

細菌性食中毒

なき声 感染症を 知る

◆28◆

▽近年の動向

1年のうちで最も気温の高いこの季節、熱中症対策は必須ですが、食中毒予防も重要で、

食中毒という、近年では冬場を中心とした「ノロウイルス食中毒」が主役となっており、「細菌性食中毒」全体を患者数で上回っています。しかし、今の時期から秋にかけては、気温、湿度が高く、細菌が増殖しやすいため、昔から細菌性食中毒が多発するシーズンです。全国のアタタでは、9月まで細菌性食

中毒の事件数、患者数が高い状態が持続します(グラフ参照)。

菌の種類別にみると、カンピロバクター

による食中毒が事件数、患者数ともに最も多く、事件数ではサルモネラ属菌、ブドウ球菌が続き、患者数でカンピロバクターの次に多いです。

多いのはウェルシュ菌、サルモネラ属菌と食中毒予防の基本は、菌を「付けない、増やさない、やっつける」ですが、菌の種類によって、食中毒の起こる仕組みや対策に違

暑さのピークに多発

いがありますので、以下に紹介します。

でも、しっかり加熱してから食べましょう。調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させることと、肉や肉と他の食品との接触を防ぐことも重要です。

食品が食中毒の原因になっている。肉や卵は十分に加熱(75度以上1分以上)して、卵は低温保存して生食は新鮮なものを、に限るといことが、対策として重要です。

また、調理者の手指が汚染の原因になることが多く、おにぎりなどによる食中毒も起きています。手指の洗浄、

菌の特性知り対策を

生肉、特に鶏肉と、卵を汚染することが多い細菌で、乾燥にも強い細菌で、増殖する時に産生する毒素(エンテロトキシン)によって、食中毒を起こします。

後、激しい腹痛下痢、発熱、嘔吐(おうと)などの症状が表れます。過去には卵やその加工品、生レバー刺しや鶏肉などの食肉、ウナギ、スポンなどの

調理器具の洗浄殺菌が重要で、特に手荒れや化膿(きず)のある人は、食品に直接触れないようにして、だき洗いを起こすこと、菌が毒素を産生しないよう、食品を低温で保存することも有効です。

環境に広く生息しています。6〜18時間の潜伏時間の後、下痢、腹痛、嘔吐、芽胞などの症状が表れます。菌が毒素を産生する、酸素のあるところでは増殖できず、煮込み料理が食中毒の原因食品となることが多いという特徴があります。

調理後、速やかに食べる、食品中の菌に加熱して増殖して、加える菌(栄養細胞)を熱調理食品の冷却を速殺菌し、早めに食べる、やかに行うことが重要です。食品を保存する場合は、10度以下に冷やすか55度以上の熱(タレ)。(県感染症情報セン

か、土壌や下水を環境

第2木曜掲載

県感染症情報センター

細菌性食中毒の菌別事件数と患者数(H23~H27の平均)

	事件数(件)	患者数(人)
サルモネラ属菌	40	1391
ぶどう球菌	34	839
ボツリヌス菌	0	0
腸炎ブドウ球菌	7	129
腸管出血性大腸菌(VTEC)	19	427
その他の病原大腸菌	10	527
ウェルシュ菌	23	1632
セラウス菌	6	73
エルシニア・エンテロコリチカ	1	41
カンピロバクター(ジェジュニ/コリ)	291	1942
ナグビブリオ	1	90
コレラ菌	0	0
赤痢菌	1	10
チフス菌	0	4
パラチフスA菌	0	0
その他の細菌	5	137

