

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 093-522-8728
 FAX 093-522-1025

今年度の食中毒事例について

今年度はすでに細菌性食中毒が複数発生しており、春以降の気温上昇も影響していると考えられます。4月～5月までに発生した食中毒を簡単に紹介します。

表：令和6年度(4月、5月)に発生した「細菌性」食中毒

時期	場所	原因食品	原因物質
4月上旬	飲食店	肉料理	腸管出血性大腸菌
4月下旬	飲食店	コース料理	カンピロバクター
5月下旬	飲食店	焼き肉等	腸管出血性大腸菌

食中毒注意報発令！

6月17日、北九州市は「**食中毒注意報**」を発令しました。本市では、「**気温25℃以上かつ湿度70%以上**」の日が連続したときに発表しています。

一般的に、暑くジメジメした環境では細菌の活動が活発になります。細菌は細胞分裂によって2倍→4倍→8倍と増えていくので、あっという間に人に有害な数まで増えてしまいます。

食中毒原因菌には低温での増殖を苦手としているものが多いので、この時期は特に低温管理による「**増やさない**」対策に注意しましょう。

ちょっと計算してみよう

例えば、腸管出血性大腸菌は

- ① 高温多湿な環境だと約20分で1回分裂する(112倍に増える)
- ② 100個程度の菌数でも発症する

と考えられています。

仮に、食品に腸管出血性大腸菌が1個付着してしまったとき、高温多湿な環境にどのくらい放置してしまうと100個をオーバーするでしょうか？ぜひ予想してみてください。正解は本紙左下部の編集後記にてご確認ください。

カビにも注意ください

ジメジメ環境が好きな微生物として、カビのことも忘れてはいけません。カビの胞子や菌糸はあらゆる所を漂っています。ほこりや汚れが有ると、そこでカビが増えてしまうため、定期的な清掃が防除のカギです。エアコンや通気口の周辺等でカビが生えてしまうと広範囲に胞子等が拡散されてしまい食品を汚染してしまう可能性があるため気をつけましょう。

食品経由でなくても、空中を舞っている胞子を直接吸い込むことで呼吸器に不調を来す場合もあるので特に注意しましょう。

ジメジメの住人は他にもいます

この時期に問題となるのは微生物だけではなくありません。「カエル」や「ナメクジ」の進入や食品への混入にも注意しましょう。



アマガエル等の緑色のカエルは、バット等と同様に、その体色から野菜への混入が気づかれずに調理されてしまいがちです。過去には炊きあがった米の中から見つかったこともあります。行動範囲の広い生き物なので、この時期は「いるかも？」

ナメクジは物陰に潜んでいることが多いです。気づいたときには「大量発生！」なんてことになるケースがあります。万が一厨下でナメクジの「足跡」を見つけたときは、部屋中を隅々までチェックしましょう。



リスクは異物混入だけではない

異物としてカエル等が見つかったまうことはもちろん大事ですが、生き物の進入は、厨房や食品の汚染につながる心配も有ります。

カエルを含む両生類やカメ等の爬虫類は「サルモネラ」の感染源となる場合があります。サラダ用の野菜等、加熱しない食材は特に注意が必要です。鶏卵が原因として疑われやすいサルモネラですが、カメ等をペットにしている方の発症も典型例の一つです。

ナメクジ混入が危険とされる理由として有名なのは「**住血線虫**」という寄生虫です。住血線虫はネズミを宿主とする寄生虫ですが、その幼虫がナメクジやカタツムリに寄生しています。ヒトがその幼虫に感染した場合、1～3週間後に頭痛、吐き気、嘔吐、倦怠感や全身の痛み等が起こり、首が動かしくなくなったり、光がまぶしく感じたりします。重症患者ではマヒや失明等の後遺症が報告されています。ナメクジ以外にもカタツムリやカエル、淡水中のエビが原因とされたこともあります。

ナメクジがついていた可能性がある食材は流水でよく洗ってから調理しましょう。念のため加熱するのがおすすめです。

編集後記

上の計算の答えは「およそ133分」です。たった1個の細菌が、ほんの2時間少々で100倍に増えてしまうなんて、驚きですね。

本格的な梅雨シーズン到来の前に、できることから対策しましょう。今月の写真は「ドーナッツ」です。