



我が国における注目すべき食中毒と予防

国立医薬品食品衛生研究所

食品衛生管理部

山本茂貴



食中毒とは：食品を媒介して起こる急性の健康被害の総称

原因物質

細菌 サルモネラ
腸炎ビフリオ
腸管出血性大腸菌
カンピロバクター
コレラ、赤痢なども

ウイルス ノロウイルス
A型肝炎

自然毒 植物性
動物性

化学物質

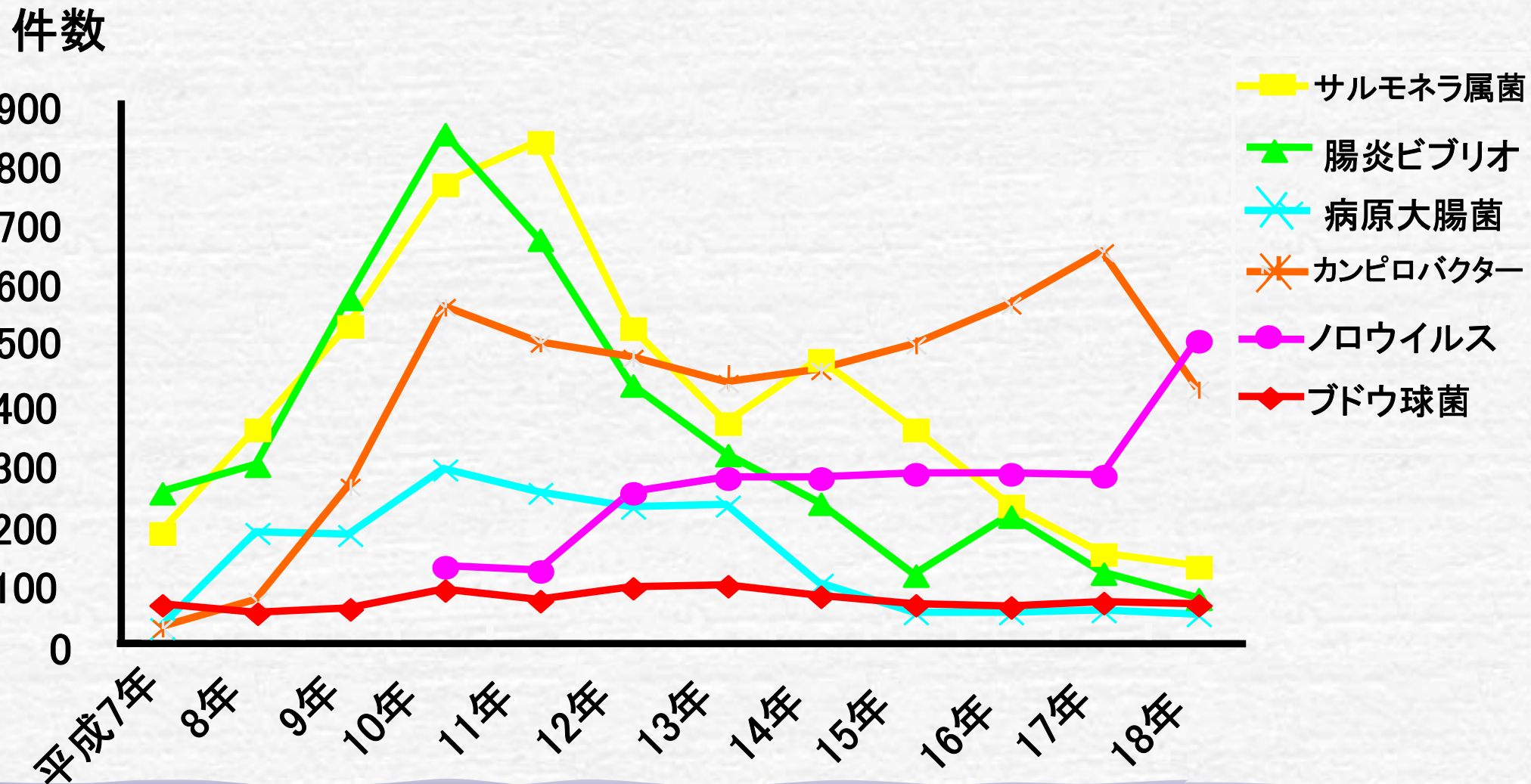
主な原因食品の例

卵
魚介類
牛肉
鶏肉等
魚介類
二枚貝
二枚貝
キノコ
フグ

輸入食品の微生物による食中毒

- 「コレラ
 - 「ノロウイルス下痢症
 - 「A型肝炎
 - 「赤痢
 - エビ（加熱不足）
 - 大アサリ（加熱不足）
 - 大アサリ（加熱不足）
 - カキ（恐らく輸入を生食）
- 「加熱して食べるものは輸入食品を含め、十分加熱後喫食する。

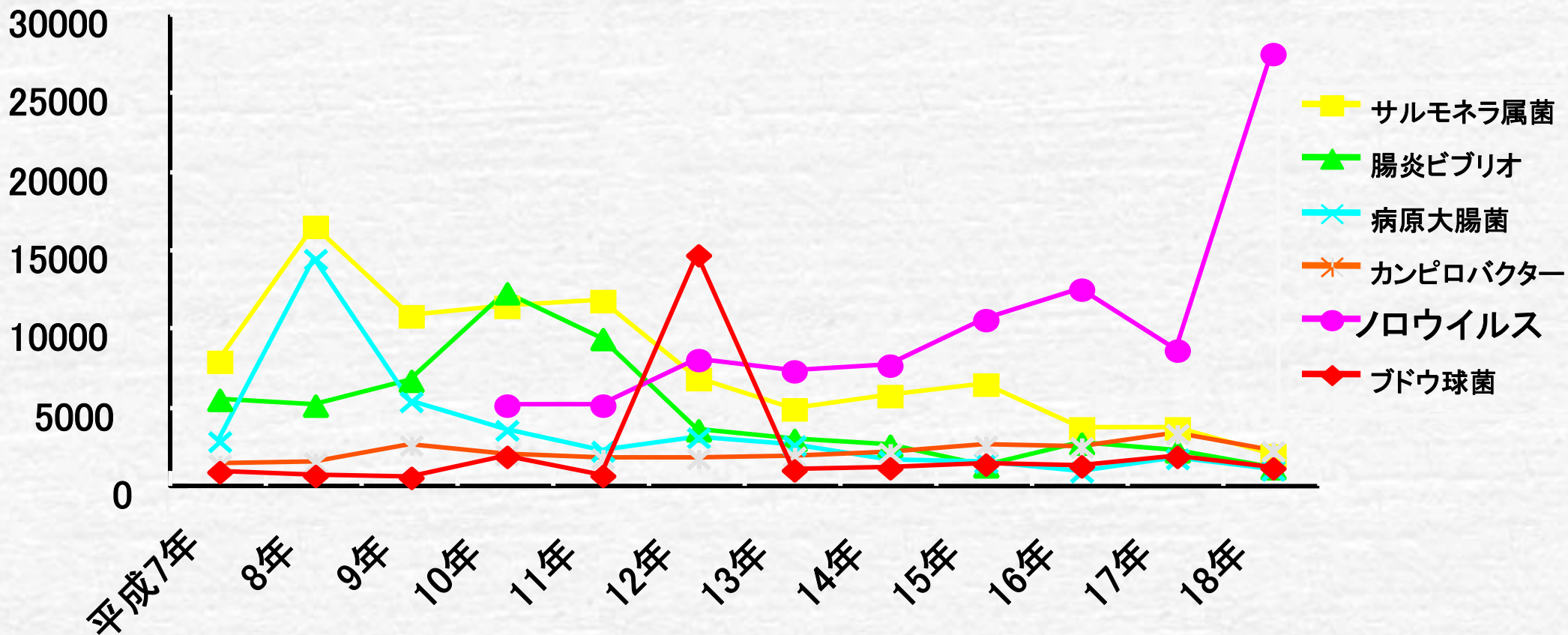
病因物質（主な微生物）別事件数推移



※平成18年は速報値

病因物質（主な微生物）別患者数年次推移

患者数（人）



※平成18年は速報値

わが国での主な大型(発生患者数の多い)食中毒事件

No.	年月	場所	患者数	原因食品	原因物質(菌)
1.	H.12, 6	大阪	13,420	加工乳,乳製品	ブドウ球菌
2.	S.63, 6	北海道	10,476	錦糸卵	サルモネラ
3.	H. 8, 7	大阪	7,966	学校給食	病原大腸菌O157
4.	H. 4, 4	大阪	3,606	卵加工品	サルモネラ
5.	H. 9,11	神戸	3,044	弁当	不明
6.	S.60, 6	埼玉	3,010	不明	カンピロバクター
7.	H. 9, 6	兵庫	2,758	昼食弁当	不明
8.	H. 5, 7	岐阜	2,697	学校給食	不明
9.	H. 2, 4	香川	2,052	給食弁当	病原大腸菌
10.	S.63,6	熊本	2,051	学校給食	不明

感受性集団

1. 乳幼児
2. 高齢者
3. 妊婦
4. 免疫低下状態の患者

糖尿病、肝臓病、副腎皮質ホルモン投与、抗ガン剤投与

対象微生物の例

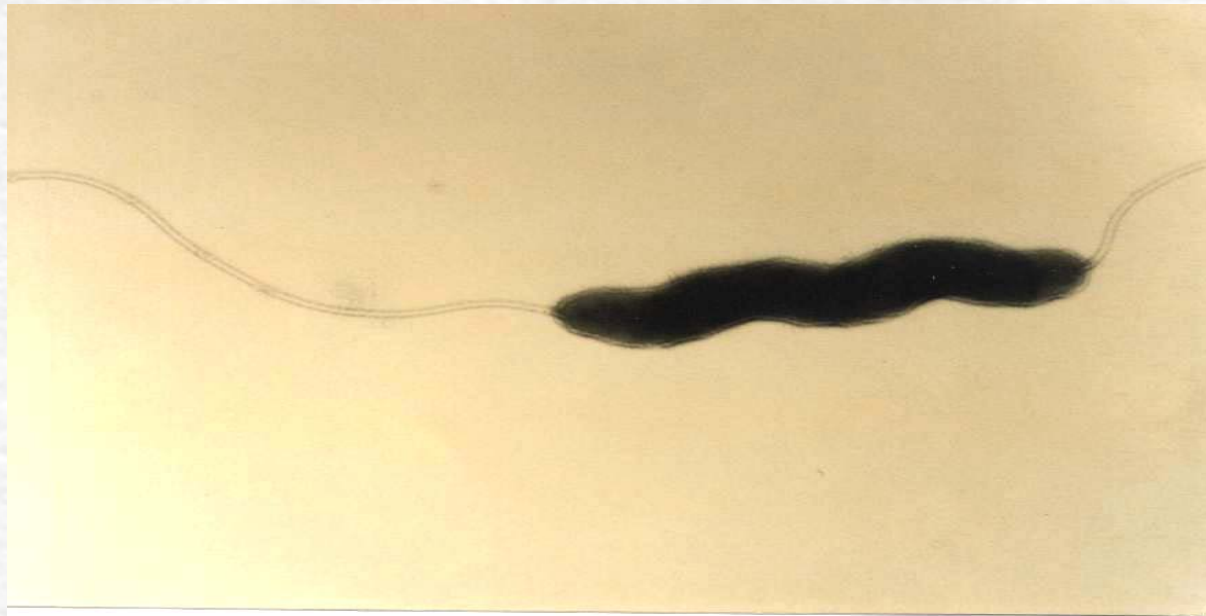
リステリア・モノサイトゲネス

ビフリオ・バルニフィカス

腸管出血性大腸菌

ボツリヌス菌（乳児：3週齢～8ヶ月）

カンピロバクター



微生物名・特徴

カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ

大気中で発育できない。酸素3～15%で発育。30℃以下では発育できない。少量菌で食中毒をおこす



汚染・感染経路

家畜、家きん、ペットなどあらゆる動物が保菌。食肉とくに鶏肉が関係した多様な食品未消毒の井戸水

発病までの時間・症状

発病までの時間 平均 2～3日と長い

症 状 腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛
後遺症としてギランバレー症候群



予防のポイント

- 鶏肉調理後の器具、手指は十分洗浄・消毒、乾燥し、二次汚染防止
- 生肉と調理済みの食品は別々に保管
- 75℃で1分間以上の加熱調理
- 井戸水は適確に塩素消毒



原因食品別のカンピロバクター食中毒事件

年別の発生件数(%)

原因食品(推定を含む)

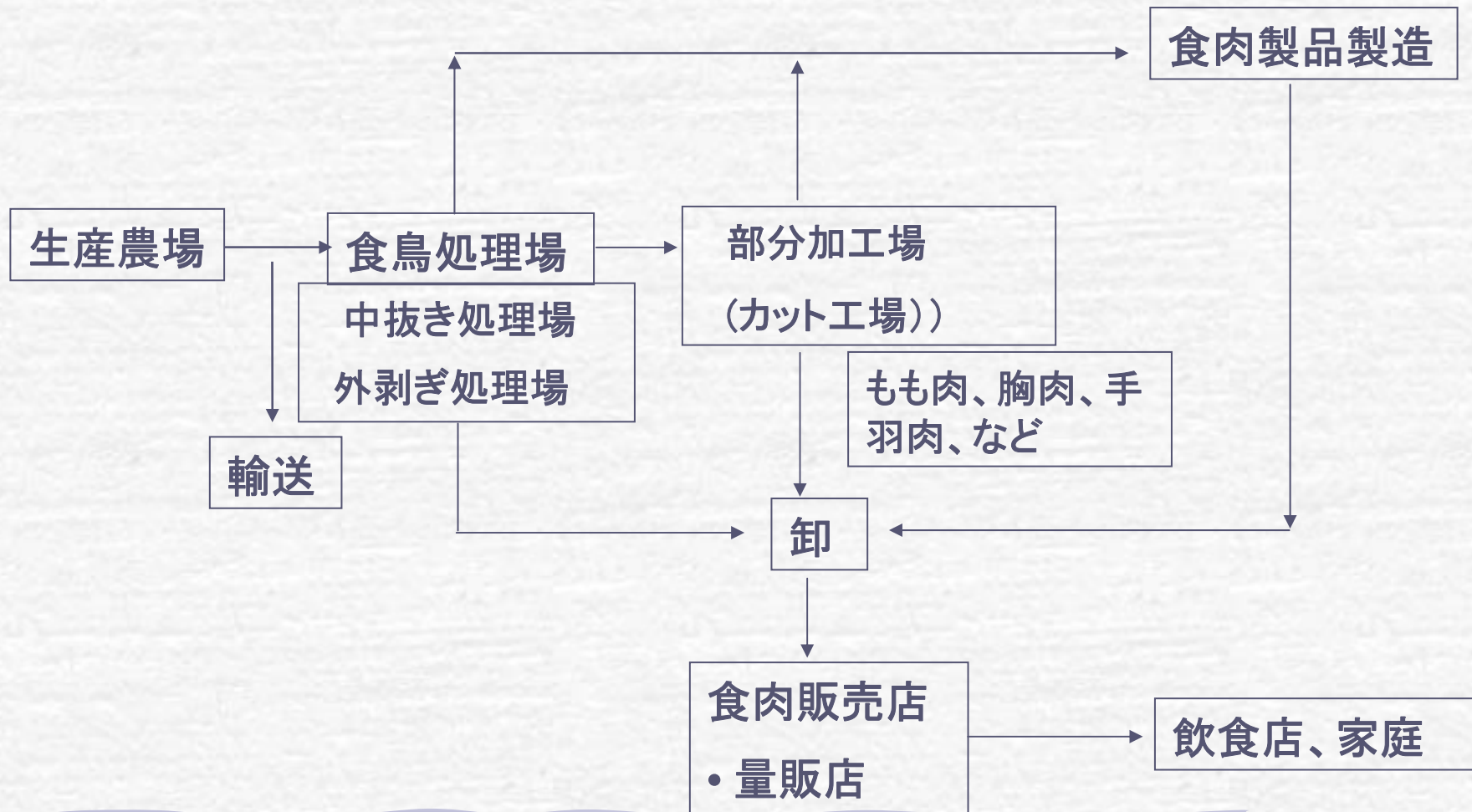
2002年

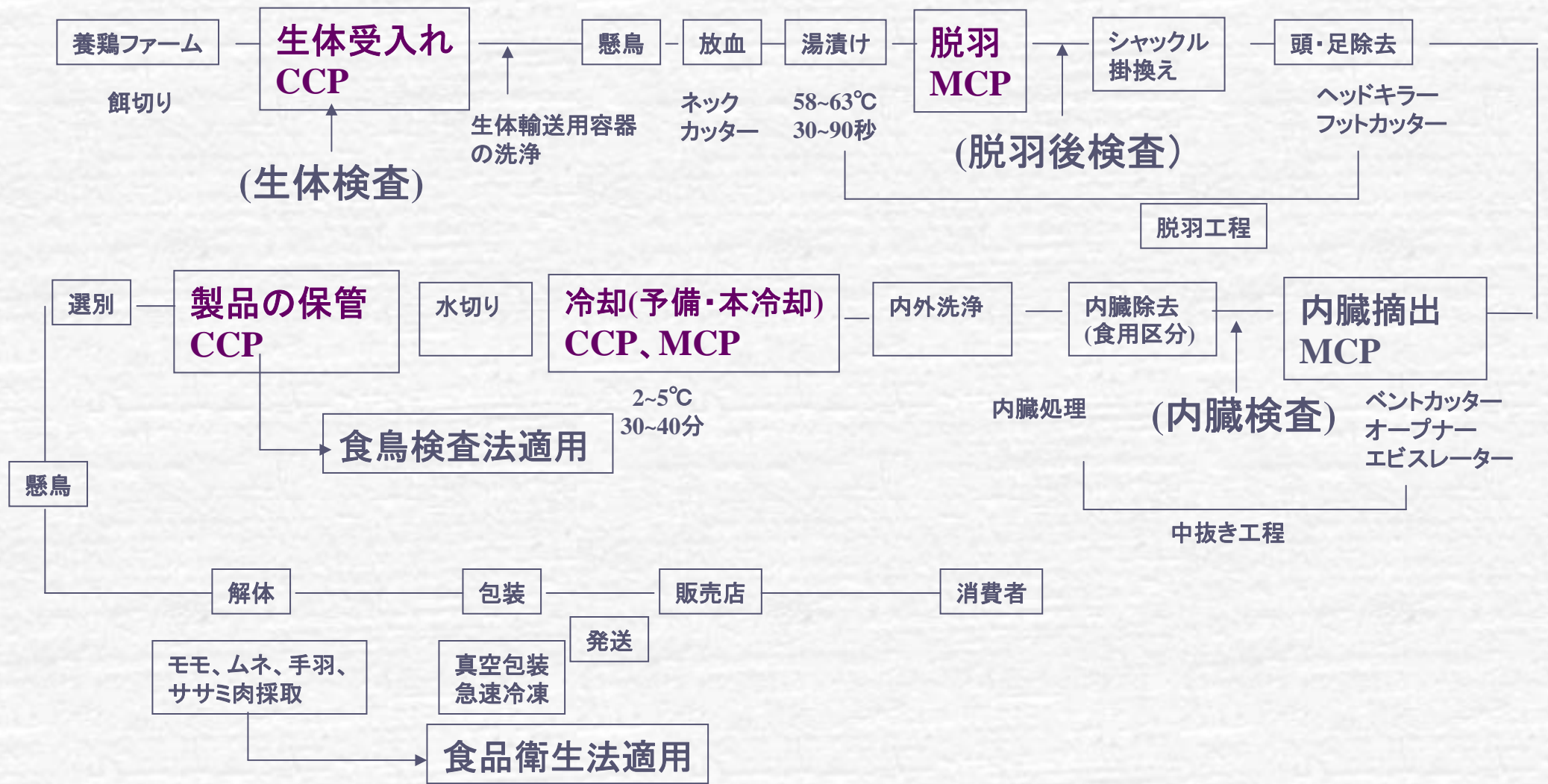
2003年

鳥肉関連	鳥・鳥レバー刺身, 鳥たたき他	14	32 (6.9)	21	33 (6.6)
	鶏肉料理	8		6	
	バーベキュー, 串焼など	5		5	
	鶏肉	2		1	
	鳥ささみ料理(サラダ等)	3		-	
その他の食品	レバ刺身(牛, 他)	1	14 (3.0)	8	21 (4.2)
	バーベキュー(牛, ホルモン他)	4		5	
	飲食店, 旅館の食事(宴会料理含)	7		7	
	その他	2		1	
不明		418(90.1)		444(89.2)	
計		464		498	

(全国食中毒発生状況)

食鳥肉の生産から消費までの工程





注; CCP: 重要管理ポイント、MCP: 微生物汚染管理ポイント

食鳥処理(中抜き処理法)工程と重要管理点