



生活衛生ニュース

November 2016
Vol. 3 / No.11(通巻35号)

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

日本の食中毒・今と昔

～丁寧な手洗いで、食中毒を減らそう。確実に!～

1 昔の食中毒と現況

今から20～30年前、昭和から平成移行期の食中毒と言えば、腸炎ビブリオが大半で、以下サルモネラ、黄色ブドウ球菌によるものが御三家でした(図1)。しかし、ここ20年くらいの間に3大食中毒は激減し、新たにノロウイルスとカンピロバクターが台頭し、発生割合は大きく様変わりしています(図2)。今回は、「日本の食中毒の今昔」について考察し、現在、君臨する2大食中毒をいかに減少させるかについて解説していきたいと思います。

食中毒とは、食品衛生法で「食品などに含まれた又は付着した微生物、化学物質、自然毒等を摂食することによって起きる健康障害」と定義され、下痢、腹痛、嘔吐、発熱などの急性胃腸炎症状があらわれます。原因となる病因物質は表1に示す微生物、化学物質、自然毒などに分類されます。

国は、1949年に食中毒を届け出義務とし、毎年「食中毒発生状況」をとりまとめています。その統計を平均すると、毎年1,000～2,000件、患者数で20,000～40,000人が発症しています^{1,2)}。昨年、2015年のデータでは、事件数1,202件、患者数22,718人と報告され、自治体からの注意喚起の呼びかけはなされるものの、食中毒全体としての減少傾向は認められない現状です。

2 病因物質指定の歴史をたどると

近年の科学技術の進展に伴い病因物質の解明が進んでいます(表1、2)。例えば、ノロウイルスは1997年に指定されましたが、それまでは原因不明の食中毒として扱われてきたと言われています。また、2011年には、ヒラメに

寄生する寄生虫クダアなどが新たに追加指定され、解明率のアップに繋がりました。このように、病因物質の新たな指定で原因不明の事例は年々減少し、1990年には15%もあったものが近年では僅か2～3%に低下しているのが特徴の一つです。

現在、保健所集計用の「食中毒事件票」に示される病因物質は、細菌16項目、ウイルス2項目、寄生虫4項目、化学物質、植物性自然毒、動物性自然毒、その他、不明の計27項目に分類されています。

3 では、過去の3大食中毒はどのようにして減らせたか(表3)

- 1) 腸炎ビブリオ食中毒の激減:「食中毒と言えば、腸炎ビブリオ」の代名詞が付いた昭和後半は、事件数の40%前後を占めていましたが、現在では表3の行政対応などが功を奏し1%に満たないほど激減しています^{1,3)}。
- 2) サルモネラ食中毒の減少:鶏卵などに起因する事例が多発していましたが、養鶏段階でのワクチン接種の普及や鶏卵の低温管理基準の設定などにより減少しています。
- 3) 黄色ブドウ球菌食中毒の減少:1990年の発生割合12%から近年では3%前後に減少しています。予防するには、「調理前の丁寧な手洗いと使い捨て手袋の着用」が最も効果的で、保健所食品衛生監視員などによる地道な指導が減少に力を発揮しています。

4 現在、猛威を振るう2大食中毒を減らすには? その対策は容易です!

- 1) カンピロバクター食中毒を減らすには³⁾
牛レバーや鶏肉は高率にカンピロバクターに汚染されています。また、O157やノロウイルスと同様100個程度と少ない菌量で発症する感染力の強い菌であることに留意すべきです。

と同様100個程度と少ない菌量で発症する感染力の強い菌であることに留意すべきです。

①減らすポイントは簡単なことで、十分に加熱して喫食すれば食中毒は防ぐことができます。それにもかかわらず多発しているのは、消費者も提供者もこの簡単なルールを守っていないということです。

②今日からできる対策のもうひとつは、肉専用のトングを使うこと、食べる箸とは混用しないことです。提供者の焼肉店も食べる側の消費者も衛生管理をキッチンと実行していくことです。

③また、近年、国では冷凍で死滅しやすい菌の性質を利用した「鶏肉の急速冷凍法」による生産段階における低減対策を検討中で、その成果が期待されています。

2) ノロウイルス食中毒を減らすには³⁾

カキなど二枚貝の生食や加熱不足で食べるにより発症する事例は、全ノロウイルス事例の10%以下と少なく、残り90%近くは料理する人などの手指を介し調理品を汚染することにより発生しています。

①生ガキなどリスクのある食品の喫食を控えるのはもちろんですが、「トイレから調理場へノロウイルスを持ち込まないこと」が非常に大事なポイントになります。驚くべきことに、食中毒を起こした施設の調理員を調べると、下痢症状がないにも関わらず便にはノロウイルスが検出され、そのウイルス量は患者便と同程度の多量のウイルスが排出されているようです。

②最後に、丁寧な手洗い励行への意識を高めることは難しい課題ですが、私たち一人ひとりが実行していくしか方法はありません。健康だから多少手洗いをおろそかにしても大丈夫ではなく、もしかしたら私は健康保菌者で二次感染の原因者になっているかもしれないという意識を持って、毎日丁寧な手洗いに務めることが食中毒を起こさない最短の道だと思います。

(文責：大村 正美)

(参考資料)

- 1) 厚生労働省 HP、国立感染症研究所 HP
- 2) 食品衛生学雑誌；p 274 51 (2010)
- 3) 静環検査センター HP、生活衛生ニュース；ノロウイルス食中毒 (2014.11)、カンピロバクター食中毒 (2015.3)、腸炎ビブリオ食中毒 (2016.8)

表1 食中毒の分類

分類		原因物質			「食中毒事件票」No.
微生物	細菌	腸炎ビブリオ	サルモネラ	黄色ブドウ球菌	No1～16の16項目
	ウイルス	カンピロバクター	O157	など	
	寄生虫	ノロウイルス	A型肝炎ウイルス		No17, 18の2項目
化学物質	クダア	ザルコシスティス	アニサキス	クリプトスポリジウム	No19～22の4項目
	化学物質	ヒスタミン	農薬	ヒ素など	No23
自然毒	植物性自然毒	きのこ	山野草		No24
	動物性自然毒	ふぐ毒	貝毒など		No25

表2 食中毒病因物質の解明と指定の歴史

指定年	指定病因物質	備考
1952年(昭27)	サルモネラ 黄色ブドウ球菌 自然毒 化学物質など	
1954年(昭29)	ボツリヌス菌	
1961年(昭36)	腸炎ビブリオ	・腸炎ビブリオ食中毒の多発
1962年(昭37)	病原大腸菌	
1982年(昭57)	カンピロバクター ウエルシュ菌 セレウス菌 エルシニア菌 ナグビブリオ	・新たな食中毒菌の解明
1997年(平9)	ノロウイルス その他のウイルス A群溶血性連鎖球菌 腸管出血性大腸菌(O157など) クリプトスポリジウム	・ノロウイルス、O157食中毒多発 ・ノロウイルスの旧称(小型球形ウイルス;SRSV)
1999年(平11)	赤痢菌 チフス菌 パラチフスA菌 コレラ菌	・感染症法(3類感染症に分類)
2011年(平23)	クドア ザルコシステイス	・新たな寄生虫として追加

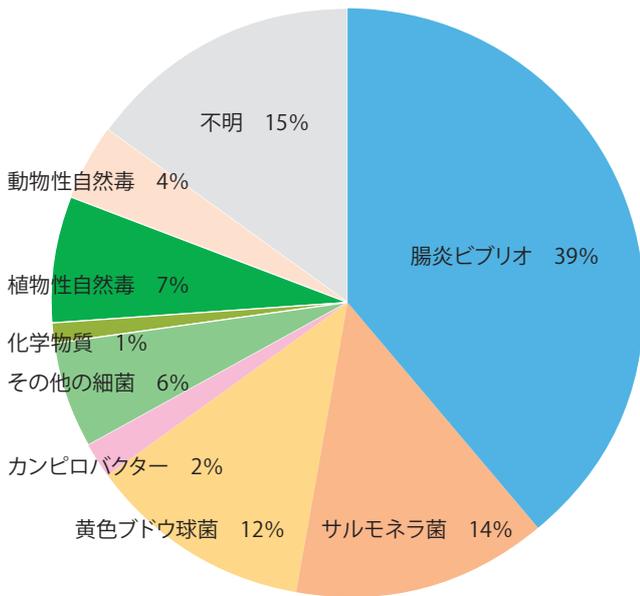


図1 1990年(平成2年)食中毒の原因物質別パターン (全926件/年)

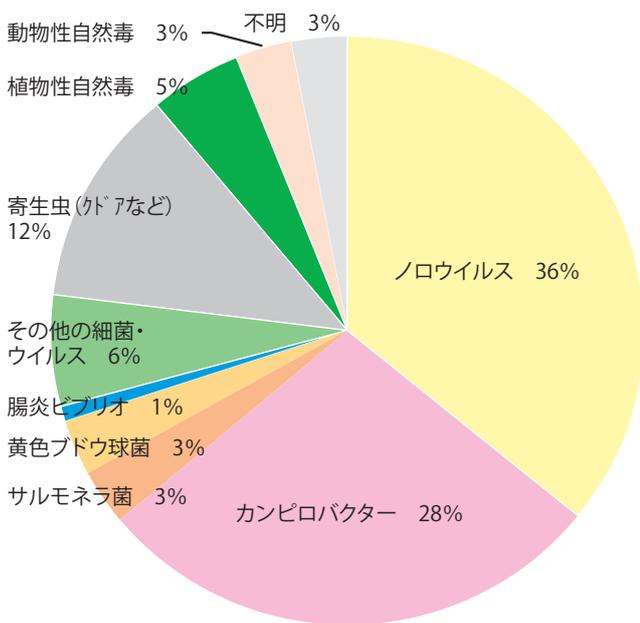


図2 近年の食中毒の原因物質別パターン (2013年から2015年の年平均1,036件)

表3 過去の3大食中毒を激減させた対策のポイント

食中毒名	特徴	効果を発揮した減少化対策
腸炎ビブリオ	・魚に付着している ・真水に弱い ・低温に弱い	・調理前に魚は真水洗いで除菌する ・魚介調理品は冷蔵保存する ・包丁、まな板などからの2次汚染に注意する
サルモネラ	・鶏卵のサルモネラ汚染 ・肉類、ウナギなどにも付着 ・乾燥に強い	・十分な加熱調理を ・鶏卵の低温管理基準の設定 ・鶏卵のサルモネラ汚染の低減(養鶏のワクチン接種)
黄色ブドウ球菌	・皮膚、特に傷口に存在する	・手洗い励行で調理品への2次汚染を防ぐ ・調理時の手袋の着用

表4 現在の2大食中毒を減少させるには

食中毒名	菌の特徴	実行可能で効果が期待される対策
ノロウイルス	・ヒト腸内で増殖、カキなど2枚貝に生息 ・健康保菌者便にも多量存在し、2次汚染の源 ・長期間保菌(最大1~2ヶ月) ・超微量(100個)で発症する	・丁寧な手洗いを(排便後、調理前、配膳前など) ・自分が健康保菌者かなど想定して日常生活に留意する ・トイレからの持ち込み汚染をしない ・カキなどの生食を控える
カンピロバクター	・トリ肉の大半に付着している ・超微量(100個)で発症する ・冷凍で死滅しやすい	・肉の生食は控える ・肉の生焼けは食べない、よく加熱してから食べる ・生肉は専用のトングで、食べる箸と区別する

・誰でも取組める簡単な対策です!
是非、今日から実行しましょう!

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地