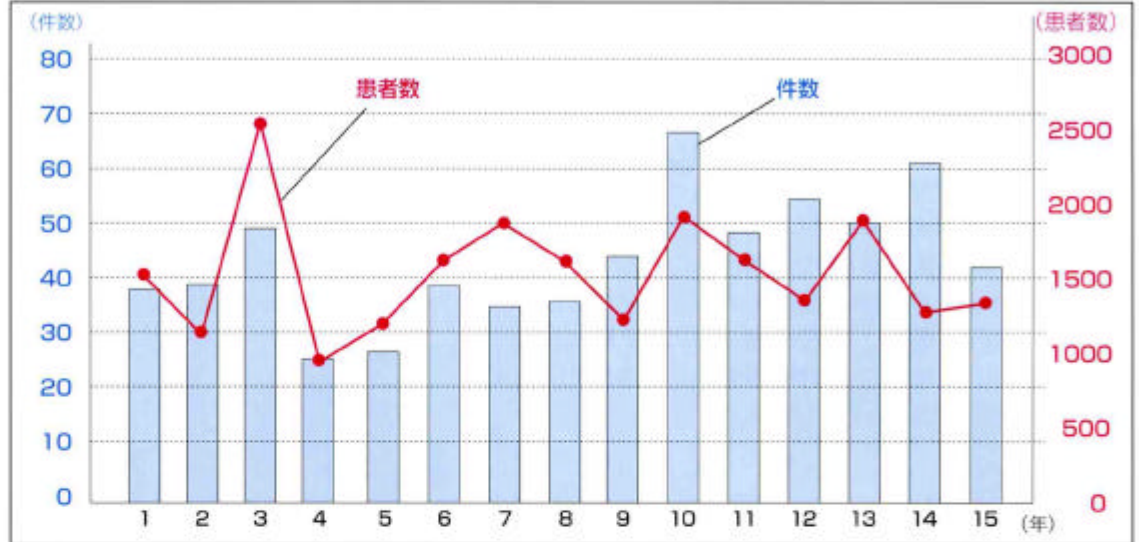


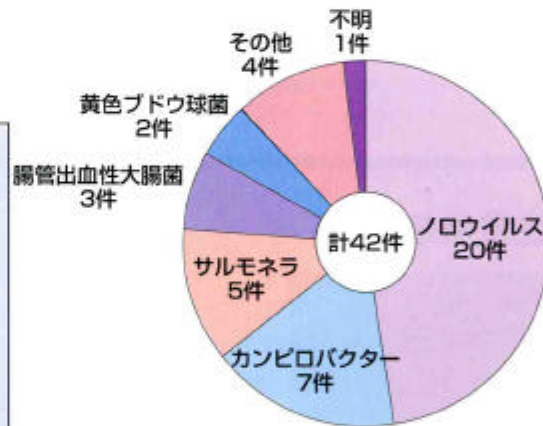
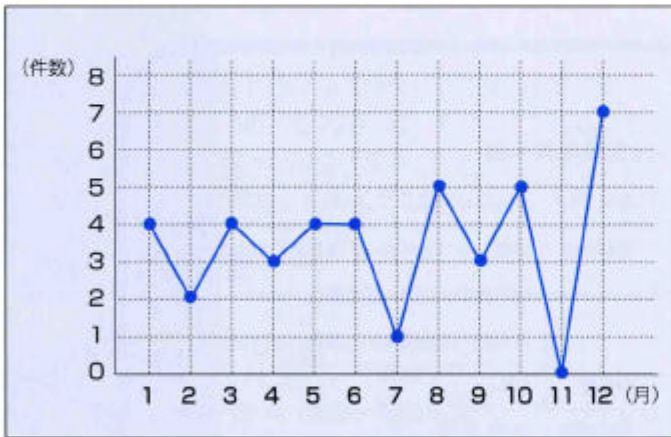
# 食中毒

## 年次別の発生状況



## 月別発生件数 (平成15年)

夏期に限らず、年間を通して発生がありました。

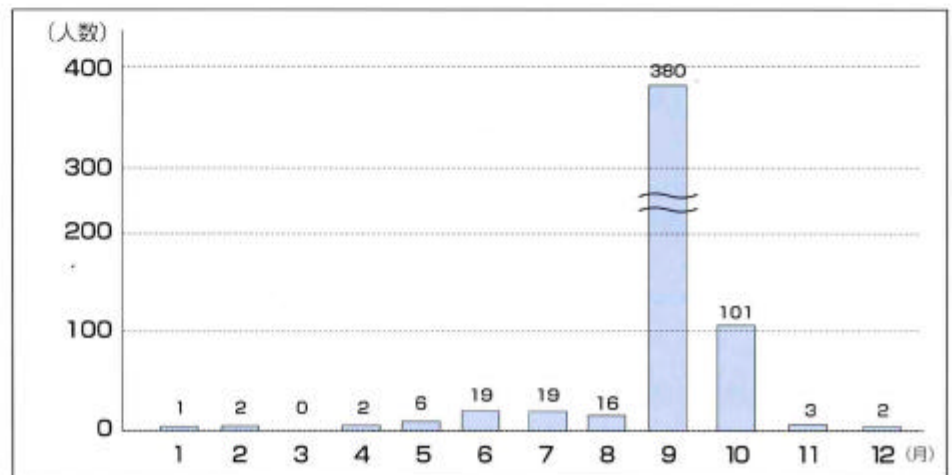


## 原因物質別発生件数内訳 (平成15年)

ノロウイルスが最も多く約半数を占めています。

## 腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (平成15年)

9月に大きな集団発生がありました。



※数値は、神奈川県データを  
集計したものです。

## 食中毒事故ファイル

### File1 給食パンでウイルス性食中毒

二つの小学校で児童が嘔吐や下痢などの症状を訴える事件があり、患者のふん便からノロウイルスが検出されました。

給食で出されたバターロールパンの工場従業員からも同じ遺伝子を持つノロウイルスが検出されたので、バターロールパンが原因の食中毒と断定されました。

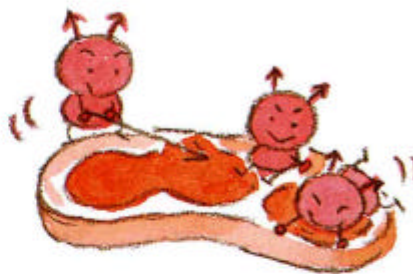


●この事件の原因は、焼きあがったロールパンが、工場従業員の手指を介して、ウイルスに汚染されたものと考えられます。調理するとき、盛り付けするときは、十分に手を洗う必要があります。

### File2 生シカ肉でE型肝炎

シカ肉を生で食べた4人が6～7週間後にE型肝炎を発症し、患者と残っていたシカ肉から同じ遺伝子のE型肝炎ウイルスが検出されました。

この事件は、E型肝炎と食品との直接的な関係を確認した最初の事例として英国の医学誌に掲載されました。



●シカ肉以外にも、野生イノシシや豚の肝臓の生食によりE型肝炎を発症したと疑われる事例が報告されています。動物の肉や内臓は、十分に火を通してから食べましょう。

### File3 ダイエット食品で下痢

タピオカ入りダイエットココナッツミルクを飲んだ人たちが下痢をするとの報告があり、調査の結果、甘味料であるD-ソルビトールが多量に添加されていることがわかりました。

D-ソルビトールには便を緩くする作用があり、多量に添加した食品は、違反食品として扱われます。



●キシリトールやエリスリトールもD-ソルビトールと同じ難消化性の糖類で、便を緩くする作用があります。

これらを含む食品は、記載されている注意事項を守って、一度に摂り過ぎないようにしましょう。

（この事例は、食中毒事件ではありませんが、健康被害を生じた事例であることから、掲載しました。）

### File4 ヒスタミンでじんま疹

仕出し弁当を食べた人たちがじんま疹、下痢・腹痛等を訴える事件があり、弁当の「サバみりん焼き」から高濃度のヒスタミンが検出されました。

個人差はありますが、ヒスタミンを100mg以上摂取すると発症するといわれています。



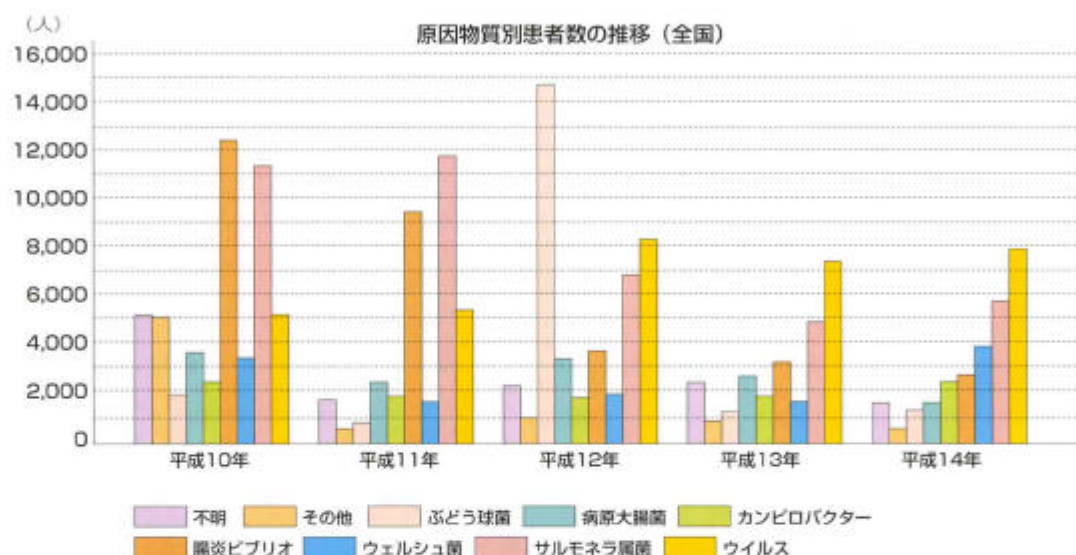
●アミノ酸の一種であるヒスチジンが、微生物により分解されるとヒスタミンが生成されます。

微生物が増殖しないように魚は冷蔵しておきましょう。ヒスチジンが多く含まれる赤身の魚には特に注意が必要です。

# ウイルス性食中毒

## ウイルスと食中毒

食中毒の原因といえば、サルモネラや腸炎ビブリオのような細菌が主役だったのですが、全国の発生状況を見ると平成13年、14年と連続してウイルス性食中毒（ウイルスを原因とする食中毒）が患者数で第1位を占めています。事件数では3～4位なので、1事件あたりの患者数が多いという傾向がうかがえます。



食中毒の原因としてウイルスがはじめて確認されたのは、昭和47年のノーウォークウイルス（ノロウイルスの一種）ですが、わが国で食中毒の原因として正式に扱われるようになったのは平成9年からで、ごく最近のことなのです。

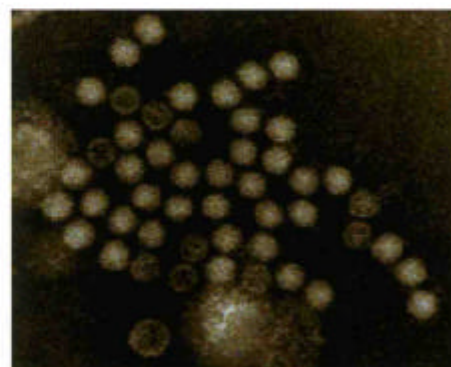
また、平成15年には、初めてE型肝炎ウイルス食中毒が確認されました。

### ●ノロウイルス

小型球形ウイルス（SRSV）と呼ばれていた一群のウイルスが「ノロウイルス」と改名されました。

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱（38℃以下）が主症状で、通常3日以内で回復し、後遺症は残りません。

インフルエンザと間違えられてしまうこともあります。



（撮影：神奈川県衛生研究所）

## ウイルスと細菌

	ウイルス	細菌
大きさ	20～300nm*。電子顕微鏡でしか見えない。	1000nm程度。普通の光学顕微鏡で見える。
構造	細胞を持たない。	ひとつの細胞でできている。
増殖	自分の力だけでは増殖できない。他の生物の細胞に入り込んで、宿主の力を利用して増殖する。	自分の力で増殖できる。

\*「nm」はナノメートルと読み、百万分の1mm（ミリメートル）をあらわす単位です。

## 感染経路と対策

ウイルスがヒトに感染する経路は多様で、インフルエンザは空気を介して、B型・C型肝炎は血液を介して、HIVは体液を介してそれぞれ感染することが知られています。

「ウイルス性食中毒」とはウイルスが食品を介して経口的に感染した場合をいいますが、ノロウイルスについては、カキなどの摂食による直接的な食中毒のほか、様々な感染経路が徐々に明らかになってきました。

ここでは、ウイルス性食中毒の原因のほとんどを占める、ノロウイルスの感染経路と対策を考えてみました。

### カキなどの二枚貝から…

貝類は、海水中のウイルスを内臓に濃縮して保有しています。貝柱だけを食べるホタテなどは安全なのですが、貝の身全部を食べるカキなどを生で食べると感染しやすいのです。

カキなどの二枚貝の生食は避け、内部まで十分に加熱したものを食べましょう。加熱は、85℃で1分以上必要です。



### ヒトから食品へ…

ノロウイルスは、100個以下で発病させる強い感染力があり、感染者の排泄物1g中に100万個以上排泄されます。

排泄物から手指へ、手指から食品へとウイルスが伝播して食中毒を起こすケースが増加しています。

唯一の対策は「ウイルスを手指から洗い落とす」ことです。

用後、調理の直前、貝を扱った直後には、念入りに時間をかけ、十分な水量を使って、石鹸で手の汚れとともに洗い落とします。包丁やまな板などの器具類の洗浄も重要です。



### ヒトからヒトへ…

ヒトからヒトへ直接感染したと考えられる集団感染事例が増えています。

アメリカの疾病管理・予防センター（CDC）の推計ではヒト-ヒト感染が感染例全体の12%あるとされています。

一般的な衛生対策として、帰宅時のうがいと手洗い、食事の前の手洗いに努めましょう。

学校、保育所、高齢者のための施設等では特に注意が必要です。身近に感染者が出たときは、保健所に相談してください。



### 空気感染？

感染者の嘔吐物やふん便の処理が不十分な場合に、乾燥してウイルスが空気中に舞い上がり、汚染を広げるとの報告があります。また、嘔吐物の飛沫で食品が汚染されて感染した事例も報告されています。

嘔吐物はふん便と同様に大量のウイルスを含んでいますので、安易に処理しないでください。

処理するときは、①マスクをする ②ビニール手袋を使う ③使った雑巾、手袋などを焼却又は消毒する ④汚染された床、カーペットなどを消毒する ⑤汚染された衣類などを消毒する必要があります。

消毒は、煮沸又は0.1%(1000ppm)の塩素剤で行いますが、塩素剤の使用にあたっては、布類が漂白されてしまう他多くの注意点がありますので、製品の使用上の注意を必ずお読みください。