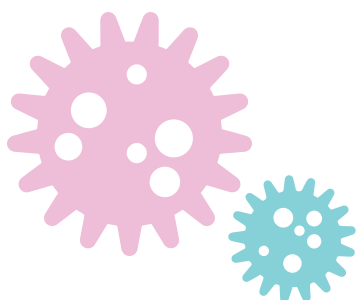


食中毒に注意しましょう



今年の6～8月は例年以上に暑かったことから、有害細菌による食中毒の危険が高まり、7月31日に食中毒警報が県内で発令され解除されたものの、8月16日には食中毒注意報が発令され、これは9月30日まで継続されます。「処暑」を過ぎ、暑さも落ち着き始める9月になりましたが、引き続き、暑さはもちろんのこと、食中毒に注意する必要があります。今回は、9月にも注意したい食中毒に焦点を当て、その予防法などをご紹介します。

① 食中毒の種類について

食中毒には、主に3つの原因があります。ノロウイルスやロタウイルスなどの①ウイルスによるもの、カンピロバクターやサルモネラなどの②細菌によるもの、フグ毒のテトロドトキシンや植物が含む有毒アルカロイドなど③自然毒によるものです。

この中で、6～8月、そして9月に多いのが②細菌による細菌性食中毒です。全国で2011年から2015年までの5年間に起こった食中毒の件数を、12カ月ごとに原因物質で平均化した結果(図1)を見ても、この期間に細菌性食中毒が多くなっているのがわかります。

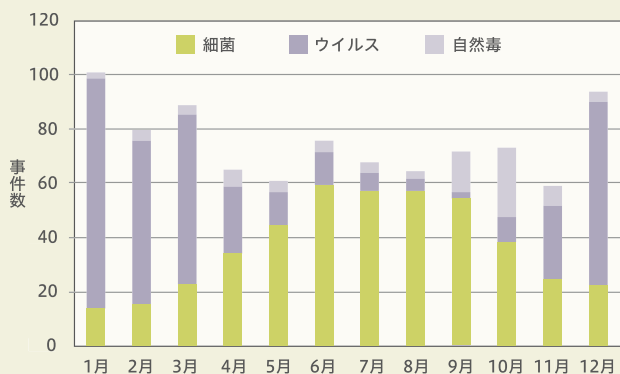
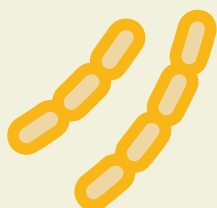


図1 最近5年間(2011-2015年)における細菌、ウイルスおよび自然毒による月別平均食中毒事件数の推移(川本伸一, 我が国の最近10年間における食中毒発生動向, 日本食品科学工学会誌, 2017, 64 (1), p.3)

また、9月・10月で気になるのは、自然毒による食中毒です。この時期は行楽シーズンで、誤って有毒な山菜やキノコなどを採取し、自宅で調理して食べ、食中毒になるケースが多いようです。

熊本県も例外ではなく、冬場にかけて多くなるウイルス性の食中毒はもちろんのこと、細菌や自然毒に起因する食中毒も報告されています。



② 県内での食中毒発生状況

県内では毎年、平均して8件ほど食中毒が発生しており、100人～150人が罹患しています。

県内で2014年～2018年までの5年間で発生した食中毒の件数を病因物質別に分類してみると(表1)、秋の終わり口から春の初め頃まで発生するノロウイルスによるものが一番多いものの、カンピロバクター属菌や黄色ブドウ球菌などの細菌によるものも多く、両者を合計するとノロウイルスによるものと同等の割合です。

表1 病因物質別発生件数(病因物質判明44件722人 ※その他除く)

病因物質	件数	割合(%)
1位 ノロウイルス	15	34.1
2位 カンピロバクター属菌	10	22.7
3位 テトロドトキシン	6	13.6
4位 黄色ブドウ球菌	5	11.4

特にカンピロバクター属菌による食中毒は全国的に増えており、熊本でも増加傾向にあります。

カンピロバクター属菌は、ニワトリやウシといった家畜をはじめ、ペット、野生動物などあらゆる動物が持っている細菌です。感染するケースとしては、菌に汚染された鶏肉を介してのものが多く、鳥刺し、鶏レバー、加熱が不十分な場合は、焼き鳥でも発生しています。

発生件数を施設別に見た場合では、圧倒的に飲食店が多いものの、2割は家庭で発生しており、家庭でも食中毒に対する注意が必要です。

また、症状が軽く、通院などしなかった場合はこの報告にはあがってこないため、潜在的に食中毒になっているケースも多いと考えられています。

表2 5年間(2014年～2018年)の原因施設別発生件数(原因施設判明45件734人)

原因施設	件数	割合(%)
1位 飲食店	26	57.8
2位 家庭	9	20.0
3位 給食施設	5	11.1