

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

発生しており、患者数は89名でした。

☆第2弾☆

魚が原因となる食中毒について

先月号のサニナビでは、魚が原因でおこる食中毒のうち、フグによる食中毒と腸炎ヒドリオ食中毒を特集しました。

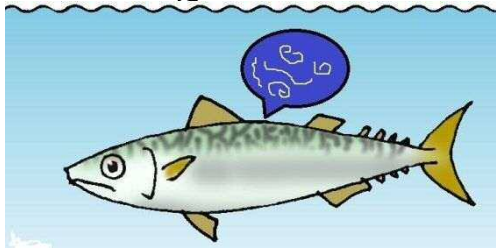
そこで、今月号は魚が原因となる食中毒の第2弾として、アニサキスとクドアを特集したいと思います。

アニサキスとは・・・

「アニサキス」は、半透明白色の寄生虫です。体長は、2〜3cm位で、肉眼でも確認することができます。

アニサキスの成虫は、クジラやイルカ等に寄生しています。その幼虫は、魚介類に寄生しています。

アニサキスが寄生した魚介類を、「生」または「加熱が不十分な状態」で食べると、食中毒を起すことがあります。



《どんな魚が原因?》

アニサキスといえば、サバを思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか？

実は、サバだけでなく、サンマ、イワシ、サケ、イカ等にも、アニサキスが寄生していることがあります。

《症状》

食後2〜8時間後に、激しい腹痛、吐き気、嘔吐が起きる「胃アニサキス症」と、食後、10時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じる「腸アニサキス症」があります。

《予防方法》

アニサキスを死滅させる予防方法は、次のとおりです。

- 1 加熱調理する。
- 2 冷凍する。
(-20℃で48時間以上)
- 3 内臓を生で食べない。
(一般に、アニサキスは、魚介類の筋肉よりも内臓に多く寄生しています。)
- 4 魚介類の生食をする時は、より新鮮な魚を購入し、すぐに内臓を除去後、低温(4℃以下)で保存する。

アニサキスは、通常の料理で用いる程度の「塩」「わさび」「醤油」「酢」では、死滅しません。

過去には、しめ鯖を原因としたアニサキス食中毒が発生しています。ご注意ください。

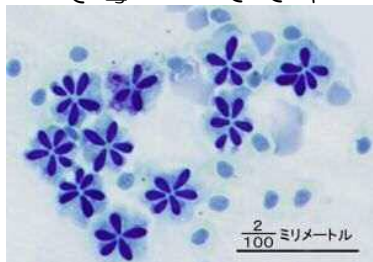
クドアとは・・・

ここ数年、全国的に、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢をおこすが、軽症で終わる、原因不明の食中毒が報告されました。

調査の結果、原因として、クドア属の寄生虫の一種である「クドア・セブテン」が関与している可能性が高いことが判明しました。

クドアの大きさは、0.01mmほどと小さく、アニサキスと違い、肉眼で確認することはできません。

なお、昨年、クドアによる食中毒は、21件発生しており、患者数は244名でした。



農林水産省ホームページより転載

《どんな魚が原因?》

クドアは、ヒラメに寄生することが確認されています。

なお、すべてのヒラメが、クドアに寄生しているわけではありません。また、クドアは、ヒトには寄生しません。

《症状》
事例が少ないことから、発症頻度は不明です。

発症した場合、食後数時間程度で、一過性の下痢・嘔吐・胃部の不快感などが認められるものの、症状は軽度で、速やかに回復するといわれています。

なお、クドアが寄生した食品を生食しても、必ず発症するわけではありません。また、発症した本人から、家族等への二次感染は報告されていません。

《予防方法》

クドア食中毒を予防する方法は、次のとおりです。

- 1 冷凍する。
(-15℃〜-20℃で4時間以上)
- 2 加熱調理する。
(75℃5分以上)

ヒラメは、刺身で食べられることを好まれる食品であり、冷凍すると商品価値が低下することから、その他の予防策についても、研究が進められています。

また、クドア食中毒防止のため、ヒラメの養殖場などの生産地では、稚魚や出荷前の検査等、現段階で可能な、様々な対策に取り組んでいるところです。

編集後記

10月に入り、秋も深まってきました。様々な食べ物が収穫の時期を迎え、店頭には、旬のものが並んでいます。今月の写真は、「みかん」です。

裏ザニナビ 北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ 弁当から黄色ブドウ球菌検出！

10月1日、大阪市は、大阪市内の百貨店で販売された牛肉弁当が原因で、食中毒が発生したと発表しました。

大阪市によると、9月28日に、百貨店で販売された牛肉弁当を食へた男女11名が、腹痛、嘔吐、下痢などの症状を訴えました。入院者はなく、患者は全員快方に向かっています。

販売された牛肉弁当は、市内の弁当屋が製造したものでした。大阪市の調査で、食へ残しの弁当や弁当屋の施設(調理台)から黄色ブドウ球菌が検出されました。

発症者の共通食が販売された弁当以外になく、その発症状況が類似していることから、大阪市は本件を黄色ブドウ球菌による食中毒と断定しました。

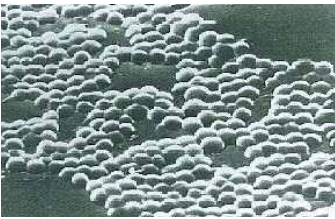
なお、同施設製造の他の弁当が奈良市の百貨店でも販売されており、その弁当を食へた5名が、腹痛や下痢など本件と同様の食中毒症状を訴えたといっています。



黄色ブドウ球菌による食中毒の原因の多くが、調理後食品の室温での長時間の保管です。この細菌は、食中毒の原因となるだけでなく、おでき、にきびや水虫等に存在する化膿性疾患の代表的起因菌です。そのため、健康な人でも、のどや鼻の中などに高率で検出され、動物の皮膚、腸管、ほこりの中など身近に存在しています。

黄色ブドウ球菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食へることにより、人に危害を及ぼします。調理後、食品を室温で長時間保管すると、残っていた菌や後から付いた菌が増殖し、毒素が産出されてしまいます。菌自体は熱に弱いですが、産出される毒素は、胃酸でも、100度で30分加熱しても分解されません。従って、一度毒素が産出されると、食へる前に加熱しても、食中毒が起こってしまいます。

あらゆる食品が原因食となる可能性がありますが、特に、調理後、長時間に渡って室温保管する弁当やおにぎりも多く発生しています。



黄色ブドウ球菌の電子顕微鏡写真

黄色ブドウ球菌の潜伏期間は、1〜5時間で、腹痛、下痢、吐き気、嘔吐などの症状を呈します。

次のポイントに注意し、黄色ブドウ球菌による食中毒を予防しましょう。

- ① 手指などに切り傷などがある人は、直接食品に触れないようにする。
- ② 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ③ 食品を低温管理(10℃以下)する。
- ④ 調理時は、帽子やマスクを着用する。

■ 学校給食で異物混入相次ぐ！

10月2日、長崎県平戸市内の小中学校の給食に野菜裁断機の刃が混入したとして、9校のメニューの一部を取りやめました。回収したカシューどんから金属製の刃(縦9ミリ、横6ミリ)が見つかりましたが、被害はありませんでした。作業終了後、調理員が裁断機の刃が1か所欠けていることに気がつき、裁断したニンジンが入ったカシューどんに混入した可能性があると、配送した小中学校に食べないように指示しました。



また、10月7日、長野県安曇野市内の小中学校で、給食にカエルが混入していたことがわかりました。安曇野市によると、カエルは、サバのみそ煮の下から見つかり、つぶれた状態でした。同じ給食は、市内の小中学校などに約2600食が提供されましたが、同様の報告はありませんでした。みそ

煮は、宮城県の工場で製造、真空パックされた状態で納品されたもので、この段階でカエルが混入したかは分かっていません。

裏サニナビ6月号でも取り上げましたが、異物対策は、調理従事者や食品製造者などにとって重要な課題です。食材が搬入されたら、検品をしっかり行いましょう。また、使用している調理器具などに破損が見られないか、使用前後で確認するようにしましょう。

■ ウエルシユ菌の新種の毒素発見！

大阪府立公衆衛生

研究所は大阪大微生物病研究所と共同で、ウエルシユ菌の新種の毒素を世界で初めて発見しました。毒素の遺伝子検出法も確立したため、食中毒の原因究明や被害の拡大を防ぐために役立つといっています。



ウエルシユ菌による食中毒は、カシュー、スー、麵つゆなどのように、食へる日の前日に大量調理され、大きな器のまま室温放冷されていた食品で起こることが多いのが特徴です。予防のポイントとして、前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食へるようしましょう。やむをえず保管する場合は、小分けしてからすばやく冷却するようにしましょう。