

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

気がつけば日脚もめっきり短くなり、ひだまりの恋しい季節となりました。

秋はたくさんのおいしい食材の出会いが多い季節でもあります。今秋もすでに野生食材による食中毒が発生しています。

安全面に十分注意して、新たな味覚との出会いを楽しみましょう。

今月は、最近発生した食中毒事例3件をご紹介します。

有毒キノコによる食中毒

本年10月、秋田県で野生キノコを原因とする食中毒が発生しました。販売者には行政処分が下されました。

概要



【発生施設】
いわゆる道の駅

【原因食品】
ツキヨタケ

【症状】
嘔吐、吐き気、腹痛、しびれ

【食中毒と考えられた理由等】
①店頭に残っていた商品（ムキタケ）にもツキヨタケが混入していたこと

②購入者の調理前の残品にツキヨタケがあったこと

③症状がツキヨタケによる食中毒症状と一致していること

【行政処分】
野生キノコの販売について、4日間の営業停止

ツキヨタケの外観はムキタケやヒラタケとよく似ているそうです。プロの目をも欺くキノコの存在は脅威ですね。

腸管出血性大腸菌食中毒

1 老人ホームでの集団感染事例
概要

【発生施設】

静岡県内の老人ホーム

【原因食品】
施設で提供された給食（推定）

【症状】
腹痛、下痢など

【患者数】
33名 うち2名死亡

（※死因は特定されていない）

【食中毒と考えられた理由等】
①患者の症状が類似すること

②患者便から腸管出血性大腸菌が検出されたこと

③患者の共通食が当該施設に限られること

【行政処分】
営業禁止（解除済み）

2 飲食店チェーンでの同時発生事例

概要

【発生施設】

FCチェーンの飲食店
（山口県、大分県、鹿児島県）

【原因食品】
飲食店で提供された挽肉調理品（ハンバーグ）

【食中毒と断定した主な理由】
①患者の共通食が複数の系列店舗で提供された食事であること

②患者の症状、潜伏期間が腸管出血性大腸菌 O157 によるものと考えられること

③各店舗の患者の便から検出された腸管出血性大腸菌の遺伝子型が一致したこと

【行政処分】
いずれの店舗も同時期に所轄の保健所から営業停止処分を受けた。

この事例を受けて、国は各自治体に対して、食中毒予防の指導を徹底する旨の通知を发出了しました。

通知のポイント

★加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。

★取り箸、トンク等を使い分け、交差汚染を防ぐこと。

★事業者が確実な加熱調理を実施することが基本であること。

★客が加熱調理を行う場合は、中心部まで加熱する必要がある旨を確実に説明すること。



★客が加熱調理を行う場合も、必要に応じて飲食店側で加熱調理を行うこと。
★生又は加熱不十分なまま喫食している客には、重ねて注意喚起するなどにより、十分な加熱調理が行われるよう工夫すること。

右のとおり、客が自ら調理する場合であっても、その安全は事業者が確保しなければならぬことが改めて示されました。

腸管出血性大腸菌感染症の流行状況

令和4年の腸管出血性大腸菌食中毒の患者数は78名（うち死亡者1名）でした。別の統計によると、腸管出血性大腸菌感染症の患者を診察した医師からの届出は約340例ありました。

大腸菌は自然環境（海水、河川水、土壌など）や動物の腸内に存在し、接触する機会が多い細菌です。

統計だけを見ると食中毒が少なく見えるかもしれませんが、患者の記憶を頼りに調査を行うことも多いため、接触・感染の経路が特定できないこともしばしばあります。

殺菌・消毒を経ていない食品には細菌が「ついている」前提で調理（加熱・消毒）をすることが食中毒予防の近道です。

編集後記

○157食中毒予防については、すでに本年9月号でもご紹介していましたが、国から通知が発出されたこともあり、再度記事にしました。

今月の写真は、「食」です。