

食中毒予防に関する意見交換会

岡山県における 食中毒予防の取組み

平成27年7月14日(火)岡山県生活衛生課



食中毒注意報 発令中！

気温や湿度が高くなり、

食中毒が発生しやすい気象条件となっています

食品の取扱いに十分注意しましょう



岡山県・保健所

食中毒予防の3原則

つけない！

手をよく洗う

調理器具の洗浄・消毒

増やさない！

調理したらすぐに食べる

保存は冷蔵庫や冷凍庫を活用する

やっつける！

中心部までしっかり加熱する

本日の内容

①食中毒とは？

そもそも食中毒ってなに？腐ってるのと違うの？

②岡山県で発生した食中毒と その対策

去年や今年、岡山県ではどんな食中毒が発生したのでしょうか？

食中毒とは？

有毒・有害な物質が含まれている食べ物や、特定の病原微生物（食中毒菌）が増殖した食べものを食べることで体調が悪くなること。

→食中毒菌が増えても、見た目・味・におい
は変わらない！！

- ・ちょっと怪しいけど、変なにおい
もしないし、食べても大丈夫
- ・新鮮だから生で食べても大丈夫





「腐敗」と「食中毒」は違います

- **腐敗**…微生物が食品の成分を分解し、外観や味、臭いなどが変化し、食べられなくなる状態になること。

→糸をひいたり、においがする

※一般的には食品1g中に1億個(10^8)細菌がいると初期腐敗と考えられます。



おまけ

じゃあ、「発酵」ってなに？

●**発酵**・・・微生物が食品の成分を分解し、人にとって有用なものを作ること。

パンがふわふわになる→酵母菌（イースト菌）

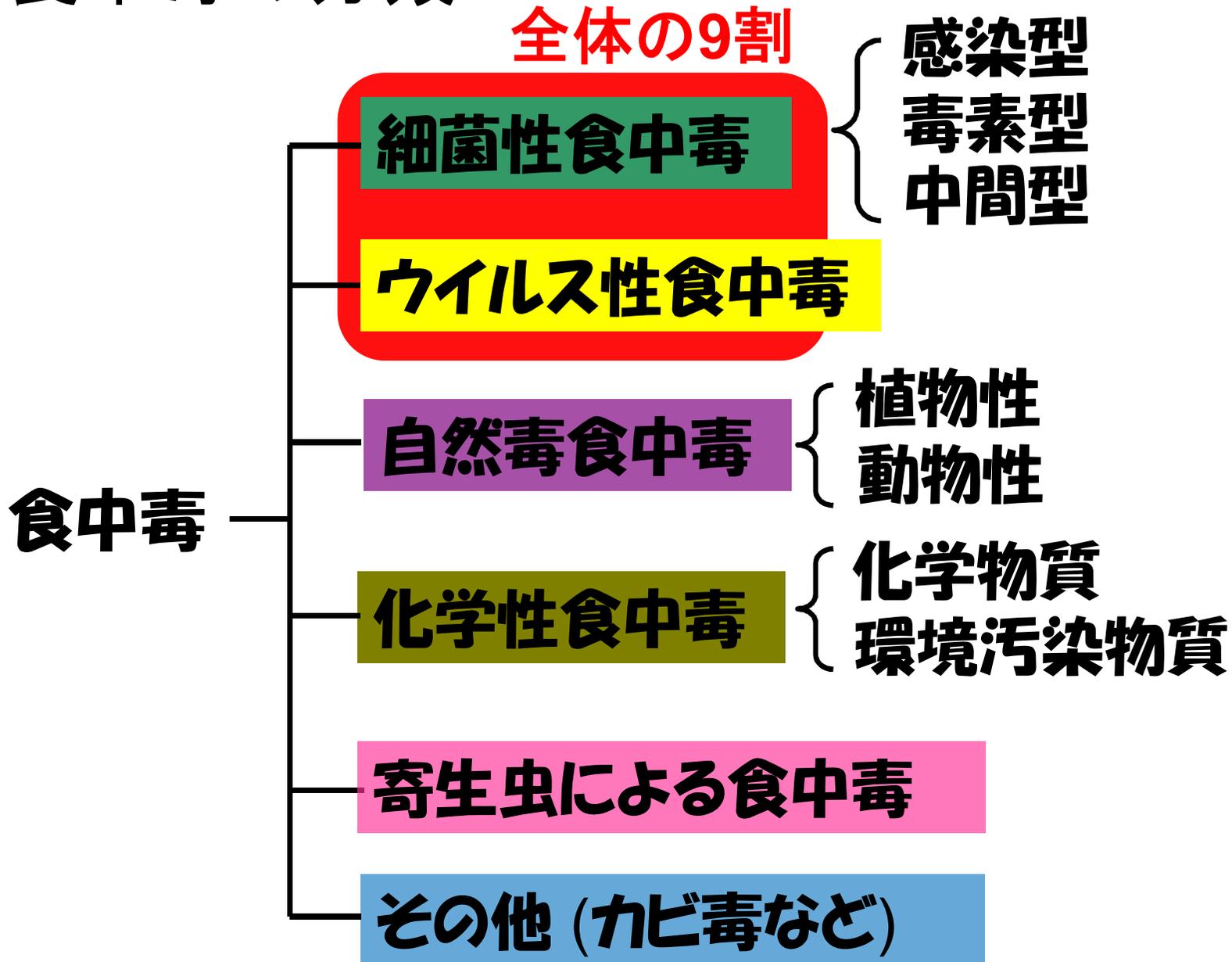
お米からお酒をつくる→酵母菌

お酒から酢をつくる→酢酸菌

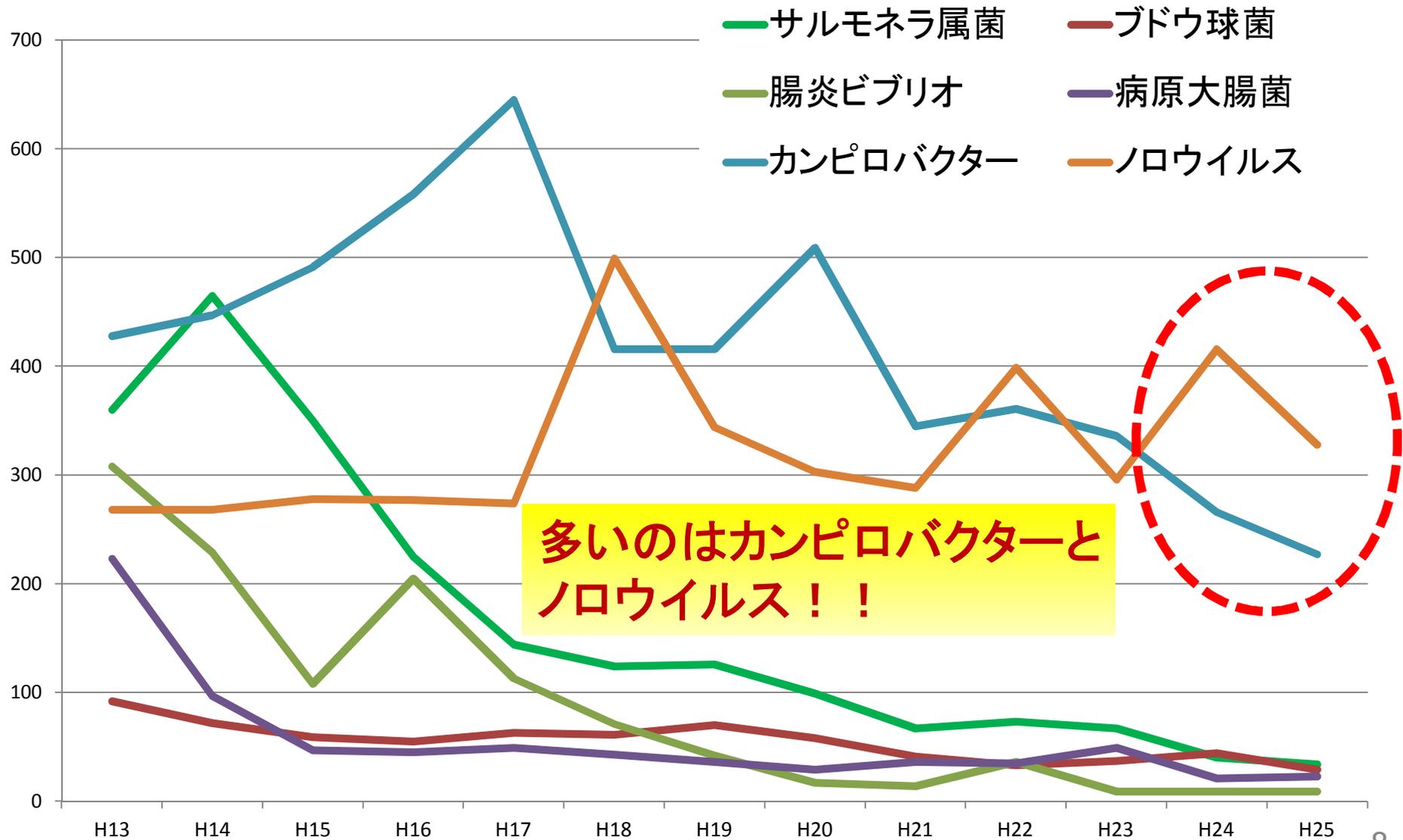
牛乳からヨーグルトをつくる→乳酸菌

大豆から納豆をつくる→納豆菌

食中毒の分類



原因物質別食中毒発生状況(全国)



平成26年の食中毒発生状況(岡山県)

No	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	原因物質	原因施設
1	1月23日	岡山市	27名	不明(宴会料理)	ノロウイルス	飲食店(岡山市)
2	6月22日	倉敷市	10名	不明(宴会料理)	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店(倉敷市)
3	7月6日	岡山市	8名	不明(宴会料理)	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店(岡山市)
4	12月15日	備前保健所 管内	1名	サバ(しめサバ)	アニサキス	家庭
計		4件	46名			

寄生虫

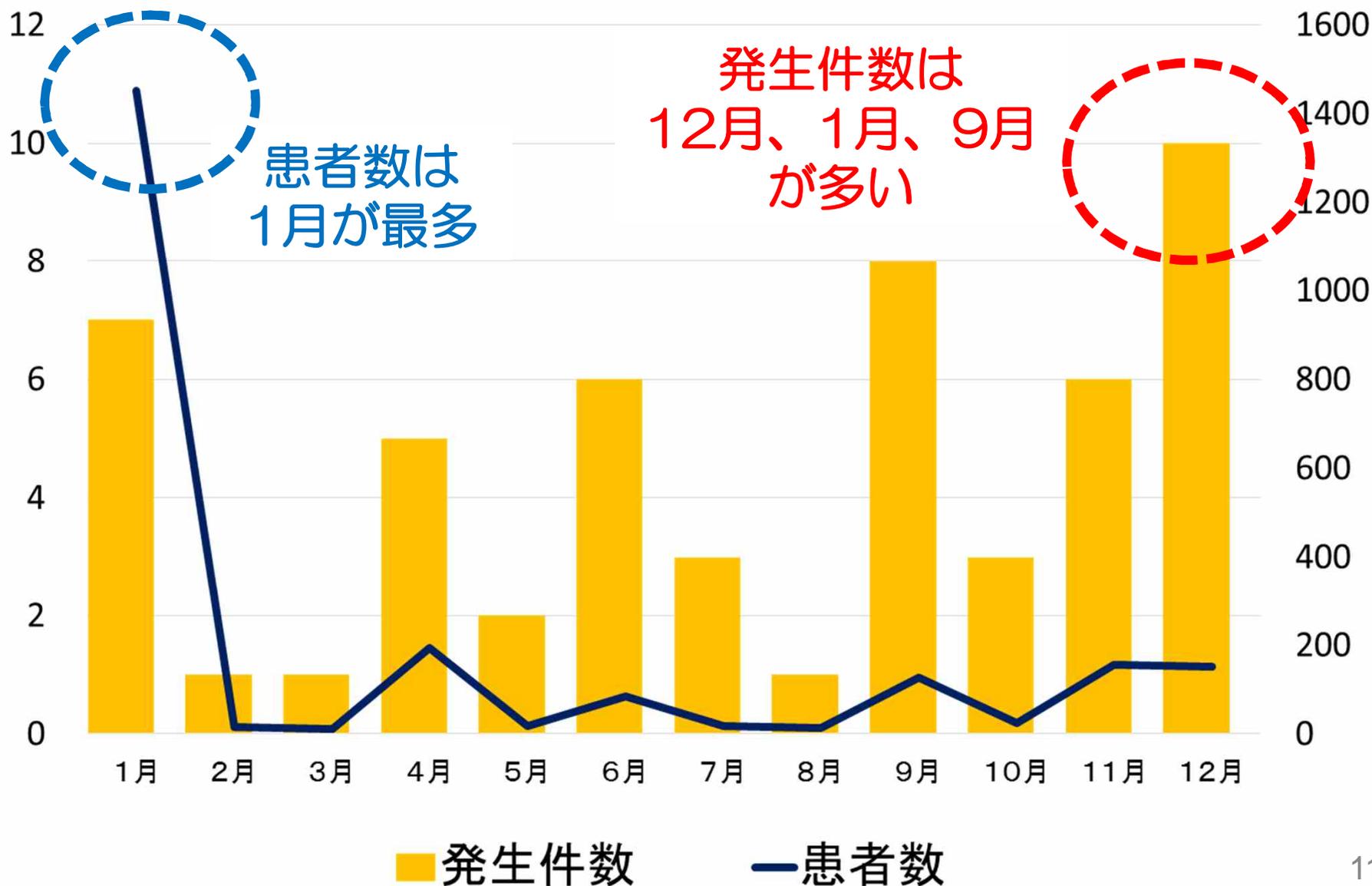
岡山県でも、
ノロウイルスと**カンピロバクター**が多い！

平成27年の食中毒発生状況(岡山県)

No	発生年月日	発生場所	患者数	原因食品	原因物質	原因施設
1	2月5日	新見市	10名	2月4日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店(新見市)
2	2月16日	瀬戸内市	27名	不明(2月14日に提供された仕出し料理)	ノロウイルス(GII)	仕出屋(岡山市)
3	2月22日	高梁市	31名	2月22日及び23日調理の飲食物	不明	飲食店(高梁市)
4	2月24日	高梁市	2名	スイセン(白菜と揚げの煮物)	植物性自然毒(リコリン)	家庭
5	2月27日	倉敷市	3名	ふぐの肝	テロドトキシン	飲食店(岡山市)
6	4月13日	岡山市	3名	スイセン	植物性自然毒	家庭
7	5月5日	岡山市	8名	5月4日夕食	ウェルシュ菌	飲食店(岡山市)
8	6月2日	倉敷市	7名	調査中	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店(倉敷市)
9	6月13日	倉敷市	1名	フグ(種類不明)	テロドトキシン(推定)	家庭
計		9件	92名			

(6月30日現在)

岡山県での食中毒発生件数 (月別発生件数:H22~H26)



ノロウイルス食中毒について

増殖	人の腸管内でのみ増殖
感染力	少量(10~100個程度)のウイルスで感染
潜伏期間	24~48時間
主な症状	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛 37~38℃の発熱がみられることもある (通常1~3日で治癒)
発生時期	冬期に多い(低温で安定する)
ウイルスの失活化	加熱(85~90℃で90秒以上)又は次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm以上)で失活化する

アルコール、逆性石けんは効果なし

ノロウイルスによる 大規模な食中毒事件

【概要】

平成26年1月、浜松市内で製造された食パンが原因で小学校の児童等1,000人を超える食中毒が発生

【患者数等】1,271名

【原因物質】ノロウイルス

【原因食品等】食パン

どうして食中毒が発生したのか？

- ①従事者が感染していた。
(検品作業員4名からノロウイルス検出)
※不顕性感染(下痢などの症状がない)でした。
- ②使い捨て手袋の交換についてはトイレ
使用前後のみ指示があり、そのほかの
タイミングは個々の判断
- ③トイレの手洗いに温水は出ず、手洗い
時間が短かった

どうして食中毒が発生したのか？

- 加熱後の食パンを検品時に従事者を介してウイルスが付着
- トイレからノロウイルスが検出されたことから、トイレを利用した調理従事者が、十分な手洗いをせずに作業したため、食パンを汚染
- 使い捨て手袋の交換頻度が少なかった

ノロウイルスの主な感染経路

① 食品取扱者を介してノロウイルスに汚染された食品を食べた場合

② 汚染されていた二枚貝を、生で(または十分に加熱しないで) 食べた場合

③ 汚染された井戸水等を摂取した場合

④ 患者のふん便や吐ぶつから人の手などを介して二次感染した場合

⑤ ヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染した場合

* ④ ⑤ の場合は食中毒ではない

ノロウイルス食中毒を予防する

①調理室内(台所)にノロウイルスを持ち込まない
(体調チェック、手洗い、作業服・靴の取扱い)

②ノロウイルスを拡げない
(定期的な塩素消毒、二枚貝からの交差汚染の防止)

③しっかり加熱する
(85~90℃で90秒以上加熱する)

④ノロウイルスを食品につけない
(使い捨て手袋の着用、手洗いの徹底)

①それって食べられるん？ 有毒植物による食中毒に注意！

身近な食べ物に有毒な成分が含まれていることがあるので
気をつけましょう



岡山県内でも、今年2月・4月に
スイセンによる食中毒が発生

有毒植物による主な食中毒発生状況

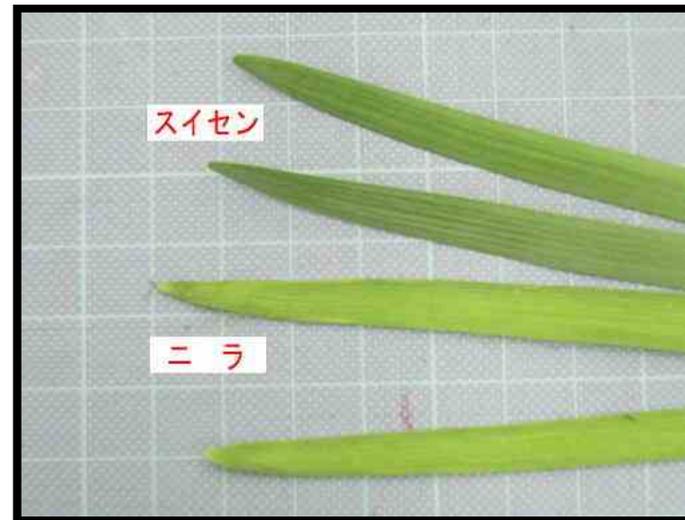
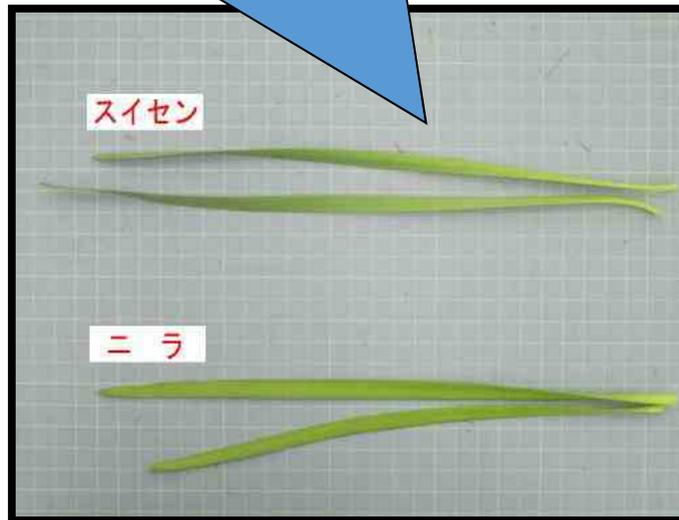
(H26年、全国)

原因植物	毒キノコ	スイセン	バイケイソウ	ジャガイモ	その他
件数	23	7	5	3	10
患者数	84	23	8	106	14

H26年9月、毒草のイヌサフランを食べて1人死亡

こんなものも！？身近な有毒植物

これらは何と何でしょう？



長野市HPより

正解は・・・

こんなものも！？身近な有毒植物

これらは何の葉っぱでしょうか？

アジサイの葉
※食べられません！



大葉(青しそ)
※食べられます

正解は・・・

農水省HPより

チョウセンアサガオ知ってますか？



チョウセンアサガオの花

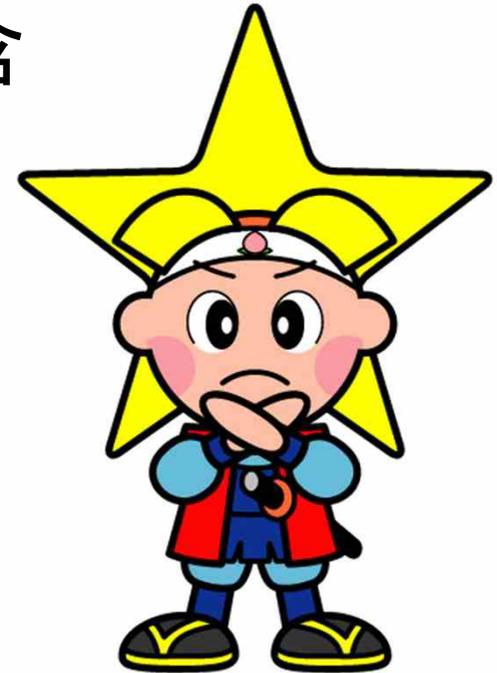


ゴボウ？チョウセンアサガオ？

- 根をゴボウ、葉をモロヘイヤ、つぼみをオクラやシシトウ、種子をゴマと間違えて食べ、食中毒に。
- 間違えやすい植物に近い場所へ植えないように！

身近な有毒植物に気をつけて

- 有毒植物は毒キノコだけではありません。
- 身近な食べ物でも有毒な成分が含まれることがあります。
- 少しでも怪しいと思った植物は、
食べない！ 人にあげない！



②魚介類に注意して！アニサキス食中毒

主な原因食品	アジやサンマなどの青魚、イカ、サケの生食
潜伏期間	2～8時間
主な症状	激しい腹痛、吐き気、嘔吐
対策	①新鮮な魚を購入し、できるだけ早く内臓を取る ②内臓を生で食べない ③加熱、冷凍する ※酢・塩・わさびでは死滅しない

全国では、
H26年：79件、H27年（6月1日まで）：30件発生
岡山県でも、H26年に1件、H25年に2件発生



③あたる死めかも！フグ毒による食中毒

原因：フグ毒（テトロドトキシン）

- 症状：①喫食後20分～5時間で口や舌がしびれる
②運動麻痺（歩行困難、呼吸困難、筋弛緩）
③意識消失、心停止



- ・岡山県では、登録者が、届出を行った施設で調理したフグしか食べられない
- ・フグには、食べて良い種類と部位（筋肉、皮、精巣）がそれぞれ決まっており、肝臓は食べられない
- ・素人調理は絶対禁止！

※H28年4月～、岡山県フグ条例を改正し、フグの取り扱いについての決まりを変更する予定です。

④前日のカレーが危ない！？ウエルシュ菌

岡山県では、平成26年に1件発生(原因食品は不明)

主な原因食品	カレーライス、シチュー、スープなど、大鍋で大量に調理され、長時間室温放置された食品
分布	人や動物の糞便、土壌など自然環境中に広く分布
特徴	100°C4時間の加熱でも、芽胞の状態生き残る嫌気性菌(空気のない場所で増殖) 43°C~47°Cで活発に増殖
潜伏期間	6~18時間
主な症状	下痢、腹痛(比較的軽症、1日程度で回復する)
対策	①前日調理をさげ、調理後できるだけ早く食べる ②調理後できるだけ早く冷却し、冷蔵庫で保管する ③食べる前に中心までしっかり加熱する