

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 6

MAR. 1 2019

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

VOL.6 は食中毒について特集します。

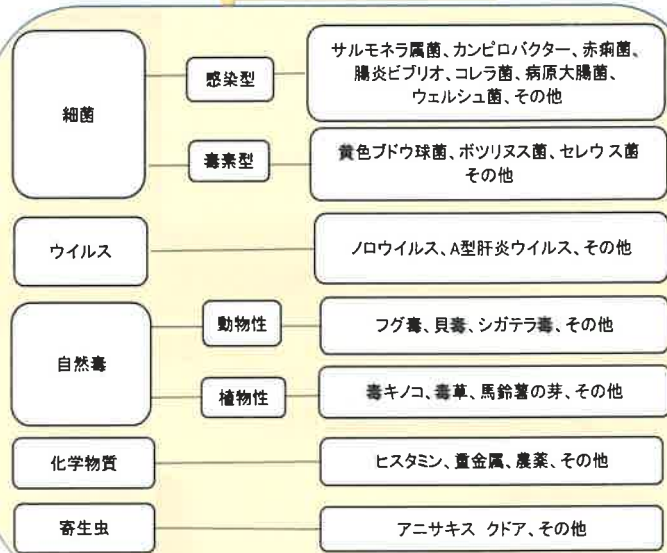
食中毒の原因は、右図のように**細菌**、**ウイルス**、**自然毒**、**化学物質**、**寄生虫**の5つに分類され、食べてから症状が出るまでの期間やその症状、また予防方法も異なります。

また、夏場に多いイメージですが、実際には**事件数・患者数ともに冬場に増える年が多く、年間を通じて発生しています。**

食中毒の**90%以上は微生物が原因**ですので、微生物による食中毒を防げれば、発生リスクを激減させることができます。

中でも特に注意が必要な微生物による食中毒としては**以下の2つ**が挙げられます。

食中毒の分類



カンピロバクターについて

Q：カンピロバクターの特徴って？

A：細菌性食中毒のうち**最も発生件数**が多く、過去10年間の統計では年間200～500件の食中毒が発生し、患者数は2,000～3,000名になっています。また**菌数が少量でも感染する**といわれています。

Q：どこから感染するの？

A：多くの動物が保有する細菌で、ヒトには**食品や飲料水を介した食中毒**を起こします。特に**鶏肉**は注意が必要で、国の調査では市販鶏肉の約**30%がカンピロバクターに汚染**されていると推計しています。

Q：どんな症状がでるの？

A：まず**高熱**、倦怠感、頭痛や筋肉痛等が起こり、続いて吐き気や腹痛が見られ、後に**水様の下痢**が発生します。また**敗血症**や**関節炎**、**髄膜炎**を起こすこともあり、患者の約0.1%で手足のまひや呼吸困難を起こす**ギランバレー症候群**を**発症**するとも言われています。

Q：予防するにはどうしたらいい？

A：まず食肉を**十分に加熱**します。そして二次汚染を防止するために、食肉を**他の食品と分けて処理・保存**を行います。最後に食肉を扱った後は**十分に手洗い**をする等の対策を行って下さい。

赤痢菌について

Q：赤痢菌の特徴って？

A：**少量の菌量でも感染**し、急に発熱や下痢を起こす菌です。戦後は日本でも多く発生していましたが、現在は**国外で感染して帰国後に発症**する例が大半です。年間120～140件程度ですが、2018年は東京都や山梨県で集団感染があり、267件の発生が報告されています。

Q：どこから感染するの？

A：赤痢菌によって**汚染された食品、手指、水**などが原因となることがあります。

Q：どんな症状がでるの？

A：発熱や下痢、腹痛が主な症状です。近年は数回の下痢や軽度の発熱で経過する例が多いようですが、**40℃近い高熱**、**激しい腹痛**、**膿や粘液が混じった血便**が出ることもあり、重症例では**敗血症**や**溶血性尿毒症症候群**などの**合併症**を併発して死亡することもあります。

Q：予防するにはどうしたらいい？

A：食事前やトイレ後に石けんと流水による**手洗い**を**十分に行い**、菌に汚染された可能性がある場所を**適切な方法で消毒**を行うことが重要です。

検便検査の検査方法（PCR法）について

前回は引き続き、今回は細菌やウイルスの検査で行われているPCR法についてご紹介します。
PCR法は、検体中の細菌やウイルスの有無を調べるために、それらの遺伝子を使って検査をする方法です。
最近では検便検査で、赤痢菌やサルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌を調べる検査法としてPCR法が普及しつつあります。また、ノロウイルス検査でも行われている検査法です。
検査工程は次のようになります。

①検体（便）を使って、検査の準備をします。



②準備した検体を機器によって、遺伝子を増幅させて測定をします。



③測定終了後、解析をして判定をします。



学会発表について

平成31年2月6日から7日にかけて茨城県水戸市のホテルレイクビュー水戸で行われた第53回予防医学技術研究会にて、当事業団の松島所長補佐と鈴木係長が発表を行いました。
演題は「当施設の食品検査業務における危険要因と安全対策の取り組み」、「便中ノロウイルス検査の検体保管温度による検査結果への影響」と題し、食品検査の最前線の立場から発表し、好評をもって迎えられました。



栄養成分表示検査について

加工食品の栄養成分表示が5年間の経過措置を経て、2020年4月1日から義務化になります。
表示の基本項目は以下の通りです。

- ①熱量（エネルギー）
- ②たんぱく質
- ③脂質
- ④炭水化物
- ⑤食塩相当量



未対応の事業者様におきましては当事業団の食品環境検査所で検査を実施していますので、是非ご利用ください。

県内食中毒情報（10～1月）

発表日	12月5日
地域	矢板市
原因菌	ノロウイルス
発症者	28名
原因食材	不明 (飲食店提供食事)

冬はノロウイルスが大流行する季節です。今後も衛生管理に気を付けましょう！



とちぎHACCP新規認証施設のご紹介

施設名	株式会社GFF	鈴木レジャー産業株式会社ABCミート	栃木明治牛乳株式会社	岩下食品株式会社
所在地	小山市大字延島 2370-11	那須塩原市石林 666-1	宇都宮市平出工業団地 5番地 3	栃木市沼和田町 23-5
認証業種	そうざい製造業	食肉製品製造業 食肉処理業	乳処理業	つけ物製造業
認証年月日	平成30年 10月16日	平成30年 11月13日	平成30年 11月13日	平成31年 2月19日



どんどん仲間が増えていきます！



編集後記

アシストVOL.7をお届けいたします。今回は食中毒全般の話題と、中でも特に危険である「カンピロバクター」と「赤痢菌」の話題を取り扱いました。次回は「水の安全」について特集します。お楽しみに！

検査のお問い合わせ

検便検査	〒320-8503 栃木県宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F TEL: 028-623-8383 FAX: 028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX: 028-673-9955 メール: okamoto@tochigi-health.or.jp
HP	http://tochigi-health.or.jp