

# 我が国における注目すべき食中毒と予防

国立医薬品食品衛生研究所  
食品衛生管理部  
山本茂貴

**食中毒とは：**食品を媒介して起こる急性の健康被害の総称

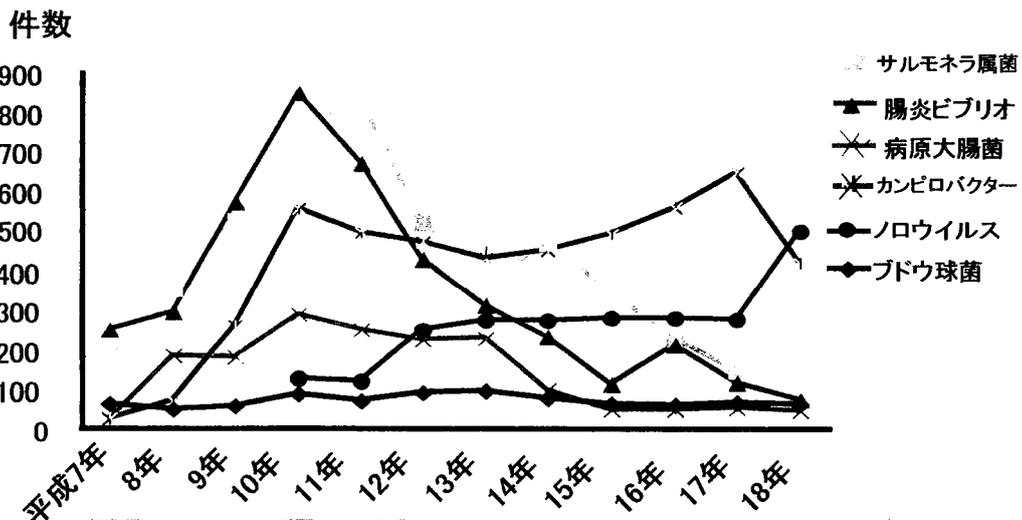
原因物質		主な原因食品の例
細菌	サルモネラ	卵
	腸炎ビフリオ	魚介類
	腸管出血性大腸菌	牛肉
	カンピロバクター	鶏肉等
	コレラ、赤痢なども	魚介類
ウイルス	ノロウイルス	二枚貝
	A型肝炎	二枚貝
自然毒	植物性	キノコ
	動物性	フグ
化学物質		

## 輸入食品の微生物による食中毒

- ✓ コレラ
- ✓ ノロウイルス下痢症
- ✓ A型肝炎
- ✓ 赤痢
- エビ（加熱不足）
- 大アサリ（加熱不足）
- 大アサリ（加熱不足）
- カキ（恐らく輸入を生食）

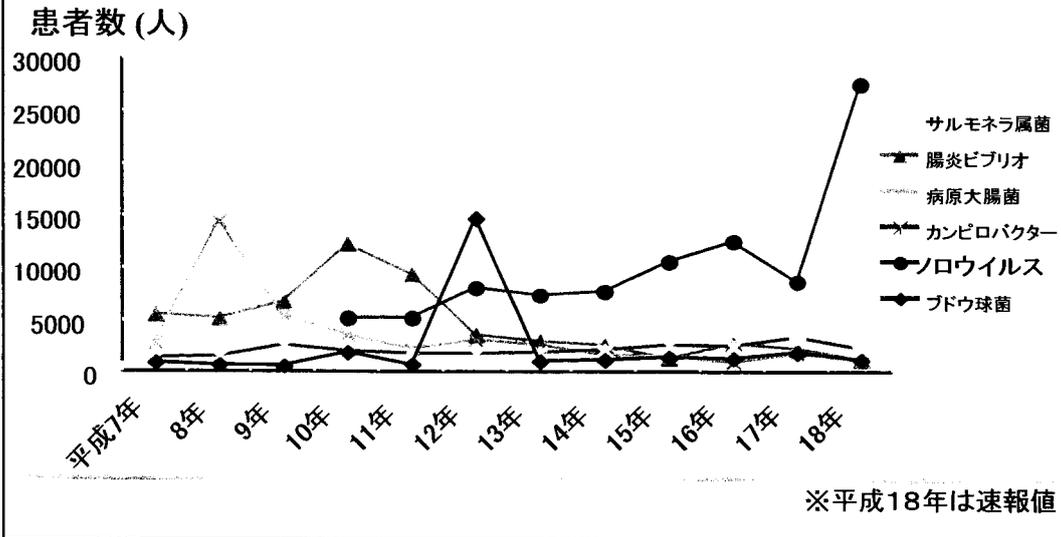
✓ 加熱して食べるものは輸入食品を含め、十分加熱後喫食する。

## 病因物質（主な微生物）別事件数推移



※平成18年は速報値

## 病因物質（主な微生物）別患者数年次推移



## わが国での主な大型(発生患者数の多い)食中毒事件

No.	年月	場所	患者数	原因食品	原因物質(菌)
1.	H.12, 6	大阪	13,420	加工乳,乳製品	ブドウ球菌
2.	S.63, 6	北海道	10,476	錦糸卵	サルモネラ
3.	H. 8, 7	大阪	7,966	学校給食	病原大腸菌O157
4.	H. 4, 4	大阪	3,606	卵加工品	サルモネラ
5.	H. 9,11	神戸	3,044	弁当	不明
6.	S.60, 6	埼玉	3,010	不明	カンピロバクター
7.	H. 9, 6	兵庫	2,758	昼食弁当	不明
8.	H. 5, 7	岐阜	2,697	学校給食	不明
9.	H. 2, 4	香川	2,052	給食弁当	病原大腸菌
10.	S.63,6	熊本	2,051	学校給食	不明

## 感受性集団

1. 乳幼児
2. 高齢者
3. 妊婦
4. 免疫低下状態の患者

糖尿病、肝臓病、副腎皮質ホルモン投与、抗ガン剤投与

### 対象微生物の例

リステリア・モノサイトゲネス

ビフリオ・バルニフィカス

腸管出血性大腸菌

ポツリヌス菌 (乳児：3週齢～8ヶ月)

## カンピロバクター

微生物名・特徴

カンピロバクター・  
ジェジュニ/コリ

大気中で発育できない。酸  
素3～15%で発育。30℃  
以下では発育できない。  
少量菌で食中毒をおこす



感染経路

生肉、生野菜、生卵、生乳、生魚、生肉、生野菜、生卵、生乳、生魚、生肉

発病までの時間

平均2～5日(1～10日)

症 状

腹痛、急激な下痢、発熱、嘔吐、血便、  
後遺症として腸炎後腸過敏症

検査法

直腸挿入法が最も信頼性が高い。PCR  
法も、カンピロバクターの  
検出に有用である。ただし、  
生肉、生野菜、生卵、生乳、  
生魚、生肉、生野菜、生卵、  
生乳、生魚、生肉、生野菜、  
生卵、生乳、生魚、生肉



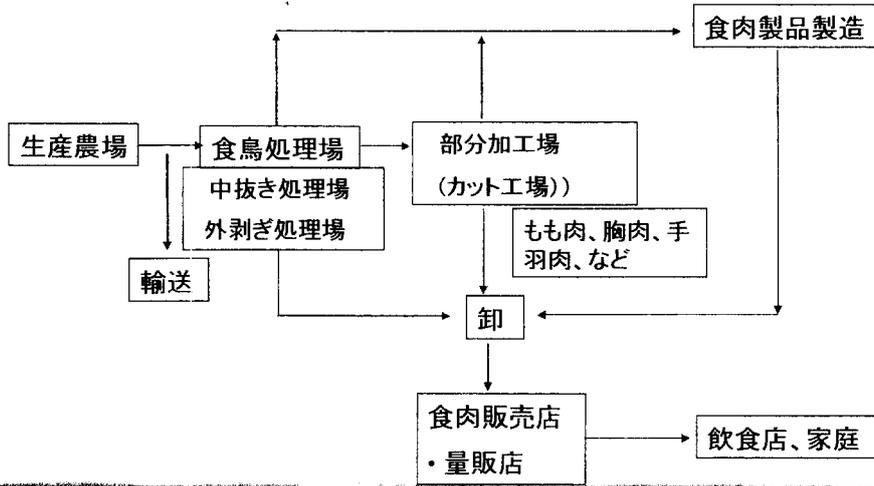
小久保強太郎先生より貸与

原因食品別のカンピロバクター食中毒事件

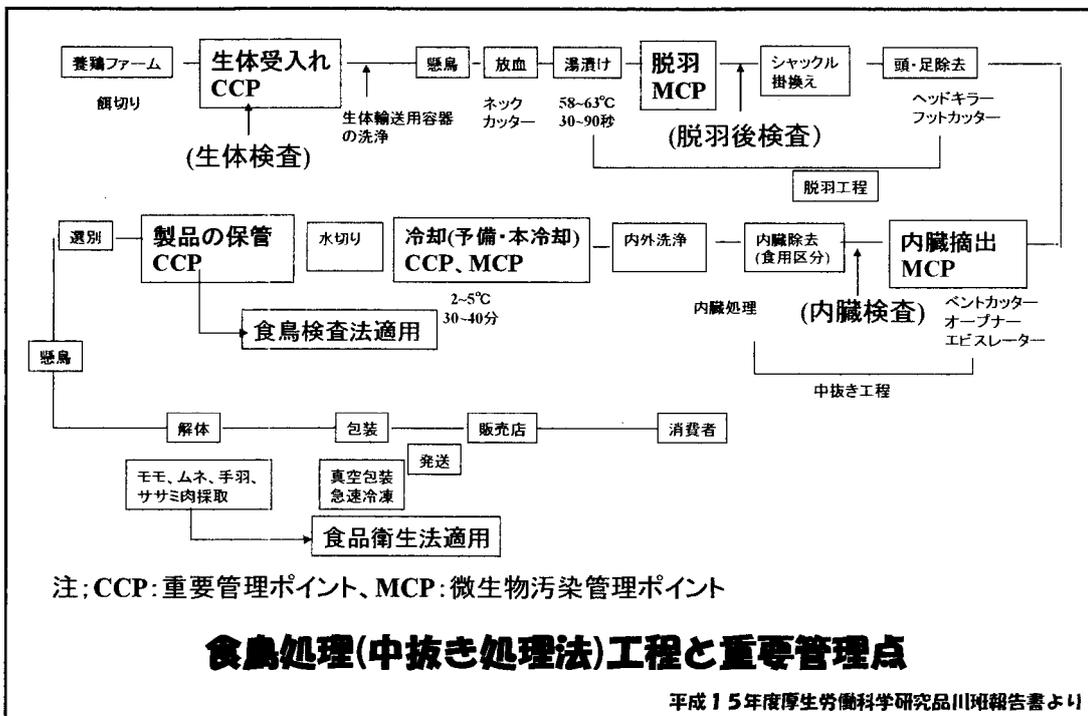
原因食品(推定を含む)		年別の発生件数(%)	
		2002年	2003年
鳥肉関連	鳥・鳥レバー刺身, 鳥たたき他	14	21
	鶏肉料理	8	6
	バーベキュー, 串焼など	5	5
	鶏肉	2	1
	鳥ささみ料理(サラダ等)	3	-
その他の食品	レバ刺身(牛, 他)	1	8
	バーベキュー(牛, ホルモン他)	4	5
	飲食店, 旅館の食事(宴会料理含)	7	7
	その他	2	1
不明		418(90.1)	444(89.2)
計		464	498

(全国食中毒発生状況)

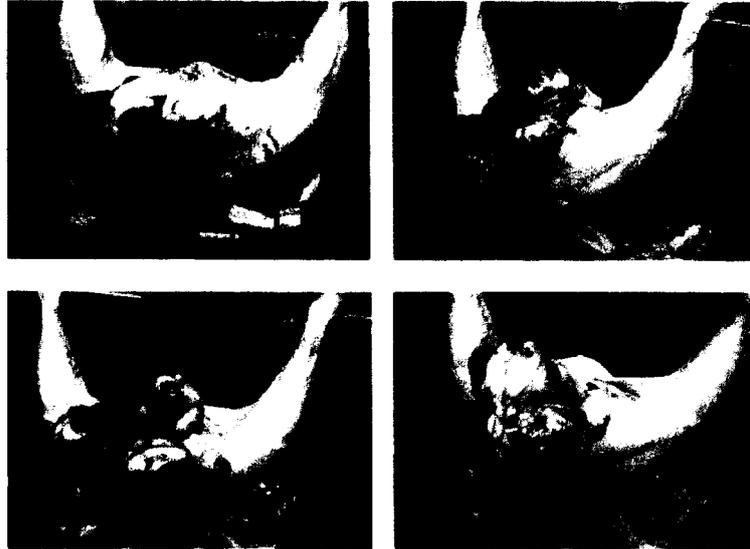
## 食鳥肉の生産から消費までの工程



岩手大学 品川邦汎先生より貸与

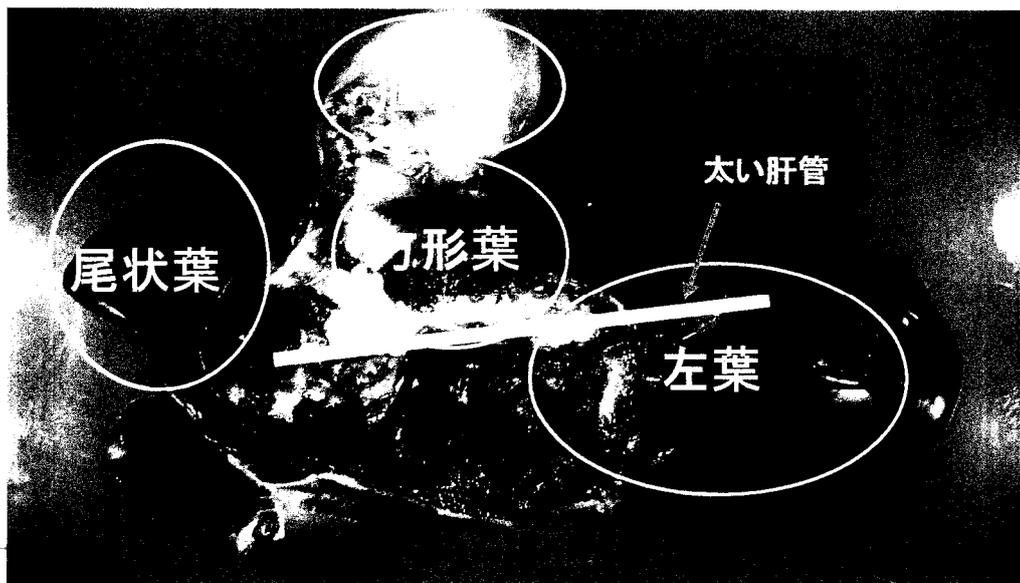


### 食鳥処理での腸管破損による汚染



厚生労働科学研究品川兩報告書より

### 牛肝臓の検体採取部位



# カンピロバクター食中毒対策

平成3年

- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の施行  
食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準の設定

平成4年

- 食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針の策定

平成15年

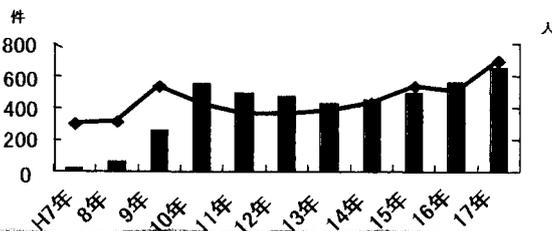
- HACCPに関する調査研究:食鳥処理場の危害分析情報のデータベース化

平成17年

- 牛レバーによるカンピロバクター  
食中毒予防Q&Aの作成

平成18年

- 食鳥処理場におけるHACCP



ジェネリックモデルの普及

■ 事件数 ◆ 患者数

岩手大学 品川邦治先生より貸与

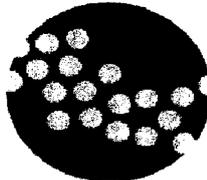
# ノロウイルス



**微生物名・特徴**

**ノロウイルス (SRSV)**

球形、直径約25nm、殻なし  
50℃で1時間加熱で不活化  
塩素消毒剤で容易に消毒



**汚染・感染経路**

ヒト自身の糞便・唾液付着で汚染されたカトラリー・食器・調理器具・ドアノブ、  
ヒトからヒトへの経路がある。野生鳥類の糞便。

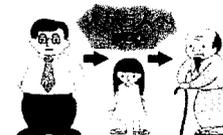
**潜伏期間** 24～48時間

**発病までの時間** 24～48時間

**症 状** 吐き気、嘔吐、発熱、下痢、腹痛、嘔吐

**治療** 脱水症を予防し、十分な水分を摂取し、安静にさせる。嘔吐・下痢が治まれば、  
通常食を徐々に再開する。重症化しない限り、特別な治療は必要ない。

調理器具、カトラリー、食器、ドアノブ、カバン、トイレ

小久保健太郎先生より貸与

## ノロウイルス食中毒対策

平成9年

- 食中毒統計の病因物質の対象に小型球形ウイルス(現ノロウイルスに相当)を追加

平成10年

- 生食用かきの表示基準の改正:採取海域を追加

平成16年

- ノロウイルスに関するQ&Aの作成

厚生労働科学研究事業における  
研究成果等を踏まえ、正しい知識  
と現状等について整理したもの

作成数

300

250

200

150

100

50

0

患者数 人

15000

10000

5000

0

年	事件数	患者数
10年	120	5000
11年	110	6000
12年	240	10000
13年	260	11000
14年	260	10000
15年	270	12000
16年	270	13000
17年	260	11000

10年 11年 12年 13年 14年 15年 16年 17年

■ 事件数    ◆ 患者数

岩手大学 品川邦弘先生より貸与

## 微生物学的危害を減らす方法

### 微生物による食中毒予防の3原則

- 微生物をつけない
- 微生物を増やさない
- 微生物を殺す

## 家庭でできる食中毒予防

- ポイント1 食品の購入
- ポイント2 家庭での保存
- ポイント3 下準備
- ポイント4 調理
- ポイント5 食事
- ポイント6 残った食品
- 厚生労働省ホームページ<http://www.mhlw.go.jp/>

## 家庭でできる食中毒予防

手をよく洗う(菌を付けない)

肉や魚介類と生野菜や調理済み食品を別に扱う(菌を付けない)

調理後、速やかに食する(菌を増やさない)

冷蔵庫で保存(菌を増やさない)

・ 75℃1分間の加熱(菌を殺す)