

# サニナビ

## 北九州

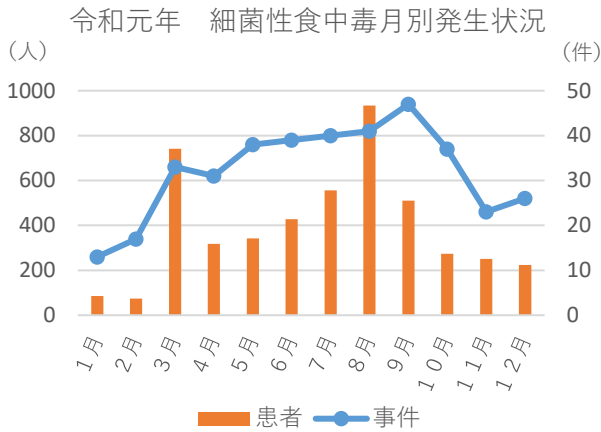


北九州市保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

細菌性食中毒にお気をつけ下さい！

夏期になり気温が上昇すると、細菌性食中毒が発生しやすくなります。細菌性食中毒とはサルモネラ属菌、病原大腸菌、カンピロバクター属菌、黄色ブドウ球菌などの細菌が原因で発生する食中毒です。

令和元年の細菌性食中毒の月別発生状況を見ると、事件数は9月が最も多く、患者数は8月が最も多いという結果になりました。取扱う食品の温度や衛生管理に注意しながら、食中毒予防の3原則「つけない」「増やさない」「やっつける」を基に、食中毒予防に努めましょう。

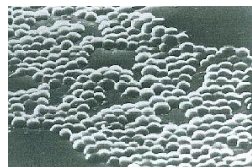


出典：厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成

### 黄色ブドウ球菌について

黄色ブドウ球菌の特徴  
人の皮膚や喉、鼻腔、毛髪など自然界に広く分布し、健康な人でも2〜4割が保菌しています。特に化膿している傷口に多く存在し、化膿菌の一つとしても知られています。

黄色ブドウ球菌自体は熱に強くありませんが、食中毒を引き起こすエンテロトキシンという毒素を作ると、この毒素は熱に強く、通常の加熱調理では分解されません。



### ☆主な原因食品

調理する人の手指から食品につくことが多いので、日本では弁当やおにぎり、寿司等のご飯類、和洋生菓子類などが主な原因食品です。欧米においては乳・乳製品での発生が多く、日本でも加工乳やソフトクリームを原因食品とした食中毒の発生事例が報告されています。

### ☆症状

潜伏期間は30分〜5時間で吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等の症状がみられます。通常は1日程度で回復します。

### ☆予防のポイント

#### ①つけない

1 手指に傷や化膿巣があるときは、できるだけ調理しないでください。調理する場合は使い捨てゴム手袋を装着してください。

2 手指や調理器具などの洗浄・殺菌を徹底し、菌がつかないようにしてください。

3 帽子やマスクをして、調理中に毛髪や顔を触らないでください。

#### ②増やさない

1 低温貯蔵（10℃以下）して、黄色ブドウ球菌の増殖・エンテロトキシンの産生を抑えてください。

2 常温放置が長時間となった場合は再加熱による食中毒の防止ができないため、破棄してください。エンテロトキシンが作られると熱に強いいため、加熱しても食中毒は発生します。

### 食品安全情報

学校給食で340人越えの食中毒が発生

6月26日、埼玉県八潮市内の小中学校15校で給食を食べた児童・生徒及び教員が病原大腸菌O7(オー7)による食中毒を発生しました。有症者は343名(このほかに、有症者17名中12名から病原大腸菌が検出されました。原因食品は、給食で提供された海藻サラダで、海藻ミックスとわかめを前日水戻しし、加熱処理しなかったことが原因だと推定されます。

保健所は7月2日から7月4日までの3日間、営業停止処分を下しています。

た市教育委員会は、市立小中学校の一学期終了まで、お弁当持参の対応としました。やかんに入れたスポーツドリンク(酸性飲料)で銅による食中毒が発生

7月6日、大分県臼杵市にある高齢者福祉施設において、施設内で調製したイオンドリンクを飲んだ施設利用者13名が嘔吐・嘔気症状を訴えました。そのドリンクから銅が検出されたため原因物質は銅と特定されました。繰り返し水道水を沸騰させることにより、水道水中に含まれる微量な銅がやかんの内部に蓄積して、酸性のスポーツ飲料を入れた際にその銅が溶け出したと考えられます。



### ☆予防のポイント

- 1 食品が接触する容器の内部にサビや傷がないか確認してください。
- 2 酸性の飲み物を長時間、金属製の容器に保管しないでください。
- 3 古くなった容器は、定期的に新しいものに交換してください。
- 4 取り扱う食品の表示及び注意喚起を確認し、使用してください。

### 編集後記

「コロナウイルスが流行中ですが、マスクをすることによって熱中症もおこりやすくなっていますので、」に注意下さい。今月の写真は、「門司港」です。