



ESCO News Letter

第2巻 第7号

発行日 2013年5月17日

『細菌性食中毒』は、 気温が高くなる5月から10月に多発しています！

ご注意ください！

最近3年間の月別食中毒発生件数を、細菌性、ウイルス性食中毒に区別し、図1に示しました。気温が高くなる5月から10月に細菌による食中毒は多数発生し、細菌性食中毒の約70%を占めています。一方、ノロウイルスによる食中毒は冬季に多く、12月から3月に約80%が集中して発生しています。

色・香り・味などにほとんど変化なし

細菌性食中毒は、食品中で食中毒菌が増えたり、毒素を産生されて発生しますが、食品の色・香り・味などになんの変化もないことが多いので、安全なものとうでないものを区別するのが困難です。

食中毒とは？

食中毒とは一般的に、「すべての飲食物に食中毒を起こす微生物が付着していたり、あるいは毒物が混入または存在している食品を摂取することによって生じる急性の胃腸炎症状等を主症状とする健康被害」と定義することができます。

さらに、「食品、添加物、器具包装に起因して中毒した患者…」と食品衛生法第58条にあり法的には飲食物だけでなく、添加物、器具、容器包装に微生物が付着していたり、毒物が混入し又は存在していることによって起こる健康被害も食中毒と言えます。



この号の内容

『細菌性食中毒』は、気温が高くなる5月から10月に多発しています！	1
食中毒の分類と病因物質	
食中毒の発生状況	2
今、注目されている食中毒	3
漬物の衛生規範が改訂されました	4

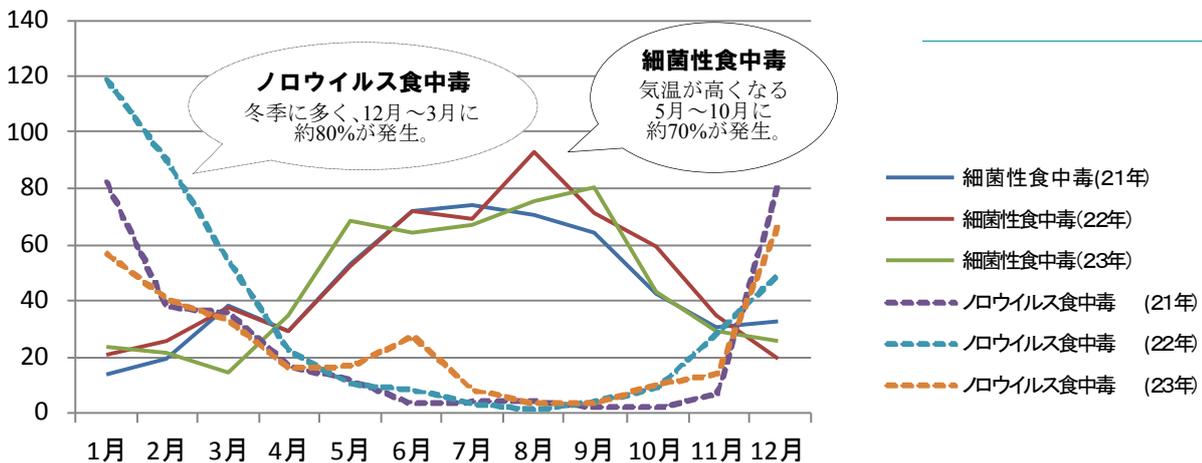


図1. 月別食中毒発生状況 (厚生労働省食中毒統計より)

食中毒の分類と病因物質

細菌性食中毒	感染型	サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
	毒素型	食品内毒素型：黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、生体内毒素型：ウエルシュ菌
ウイルス性食中毒		ノロウイルス、A型肝炎ウイルスなど
自然毒食中毒		動物性：フグ毒、植物性：毒キノコ
化学毒食中毒		農薬、アレルギー性食中毒(ヒスタミン)
その他		寄生虫、原虫など

食中毒菌の
感染率
鶏肉は77倍！

生肉食いは
高リスク！

飲食店で生の鶏肉を食べる人では、1回の食事あたり5.36%の確率でカンピロバクターに感染する可能性があります（生で食べない人はわずか0.07%）。

（食品安全委員会のリスク評価、2009）



食中毒の発生状況

平成9年5月にノロウイルスが食中毒の病因物質として指定され、統計に示されるようになった平成10年以降の全食中毒の発生件数と患者数を図2に示しました。平成10年当時と比較して、食中毒の発生件数は3分の1に減少し、患者数は平成10年頃の約半数になったものの、この数年は25,000人前後で推移しています。

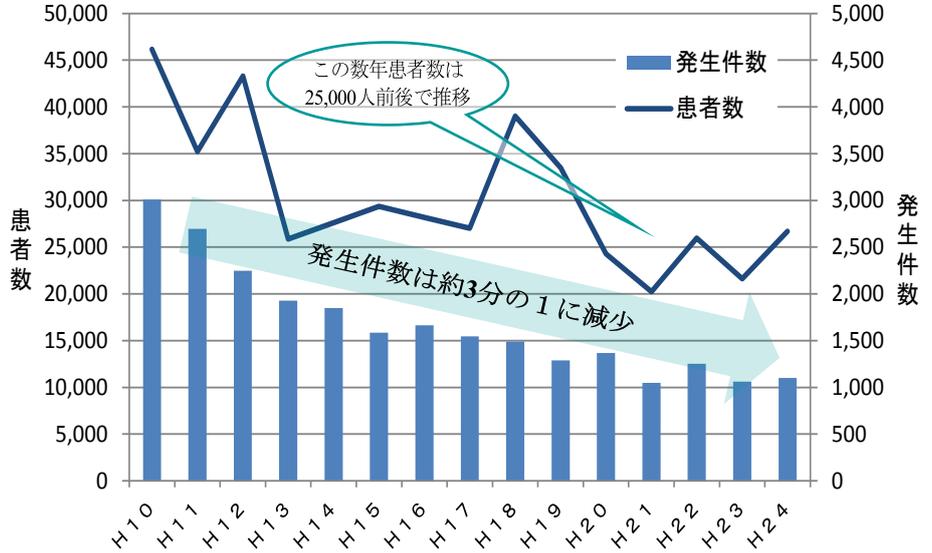


図2. 食中毒発生件数と患者数 (厚生労働省食中毒統計より)

平成12年以降、腸炎ビブリオ、サルモネラによる食中毒が急激に減少した一方で、ノロウイルスによる食中毒の件数、患者数はともに増加しています。

平成24(2012)年の食中毒発生件数は1,100件、患者数26,699人、死者11名でした。細菌による発生件数は419件、最も多いものはカンピロバクター・ジェジュニ/コリ(266件)、次いで黄色ブドウ球菌(44件)、サルモネラ属菌(40件)、ウエルシュ菌(26件)、腸管出血性大腸菌(16件)、腸炎ビブリオ(9件)の順でした。ノロウイルスによる食中毒は416件の発生があり、細菌性食中毒の減少傾向が続く中において、増加傾向にあり、平成24年は全体の3分の1以上を占めるに至っています(図3)。

腸炎ビブリオ
による食中毒
は、発生件数が激減！

腸炎
ビブリオ！

かつて食中毒菌の代表格であった腸炎ビブリオは、平成10年の839件から次第に減少し、平成23、24年は9件と急激に減少しました。

減少の要因として、生食用水産加工品の規格基準（平成13年7月）により、流通保存温度（10℃以下）や菌数（100/g以下）など衛生管理の向上が大きく関与しているものと考えられます。

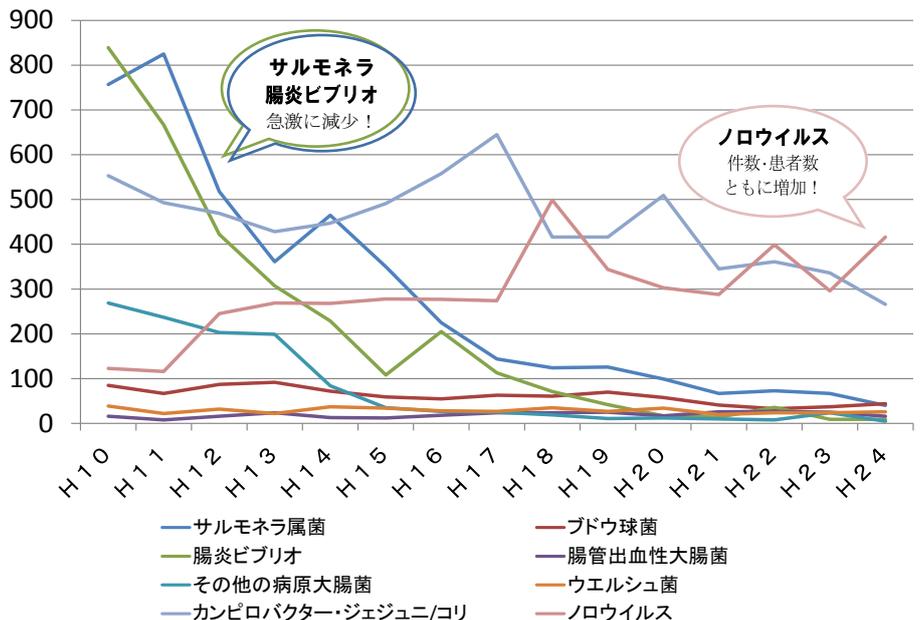
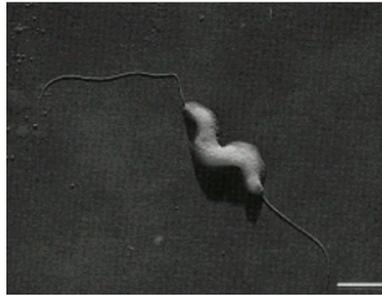


図3. 病因物質別食中毒発生件数 (厚生労働省食中毒統計より)

今、注目されている食中毒菌

カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

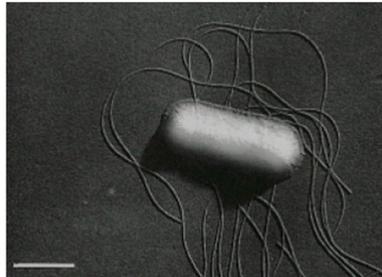
平成17年の645件をピークに減少傾向にありますが、なお高い発生が続いています。本菌は、鶏をはじめとした鳥類、牛、豚などの家畜が保菌し、鳥類や家畜に病気を起こすわけではなく、常在菌として保菌していることから、特に鶏肉は解体時に高率に汚染します。そのため生肉や加熱不足の鶏肉を喫食することにより、食中毒が発生しやすいと考えられています。



カンピロバクター・ジェジュニ (大阪府立公衆衛生研究所提供)

サルモネラ属菌

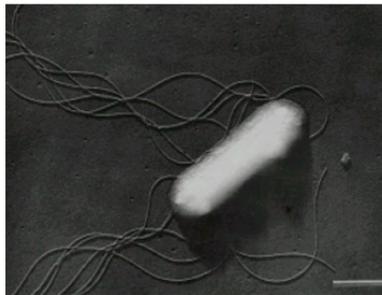
平成11年の825件をピークに減少が続いています。過去には鶏の卵に汚染するサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒はサルモネラ食中毒の大半を占めていました。殺菌液卵の細菌学的成分規格が平成11年施行、ヒナへのワクチンの接種等が減少要因の一つと考えられます。



サルモネラ (大阪府立公衆衛生研究所提供)

腸管出血性大腸菌 (O157, O26, O111など)

本菌による食中毒は、平成10年以降発生件数20件前後、患者数は50～400人で推移しています(平成19年は928人)。一方、感染症発生動向調査によると感染者数は、4,000人前後の報告が続いています(図4)。恐らくこれらの多くの感染者は食品が原因であると考えられています。



腸管出血性大腸菌 O157:H7 (大阪府立公衆衛生研究所提供)

ユッケ等の生肉や生牛レバーによる腸管出血性大腸菌の食中毒の発生を受け、食品衛生法の改正があり、生食用食肉(ユッケ等)の規格基準の設定(平成23年10月)や生レバーの喫食が禁止されました(平成24年7月)。しかしながら、平成24年の食中毒統計や感染症発生状況(患者数:3,746人)からその効果は未だ表れていないように思われます。さらに、浅漬けによるO157食中毒発生を受けて、「漬物の衛生規範」が改正され(平成25年2月)、その効果が期待されます。

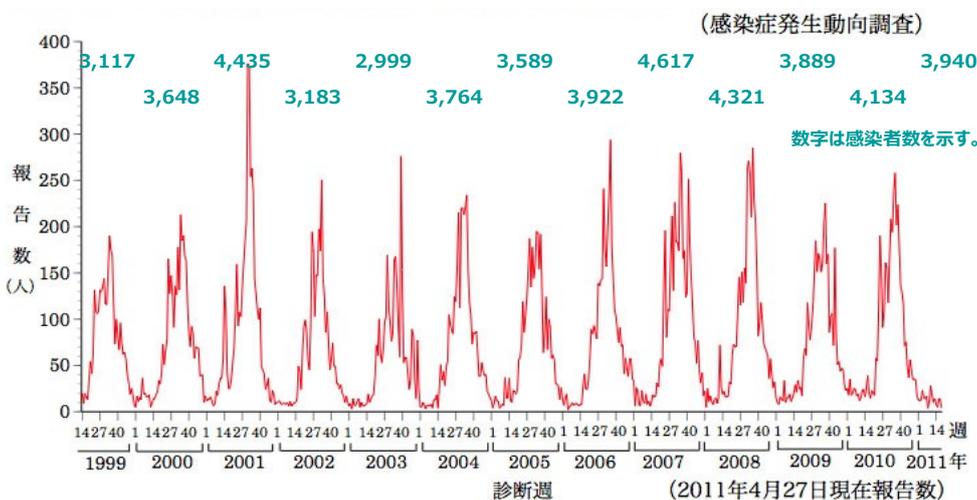


図4. 腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (国立感染症研究所 IASR:病原微生物検出情報より)

「漬物の衛生規範」が改正されました

平成24年8月、浅漬を原因とする大規模な腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生し、約170名の方が発症し8名の方が亡くなりました。

この食中毒の発生を受け、厚生労働省では漬物の衛生管理強化を図るため、「漬物の衛生規範」を改正（最終改正：平成25年2月1日）したところですが、その概要についてお知らせします。

《改正の主な点（概要）》

◇ 保存性の乏しい漬物として、浅漬の定義が明確にされました。

浅漬：生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするもの。

◇ 浅漬の原材料は低温保管（10℃以下）することとされました。

◇ 浅漬の製造に当っては、次のことに留意することとされました。

ア. 各工程において、微生物による汚染、異物混入がないよう取扱うこと。

イ. 原材料は飲用適の水を用い、流水により十分に水洗すること。

ウ. 半製品の保管、漬け込みの際は低温管理（10℃以下）し、温度を記録すること。

エ. 次のいずれかの殺菌を行い、濃度、温度、時間等を記録すること。

① 次亜塩素酸ナトリウム溶液（100ml/ℓで10分間又は200ml/ℓで5分間）又は同等の効果を有する亜塩素酸水、次亜塩素酸水並びに有機酸溶液等で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いすること。

② 75℃で1分間、加熱すること。

オ. 漬込み液はその都度交換し、用いた器具・容器は洗浄、殺菌すること。

浅漬の製造に当っては、
次の衛生管理を確実に実施することが重要となります。

- ◆ 原材料受入時の品質、鮮度のチェックを行うこと。
- ◆ 原材料、製造、保管すべての工程において、低温管理を行うこと。
- ◆ 製造に当っては、原材料の流水による洗浄、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を行い、微生物汚染や異物混入を防止するため、専用器具の使用、漬込み液の交換、器具・容器の洗浄、殺菌を行うこと。
- ◆ 製造に当っては、原材料の流水による洗浄、次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌、専用器具の使用、漬込み液の交換、器具・容器の洗浄、殺菌を行うこと等により微生物汚染や異物混入防止を図ること。

アース環境

総合環境衛生管理で
社会に貢献します

無断複写・複製はご遠慮下さい。
本件に関してのお問合せは、
03-3253-0640
ホームページもご覧ください
<http://www.earth-kankyo.co.jp/>

細菌性食中毒予防の基本三原則

食品に細菌を「つけない」 → 清潔

食品中の細菌を「増やさない」 → 迅速・温度管理

食品中の細菌を「やっつける」 → 加熱

O:157に代表される
腸管出血性大腸菌は

75℃、1分の加熱で菌は0

※ 逆から読むとO:157