

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

ボツリヌス食中毒に

1つ注意くださいー

真空パックなどの密封された食品(容器包装低酸性食品)でも、常温で保存しておくと、「ボツリヌス菌」が増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こすことがあります。(なお、似たような形状ですが、シトルトパウチ食品となっているものは、常温保存が可能です。)

今回は、このボツリヌス菌について、お話しします。

ボツリヌス菌とは??

「ボツリヌス菌」は、土壌や水などに広く生息しています。

ボツリヌス菌は、熱などに強い、「芽胞」が「ほう」を形成し、過酷な環境でも生き残ることが出来ます。

そして、ボツリヌス菌の芽胞は、周囲の環境が、低酸素状態になると、発芽・増殖し、ボツリヌス毒素を産生します。

このボツリヌス毒素に汚染された食品を食べることで、非常に恐ろしい食中毒がおこることがあります。



芽胞のイメージ図

どんな症状がでるの??

物が二重に見えたり、手足に力が入りにくくなったりするなどの神経症状が出現し、放置すると呼吸困難などをおこして、命にかかわる場合もあります。

発症したら、ただちに治療が必要です。症状を感じたら、すぐに医療機関を受診してください。

どんな事件が起こっているの??

最近では、平成24年に、パック詰め「あずきばっとう(せんざいの餅の代わりに平打ちのうどんが入った食品)」が原因で、ボツリヌス食中毒が発生しました。

また、過去には、パック詰め「からしれんこん」が原因で食中毒が発生し、この事件では死亡者も出ています。

どんな対策をとればよいの??

製造業者の方は・・・

まず、製造する品目のうち、次の3つの項目、全てに当てはまる容器包装低酸性食品がないか、確認してください。

- 容器包装に密封
- pHが4.6を超える
- 水分活性が0.94を超える

これらに当てはまる場合、次の二つのどちらかのボツリヌス菌食中毒対策を行ってください。

【対策1】中心部まで十分に殺菌する
120℃で4分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌しましょう。

なお、100℃程度では加熱時間を長くしても殺菌するのは困難です。

【対策2】冷蔵で流通する

生産から消費まで冷蔵(10℃以下)で管理、保存し、ボツリヌス菌の増殖・毒素の産生を防止しましょう。

また、消費者に要冷蔵食品であることがわかりやすいよう、容器包装の表面に「要冷蔵」等、冷蔵を要する食品である旨の文字を、目立つように、大きな・色・場所などを工夫して表示しましょう。

消費者の方は・・・

まずは、表示をよく確認しましょう。「要冷蔵」、「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要です。購入してから帰るまでの時間や保管状況にも気を配りましょう。



また、真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。

食べないようになりましょう。なお、ボツリヌス菌が作り出す毒素は、加熱により毒性を失うため、食べる前に十分な加熱を行うことも大切です。

リステリア食中毒を

1つ知ですか?

平成26年12月25日、生ハムのような非加熱肉製品や、ナチュラルチーズ※(ソフト及びセミハードのものに限る)に対し、リステリアの成分規格が定められました。

「リステリア」は、動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒菌です。低温や高い塩分濃度の食品でも増殖します。

注意が必要な食品は、冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品です。例えば、欧米では、ナチュラルチーズや、生ハム、スモークサーモンなどを原因とした、リステリアによる集団食中毒が発生しています。

特に、妊娠している方、高齢の方、免疫機能が低下している方は、重篤な状態になることがあるので、注意が必要です。

リステリアによる食中毒を防ぐために、食品は、期限内に食べきるようにし、開封後は、速やかに消費しましょう。

また、冷蔵庫を過信せず、保存する場合は、冷凍室やチルド室を活用するといでしょう。

さらに、食べる前に十分に加熱することや、生野菜や果物などを食べる前によく洗うことも大切な予防策です。

※ナチュラルチーズについては、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものや、飲食の際に加熱を要するものは除外されています。

編集後記

気温も暖かくなり、いよいよ春到来ですね。今月の写真は、「桜」です。

裏ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ アニサキス食中毒！

2月25日、岩手県は、久慈市内の寿司屋で「アニサキス」による食中毒が発生したと発表しました。

県によると、23日、フリヤマグロ、貝類などを食べた40歳代の男性が胃痛の症状を訴え、受診した医療機関でアニサキスが検出されたということです。岩手県は、同店を1日間の営業停止処分にしました。

アニサキスは、サバ、サンマ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生している寄生虫です。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。アニサキスは胃や腸壁に侵入し、多くが8時間以内、主に激しい腹痛を生じます。



アニサキスの写真

通常の料理で使用する、酢、醤油、わさびなどでアニサキスを殺すことはできません。アニサキスによる食中毒は、目視による確認(上記写真参照)、十分な加熱もしくは凍結(-20℃で48時間)、内臓を生で食べない等を実施することで予防できます。サニナビ平成26年度10月号でも取り上げていますので、詳しくはこちらをご覧ください。

■ フグによる食中毒！

3月1日、和歌山市は、市内の創作料理店で「フグ」による食中毒が発生したと発表しました。

市保健所によると、2月27日、トラフグの肝臓を食べた男性5名が嘔吐や麻痺、呼吸困難などを訴え入院しました。5名のうち3名は集中治療室で手当てを受けるほど重症でしたが、意識が戻り、全員が快方に向かっているということです。保健所は、5名全員がトラフグの有毒部位、肝臓を食べていること、フグ特有の症状がみられることから、フグ毒のテトロドトキシンによる食中毒と断定し、同店を5日間の営業停止処分としました。

同店の料理人は、和歌山県のフグ処理者の免許(福岡県のふぐ処理師免許とは別の資格です)をもっていました。客に肝臓を食べたいと懇願され、提供してしまっ

たということです。

フグは猛毒を持っているため、正しく調理しないと食中毒を起し、時には死にいたることがあります。

フグ中毒には特効薬はなく、致死率がきわめて高いことが特徴です。フグ中毒の経過は非常に早く、食べてから死亡までの時間は4〜6時間程度といわれています。

食後3時間以内に口唇や指先のしびれが始まり、歩行は千鳥足になります。その後、呼吸困難や言語障害が起り、全身麻痺となり死亡します。



トラフグの写真

フグ中毒の原因物質であるテトロドトキシンは、ふぐの肝臓や卵巣などの内臓、フグの種類によっては皮、筋肉にも含まれ、通常の加熱では壊れません。その強さは青酸カリの1000倍以上ともいわれています。

フグは食べ物として魅力あるものですが、調理方法によって命を落とすことがあります。釣ってきたフグや、もらったフグを素人判断で調理するのはやめましょう。

■ 老人ホームでノロウイルス食中毒

3月19日、東京都は、東大和市にある有料老人ホームでノロウイルスによる集団食中毒が発生したと発表しました。

東京都によると、入居者16名が下痢や嘔吐などの症状を訴え、うち男性1名が嘔吐物を気管に詰まらせ死亡したということです。発症者16名のほか、別の入居者や従業員計13名にも2次感染の疑いがありますが、亡くなった男性以外はいずれも快方に向かっています。

多摩立川保健所の調査で、発症していない調理担当の従業員からノロウイルスが検出されたため、給食が原因の食中毒と断定し、3日間、同施設での給食を出さないように命じました。

ノロウイルス食中毒で特徴的なのが、突然の嘔吐です。ノロウイルス食中毒では、事例のように、嘔吐物を気管に詰まらせて窒息したり、嘔吐物を誤嚥し誤嚥性肺炎を発症し死亡することがあります。また、嘔吐物は適切に処理し、2次感染を予防することも大切です。12日以上前にノロウイルスに汚染されたカーペットを通じて、感染が起きた事例もあります。これは、乾燥した嘔吐物が浮遊し、口に入ったことが原因です。吐物処理は、換気をよくし、次亜塩素酸ナトリウムで確実な消毒を行うようにしましょう。

