

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 14

MAR. 1 2022

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.14 は、食中毒の原因である**セレウス菌**と**アニサキス**について特集します。

焼飯類等に含まれ熱に強いセレウス菌、生魚に多く含まれ酸や酢に強いアニサキスと、原因や対策が大きく異なるこの2種について、今回も僕と一緒に学んでゆきましょう。



### 代表的な食中毒菌の紹介シリーズ第6弾：セレウス菌とアニサキス

#### セレウス菌

##### Q.セレウス菌って？

A.耐熱性の芽胞菌で90℃、60分の加熱にも耐えるので、**通常の加熱調理では死滅しません**。また、おう吐または下痢を引き起こす毒素を作りますが、この毒素も熱で分解されにくい性質があります。



##### Q.どうやって感染するの？

土壌、空気、河川水や食料、農産物、水産物、家畜など広く分布しています。**食品からのセレウス菌検出率は高く**、過去の調査では穀類やその加工品で6～91%、野菜・果物の加工品で50%程度、弁当などの複合食品で6～74%から検出されたとの報告があります。

##### Q.主な発生場所と原因食品は？

**飲食店**が最も多く、次に仕出屋などで発生しています。**チャーハンやピラフなどの焼飯類**が最も多く、次に焼きそばやスパゲッティなどの**麺類**、まれに魚介類や肉、卵、乳製品などが原因になった例もあります。



##### Q.どんな症状がでるの？

###### ①おう吐型

30分～5時間程度で、おう吐や吐き気、下痢、腹痛等を起こしますが、総じて**軽症**です。

###### ②下痢型

6～15時間程度で腹痛、下痢等の症状を起こします。抵抗力の弱い方が感染すると**急性肝不全を起こす可能性**もあります。



##### Q.予防にはどうしたらいい？

加熱調理した後も室温に放置すると菌が増えてしまいますので、以下の4点を守って下さい。

- ①食材を十分に**洗浄して調理**する。
- ②大量に調理しないで**早めに喫食**する
- ③室温放置を避けて、**8℃以下または55℃以上で保管**する
- ④冷却の場合は小分けにし、**2時間以内で急速冷却**する

#### アニサキス

##### Q.アニサキスって？

アニサキスは長さが2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで**白い糸のように見える寄生虫**の一種です。

サバ、イカなどの**魚介類に寄生**し、食中毒は年間400件程度発生しています。

アニサキスが寄生した魚介類を生で食べることでアニサキスが**胃や腸の壁に入り込むこと**で発生します。



##### Q.どこから感染するの？

**サバやイカのほかにサケ、ニシン、アジ、サンマ**などに寄生しています。

##### Q.主な発生場所と原因食品は？

**飲食店**が最も多く、次に家庭、販売店で発生しています。

**刺身や寿司がほとんど**ですが、白子が原因になっている例もあります。



##### Q.どんな症状がでるの？

食後、数時間から数十時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、吐き気が起きる場合と数十時間後に激しい下腹部痛、腹膜炎症状を起こす場合があります。

##### Q.予防にはどうしたらいい？

- ①**60℃で1分以上加熱**する
- ②**-20℃で24時間以上冷凍**する

アニサキスは**酸に強く**、食酢、塩漬け、しょう油、ワサビなどでは死ぬことはありません。加熱するか、十分に冷凍してからの調理が有効です。



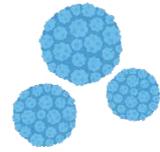
## ノロウイルス食中毒特別警戒情報について

栃木県内では、現在、ノロウイルス食中毒が発生する危険性が高まっているため  
**ノロウイルス食中毒特別警戒情報が発信中**です。

ノロウイルスは、感染力が非常に強く、嘔吐や下痢等を主症状とする胃腸炎症状を起こします。**石けんを使った適切な手洗いをすることが予防のポイント**です。

食品を取り扱う方はノロウイルス食中毒予防の4原則（持ち込まない・**拡げない・加熱する・つけない**）を行うようにしましょう。

詳細は県のホームページに掲載されていますので、ご覧ください。



(<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/norovirusutokubtukeikajyhou.html>)

## 食品検査料金の改定について

令和4年4月1日より、当事業団では**食品検査料金を改定**させていただきます。

検査試薬や器材の高騰により一部の単項目検査料金を値上げさせていただきますが、**割安なセット料金を設定**しました。

食品検査の基本となる、**生菌数、大腸菌（大腸菌群）、黄色ブドウ球菌の細菌3項目セット**や**栄養成分検査セット**などの検査料金を据え置きました。

また、カビ、酵母数の漬物細菌検査、大腸菌、腸炎ピブリオの一夜漬（浅漬）細菌検査など単項目での依頼より割安な価格設定を行いました。

検査料金が高額になる多項目依頼に配慮し、**セット料金を設定**しましたので、今後ともご利用くださいますようお願いいたします。



## 第55回全国予防医学技術研究会の発表について

令和4年2月17日に開催された**第55回全国予防医学技術研究会**にて、当事業団の石塚所長補佐が「**放射性物質検査の過去10年間における実施状況と検査装置への適応**」と題してYouTube上でオンライン発表を行いました。東日本大震災後に集められた豊富な検査データを基に、今後の検査の在り方を問いかけました。

また当事業団からは他に3名が発表を行いました。今後も積極的に研究を行い、成果を示したいと思っております。



## ハサップ とちぎHACCP新規認証施設のご紹介（10月～1月）

施設名	株式会社大麦工房 房ロア
所在地	足利市
認証業種	菓子製造業
認証年月日	令和3年11月30日



積極的にHACCPを活用していますね！



## 県内食中毒情報（10月～1月）

発表日	1月8日
地域	小山市
原因物質	ノロウイルスGⅡ
発症者	6名
原因食材	飲食店が提供した食事

冬場にはノロウイルスによる食中毒が急増します。皆様もより一層気を付けましょう



## 編集後記

アシストVOL.14をお届けいたします。今回は代表的な食中毒の要因である「セレウス菌」と「アニサキス」の話題を取り扱いました。今後も皆様のお役に立つ情報を発信していきますので、お楽しみにして下さい。

## 検査のお問い合わせ 公益財団法人 栃木県保健衛生事業団

検便検査	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>

本誌に関するご意見やご感想をお寄せください

