

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 8

NOV. 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.8 は腸内細菌検査の新しい検査法について特集します。

これは、当事業団で来年の4月より導入する「遺伝子検査法（PCR法）」という方式で、特に強い感染力を持つ腸管出血性大腸菌（EHEC）を高感度で迅速に検出できる、皆様の食の安全にとって、非常に有効性の高い検査方法です。では今回も食の安全と安心のために、僕と一緒に学んでいきましょう。



### 腸内細菌検査（検便検査）の検査法が新しくなりました

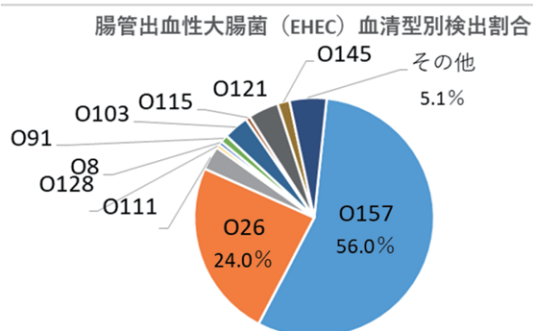
当事業団では、2020年4月より、食品取扱従事者等の衛生管理と健康管理の向上を目的に、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌由来の遺伝子を、同時に検出する遺伝子検査法（PCR法）を導入いたします。

#### Q.腸管出血性大腸菌検査ってなに？

A.腸管出血性大腸菌（EHEC）は、毒性の強い『ペロ毒素』を産生します。O157が有名ですが、全部で約180種類もの種類（血清型）があります。

これらはたいへん強い感染力を持っており、万一感染すると、激しい腹痛、水様性の下痢、血便の症状が見られ、子供やお年寄りなどの抵抗力が弱い方には、溶血性尿毒症候群や脳症を併発して死亡することもあります。

腸管出血性大腸菌（EHEC）の検査とは、O157、O26、O111だけでなく、その他の血清型も検査の対象といたします。



資料：国立感染症研究所「2018年病原微生物検出情報」

#### Q.どうして検査を受けなければならないの？

A.何らかの原因を持っていて、下痢や嘔吐などの症状がない「無症状病原体保有者」をいち早く見つけ出すためには、検便検査を行う必要があります。「大量調理施設衛生管理マニュアル」では腸管出血性大腸菌（EHEC）を含む検便検査は月に1回以上、「学校給食法」では月2回以上の検便が規定されています。



#### Q.今までと検査項目はどう違うの？

A.現在は「A項目」、「B項目」、「C項目」、「D項目」の4項目からお客様に選択していただきましたが、今後は赤痢菌・サルモネラ属菌（チフス菌・パラチフスA菌を含む）に腸管出血性大腸菌を加えた「腸内細菌検査」として1本化されます。

#### Q.結果が出るまで何日くらいかかるの？

A.検体をお預かりした日から2～5営業日で結果が判明します。（従来とほぼ同じ日数で提供可能です）



<検査の申込み方法や料金等について、詳しくは下記までお問い合わせください>

〒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

## 代表的な食中毒菌の紹介 シリーズ第4弾：黄色ブドウ球菌

### Q. 黄色ブドウ球菌って？

A. 自然界に広く存在する常在菌で、黄色ブドウ球菌に汚染された食品の中で菌が作り出した毒素（エンテロトキシン）によって食中毒が起こります。

この毒素は、100℃で20分加熱しても壊れません。

国内では、食品の衛生的な取扱いや適切な保管により減少していましたが、2000年に加工乳を原因とする大規模な食中毒が発生しています。



### Q. どこから感染するの？

A. 黄色ブドウ球菌はヒトの皮膚・鼻腔・咽頭・腸管にいたる常在菌のひとつで保有率は40%程度とされています。また環境中に広く分布し、哺乳類や鳥類も保有しています。

食中毒の原因食品としては、にぎりめし、寿司、肉・卵、乳や菓子類など様々な食品から発生しています。

### Q. どんな症状がでるの？

A. 激しい吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などです。この食中毒では、激しい吐き気と嘔吐が必ず起こります。また、食事をするとすぐ症状が出る（平均3時間程度）ことが特徴です。



### Q. 予防するにはどうしたらいいの？

A. 手指を清潔にすることはもちろんですが、手指に化膿している傷がある人は食品の取扱いをしない。食品中で菌を増やさない為に調理後の食品は低温で保管し、早めに喫食することも重要です。



## 県内食中毒情報（6～9月）

発表日	8月27日
地域	安足健康福祉センター管内保育所
原因菌	ノロウイルス
発症者	31名
原因食材	不明

これからノロウイルスの流行の時期ですので気を付けましょう！



## 編集後記

アシストVOL. 8をお届けいたします。今回は「腸内細菌検査の新しい検査法」についてということで、皆様の安全を守る最新の検査法を取り扱いました。次回は「栄養成分表示の義務化」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: okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	<a href="https://tochigi-health.or.jp">https://tochigi-health.or.jp</a>



公益財団法人 栃木県保健衛生事業団

## ノロウイルスに気を付けましょう！

冬季（10～3月）はノロウイルスによる感染性胃腸炎が多発する時季です。11月から増えはじめ12～1月にピークを迎えるので、これからは特に注意が必要です。

ノロウイルス食中毒は、調理者を介した食品の汚染がおもな原因とされています。県内では飲食店や給食施設などで、昨年が6件（患者数437名）、今年の3月までで3件（患者数95名）のノロウイルス食中毒が発生しています。

ノロウイルスは感染力が強く、集団発生を起こしやすいため注意が必要です。手洗い、食品取扱者の健康管理、食品の十分な加熱、吐物等の適切な処理などが予防策となります。



## 栃木県公衆衛生学会での発表について

令和元年9月4日に、とちぎ健康の森で行われた第57回栃木県公衆衛生学会にて、当事業団の鈴木係長が発表を行いました。

演題は「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、検体の保管・搬送温度が検査結果へ与える影響有無を調査、検証をした内容を発表しました。



## ハサップ とちぎHACCP新規認証施設のご紹介

施設名	きよはらキッチン
所在地	宇都宮市
認証業種	飲食店営業（仕出し弁当）
認証年月日	令和元年7月30日



積極的に認証取得に取り組みましょう

