

# 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  
小倉北区馬借 1-7-1  
4階  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

空が高く澄み渡り、気持ちのいい秋風が吹き渡る季節となりました。日中の暑さもおさまり比較的過ごしやすい季節になりましたね。しかし、食の安全を考えると、秋はまだ日中の気温が高く、また毒キノコなどの植物性自然毒による食中毒の発生も多い季節であるため、注意が必要です。

### 弁当による大規模食中毒発生



青森県八戸市の弁当製造施設(以下、「当該施設」といふ。)が9月15日及び16日に製造・納品した弁当を喫食した人に、体調不良者が続出しました。八戸市の発表では10月6日時点で原因となる弁当は、33都道府県で約2万2千個流通しており、喫食して体調不良を訴えた人は、29都道府県で521人となったとのこと。八戸市保健所による調査の結果、以下の理由から本件を当該施設の弁当を原因とする食中毒事件と断定しました。

- ・発症者便及び当該施設が製造した未開封の弁当から黄色ブドウ球菌及びセレウス菌が検出されたこと
- ・発症者の潜伏期間及び臨床症状が黄色ブドウ球菌又はセレウス菌によるものと一致していること
- ・発症者に共通する食事が当該施設の弁当に限られること

### ・医師から食中毒の届出があったこと

そして、八戸市保健所は9月23日、当該施設の営業者に対して、営業禁止を命じました。また、同日、危害発生の原因究明及び原因の除去その他、再発防止に必要な措置の実施について指示を行っています。その後の調査等により、食中毒の原因が以下のように推定されたことから、当該施設の営業者に対して、八戸市保健所は改善を指導したとのこと。

### 推定される主な食中毒の原因

#### 【製造施設内】

○製造委託していた米飯について、**検収手順及び受入れ基準を定めていなかった**ことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受入れてしまい、米飯の冷却までの間に原因菌が増殖した可能性がある。

○米飯が配送された外箱(発泡スチロール製)について、**殺菌等の措置をせずに盛り付け室に搬入した**ことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。○自社炊飯分の米飯の冷却に加え、予定にない、製造委託していた米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、また、**手指の消毒、手袋交換のタイミングや方法が適切に**

行われずに原因菌が付着した可能性がある。

○臨時従業員に対する衛生教育や、**体調・手指の傷等の健康状態の確認の記録が残されていない**など、通常当該施設で実施されている**衛生的な取扱いや健康管理が徹底されずに原因菌が付着した可能性**がある。

### 【その他】

○当該施設からの弁当回収の連絡が一部の販売店まで届かず、9月16日製造分の一部が販売された結果、食中毒患者が増加してしまっ**た。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。**

今回の事件は、HACCPによる衛生管理を適切に行っていれば、防ぐことができた、又は、より被害を抑えられた可能性があり**ます**。食品製造事業者の方には他人事と捉えず、貴社の衛生管理について、改めて見直してみてください。

### 参考情報

#### ☆黄色ブドウ球菌とは☆

#### 【菌の特徴】

健康な人でも喉や鼻の中などから高率に検出され、動物の皮膚、腸管、埃の中など**身近にも存在**しています。

この菌は、食べ物の中で増殖する時に**エンテロトキシン**という毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることに**よ**り、人に危害を及ぼします。菌自体は熱に弱いですが、この毒素は100℃20分の加熱でも分



解されません。また、酸素の無い状態でも増殖可能で、多少塩分があっても毒素をつくり**ます**。

#### ☆セレウス菌とは☆

#### 【菌の特徴】

土壌細菌の一種で、土壌や水、埃などの自然環境や農畜水産物などに広く分布しています。

この菌による食中毒は毒素の違いにより、「下痢型」と「嘔吐型」の2つのタイプに分類されます。いずれもこの**菌が産生する毒素が食中毒の発生に関与**します。「下痢型」の毒素は、加熱などにより失活しますが、「嘔吐型」の毒素は熱に強く、126℃90分でも失活しません。また、この菌は耐熱性の芽胞を形成することができ**ます**。

#### ☆予防法☆

2種類の菌とも耐熱性の毒素を産生すること、セレウス菌は耐熱性の芽胞を産生することから、**通常の加熱調理では食中毒の発生を防ぐことができません**。そのため、菌を食品に付着させない、増殖させないよう気を付けま**しょう**。また、手指に傷がある人は、食品に直接触れたり、調理に携わらないようにしま**しょう**。

#### 編集後記

日中と朝晩の気温差が激しい季節です。衣服などで調節し、体調を崩さないよう気をつけてくださ**い**。今月の写真は、「りんご」です。

