



東京都健康安全研究センター

くらしの健康

平成26年3月第25号

■ 目次 ■

○微生物による食中毒

- 花粉情報を提供しています！
- 薬用植物園の催し(3月、4月)



微生物による食中毒

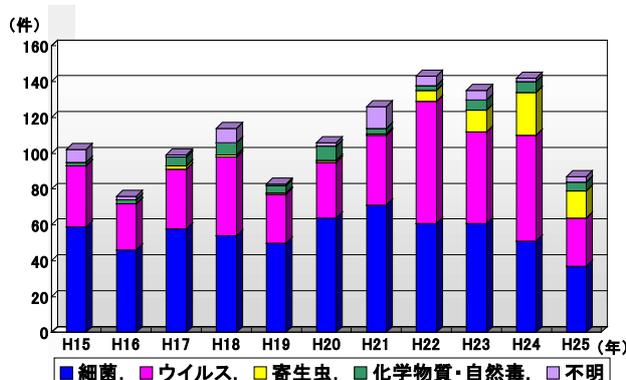
当センターでは、都内全域を対象として、食中毒発生時の原因究明のための検査を行っています。今回は、食中毒の発生状況や、その特徴・予防法について紹介します。

■食中毒発生状況

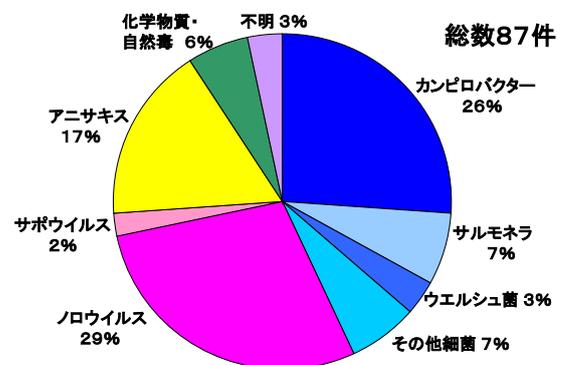
食中毒は、毎年全国で約 1000 件、東京都で約 100 件発生しています。このうちの9割はウイルスや細菌・寄生虫等の微生物を原因とするものです。以前は大部分が細菌によるものでしたが、最近ではウイルスによる食中毒が増えました。また、寄生虫による事例も報告されるようになってきました。

平成 25 年に東京都で発生した食中毒は 87 件でした。このうちノロウイルスによる食中毒が最も多く 25 件(29%)、次いでカンピロバクター(細菌)の 23 件(26%)、アニサキス(寄生虫)の 15 件(17%)と続きます。全患者数は 1,324 名で、患者数の最も多かったものはノロウイルスで 569 名でした。カンピロバクターによる患者は 131 名、アニサキスの患者は 15 名でした。

これら食中毒の原因となるノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスについて、その特徴や予防法を紹介します。



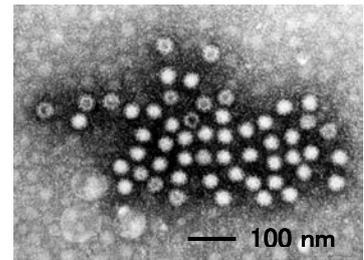
病因別食中毒事件数
(平成 15 年～25 年・東京都)



食中毒事件の病因別割合
(平成 25 年・東京都)

■ 多発するノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる食中毒の主な症状は、水様性の下痢やおう吐です。例年冬季にノロウイルスによる胃腸炎が多発しています。しかし、最近の食中毒事例の特徴は、カキなどの二枚貝が原因となった事例ばかりではなく、調理従事者が食品を汚染したと推定される事例が増えています。



ノロウイルスの電子顕微鏡写真

調理従事者の関与が推定される事例では、従事者が発症していた、あるいは感染していても症状のみられない不顕性感染の状態での調理作業に従事したことが考えられます。

ノロウイルスに感染していた調理従事者が、食品や調理場を汚染したことが原因で発生した食中毒では、その原因食品の種類は多岐にわたります。例えば、「ほうれん草の磯和え」が原因となった食中毒がありました。この事例では、共通して食べた「ほうれん草の磯和え」と患者および調理従事者からノロウイルスが検出されました。さらに検出されたノロウイルスの遺伝子解析の結果、それらが同一であったことから、原因食品が確定できました。

また、パンなどは十分に加熱された食品のため、ウイルスは付いていないと一般的に考えられます。しかし、従事者の手指を介して、加熱後の調理工程で食品をウイルス汚染されたことが原因と推定される食中毒も発生しています。このような場合には、大規模な食中毒になります。

ノロウイルス食中毒予防には、手洗いの徹底、調理場所を清潔に保つこと、調理作業手順をしっかり守ることが重要です。また、大量調理施設では、調理従事者のウイルス検査を行うことが望ましいとされています。

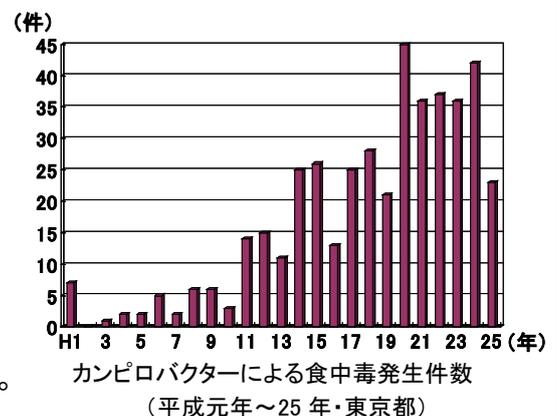
■ 肉の生食とカンピロバクター食中毒

東京都では、カンピロバクターによる食中毒の発生件数が急増しています。増加の背景には、以前は一般的でなかった、「肉の生食」という食行動の増加が影響していると考えられます。都民を対象としたアンケート結果*から、特に20歳代、30歳代の若い世代は生食する割合の高い傾向にあることが浮かび上がりました。

カンピロバクターは、動物の腸管内に生息しています。家畜を食肉に加工する際、内臓を取り出す過程で腸管が破れ、内容物(カンピロバクターが多く含まれている可能性があります)が付着し、肉(筋肉部分)を汚染します。一方、レバーでは、カンピロバクターが胆汁を介してレバー内部に入り込んでいることがわかっています。

東京都では、流通している食肉について、食中毒菌の汚染実態を調査しています。その結果、鶏や牛等のレバーにカンピロバクターの汚染が確認されました。

平成24年7月に「牛生レバーの生食としての販売・禁止」が法律で決められ、違反した場合に



市販肉からのカンピロバクター検出状況 (平成24年度)

検体	検査数	陽性数(%)
鶏肉	129	85 (65.9)
鶏レバー	1	1 (100)
牛レバー	5	1 (20.0)

は罰則が科せられるようになりました。この規制以降、都内では「牛生レバー」を原因食品とした食中毒事例は発生していません。しかし、規制のない「鶏レバー」や「豚レバー」を生あるいは加熱不十分な状態で食べて、食中毒症状(下痢、腹痛、発熱等)を起こす事例が発生しています。

カンピロバクターは、数百個程度の非常に少ない菌量で発症する食中毒菌です。肉を口の中に入れて飲み込まず吐き出しても、発症した事例がありました。肉の表面を炙ったり、湯引きした程度では、安全とは言えません。「新鮮だから生で食べても大丈夫」という考え方は誤りです。カンピロバクター食中毒の一番の予防法は、食材を中心部まで十分に加熱して食べることです。鶏肉やレバーを生で安全に食べる方法は、未だ見出されてはいないのです。

* 食肉の生食による食中毒専門委員会 アンケートによる意識調査(2009年8月)

■「アニサキス」知っていますか？

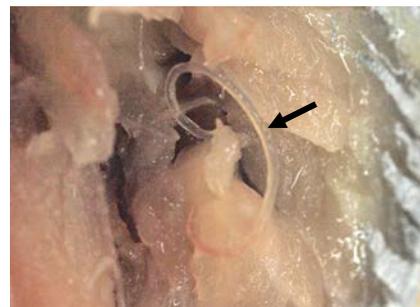
アニサキスの多くは魚介類の内臓に寄生していますが、一部のアニサキスは魚介類の筋肉部(刺身の部分)に移行します。このアニサキスが寄生した魚介類を、生または生に近い状態で食べると、アニサキスが胃や腸の壁に突き刺さることがあり、アニサキス症と呼ばれる激しい腹痛(多くが食後8時間以内)を起こします。

都内で発生したアニサキス症の原因食品では、サバ(6割がしめ鯖)が検査事例の約半数を占めています。中には他県から真空パックで郵送されたサバ寿司を食べたことでアニサキス症になった食中毒事例も報告されています。また、近年、これまで生食される機会があまりなかったサンマの刺身が原因となったアニサキス症が都内で発生していることから、サンマの生食にも注意が必要です。

予防法は、アニサキスを「取り除く!」「やっつける!」ことです。魚介類の内臓は早めに取り除き、冷蔵保存すること、そして、内臓に近い部分にアニサキスがないか良く見て調理することです。また、アニサキスは、熱に弱く、60℃・5秒で死滅しますが、低温には強く、-3℃で1週間以上生きているので注意が必要です。しかし、中心部まで-20℃で48時間以上冷凍すると死滅させることができます。



魚から取り出したアニサキス



しめ鯖中のアニサキス

■おわりに

センターでは、今後も食中毒の発生時には様々な検査による原因究明に努め、より迅速で精度の高い検査法の開発、食中毒予防や被害拡大防止に向けた調査・研究を実施していきます。

■ イベント情報 ■

花粉情報を提供しています！

東京都健康安全研究センターでは2月1日から、スギ・ヒノキ花粉情報をパソコン、メール、テレホンサービスにて提供しています。花粉症の予防や治療に御活用下さい。

●とうきょう花粉ネット

1時間単位のスギ、ヒノキ花粉の飛散予報や最新の自動測定結果等がご覧になります。

●メール配信

1日最大4回、ご希望の2地点の花粉予報を携帯電話へ配信します。
※メールの配信には、登録が必要です。

上記についての詳細は、HP「東京都の花粉情報」をご覧ください。

URL http://www.tokyo-eiken.go.jp/kj_kankyo/kafun/



東京都の花粉情報

●テレホンサービス

都内を5つの地域に分けて、花粉予報や飛散状況をお知らせします。
(音声ガイド)

03-3233-1187 イイハナ

●平成26年版「花粉症一口メモ」を配布

花粉症の予防・治療の基本的知識や自己管理の方法を最新情報に基づき簡潔にまとめた冊子です。

配布場所 都庁舎内都民情報ルーム

※HP「東京都の花粉情報」にも掲載しています。



薬用植物園の催し(3月、4月)

- 東京都薬用植物園では、以下の行事を行います。(内容等変更となる場合があります。)
- この他にも、季節に合わせたさまざまなイベントを開催します。
- イベントの詳細は、東京都薬用植物園(Tel 042-341-0344)までお問合せ下さい。

3月

○薬木で盆栽を創ろう

日時:3月27日(木)10時から12時
定員:先着40名(事前申込)、参加無料。

○早春の植物たち(講義と観察会)

日時:3月29日(土)10時から12時
定員:先着30名(事前申込)、参加無料。

4月

○魅惑のロックガーデン

日時:4月12日(土)10時から12時
定員:先着80名(事前申込)、参加無料。

○道端の食べられる草と薬草

日時:4月25日(金)10時から11時30分
定員:当日先着300名(雨天時100名)、参加無料。

発行 東京都健康安全研究センター

住所 〒169-0073

東京都新宿区百人町三丁目24番1号

電話 03-3363-3231(代表)

Mail www@tokyo-eiken.go.jp

HP 東京都健康安全研究センター

<http://www.tokyo-eiken.go.jp/>

感染症情報センター

<http://idsc.tokyo-eiken.go.jp/>

都内の環境放射線測定結果

<http://monitoring.tokyo-eiken.go.jp/>