

食品のリスクを考えるフォーラム

「食中毒予防」



豊田市保健所 保健衛生課 食品衛生担当

本日の内容

1. 食中毒とは
2. 食中毒発生状況～最近の状況～
3. 食品をより安全にするための5つの鍵
4. 豊田市の取り組み

食中毒とは

有害・有毒な微生物や化学物質等毒素を含む飲食物、水を人が口から摂取した結果として起こる下痢や嘔吐や発熱などの疾病(中毒)の総称

食中毒とは



食中毒の症状



嘔吐



腹痛



下痢



発熱

溶血性尿毒症症候群（HUS）：腎機能障害・意識障害など
 ギラン・バレー症候群：手足のまひ・呼吸困難など

食中毒の分類

細菌性

腸管出血性大腸菌（O157など）
 サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌
 腸炎ビブリオ、カンピロバクターなど

ウイルス性

ノロウイルスなど

化学性

ヒ素、鉛など

自然毒

毒キノコ、フグなど

その他

アレルギー物質、寄生虫など

食中毒発生状況 ～最近の状況～

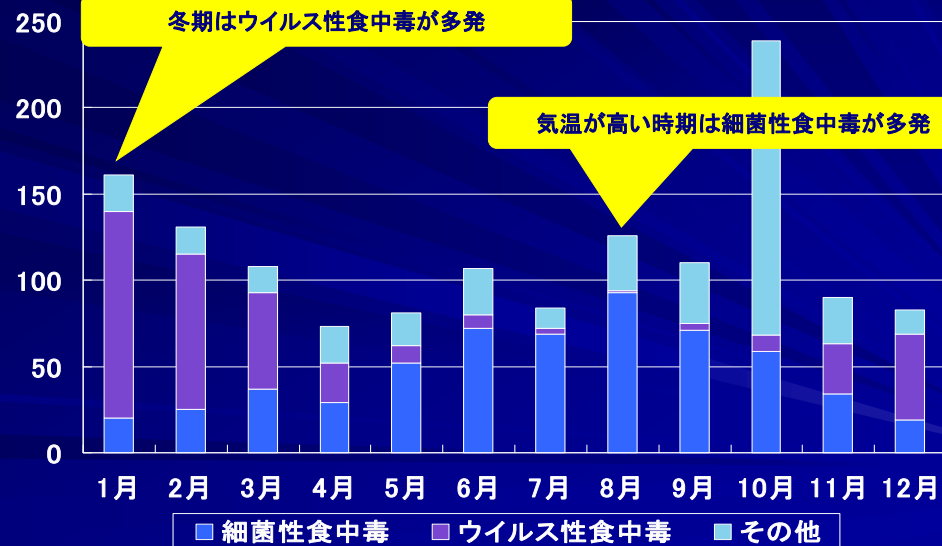


食中毒発生状況

	愛知県	名古屋市	豊橋市	豊田市	岡崎市	愛知県 合計	全国 合計
件数	12 (11)	21 (10)	3 (1)	2 (1)	6 (6)	44 (29)	1,254 (1,048)
患者数	791 (176)	555 (367)	626 (12)	14 (7)	62 (28)	2,048 (590)	25,972 (20,249)
死者数	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

*下段の（ ）は平成21年

月別発生状況(事件数)



病因物質別事件数(上位)

	事件数	患者数
総数	1,254	25,972
ノロウイルス	399	13,904
カンピロバクター	361	2,092
自然毒	139	390
サルモネラ属菌	73	2,476
腸炎ビブリオ	36	579
黄色ブドウ球菌	33	836
腸管出血性大腸菌	27	358

最近の食中毒の特徴

1. 少ない菌量で発症する食中毒が多い

	発症菌量
ノロウイルス	10~100
腸管出血性大腸菌O157	10~100
カンピロバクター	100~500
その他の細菌	10万以上

* 発症菌量については、文献によって違いがある。

2. 腸管出血性大腸菌やカンピロバクターといった食肉を原因とした事件が増えてきている

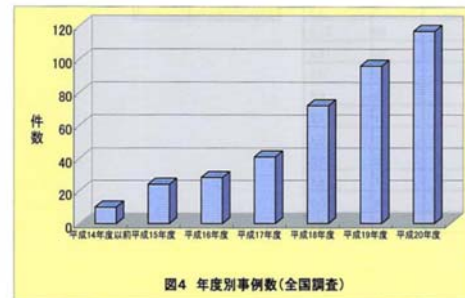
今年度 食中毒発生状況(豊田市)

発生日	患者数	病因物質
平成23年10月 5日	5名	寄生虫 クドア・セブテンpunkタータ(推定)
平成23年11月26日	11名	カンピロバクター
平成23年12月18日	46名	ウェルシュ菌

平成24年1月16日現在

著作権の関係で、この部分は
映写のみで使用しました

食中毒にならない有症苦情の 増加



平成21年度地域保健総合推進事業全国調査

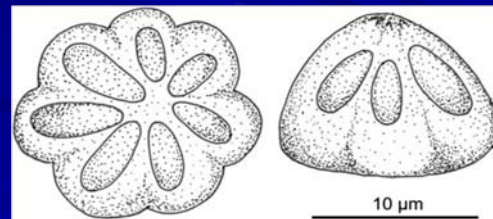
最近判明した病因物質

寄生虫が関与していることが判明

- ・ クドア・セプテンpunkタータ
ヒラメなどの筋肉に寄生する粘液胞子虫
- ・ ザルコシスティス・フェアリ
馬の筋肉に寄生する住肉胞子虫

クドア・セプテンpunkタータ

- 新しい粘液胞子虫の一種でヒラメの筋肉に寄生
- 6もしくは7の極嚢を有する
- 大きさは、10 μm
- 食後、2時間から数時間で発症
- 症状は、一過性の嘔吐、下痢 予後は良好
- 冷凍することで毒性が失活



ザルコシスティス・フェアリ

- 住肉胞子虫の一種で馬の筋肉に寄生
- 冷蔵馬肉の生食による
- 食後、2時間から数時間で発症
- 症状は、一過性の嘔吐、下痢 予後は良好
- 冷凍することで毒性が失活

ザルコシステイスのシスト

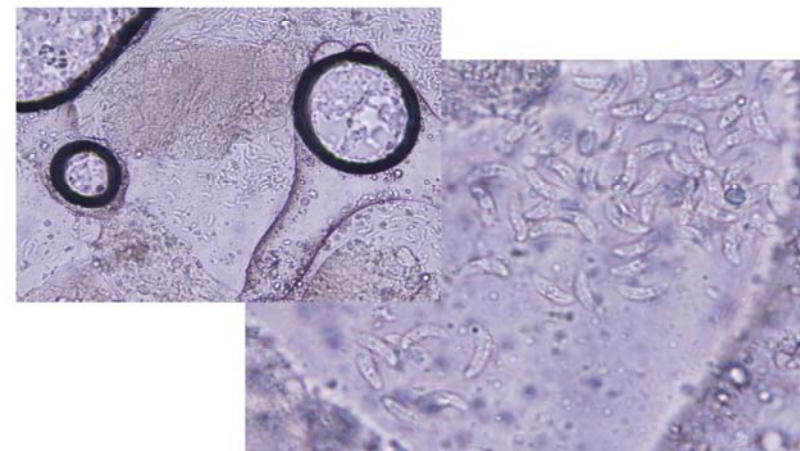


幅0.2 mm 長さ10 mm



7

ザルコシステイスのブラディゾイト



食品をより安全にするための 5つの鍵

5つの鍵

- 第1の鍵 : 清潔に保つ
- 第2の鍵 : 生の食品と加熱済み食品とを分ける
- 第3の鍵 : よく加熱する
- 第4の鍵 : 安全な温度を保つ
- 第5の鍵 : 安全な水と原材料を使う

第1の鍵 清潔に保つ

- 食品を取扱う前だけでなく調理中も必要に応じ手を洗う
- トイレに行った後は必ず手を洗う
- 調理器具及び作業台は洗浄、消毒する
- 調理場や食材をねずみ、ゴキブリ、他の動物から守る

第2の鍵 生の食品と加熱済み食品とを分ける

- 生の肉類や魚介類を他の食材と分けて取扱う
- 生の食品を扱う包丁やまな板などの調理器具や台所器具は、加熱済み食品に使用する器具と分けて使う
- 生の食品と加熱済み食品は別の容器で保存する

第3の鍵 よく加熱する

- 食品、特に肉類、卵及び魚介類はよく加熱する
- 中心部が75℃以上で1分間以上加熱する
- 二枚貝は、85℃以上で1分間以上加熱する
- 肉類は、肉汁が透明でピンク色ではないことを確認する
- 温度計を用いて確認することが望ましい
- 調理済みの食品は、よく再加熱する

第4の鍵 安全な温度に保つ

- 調理済み食品を2時間以上放置しない
- 調理済みの食品及び生鮮食品を保存するときは素早く冷却する
- 食べる時まで温かい状態を保つ(65℃以上)
- 冷蔵庫内でも食品を長期間保存しない
- 冷凍された食品を室温で解凍しない

第5の鍵 安全な水と原材料を使う

- 安全な水を使う
- 新鮮で良質な食品を選ぶ
- 果物や野菜を、特に生で食べる場合にはよく洗う
- 消費期限を過ぎた食品を使用しない

豊田市の取り組み

豊田市の取り組み

- 豊田市食品衛生監視指導計画の策定
- 食品営業施設への立入検査
夏期・年末一斉監視、集団給食施設等
- 収去検査（食品の抜き取り検査）
- 食品衛生講習会の開催
- リスクコミュニケーションの開催
- 豊田市HACCP導入施設認定、豊田市自主衛生
管理優秀施設認定
- 生食用食肉取扱施設の届出制の導入

ご清聴ありがとうございました

参考資料：「誰でもなる！？食中毒を防ぐ調理を考える」
（食品安全委員会作成）