

所長の部屋

2024年2月

食中毒 について【その1】

福島県 県南保健福祉事務所

Ken-nan Public Health and Welfare Office of Fukushima Prefecture

今回のテーマは **「食中毒」** についてです。
この時期に 「食中毒？」 と思われる方が多いかもしれませんが、
年明け早々に、何軒かの宿泊施設で、100名規模の食中毒事案がありました。
また、昨年は、駅弁を介した食中毒事案の全国的な拡大があったことは
記憶に新しいのではないかと思います。
そんな訳で、誰にでも起こりえる食中毒について 一緒に考えましょう。
(内容が多いので、何回かに分けて解説します。)

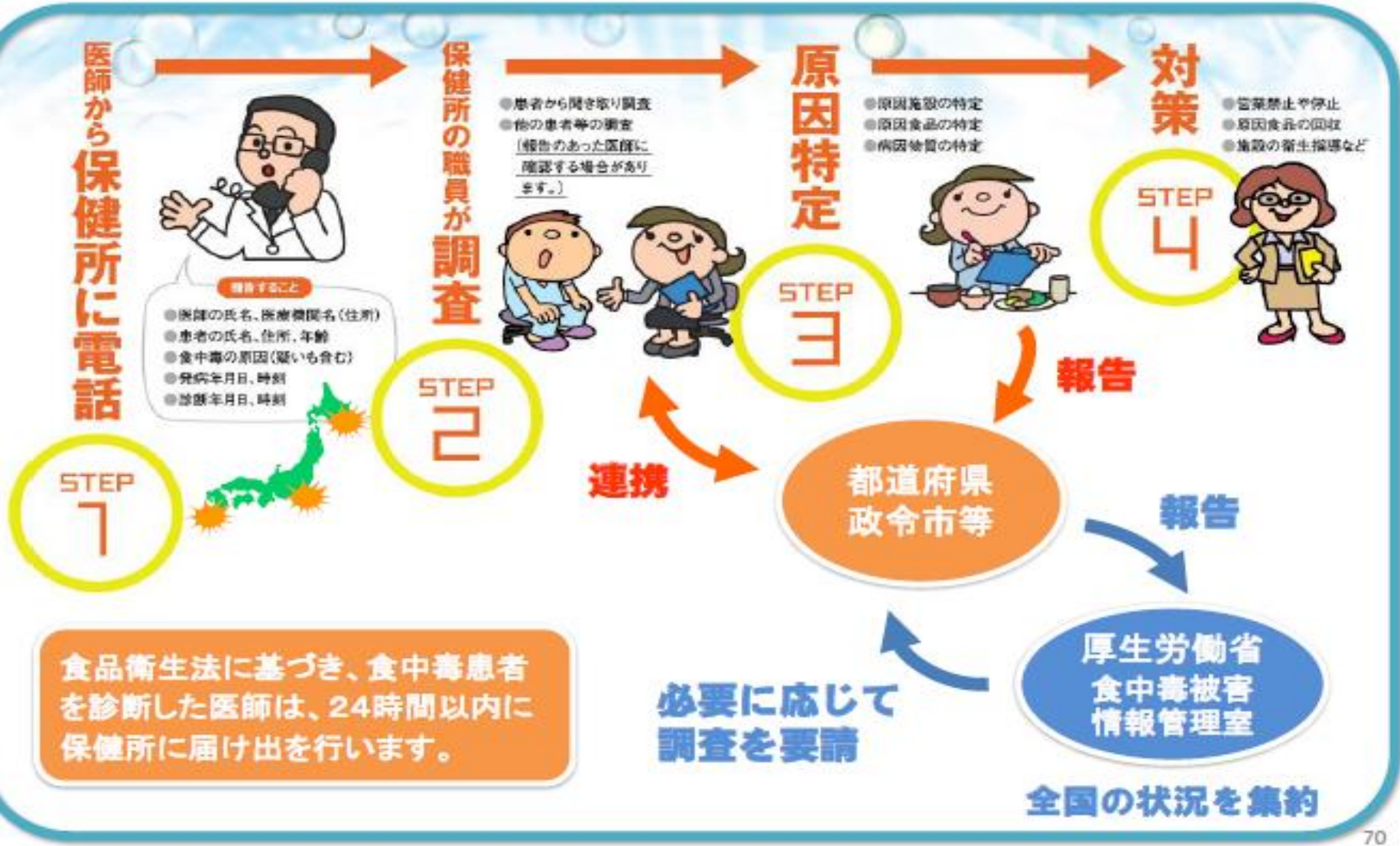
食中毒 とは ？

食中毒とは、

何らかの有毒・有害な物質が食品（飲食物）に入っていて、
それを飲食することで、胃腸炎などの急性障害を引き起こす疾患

食中毒が発生したときの保健所の対応は？

食中毒発生時の保健所の対応



四つのステップ

連絡
↓
調査
↓
特定
↓
対策

食中毒の調査＝原因究明のための疫学的調査

- 1 いつから、どのような症状か（症候学的観察）
- 2 いつ、どこで、何を食べたか（原因食品の疫学的調査）
- 3 発症している人は、どこに、どれだけいるか
- 4 共通している食べ物は、いつ、どこで、どのように作られたか
（販売系統の疫学的調査）
- 5 共通食品の提供施設の運営状況、従事者の健康状態
（汚染経路の調査）

これらの調査結果から、

原因となった食品を特定していく

調査の結果、食中毒かどうかを判断する。

疫学的調査と検査(食品残品、調理施設の拭き取り、患者・調理従事者の検便等)の結果から、食中毒がどのようにして発生したかを解明する。

⇒ 発生防止対策が判明

原因となった食品を調理、加工した施設(飲食店、旅館等)に、再度発生しないよう必要な措置を講じる

⇒ 食品衛生法に基づいた措置

食中毒患者数の90%を占める

食中毒の原因

細菌性食中毒

感染型

細菌が付いた食品を食べることにより発病

- ・サルモネラ
- ・腸炎ビブリオ
- ・病原大腸菌
- ・カンピロバクター
- ・エルシニア など

毒素型

食品に付いた細菌が過程で毒素を作り、その毒素が付いた食品を食べることにより発病

- ・セレウス菌
- ・黄色ブドウ球菌
- ・ボツリヌス菌
- ・ウェルシュ菌 など

ウイルス性食中毒

※
ノロウイルス

その他のウイルス

自然毒食中毒

動物性: フグ毒、貝毒 など

植物性: 毒キノコ、バイケイソウ、ジャガイモの芽 など

化学性食中毒

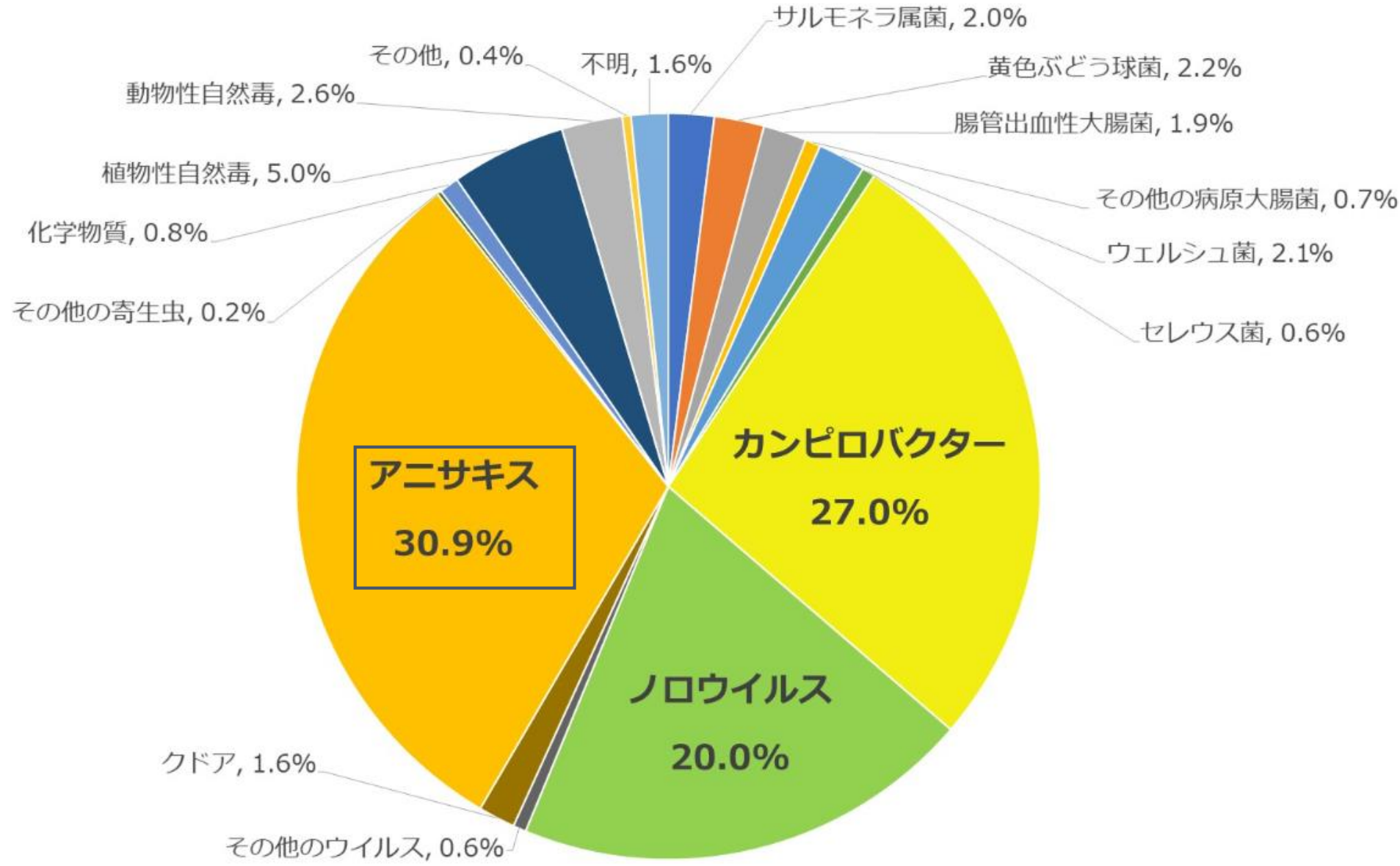
化学物質の混入: 農薬、殺そ剤 など
アレルギー様食中毒: ヒスタミン

寄生虫による食中毒

アニサキス、クダア、サルコシステイス など

病因別の食中毒発生割合

令和元年 病因物質別食中毒発生状況（1,061件）



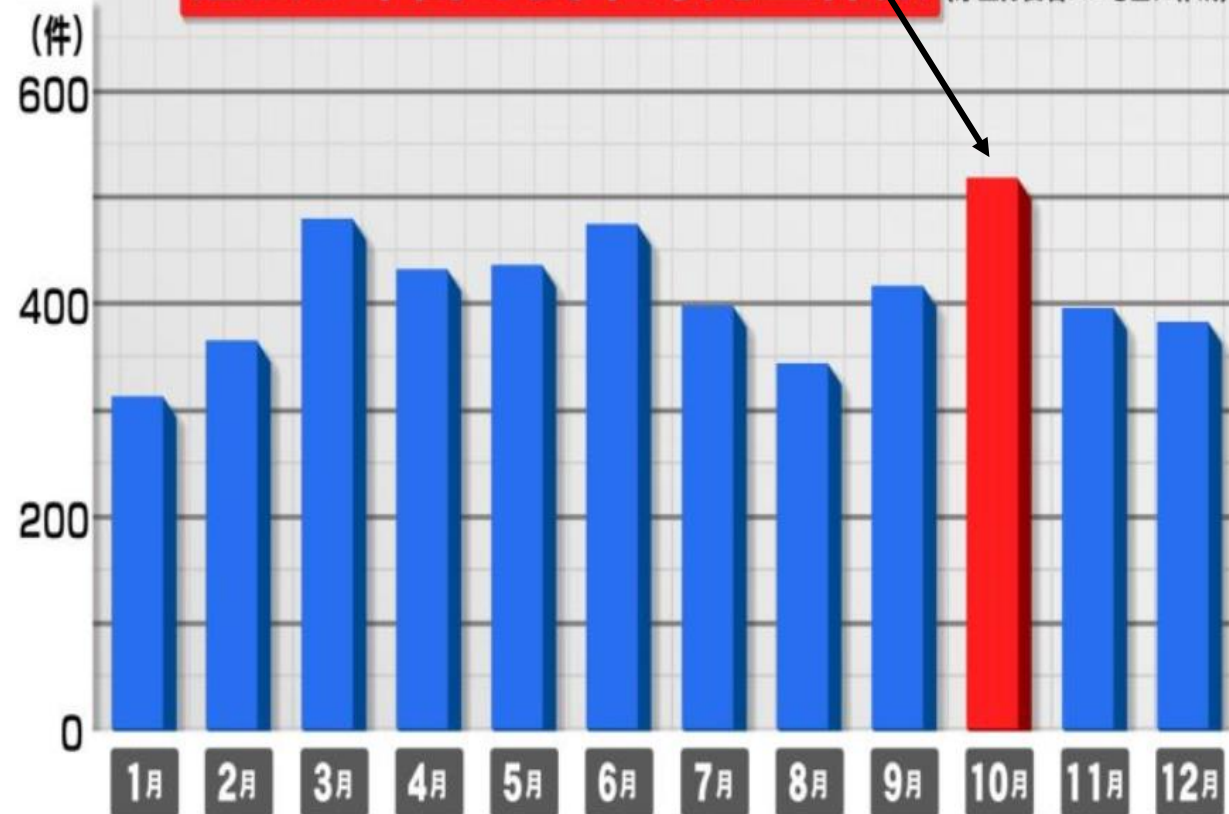
食中毒の主原因

- 細菌
- ウイルス
- 寄生虫
- 自然毒
- 化学物質

食中毒の発生数

発生数は10月が最も多い

過去5年間の食中毒発生件数 (厚生労働省HPを基に作成)



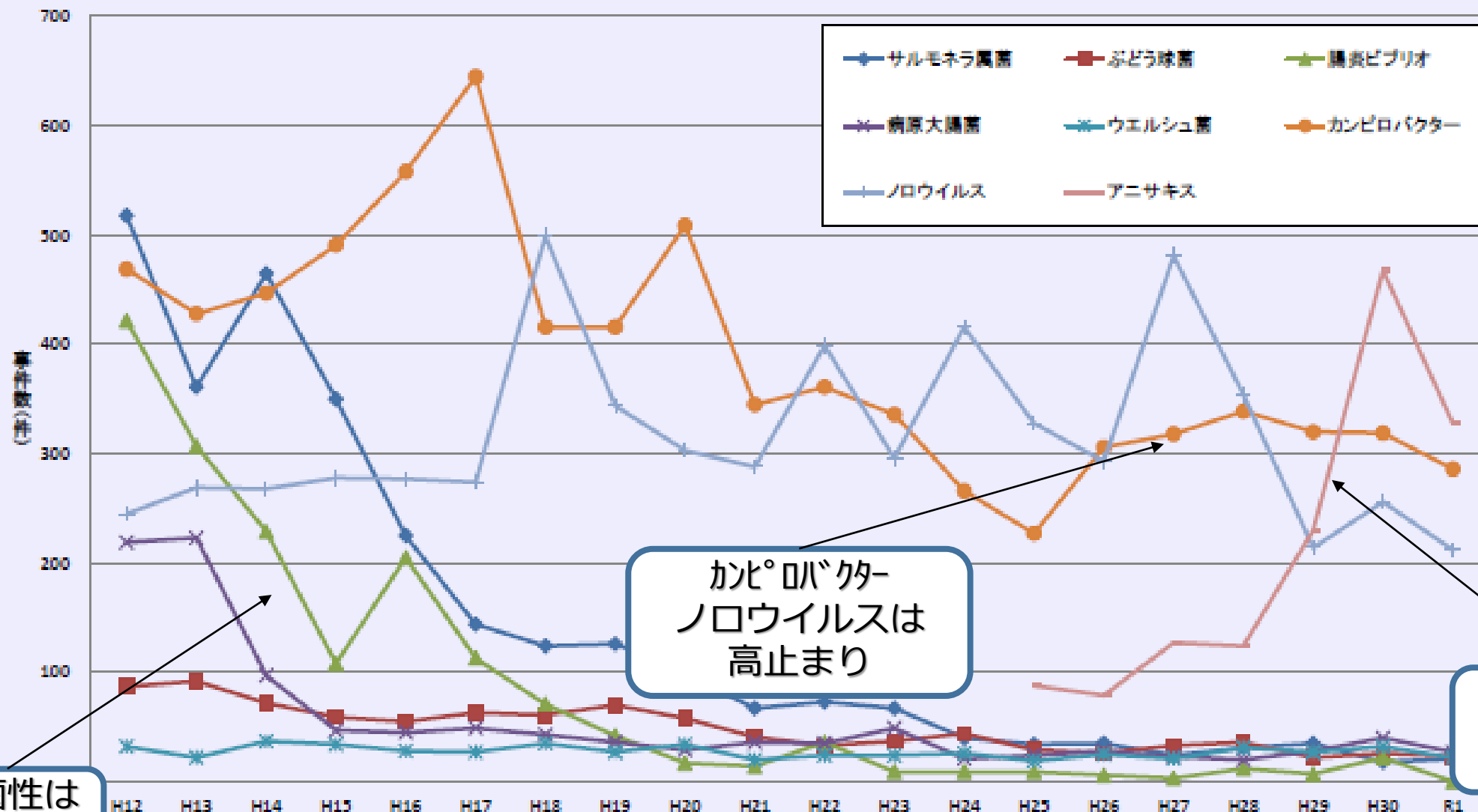
食中毒の発生件数と患者数の推移



※厚生労働省の資料から作成

徐々に件数も患者数も減少傾向にはあるが・・・

病因物質別事件数の推移



細菌性は減少

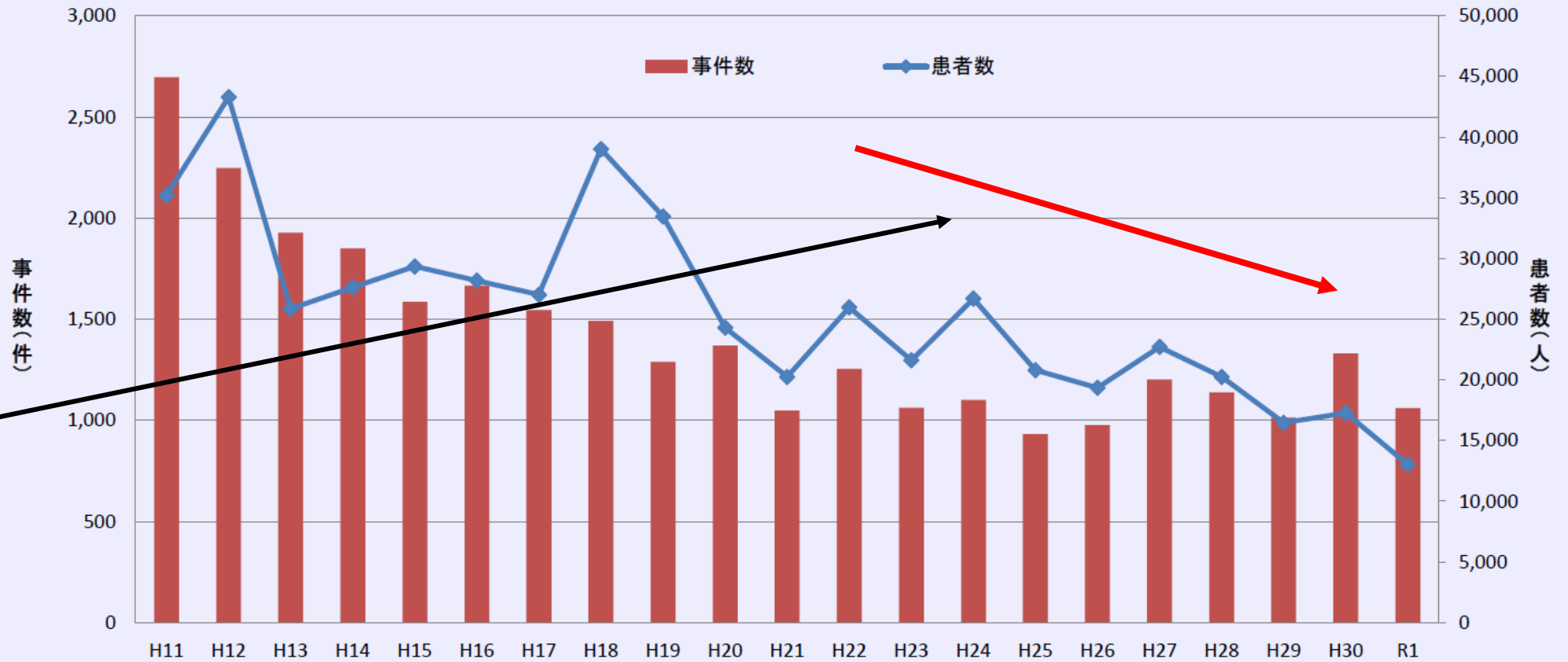
カンピロバクター
ノロウイルスは
高止まり

アニサキス
急増

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

食中毒事件数・患者数の推移(全体)

| | 事件数 | 患者数 | 死亡者数 |
|------|-------|--------|------|
| H29年 | 1,014 | 16,464 | 3 |
| H30年 | 1,330 | 17,282 | 3 |
| R1年 | 1,061 | 13,018 | 4 |



徐々に
件数も
患者数も
減少傾向
にはある
が・・・

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

患者500名以上の食中毒の発生件数

食中毒件数では、**寄生虫** が多いが

食中毒患者数では、**ノロウイルス** が多い

特に
500人以上の
大規模食中毒では、
ノロウイルス
がダントツ

| 年次 | 発生件数 | 病因物質 |
|-------|------|--|
| 平成14年 | 6 | サルモネラ属菌;4、ウエルシュ菌;2 |
| 平成15年 | 2 | 小型球形ウイルス;2 |
| 平成16年 | 0 | |
| 平成17年 | 2 | ウエルシュ菌;1、ぶどう球菌;1 |
| 平成18年 | 6 | ノロウイルス;6 |
| 平成19年 | 5 | ウエルシュ菌;2、ノロウイルス;1、腸炎ピブリオ;1、サルモネラ属菌;1 |
| 平成20年 | 1 | ノロウイルス;1 |
| 平成21年 | 2 | ノロウイルス;1、ウエルシュ菌;1 |
| 平成22年 | 4 | ノロウイルス;1、サポウイルス;1、サルモネラ属菌;1、病原性大腸菌;1 |
| 平成23年 | 3 | ノロウイルス;1、サルモネラ属菌;1、ウエルシュ菌;1 |
| 平成24年 | 2 | ノロウイルス;2 |
| 平成25年 | 2 | ノロウイルス;1、その他の病原大腸菌;1 |
| 平成26年 | 4 | ノロウイルス;1、ウエルシュ菌;1、ぶどう球菌;1、腸管出血性大腸菌(VT産生);1 |
| 平成27年 | 2 | ノロウイルス;1、サルモネラ属菌;1 |
| 平成28年 | 2 | ノロウイルス;1、カンピロバクター属菌;1 |
| 平成29年 | 2 | ノロウイルス;2 |
| 平成30年 | 2 | ノロウイルス;1、ウエルシュ菌;1 |

食中毒予防の啓発ポスター

夏場は高温多湿となり、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい時期です

Check Point
チェックポイント

食中毒予防 衛生管理につとめましょう!

超えていませんか?

調理場は湿度80%、温度25℃を超えていませんか



保っていますか?

冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-20℃以下に保っていますか



放置していませんか?

食材や調理済み食品を常温放置していませんか



混ぜ合わせていませんか?

湿かい食材と冷たい食材を混ぜ合わせていませんか



調理・盛り付けは?

調理終了後2時間以内に喫食できていますか

加熱をしていますか?

75℃で1分以上の加熱ができていますか



手洗いは?

作業ごとに正しい方法でできていますか

調理器具は?

食材ごとの使い分け、適切な洗浄・消毒ができていますか

使い捨て手袋は?

使い捨て手袋は正しく使用できていますか



清掃は?

毎日決められた箇所を決められた手順で清掃していますか

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1 食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒に

密り過ぎないでまっすぐ帰ろう

point 2 家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ごまめに手を洗う

ごまはごまめに捨てる

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4 調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

作業前に手を洗う

台所は清潔に

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

point 5 食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6 残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

湿めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする