

平成23年

Vol.20

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全安心レポート

特集

最近の食中毒発生状況



千葉県



特集

最近の

食中毒

発生状況について。

「食中毒」というと、以前は腸炎ビブリオ・サルモネラという食中毒菌の名前を多く聞きましたが、ここ数年、食中毒原因菌の種類が変わってきています。

全国的にこの5年間の食中毒事件を見ると、食中毒の原因菌が判明したものとしては、カンピロバクター・ノロウイルス・サルモネラが、上位を占めています。

千葉県において、原因菌が判明した食中毒事件としては、ノロウイルス・カンピロバクターが事件数・患者数ともに上位を占めており、次に腸管出血性大腸菌（O157等）、腸炎ビブリオやサルモネラの順になっています。

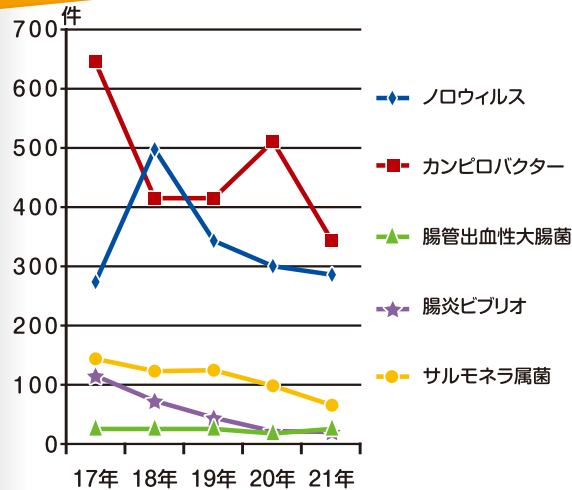
そこで次ページでは、平成21年県内での食中毒事件数上位3つについて特集しました。



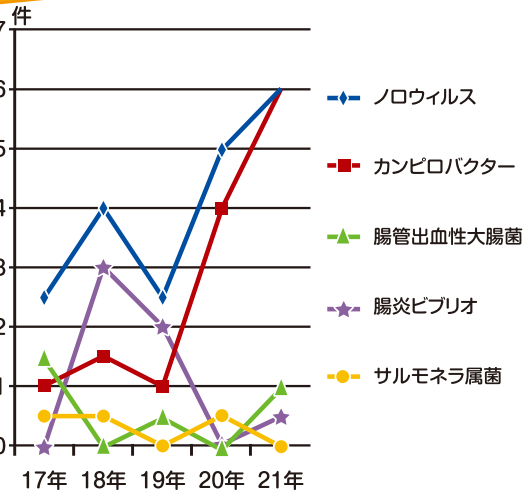
近年5年間年次別原因菌別食中毒発生状況

(平成17～21年)

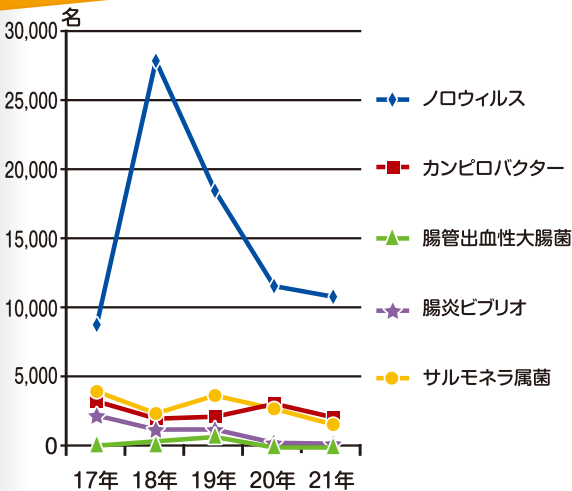
全国 事件数



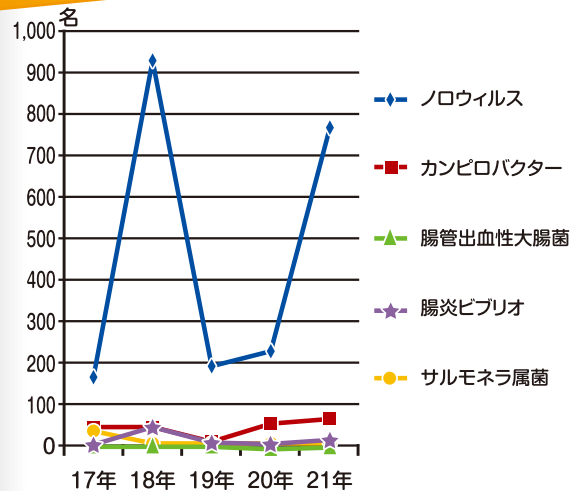
千葉県 事件数



全国 患者数



千葉県 患者数



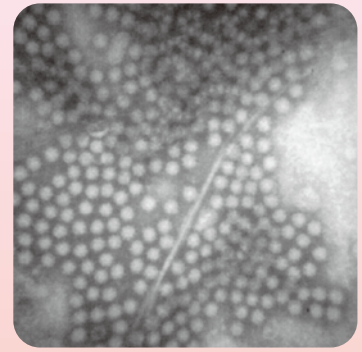


ノロウイルス

冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を起こします。

手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、吐き気、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

感染力が高く、少量のウイルスが口に入ることでも発症します。



潜伏期間	24時間～48時間
症状	吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱（軽度）



予防対策のポイント

- ◆ 特に子どもやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品については中心部までしっかり加熱*しましょう。*85℃以上で1分間以上の加熱が有効です。
- ◆ 食事の前やトイレの後などには、必ず石けんで手を洗いましょう。
- ◆ 胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐ぶつを適切に処理し、感染を広げないようにしましょう。
- ◆ 調理用具等は、使用後によく洗浄し、熱湯や塩素系殺菌剤等で消毒しましょう。熱湯（85℃以上）で1分間以上の加熱や、次亜塩素酸ナトリウム（一般的には塩素濃度200ppm）で浸すように拭く方法があります。



カンピロバクター

カンピロバクター食中毒の多くは、肉の生食（鳥の刺身、レバー刺し等）や、肉の加熱不足（焼き肉、焼き鳥、バーベキュー等）、生肉に触った手指や調理器具（包丁、まな板）からカンピロバクターが付着（二次汚染）した食品を食べることによって起こっています。

潜伏期間	2日～7日（平均2～3日）
症状	下痢、腹痛、発熱、頭痛



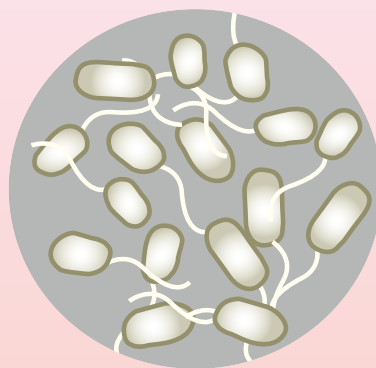
予防対策のポイント

- ◆ 生肉を食べることは避けましょう。
- ◆ 食事の前やトイレの後などには、必ず石けんで手を洗いましょう。また、調理をする前と生肉に触った後の手指は、よく洗い消毒しましょう。
- ◆ 生肉を購入するときや冷蔵庫で保管するときは、ビニール袋や蓋付きの容器に入れ、他の食品に触れないようにしましょう。
- ◆ 食肉等の加熱は、肉の中心部がピンクから白く変わるくらいまで、挽肉料理などは特に中心部までしっかり加熱*しましょう。*75℃で1分間以上の加熱で死滅します。
- ◆ 焼き肉をするときは、生肉を取り分ける箸（トング）と、焼き上がった肉を食べる箸を使い分けましょう。
- ◆ 生肉を取り扱う器具は、出来るだけ専用とし、調理用具等は使用後によく洗浄し、熱湯や塩素系殺菌剤等で消毒しましょう。

腸管出血性大腸菌 O157

人や動物の腸管内に生息する大腸菌のうち、人に下痢などを引き起こしたりするものを、病原性大腸菌と言います。そのうち、「ベロ毒素」という毒素を産生して血便などを引き起こすものが、腸管出血性大腸菌と呼ばれ、O157はその中の代表格です。

潜伏期間	3日～8日
症 状	下痢（水のような下痢、その後鮮血のような血便） 腹痛、発熱（軽度） 発症者の約5%が、溶血性尿毒症症候群*（HUS）などの合併症を起こし、死亡例もあります。 *主な症状：貧血、腎不全、倦怠感、時にはけいれん、幻覚や、脳症（けんれん、意識障害）



予防対策のポイント

- レバ刺し、ユッケなど生肉に近い料理や、生肉を食べることは避けましょう。
- 食肉等の加熱は、肉の中心部がピンクから白く変わるくらいまで、挽肉料理などは特に中心部までしっかり加熱*しましょう。*75℃で1分以上の加熱で死滅します。
- まな板等の調理用具は用途別（肉・魚・野菜）に使い分け、使用後によく洗浄し、熱湯や塩素系殺菌剤等で消毒しましょう。
- 生肉を購入するときや冷蔵庫で保管するときは、ビニール袋や蓋付きの容器に入れ、他の食品に触れないようにしましょう。
- 焼き肉をするときは、生肉を取り分ける箸（トング）と、焼き上がった肉を食べる箸を使い分けましょう。
- 動物にさわった後、食事の前やトイレの後などには、必ず石けんで手を洗いましょう。また、調理をする前と生肉に触った後の手指は、よく洗い消毒しましょう。
- 井戸水は飲料に適する水かどうか、定期的に検査を受けましょう。飲用井戸水が汚水に汚染され集団食中毒となった事件もあります。

食中毒への考え方

食中毒というと、飲食店などの食事が原因と思われがちですが、

毎日食べている家庭の食事でも発生する危険性がたくさん潜んでいます。

食中毒を発生させないためにも、食事や調理をする前・トイレの後の手洗いや、

食品の取扱いに十分注意しましょう。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル（県庁衛生指導課内）TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>



QRコードで簡単アクセス!
携帯電話でのご登録はこちらから



問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html