

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

カンピロバクター食中毒に

気をつけてください！

先月号では、豚の食肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することが禁止されたことについて、特集しました。そこで、今月号は、鶏肉の生食でおいしいやうい食中毒「カンピロバクター」についてお話しします。

カンピロバクター食中毒は

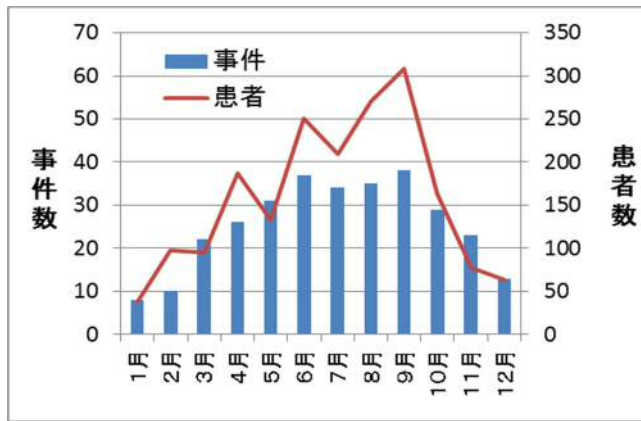
とてつらい発生しているの？

過去5年間の、カンピロバクター食中毒の発生状況(全国)は次のとおりです。毎年、多くのカンピロバクター食中毒が発生していることがわかります。

	事件数	患者数
平成26年	306	1,893
平成25年	227	1,551
平成24年	266	1,834
平成23年	336	2,341
平成22年	361	2,092

なお、平成26年は、事件数ではノロウイルスを抜いて1位、患者数でも3位でした。次に、平成26年の月別の事件数と患者数をみてみましょう。カンピロバクター食中毒は年間を通じて発生していますが、中でも、

夏期に増加する傾向があります。今の時期は、特に注意が必要です。



平成26年 カンピロバクター食中毒の事件数と患者数(全国)

「カンピロバクター」って、

どんな細菌なの？

カンピロバクターは、鶏や牛、豚、野鳥、野生動物など、あらゆる動物が保菌しています。

また、カンピロバクターの特徴として、比較的少ない菌量を摂取することでも、感染が成立すると言われています。

どんな症状がでるの？

主な症状として、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感等があげられます。小児や高齢者、その他、抵抗力の弱い方は、重症化することがあるので注意が必要です。また、まれに、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足のマヒや顔面神経マヒ、呼吸困難などをおこす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

なお、潜伏期間は、一般的に2〜5日間と、他の食中毒菌と比較して長いのが特徴です。

どうやって感染するの？

カンピロバクターに汚染された食品、飲料水の摂取や、動物との接触により、ヒトに感染します。鶏や牛等が保菌していることがあるため、食肉やレバー等の内臓を加熱していない、もしくは、加熱不足の状態でご食べると、カンピロバクターに感染してしまうことがあります。

特に、鶏肉はカンピロバクターによる汚染率が高い(約50%)といわれており、鶏の刺身や鶏のたたきのような、鶏肉を生もしくは加熱不足の状態でご食べたことによる食中毒が、多く発生しています。

なお、新鮮な鶏肉等でも、カンピロバクターがついていれば食中毒を起こす可能性があります。

また、鶏肉等に付着していた菌が調理

器具や手指を介して他の食品に付着する二次汚染にも注意が必要です。

予防方法は？

主な予防方法は、次のとおりです。

- 十分に加熱する
(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)
- 二次汚染防止の徹底
 - 食肉は、野菜等、他の食品と調理器具や容器を使い分ける。
 - 食肉を取り扱った後は、よく手を洗ってから、他の食品を取り扱う。
 - 食肉に触れた調理器具等は、使用後に洗浄・殺菌をおこなう。

食中毒注意報発令中

平成27年7月10日、食中毒注意報が発令されました。これは、今年の6月1日以降、北九州観測局で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続した場合に発令され、9月末日まで継続します。食中毒の発生しやすい季節ですので、食品の管理には、いつも以上に注意しましょう。

編集後記

日差しが強くなってきました。熱中症に御注意ください。今月の写真は、「なすび」です。

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

6月30日、横須賀市は、市内の仕出し弁当店が製造した弁当が原因で、食中毒が発生したと発表しました。

横須賀市によると、6月25日に、神奈川県警警察学校で開催された柔道剣道大会に参加した警察官120名が、昼食用として食べたものです。

うち男女25名が、食中毒を発症し、10名が、嘔吐、下痢、めまいなどの症状を訴えました。3名が一時入院しましたが、患者は全員快方に向かっています。

横須賀市の調査で、患者の便、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。

発症者の共通食が弁当屋で製造された弁当以外になく、発症状況が類似していることから、横須賀市は本件を黄色ブドウ球菌による食中毒と断定し同店を6月30日から3日間の営業停止処分としました。



ブドウ球菌食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌は、食品中で10万個以上に増殖するとエンテロトキシンという特殊な毒素が大量に食品内に蓄積され、この食品を人が食べると食中毒を起こします。

この細菌は、健康な人でも、のどや鼻の中などに高率に検出され、動物の皮膚腸管の中など身近に存在しています。

調理後、食品を室温で長時間置いておくと、残っていた菌や二次汚染で付いた菌が増殖し、毒素が産生されます。

産生される毒素は、胃酸でも、100度30分加熱しても分解されません。

従って、一度毒素が産生されると、食べる前に加熱しても、食中毒が起こってしまいます。

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、直接食品にふれないようにする。
- ② 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ③ 調理器具の洗浄・殺菌十分に行う。
- ④ 食品を低温管理(10℃以下)する。

■ 調理実習の児童からノロウイルス

7月13日、静岡市保健所は、市内の

小学校の調理実習した給食が原因で、食中毒が発生したと発表しました。

静岡市保健所によると、7月6日に、校内の家庭科室で2年生40名と教員3名が調理実習に参加しました。うち、児童18名、教員2名が、7月9日にかけて嘔吐、下痢などの症状を訴え、発症者の便からノロウイルスが検出されました。また、医師から食中毒の届出もありました。

当日のメニューは、カレーとサラダ(キュウリ、ミニトマト)でした。実習は、児童が包丁で野菜を切ったり、鍋の中にカレールーを素手に入れるなどの作業をしていたということです。

市教育委員会は、家庭科室を消毒し、保健所の指導が終了するまで使用しないようにしました。



ノロウイルスについて

【発生状況】

平成26年のノロウイルスの発生件数は293件、患者数は10,506名であり、病因物質別では第2位です。また、患者数は第1位です。ノロウイルスの食中毒は、主に冬場に発生しますが、夏場でも安心はできません。

【強力な感染力】

ノロウイルスに感染すると、ふん便や嘔吐物のなかに、大量のウイルスが排出され、その量は、ふん便1gあたり1億個以上になることがあります。

一方、ノロウイルスは、10〜100個で感染するといわれています。

また、不顕性感染といって、感染しても症状がない場合でも、ふん便中に大量のノロウイルスが排出されます。

【症状】

潜伏期間は、24〜48時間、主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱等です。通常は、これらの症状が数日続いた後、回復しますが、ウイルスの排出は1週間から1か月程度続きます。

【感染経路】

ノロウイルスには、「食中毒」と「感染症」の二つの感染経路があります。

【対策】

- ① 食品は十分に加熱する
(中心部を85〜90℃以上で、90秒以上加熱)
- ② 調理器具の洗浄・殺菌を十分に行う
- ③ 手指の洗浄・消毒を十分に行う
- ④ ふん便・嘔吐物の処理を適切にする。

■ 小倉北区でカンピロバクター食中毒

6月26日、北九州市小倉北区の居酒屋で飲食した21名のうち、15名が、下痢、腹痛、発熱などの食中毒の症状を訴えました。

有症者は、地鶏のたたき、炭火モモ焼きなどのコース料理を食べていました。市保健所は、有症者15名のうち、7名からカンピロバクターを検出したため本件を食中毒と断定しました。