

# 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

## 謹賀新年

本年も「サニナビ北九州」を

とっせよとくお願いたします。



新春第1号では、毎年恒例の昨年1年間の北九州市内での食中毒発生状況を振り返ってみたいと思います。

### 令和3年北九州市食中毒発生状況

令和3年の北九州市における食中毒発生状況は表1のとおりです。  
令和3年は、新型コロナウイルス感染症による飲食店の営業自粛や飲食店利用者の減少により、前年に引き続き、コロナ禍前(令和元年以前)に比べ食中毒の発生件数は減少しました。

### ★ウエルシユ菌について★

患者数が最も多かったのはウエルシユ菌による食中毒でした。高齢者施設で提供された「ほうれんそうの煮びたし」が原因となり、喫食した32名のうち14名の方に食中毒症状が見られました。

ウエルシユ菌は動物の腸管内、土壌、水など自然界に広く分布しています。また、100℃で1〜6時間の加熱に耐えることが

表1 令和3年北九州市食中毒発生状況

No	発生日	発生場所	摂食者数	患者数	原因食品等	病因物質	原因施設
1	5月2日	門司区	3	1	握り寿司等	アニサキス	飲食店
2	8月19日	八幡西区	32	14	ほうれんそうの煮びたし	ウエルシユ菌	高齢者施設
3	10月8日	八幡東区	1	1	ツブ貝	動物性自然毒(テトラミン)	家庭
4	10月18日	門司区	3	2	ふぐ(魚種不明)	テトロドトキシン	家庭

※現在確定分であり、今後追加変更等の可能性があります。

できる芽胞と呼ばれる殻を形成したり、酸素があると増殖できないといった特徴があります。  
カシ、シチュー、スープ、麺つゆなどを提供する前日に大量に調理し、大きな器のまま室温で放冷したことにより食中毒となった事例が多く見られます。  
これは加熱調理により食品中から酸素が

追い出されることとなり、さらに室温での緩慢な放冷により、ウエルシユ菌の増殖可能な温度(12〜50℃)に長時間留まることになるため、ウエルシユ菌が食品中で増殖しやすい環境を作ってしまう。  
食中毒予防のため、調理後の食品を保存する場合には、短時間で出来るだけ早く温度が下がるよう、小分けにするなどしてすぐに冷蔵庫で保存しましょう。また、加熱するときは、よくかき混ぜて食品中に空気を入れることで、ウエルシユ菌が増殖しにくい状態にしましょう。

★その他の食中毒について★  
素人調理したフグの味噌汁の喫食により、テトロドトキシンによる食中毒が発生しました。(詳細はサニナビ北九州2021年12月号参照)  
また、飲食店で提供された握り寿司等の喫食により、アニサキスによる食中毒が発生しました。(詳細はサニナビ北九州2021年9月号参照)

### 市内でノロウイルスによる食中毒が発生

令和4年1月1日(土)風頃に、八幡西区の飲食店で調理された仕出し料理を喫食した18名中14名に嘔吐、下痢、発熱等の食中毒症状が見られました。  
保健所による調査の結果、有症者7名及び調理従事者3名の便からノロウイルスが検出されました。  
ノロウイルスによる食中毒は1年を通して発生しますが、毎年11月頃から発生件数が増えはじめ、12月〜翌年1月に発生のピークとなります。

★ツブ貝による食中毒について★  
平成29年以来、4年ぶりにツブ貝による食中毒が市内で発生しました。  
通称「ツブ貝」と呼ばれるエソバイ科の巻貝が原因となり、頭痛やめまいなどの症状が見られます。唾液腺に含まれるテトラミンと呼ばれる毒素が原因物質です。テトラミンは酸や熱に強く、加熱しても無くなることはありません。  
食中毒予防のポイントは唾液腺を除去することです。唾液腺は肉質部分の中にある淡黄色をした1円玉くらい大きさの、指で簡単に取ることが出来ます。

※詳細はサニナビ北九州2021年12月号参照



上：貝殻と蓋  
下：むき身(矢印は唾液腺)  
【引用：厚生労働省HP】

### 編集後記

1年で最も寒い時期となりました。お体には十分お気を付けてください。  
今月の写真は「ねこ(雑種)♂、2歳」です。

