロバクター	318	2,089
ノロウイルス	481	14,876

ノロウイルスが流行しています

主な食中毒菌等の特徴と予防対策

感染型 (細菌に感染することによって起こる食中毒)

サルモネラ属菌



特徴

人や動物の腸管内に広く分布している細菌で、特にサルモネラ・エンテリティディス (SE) 菌による事件が多い。

原因食品

卵およびその加工品、食肉



症状 潜伏期間

腹痛、下痢、発熱(38~40℃)、吐き気、嘔吐
8~48時間(主に12~16時間)

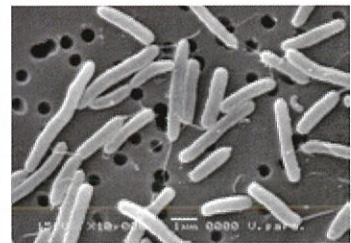
予防方法

- 肉・卵は十分に加熱(75℃以上、1分以上)する
卵の調理は十分加熱する
- 手指・器具からの2次汚染に注意する



発症菌量 10²~10⁵/人

腸炎ビブリオ



特徴

好塩性で3~4%の塩水でよく発育し、海に潜んでおり、あたたかくなると他の細菌より増殖スピードが速く夏場に食中毒が多発している。真水には弱い。

原因食品

生鮮魚介類及びその加工品



症状 潜伏期間

激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐
10~24時間(主に12時間前後)

予防方法

- 食品の低温管理を徹底する
- 熱に弱く加熱処理
- 真水でよく洗う
- 手指、器具からの2次汚染に注意する



発症菌量 10⁶~10⁹/人

カンピロバクター

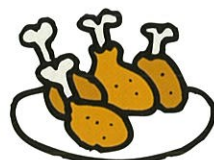


特徴

動物の腸管内、特に鶏の保菌率が高く、微好気性で少量の菌量で発症し、低温には強いが、乾燥、加熱に弱い。

原因食品

鶏肉及び2次汚染された食品

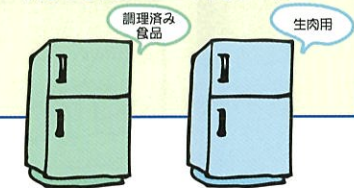


症状 潜伏期間

腹痛、下痢、発熱、嘔気
2~7日(主に2~3日)

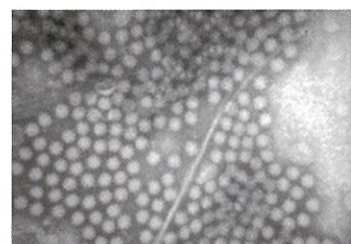
予防方法

- 熱に弱いため十分加熱する
- 生肉と他の食品は別々に保管する
- 十分な手洗いと2次汚染の防止



発症菌量 5×10²/人

ノロウイルス



特徴

人のみが感染するウイルス性食中毒で、細菌性食中毒と異なり、冬場に多発する。

原因食品

生力キ等の二枚貝や十分加熱していない食品



症状 潜伏期間

腹痛、下痢、発熱、嘔吐
24~48時間(主に28~36時間)

予防方法

- 手洗いの励行
- 器具からの2次汚染の防止
- 食材の加熱調理(二枚貝は中心部が85~90℃ 90秒以上)
- 次亜塩素酸を用いた器具の消毒

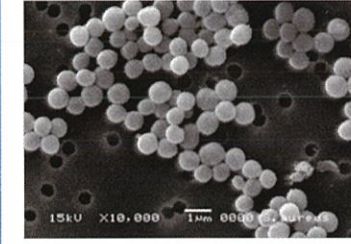


発症菌量 少量で感染(人から人へ)

ウイルス

毒素型 (食品中で毒素が作られる食中毒)

黄色ブドウ球菌



特徴

化膿菌で、人の化膿巣や鼻、のどの粘膜等に広く分布しており、食品中で増殖をする際、毒素(エンテロトキシン)を産生する。この菌は熱に弱いが、毒素は耐熱性で100℃ 60分の加熱でもこわれない。

原因食品

弁当、おにぎり、生菓子類



症状 潜伏期間

腹痛、嘔気、激しい嘔吐
1~5時間(主に2~3時間)

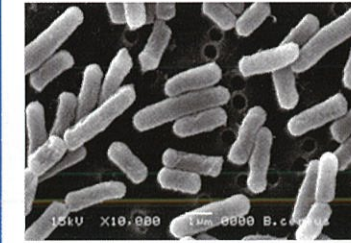
予防方法

- 手指に化膿創やキズのある者は調理させない
- 清潔なマスク、帽子、白衣を使用させる



発症菌量 10⁵~10⁶/人

セレウス菌



特徴

土壌中や水中など自然界に広く分布し、芽胞を形成し、毒素を産生する。嘔吐毒素は耐熱性(100℃数時間の加熱でもこわれない)である。

原因食品

チャーハン、ピラフ、スパゲティ



症状 潜伏期間

嘔吐型…嘔気、嘔吐(1~5時間)
下痢型…腹痛、下痢(8~16時間)

予防方法

- 一度に大量に加熱しない
- 加熱調理済み食品を常温で放置しない
- 食べる前に、十分再加熱する



発症菌量 10⁵~10¹¹/人

生体内毒素型 (生体内で毒素が作られる食中毒)

腸管出血性大腸菌 (O-157)



特徴

牛などの動物の腸管内に存在し、ベロ毒素を産生し、少量の菌量で発症するため人から人への感染もある。また潜伏期間が長く原因の特定が困難である。

原因食品

ハンバーグ、生レバー、加熱不十分な食肉



症状 潜伏期間

腹痛、下痢(血便)、発熱、腎臓障害
2~7日(主に2~3日)

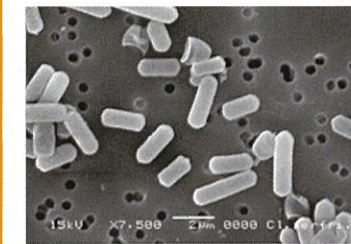
予防方法

- 食品(特に食肉)は中心部まで75℃ 1分以上加熱する
- 調理器具の十分な殺菌消毒
- 手洗いの励行



発症菌量 10~100/人

ウェルシュ菌



特徴

土壌中や水や動物の腸管等、自然界に広く分布し、芽胞を形成し、空気がない状態で発育し、毒素を産生(毒素は熱に弱い)する。

原因食品

カレー、シチュー、スープ



症状 潜伏期間

腹痛、下痢
6~18時間(主に8~12時間)

予防方法

- 加熱調理済み食品を常温で放置しない
- 保存する時は小分けにして早く冷えるようにする
- 食べる前に十分再加熱する



発症菌量 10⁶~10¹¹/人