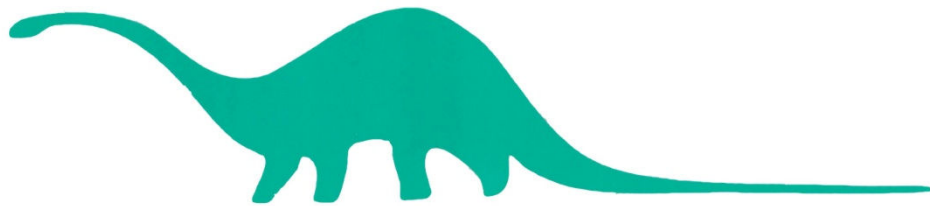


# C.L. information

～Vol.13(6月号)2012～



今月号の特集：細菌性食中毒の予防、毛虫の被害  
食中毒情報

株式会社コントロールラボ  
<http://controllabo.co.jp>

# 細菌性食中毒の予防

6月に入りこれから梅雨を迎え気温も上昇してくるので、食中毒が起こりやすい季節となります。そこで今号では細菌性食中毒とその対策について取り上げさせていただきます。



## 食中毒の分類

食中毒はその原因によって細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒などに分類されます。

食中毒の種類	原因	主な食中毒
細菌性食中毒	細菌	腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、セレウス菌 など
ウイルス性食中毒	ウイルス	ノロウイルス、ロタウイルス など
自然毒食中毒		フグ毒、毒キノコ など

## 細菌性食中毒

細菌性食中毒はさらに菌を摂取することで食中毒を発症する感染型食中毒と、菌が食品中で毒素を生じその毒素を摂取することで食中毒を発症する毒素型食中毒に分けられます。感染型食中毒は菌を殺す(加熱や薬剤)ことで防ぐことができますが、毒素型食中毒の原因となる毒素は熱に強いものもあるので、加熱で菌を殺しても既に食品中で毒素が生産されていれば食中毒につながる可能性があります。毒素型食中毒の原因菌は食品に付着させない・増殖させないことが重要です。

種類	原因菌	主な原因食品	特徴	対策
感染型食中毒	腸炎ビブリオ	魚介類	塩分を好み、真水に弱い	・生鮮魚介類は低温で保管する ・調理前に流水(真水)で洗浄する
	サルモネラ属菌	食肉(特に鶏肉) 鶏卵	熱に弱い	・食肉の生食を避ける ・食材を十分に加熱する
	病原性大腸菌(O157など)	多種の食品 井戸水	少数の菌量で発症する	・食品は十分に加熱する (75℃、1分以上)
毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌	おにぎり 米飯	鼻腔内や化膿創に分布	・手指に傷がある場合は手袋を着用する ・帽子、マスクの着用を徹底する
	セレウス菌	穀物加工品 チャーハン	自然環境に広く分布 熱に強い	・調理済み食品を室温で放置しない
	ボツリヌス菌	魚肉発酵食品 いずし	酸素がない場所を好む 熱に強い	・低温保存と喫食前の十分な加熱

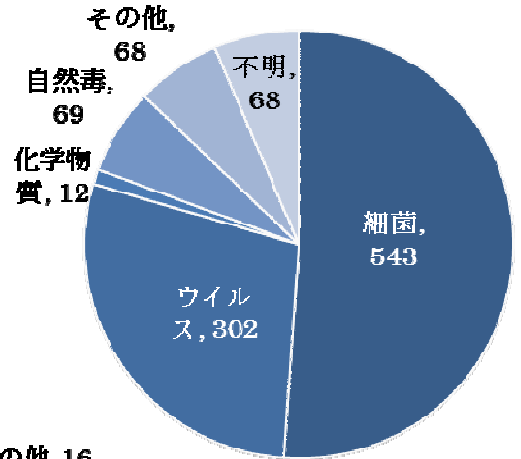
いずれも食材ごとに専用の調理器具を用いて食材同士の交差汚染に注意し、食材の十分な加熱および速やかな冷却が重要です。

# 食中毒発生の傾向

この項目では、厚生労働省が発表している平成 23 年の食中毒発生状況を例にとりて、原因物質別や施設別での特徴について述べています。ぜひご参照ください。

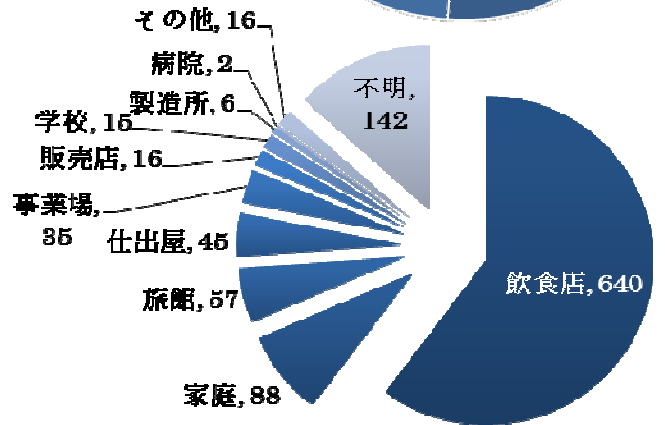
## 原因物質別発生状況

右のグラフは平成 23 年の原因物質別の食中毒発生状況を示しています。平成 23 年の食中毒総件数は 1062 件で、最も発生の割合が高かったのは、細菌性食中毒で 543 件(51%)でした。次いで発生が多かったのがノロウイルスを主としたウイルス性の食中毒で 302 件(28%)でした。その他の食中毒と比較すると、これら 2 つを原因とする食中毒が圧倒的に多いことがわかります。



## 施設別発生状況

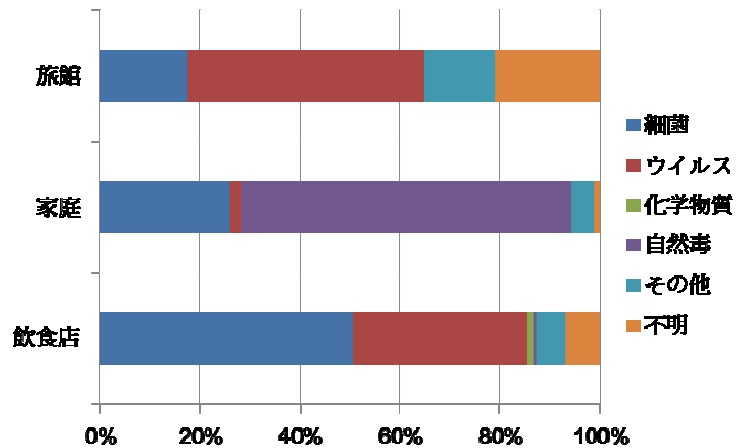
次に施設別の発生状況をグラフで示しました。施設別で最も発生が多かったのが、飲食店で 640 件(60%)でした。次いで家庭 88 件(8%)、旅館 57 件(5%)と続きますが、飲食店での発生件数に比べその他の発生件数は少ないことがわかります。



## 施設ごとの特色

発生件数が多かった飲食店、家庭、旅館に関して、どのような原因物質によって食中毒が発生しているのか、その割合を示しました。

飲食店での発生状況としては、細菌性食中毒が割合として最も高く、次いでウイルスが原因の食中毒が起こりやすい傾向が見られました。これらの食中毒の対策としては、食中毒予防の三大原則である「つけない、増やさない、殺す」を意識して、食中毒の原因菌に関する知識を身に付け、効果的に予防できるよう準備段階や調理の段階での対策を確実に実施する事が重要となります。



家庭での食中毒の特色として、自然毒の件数が多い事が挙げられます。原因食材としてはフグやキノコ類が目立ちました。確実に食用といえるものでなければ食べないようにすることが有効な対策です。

旅館での特徴は、ウイルス性の食中毒が多いことが挙げられます。ウイルスが環境中に蔓延しないように、検便による検査で保菌者を先んじて発見すること、発見したら保菌者の動線を早期に環境殺菌してウイルスを不活化する事が対策として有効と考えられます。

## 毛虫の被害

最近、取り込んだ洗濯物を着た時や、庭や公園から帰った時に、かゆみを感じたり赤く腫れ上がっていたことはありませんか？これは、毛虫の毒針毛に触れてしまったせいかもしれません。毒針毛とは、その名の通り毛虫が身に着けている有毒な毛のことです。針のようにとがった形状をしていて、ヒスタミンなどを内包しており、皮膚に刺さるとかゆみを伴う皮膚炎を起こします。

身近で代表的な害虫として『チャドクガ』があります。庭木や生垣などに使われることの多いツバキ科の植物(ツバキ、茶、サザンカなど)を食害し、風や刺激によって毒針毛が容易に抜けて周囲に飛散するため、毛虫に直接触ってなくても被害にあうことが多々あります。成虫になってもメスは毒針毛を持ち続けるので注意が必要です。植栽などに近づいて作業する時には、長袖の服を着ることや手袋を着用するなどして肌を露出しないようにし、作業後は衣服の表面についた毒針毛に触れないために着替えるといいでしょう。万が一、毒針毛が刺さってしまったら、決してこすらず、セロテープなどで毒針毛を除去するか、水で洗い流して下さい。その後、皮膚科を受診し、ステロイド剤や抗アレルギー剤などで治療してください。



### チャドクガ

体長 20mm 前後。

幼虫は 6 月前後と 9 月前後の年 2 回発生。ツバキ科の植物の葉を食害。

毛虫の他、ムカデ、ヤスデなどでお困りでしたら、是非、弊社までご相談ください。

### 先月の食中毒情報

先月は、ノロウイルスの発生件数が減少していましたが、依然ゼロにはなっていないので注意が必要です。また、気象庁から、ほぼ日本全国梅雨入りしたと発表がありました(東北北部、北海道を除く)。これから気温と湿度の上昇にとともに、微生物の増殖しやすい環境になります。昨年のデータでは、梅雨～夏季には、他の時期と比べて細菌性食中毒の発生件数が 2.2 倍以上に増加していました。食中毒予防の三原則、「菌を付けない・増やさない・殺す」を意識して、調理・製造に取り組んでください。

7月1日から牛生レバーの飲食店での提供が禁止されます。違反には罰金または懲役が科せられるのでご注意ください。

### 全国食中毒発生状況 (5/15～6/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	4	203
カンピロバクター	2	13
腸管出血性大腸菌	2	34
ウェルシュ	1	47
サルモネラ	1	38
不明・その他	10	324

### 株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7  
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15  
福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3  
フリーダイヤル  
☎0120-540-643  
URL <http://controllabo.co.jp>

TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576  
TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802  
TEL:092-575-0630 FAX:092-586-6321



株式会社コントロールラボ エムテック衛生検査所