

食品衛生のひろば

Vol.4 2001年6月



茨城県



食中毒特集

- 最近の食中毒の特徴
 - 食中毒の発生状況
 - 家庭での食中毒の予防
 - トピックス
-腸炎ビブリオ食中毒
防止対策について

最近の食中毒の特徴

1.広域化

平成10年に発生したイクラ加工品、平成11年のイカ乾製品、平成13年の食肉製品などは、いずれも最初はそれぞれ散發事例としてとらえられていましたが、調査の過程で他県でも同様に患者が発生していたことがわかり、同一メーカーの食品が原因食となって起きた食中毒事件であることが判明しました。

2.大規模化

食品の大量生産、広域流通及び外食産業の普及などによる大規模な食中毒事件が増えてきました。

3.少量の菌数で発症

食中毒菌は温度など好発育条件がそろったとき増殖し、一般的に菌数が増えた食品を喫食することで発症しますが、腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ・エンテリティディスなどは数10個の菌量でも発症するといわれています。

4.小型球形ウイルス(SRSV)

従来生カキなど二枚貝が原因といわれていた小型球形ウイルス(SRSV)ですが、最近では貝類が直接の原因食品とならない事例も出てきています。

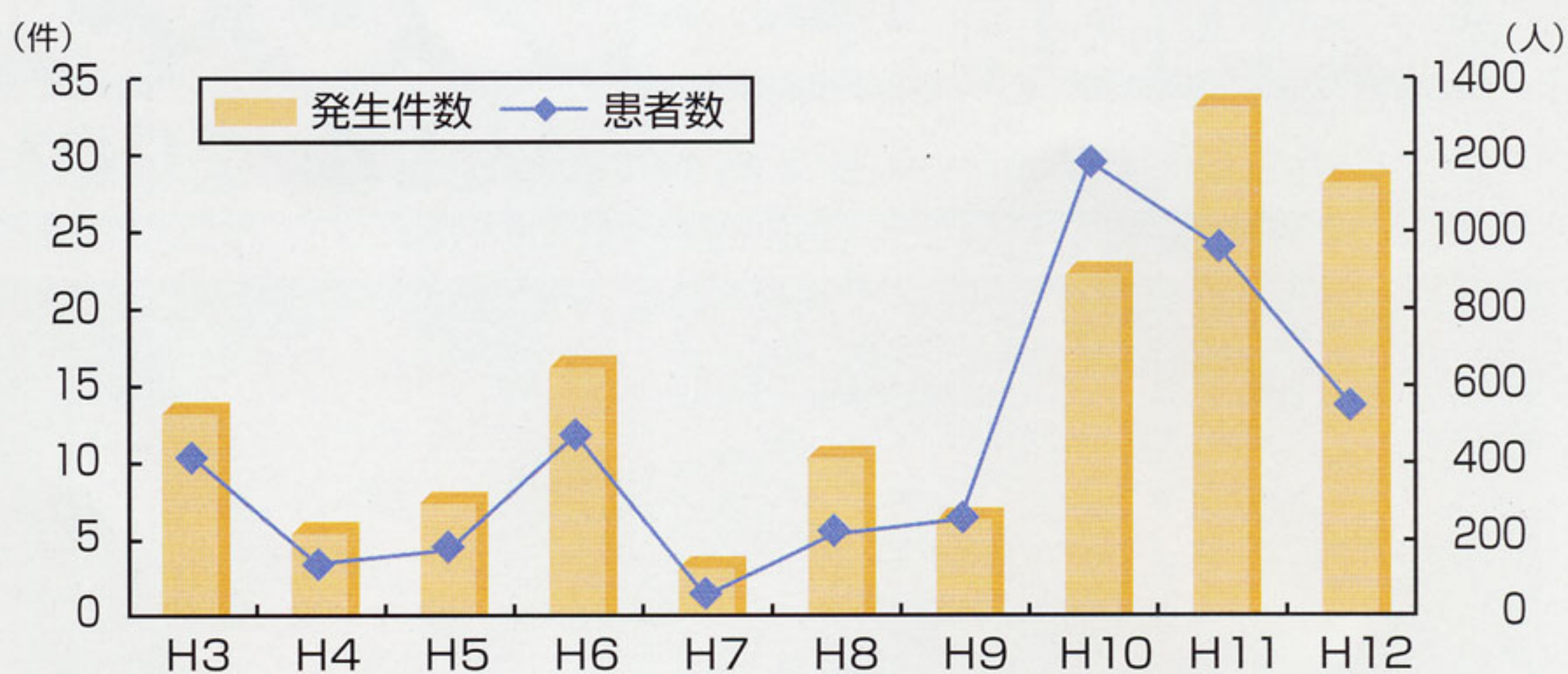
食中毒の発生状況

茨城県の過去10年間およびH12.1月～12月までの食中毒発生状況(発生件数・患者数)をグラフで示しました。

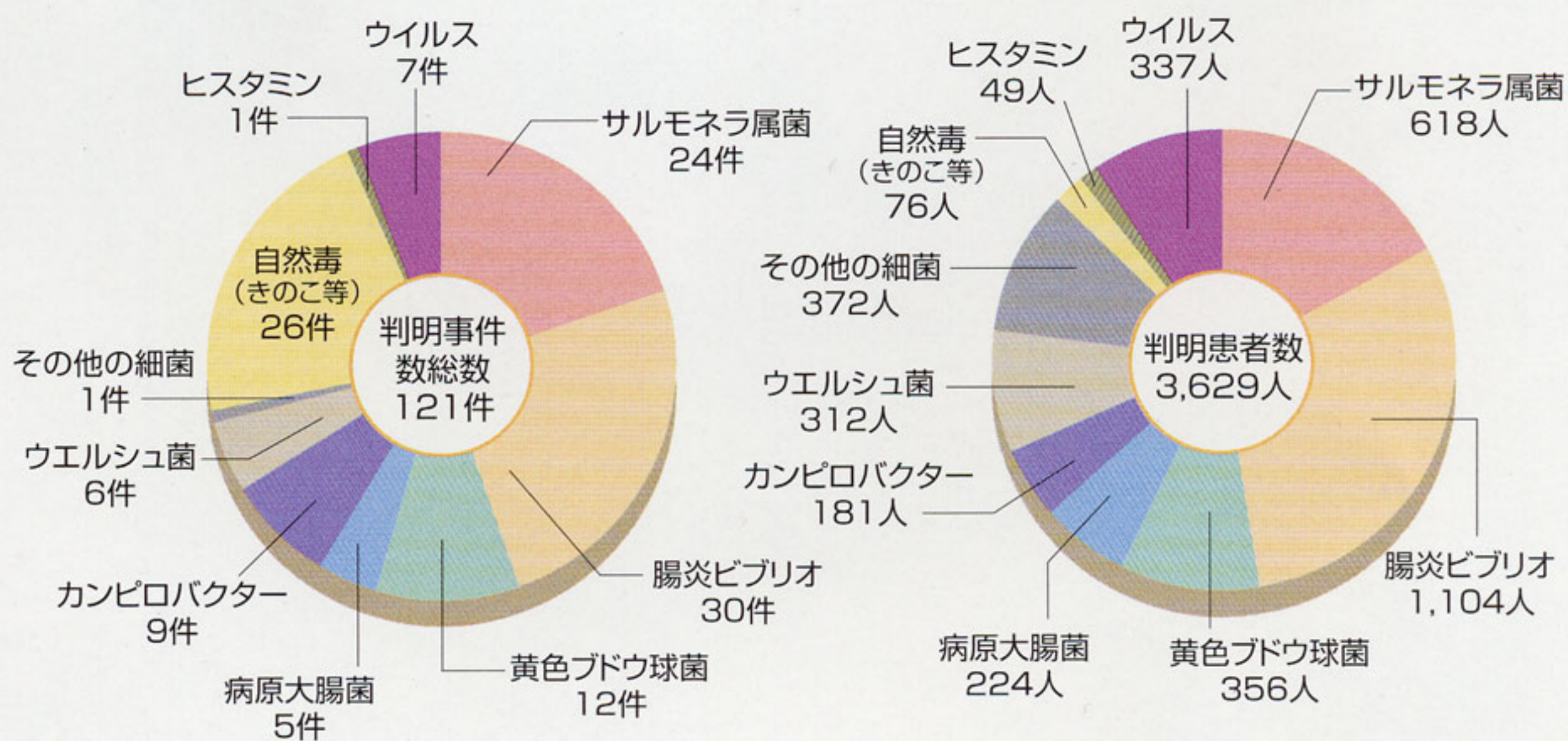
県内では平成10年以降、発生件数、患者数ともに多くなっており、過去10年間の病因物質を見るとサルモネラ属菌、腸炎ビブリオによるものが全体の約半数をしめています。

また、月別の食中毒発生状況のグラフからわかるように、食中毒は夏場だけに発生するものではなく、年間を通して発生しています。

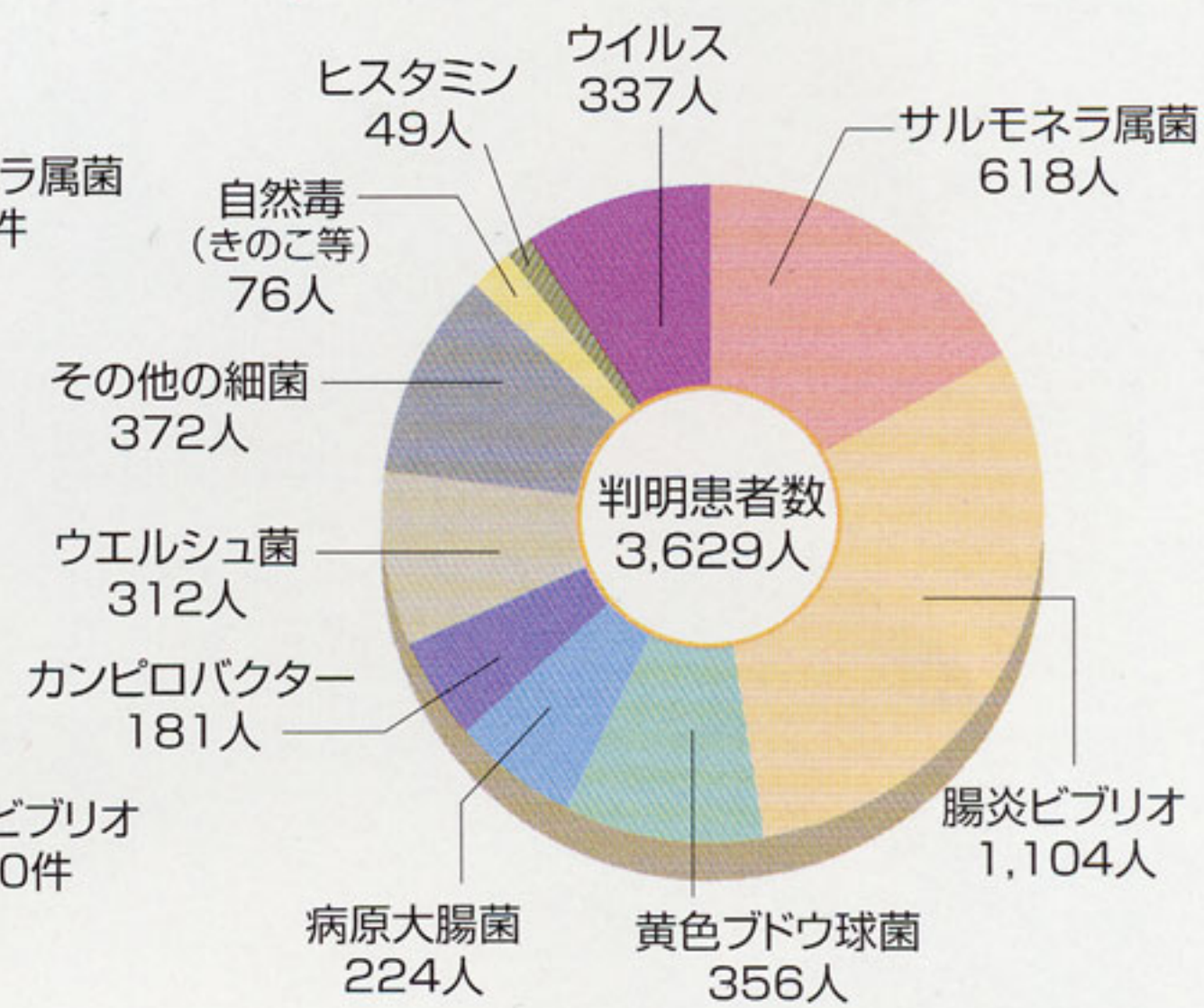
ウィルスによる食中毒については、平成10年から新たに統計が取られるようになり、茨城県では平成12年の発生件数が6件、患者数276人で病因物質別の第1位でした。



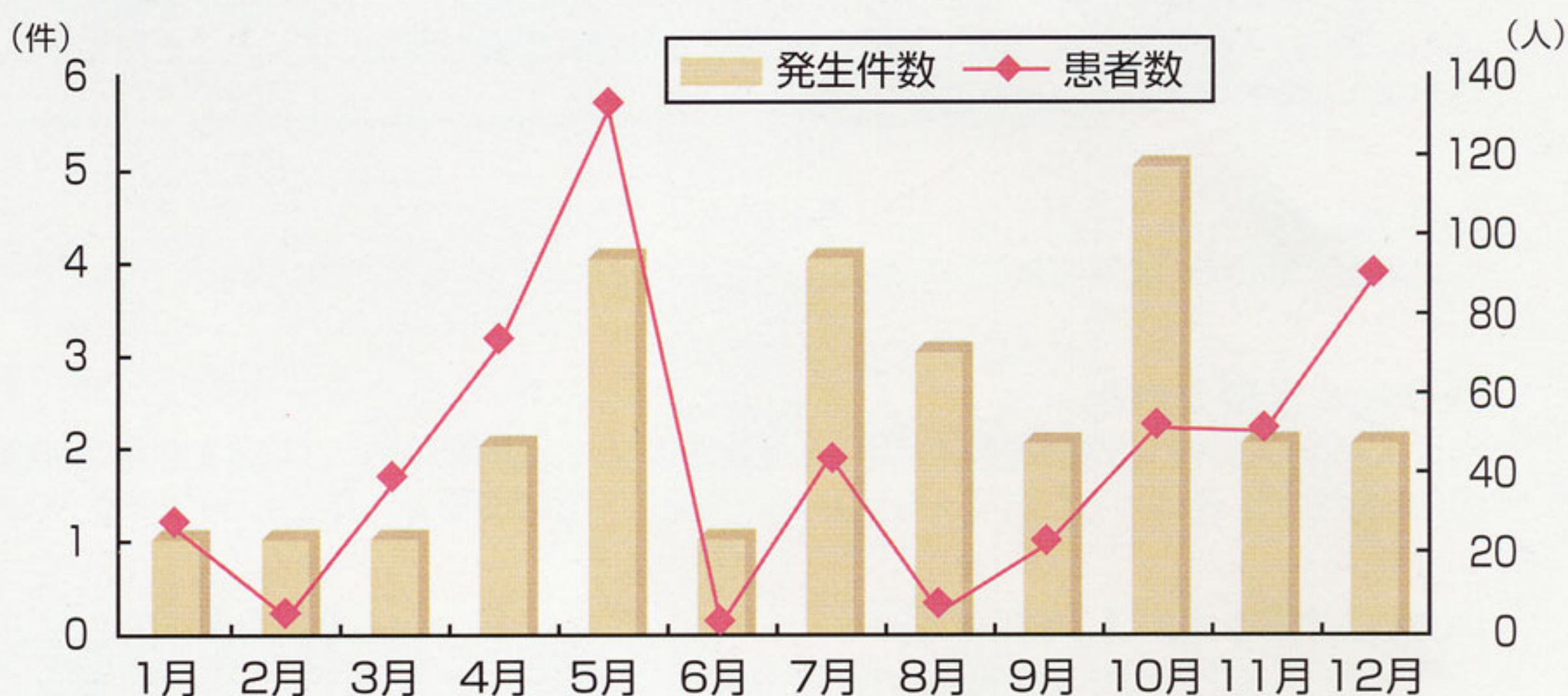
茨城県の過去10年間の食中毒発生件数及び患者数



茨城県の過去10年間の病因物質別食中毒発生件数



茨城県の過去10年間の病因物質別食中毒患者数



茨城県の月別食中毒発生件数及び患者数 (H12.1月～12月)

家庭での腸炎ビブリオ食中毒の予防

1
Point



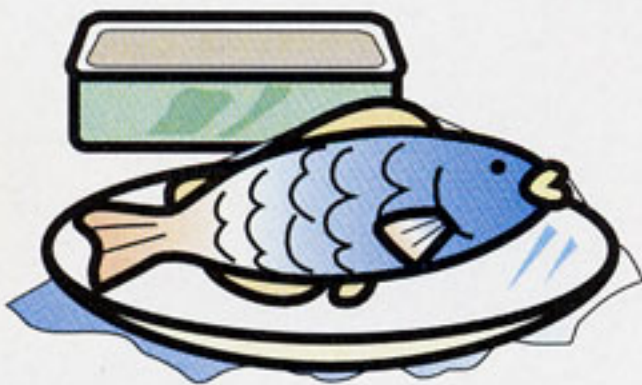
購入

刺身や加熱しないで食べる「ゆでがに」は「生食用」などの表示のあるものを購入しましょう。

刺身・寿司などは最後に買い、帰宅後すぐに冷蔵庫に保存しましょう。

10℃以下で保存されている鮮度のよい魚介類を購入し、他の食品を汚さないよう、ビニール袋などに入れて持ち帰るようにしましょう。

2
Point



家庭での保存

生の魚介類などを冷蔵庫で保存するときは、必ずラップや容器に入れるようにし、汁などで他の食品を汚さないようにしましょう。

腸炎ビブリオは4℃以下では増殖しません。魚介類の保存はチルド室か冷蔵庫内でも温度が低い下段で保存しましょう。

3
Point



下準備

腸炎ビブリオは真水では生きられません。魚介類は表面や内臓を水道水で十分水を流しながらよく洗浄し、えら、うろこ、内蔵などをしっかり除去しましょう。

冷凍された魚介類を調理する場合は、流水、冷蔵庫、電子レンジなどを使って解凍し、速やかに調理しましょう。

4
Point



調理

生の魚介類を調理したまな板・包丁を使用して他の食品を調理すると、他の食品を汚してしまう危険性があります。必ず、洗浄したあと、熱湯や塩素剤などで消毒しましょう。

5
Point



食事

清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。

冷蔵庫から出したら、2時間以内に、またスーパーなどで購入した寿司なども買ってから2時間以内に食べるようにしましょう。

ビブリオ・バルニフィカスによる健康被害について



ビブリオ・バルニフィカスとは？

海水中に広く生息し、海水温が上昇すると、急激に増殖します。この菌に汚染された魚介類の生食や、海水中の菌が皮膚の創傷から侵入して人に感染します。

症状は？

数時間から2日間程度の潜伏期を経て、発熱、皮膚（特に下肢）の痛み、腫れ、発赤などの症状で発症します。健常者は下痢や腹痛をおこすことがあっても重症にはなりませんが、肝疾患のある人や、貧血で鉄剤を内服している人は、治療が遅れると感染が全身に広がり、生命を脅かすことになり、注意が必要です。

予防のポイント

肝疾患の人や鉄剤を服用中の人は、夏場の魚介類の生食を控え、創傷があるときは海水との接触をさけること。発症した場合は死亡率が高いので、早期診断、早期治療が重要です。

腸炎ビブリオは海水や海底の泥に存在し、海水の温度や気温が上昇すると増殖するため、夏場に魚介類を汚染することが多くなります。

腸炎ビブリオは一般の細菌と比べ増殖する速度が大変早いため、刺身や魚介類が常温で置かれたときなど、短時間で食中毒が発生する菌量に達します。日本では、生の魚介類を食べる習慣があるため、毎年、特に夏場この腸炎ビブリオによる食中毒が多く発生しています。

厚生労働省では、腸炎ビブリオ食中毒を予防するため主な原因食品となっている切り身、むき身の魚介類、ゆでがになどそのまま食用にする魚介類加工品について、新たに規格基準（成分規格、加工基準、保存基準）を設けました。

また、従来必要がなかった表示も義務付けられ、生食用鮮魚介類では生食用であることや、ゆでがにでは飲食の際に加熱が必要であるかどうかなどを表示しなければならないことになりました。（平成13年6月7日付改正、7月1日施行。表示等の一部は平成14年6月1日施行）

●水産食品の規格基準の概要

食品の区分	成分規格	加工基準	保存基準
生食用鮮魚介類 (切り身又はむき身等)	腸炎ビブリオ 1gあたり最確数が100以下であること。	加工にあたっては、 飲用適の水、殺菌海水または人工海水を使用すること。	清潔で衛生的な容器包装に入れ10℃以下で保存すること。 冷凍食品、冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに、生食用冷凍かきについては-15℃以下で保存すること。
ゆでだこ	腸炎ビブリオ 陰性であること。		
冷凍ゆでだこ	腸炎ビブリオ 陰性であること。 細菌数 1gあたり10万以下であること。 大腸菌群 陰性であること。		
生食用かき	腸炎ビブリオ 1gあたり最確数が100以下であること。 細菌数 1gあたり5万以下であること。 E.coli最確数 100gあたり230以下であること。		
冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類)	腸炎ビブリオ 1gあたり最確数が100以下であること。 細菌数 1gあたり10万以下であること。 大腸菌群 陰性であること。		
ゆでがに	腸炎ビブリオ 陰性であること。	同上 中心温度70℃で1分間以上加熱。 ゆでた後の二次汚染防止措置を講じること。	
冷凍ゆでがに	腸炎ビブリオ 陰性であること。 細菌数 1gあたり10万以下であること。 大腸菌群 陰性であること。		