柏友新聞 2015夏 柏友会

いよいよ暑い夏になり、
行楽やお祭りなどのイベントに参加する機会も増えるかと思います。
そこで気になるのが・・・「**食中毒**」。
この気候で放置された食べ物は安全なのか？
冷蔵庫の中で保管すれば安心？そもそも食中毒って夏だけのもの？
今回のテーマは「**食中毒**について」です！！！

食中毒とは

「食べ物」や「飲み物」が原因で起こる、下痢・嘔吐・腹痛・発熱などの健康被害を言います。

◎**微生物**・・・**細菌性**　カンピロバクター、サルモネラ、O157
　　ウイルス　ノロウイルス
◎**自然毒**・・・**動物性**　フグ毒、貝毒
　　植物性　じゃがいも、青梅、毒キノコ
◎**化学物質**…ヒスタミン、金属、農薬
◎**寄生虫**・・・アニサキスなど

最近の傾向と事例

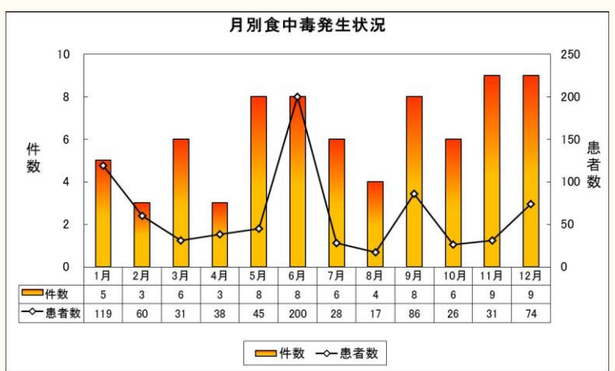
平成２６年の大阪府の食中毒発生状況として
最も多かったのは**カンピロバクターの54.7%**です。次いで、**ノロウイルスの16.0%。**

最近発見された食中毒なども含めて１年を通して様々な食中毒が発生しています。
「夏さえ注意すれば・・・」では済みません！

大阪府の食中毒発生状況（平成２６年、病因物質別件数と患者数）

- カンピロバクター：41件、213名
- ノロウイルス：12件、210名
- クドア：8件、72名
- ウエルシュ菌：2件、166名

食中毒件数：75件
患者数：755人



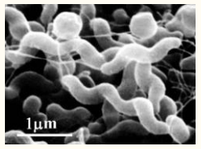
カンピロバクターとは

鶏などの動物の腸管内に存在する。鮮度がよいほど菌の数が多い。
低温に強く、冷蔵庫の中でも長く生きるが、75℃1分の加熱で死滅する。

原因食品：生の鶏肉など
症状：頭痛、発熱、下痢、腹痛などの風邪様症状。
潜伏期間：2日～7日と長い。

生の鶏肉は食べない。

予防法
- 中心部まで**加熱**する。
- 店によっては生の鶏肉を提供するところもあるので、
  消費者が食中毒に関する知識を持ち、判断することが大切。



事例　原因食品：鶏肉のカルパッチョ（推定）
居酒屋で食事をして、下痢・腹痛・発熱の症状を訴える。
カンピロバクターが付着した鶏肉を、加熱不足の状態で食べたため。

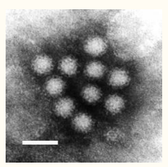
トピックス！！
平成２４年７月に牛肉の生食用レバーの販売・提供が禁止になり、
豚肉を生で提供する店が増え、E型肝炎の患者数が急増しているのを受けて、
厚生労働省は平成27年6月から豚肉・豚ﾚﾊﾞｰを生で食べることを禁止。

ノロウイルスとは

汚染された二枚貝などを加熱不十分なまま食べて感染する他、
ウイルスに感染した調理者が触れた食品を食べて感染する。（二次汚染）
次亜塩素酸ナトリウム（ｷｯﾁﾝﾊｲﾀｰなど）が有効。

家庭での次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法（手の触れる箇所を消毒する濃度）
ペットボトル500cc２本の水に、ペットボトルキャップ1杯の
次亜塩素酸ナトリウム原液を混ぜる。（300倍＝200ppm）

原因食品：二枚貝（カキやアサリ等）、二次汚染された食品。
症状：嘔吐、下痢、発熱
潜伏期間：24～48時間



二次汚染に注意！

予防法
- 二次汚染を防ぐため**手洗いをしっかりし、**症状のある者は調理行為をしない。
- **二枚貝**は、生あるいは加熱不十分で食べない。
  →**85℃～90℃で90秒以上**の加熱で死滅する。

事例　8名で飲食店を利用した後6名が下痢・嘔吐の症状を発症。
特定には至らなかったが共通食として生の牡蠣のにぎりや酢牡蠣があった。