

サニナビ

北九州



北九州市保健所
 東部生活衛生課
 広域食品指導係
 小倉北区西港町 94-9
 TEL 093-583-2048
 FAX 093-583-2044

セミの声もひときり高く鳴り響く季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。北九州市では、6月29日から9月30日まで引き続き食中毒注意報が発令されています。今一度、食中毒対策の基本を押さえるとともに、予防の徹底をよろしくお願いたします。



食中毒の基本を再確認

食中毒とは、有害な物質を含む食品を摂取することによって起こる健康被害です。食中毒を起こすと、嘔吐、下痢などの胃腸症状や、しびれ、麻痺などの神経障害、また悪化すると死に至ることもあるので大変注意が必要です。食中毒の原因となる物質には、細菌、ウイルス、化学物質、自然毒などがあります。6～8月の特に気温や湿度の高い夏場には、細菌が増えやすくなることから細菌性の食中毒が多くなります。

食中毒予防の3原則

- 1 つけない
- 2 増やさない
- 3 やっつける

食中毒予防の3原則をご存じですか？
 食品の調理や製造をする際、いつでもこれらの3つの衛生習



慣を守るようにしましょう。詳しくはサニナビのバックナンバー（2019年7月号・2020年9月号）をご覧ください。

また、加熱処理を行っても死滅しない細菌もあります。その例の一つがセレウス菌です。

セレウス菌とは

《菌の特徴》
 河川や土壌、汚水のほか、動物の腸管内など自然界に多く分布しています。セレウス菌は、耐熱性の芽胞を形成するため、90度60分の加熱でも死滅しません。この菌

表1. セレウス菌の原因食品と症状について

原因食品	症状
嘔吐型 デンプン性食品 例：ピラフ、焼きそば、スパゲッティなど	吐き気 嘔吐
下痢型 タンパク質性食品 例：バナナソース、ソーセージ、プリンなど	腹痛 下痢



には、嘔吐型食中毒と下痢型食中毒の2種類があります。原因食品と症状は表1をご覧ください。
 ※芽胞とは：栄養や水分の枯渇等、菌が増殖に適さない条件になると、

形成されます。休眠状態にある芽胞は増殖しませんが、増殖に適する条件になると発芽して、増殖します。

《予防方法》

加熱調理食品の常温放置は避けること、また冷ますときは、室温に放置すると食品中で菌が増殖するので、急速に冷却して保存することなどが挙げられます。

セレウス菌による過去の食中毒事例

令和元年7月11日、大阪府の特別養護老人ホームで提供された「卵の花の炒り煮」を喫食した28名が、吐き気や嘔吐などを発症しました。調査により「卵の花の炒り煮」及びその原材料である「おから」からセレウス菌が産生した毒素であるセレウリドが検出されました。

肉の加熱不足にご注意を



夏場に多くなる細菌性の食中毒の中でも、肉に含まれる腸管出血性大腸菌やカンピロバクターには特に注意が必要です。

近年、肉の生食や加熱不十分な肉料理を食べることによる食中毒が増えています。食品衛生法により、牛レバー、豚肉やレバー含む豚の内臓を生食用として販売・提供する場合は禁止されています。重篤な食中毒が発生する可能性があるからです。これらの肉を生食の状態では、絶対に食べないようご注意ください。また肉を調理する際には、内部までしっかりと加熱するようにしましょう。目安は中心温度が75度で1分以上です。また、生の肉を扱った後は手を洗うことで他の食品に細菌が移らないよう

うに気をつけましょう。調理に使用するまな板や包丁などは、肉、野菜等用途別に分けることで、二次汚染を防ぎましょう。

食品安全情報

ウエルシユ菌による食中毒事例

令和3年7月5日、福井県の飲食店（寮）で提供された食事を喫食した113名中、93名が下痢や腹痛の症状を訴えました。有症者35名の便からウエルシユ菌が検出されたこと、調理、配食において、前日調理の実施、温冷品の混在、常温での長時間保管などがあったことから、当該施設で調理提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。当該施設は、7月9日から7月10日までの2日間の営業停止処分となりました。

腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例

令和3年7月21日、石川県の焼肉店を利用した10～40歳の男女5名が、下痢や腹痛などの症状を訴えました。患者の検便から腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと、患者に共通する飲食物は、当該施設が提供した食事以外にないことから、当該施設を原因とする食中毒と断定し、8月2日から8月4日までの3日間の営業停止処分となりました。

編集後記

毎日暑い日々が続きますが、食事と睡眠をしっかり取り、夏バテを予防しましょう！今月の写真は「ナス」です。

