

# 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

### 夏に起こりやすい食中毒は??

食中毒は年間を通して起こっていますが、気温が高くなるこの時期は、特に「細菌性食中毒」に注意が必要です。

細菌性食中毒には、先月号でお話した「カンピロバクター」の他に、「サルモネラ属菌」「黄色びどう球菌」「腸管出血性大腸菌」「腸炎ビブリオ」など、様々な種類があります。

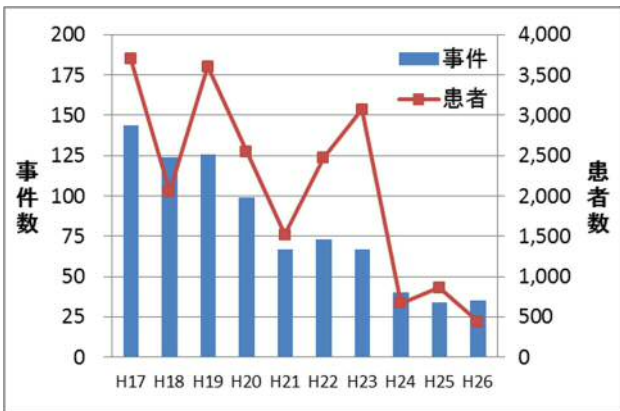
これらの中には、「カンピロバクター」のように、食中毒発症件数で、毎年、上位にくるものや、「サルモネラ属菌」や「腸管出血性大腸菌」のように、過去に、死者が報告された事例もあり、まだまだ、油断できません。

そこで、今月号は、細菌性食中毒のうち「サルモネラ属菌」についてお話しします。



### サルモネラ属菌とは??

「サルモネラ」にやみくもに食中毒を聞いたことがあるという方は、多いのではないのでしょうか?



H17~H26 サルモネラ食中毒の事件数と患者数(全国)  
厚生労働省資料より

サルモネラには、多くの種類があります。

サルモネラは、動物の腸管や、河川・下水・湖など自然界に広く分布しており、生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多いといわれています。

サルモネラ食中毒の過去10年間の発生状況は次のとおりです。

近年では、サルモネラ食中毒は、減少傾向にあるものの、平成26年も、35件の食中毒事件が発生し、44名の患者がでています。

ですが、食中毒の原因として多いのは、サルモネラ・エンテリテリディス(S.E)というタイプです。

鶏卵については、G.Pセンター(卵の洗浄殺菌、重量ごとのサイズ分け、包装等をおこなう施設)などでの対策がすすんでいます。しかし、サルモネラ・エンテリテリディス(S.E)は、鶏の体内で卵殻が形成される前に、卵内に侵入することがあり、注意が必要です。

### どんな症状がでるの??

通常、6~72時間の潜伏期間の後、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐などの症状が現れます。



### どんな食品が原因になるの??

サルモネラに汚染された肉や卵等を使った料理が原因で、食中毒が起こっています。

また、サルモネラに汚染された食品により調理器具が汚染され、これを洗浄・消毒不足で使用することにより、他の食品を汚染する、二次汚染にも注意が必要です。

### 予防方法は??

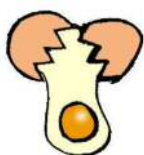
主な予防方法は次のとおりです。

①肉・卵は十分に加熱する  
食品は、中心温度75℃以上で1分以上加熱しましょう。

②低温で保管する  
食品は、購入後、速やかに冷蔵庫で保管しましょう。  
ただし、冷蔵庫の過信は禁物です。

### ③卵の割りおきはしない

卵の割りおきにより、サルモネラが増殖してしまうことがあります。割卵後は、速やかに使用しましょう。



### ④二次汚染対策の徹底

食肉や卵を取り扱った時は、次の作業に移る前に、しっかり手洗いをしましょう。

また、過去には、調理器具を介した二次汚染による食中毒が発生しています。卵や肉に使用したボウルやミキサーなどの調理器具は、特に、洗浄・消毒を徹底しましょう。

### 編集後記

今年の夏は、梅雨が長く、じめじめした日が続きました。

まだまだ、暑い日もあると思いますので、体調管理に気をつけてください。  
今月の写真は、「ローヤ」です。

# 北九州 食品情報 掲示板

## 食品安全情報

### ■ 消費者庁食中毒防止へ注意呼び掛け

7月29日、消費者庁は、バーベキューをするときの食品衛生について、意識調査を発表しました。肉を焼くはしと食べるはしの使い分けを気にしていない人が、4割以上いることが分かりました。



また、まな板や包丁を、肉とサラダ素材などで使い分けている人は、3割程度でした。同庁は「少しの細菌でも食中毒が起る可能性がある。生肉を扱ったはしや包丁は別の用途で使わないように」と注意を呼び掛けています。

### ■ 流しそつめんで病原性大腸菌食中毒

7月24日、山形県は、県内で開催されたイベントで、沢水を使った流しそつめんが原因で、食中毒が発生したと発表しました。

県によると、7月18日、東根市で開催された「田んぼの草むしりや川遊び」で、

沢水を使った流しそつめんを食べた参加者80人のうち、10歳未満は60代の男女47名が、19日午前ごろから下痢や腹痛などの症状を訴えました。その後、7名が同様の症状を訴え、患者は合計54名となりました。入院した方はいなくて、全員快方に向かっています。

県の調査で、沢水を利用した人は、沢水をポリタンクに汲み、流しそつめんに使いました。他に、共通した食品として、スイカとかき氷もありましたが、沢の生水を使つてそつめんを食べていること、保健所が、沢の水を採取して検査した結果、病原性大腸菌が検出されたことから食中毒と断定しました。

### 身近な水系感染症に注意しましょう

#### 病原性大腸菌とは

- 心ん便等による汚染により自然界に広く分布しています。
- 下痢、腹痛が主な症状です。

水は私たちの生命の維持や毎日の快適な生活に欠かせません。そうした飲み水や生活用水が、時として病原微生物で汚染され、下痢等の病気を起こすことがあります。水道水以外の飲み水では、井戸水があります。また、レジャーなどの際に湧水や沢水を口にすることもあると思います。

これらの水には十分な注意が必要です。

### ■ 焼き魚でヒスタミン食中毒

7月31日、東京都は、東久留米市の保育園で調理した昼食の焼き魚が原因で食中毒が発生したと発表しました。

東京都によると、7月30日に、保育園が昼食としてイワシの焼き魚を提供しました。

保健所の調査で、園児28名、保育士1名の合計29名が、昼食後、口の周りが赤くなったり、頭痛を訴えたりしたことを確認し、また、イワシからヒスタミンが検出されました。この、ヒスタミンがアレルギーのような食中毒症状を引き起こします。入院した方はいなくて、全員快方に向かっています。

ヒスタミンは、食品に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンから、ヒスタミン生成菌によって生成されるものです。温度管理が悪いとヒスタミン生成菌が増殖し、ヒスタミンが食品中に高濃度に蓄積します。

主な原因食品は、赤身魚マグロ、カツオ、サバ、サンマ等やその加工品干物、ツナ缶等です。

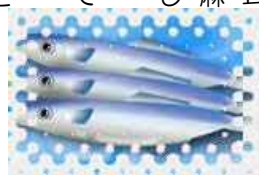
一般的には、100gあたり100mg以上の食品で発症するとされていますが、実際は摂取量が問題となります。

また、ヒスタミンは加熱調理の温度では分解されないため、一度生成すると取り除くことができません。

食後数分〜60分くらいで顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、蕁麻疹、発熱などの症状を呈します。

たいてい6〜10時間で症状は回復します。

魚は常温に放置したりせず、温度管理に十分注意して、早めに食べるようにしましょう。



### ■ つぶらなカボスに異物混入

8月3日、日本郵便は、通信販売した果汁入り飲料「つぶらなカボス」に、プラスチック片が混入したため、自主回収すると発表しました。

対象は、賞味期限が2016年6月15日か16日の合計90万本。全国の郵便局のカタログとウェブで、5月下旬から販売したものです。

購入した2名の消費者から、長さ1cm程度のプラスチック片が入っていたとの苦情が寄せられました。

今のところ、健康被害の報告はないという事です。

この混入問題で、5日、大分県と九州厚生局は、製造会社に立ち入り調査を実施しました。商品の製造工程や管理状況を確認した結果、工場内で混入した形跡はなく、原因の特定には至りませんでした。

日本郵便と製造会社は、引き続き原因を調査する方針です。