

平成29年1月～10月に発生した食中毒事件等について

1. 仙台内で発生した食中毒一覧

	発生年月日	摂食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設	原因施設所在地
1	平成29年5月30日	1	1 (0)	メサバ、刺身3点盛(マグロ、ヒラメ、ブリ)	アニサキス	飲食店	青葉区
2	平成29年6月20日	2	1 (0)	寿司(アジ、タイ)	アニサキス	飲食店	若林区
3	平成29年9月6日	6	2 (0)	9月2日(土曜日)の食事(加熱不十分な鶏肉料理含む)	カンピロバクター	飲食店	若林区
4	平成29年9月12日	66	24 (0)	仕出し弁当(9月12日(火曜日)製造分)	ウエルシュ	飲食店	太白区
5	平成29年10月3日	906	223 (0)	施設で調理した食事	病原大腸菌	給食施設	若林区
6	平成29年10月11日	8	4 (0)	不明(10月8日に提供された飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む))	カンピロバクター	飲食店	青葉区
	計	989	255 (0)				

(参考)宮城県内の食中毒発生件数合計【()内仙台市再掲】

期間	発生件数	患者数	死亡者数
平成29年1月から10月末まで	10 (6)	309 (255)	0 (0)
平成28年1月から10月末まで	27 (15)	230 (131)	※1 (0)

※平成28年5月に自宅で採取したイヌサフランをギョウジャニンニクと間違えて食べたことによる食中毒死亡事例が発生した

2. その他違反食品等

	検査等年月日	食品等	違反内容等	措置等
1	平成29年6月15日	殻付ホタテガイ	下痢性貝毒基準値超過	回収及び管轄自治体へ通報
2	平成29年7月28日	かまぼこ	大腸菌群陽性(規格基準違反)	回収及び管轄自治体へ通報
3	平成29年9月1日	ヒメフエダイ	シガテラ魚	販売中止を指導(市場外流通なし)
4	平成29年10月24日	養殖カンパチフィーレ(生食用)	チアベンダゾール基準値超過(規格基準違反)	回収及び管轄自治体へ通報
5	平成29年10月25日	鮮生かき(生食用)	大腸菌最確数基準値超過(規格基準違反)	回収及び管轄自治体へ通報

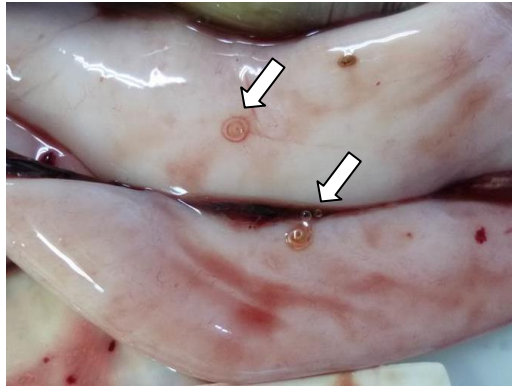
アニサキス（*Anisakis* 属）による食中毒について

1. アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ 2~3 cm の白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。



アニサキス幼虫



魚の内臓に付着したアニサキス

2. 症状

アニサキス幼虫が付着している刺身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があります。食後 30 分~12 時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

3. 原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

4. 予防方法

- ◆ 魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。
- ◆ 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- ◆ 魚の内臓を生で食べないようにしてください。
- ◆ -20°C で 24 時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ◆ 一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

カンピロバクター属菌による食中毒について

1. カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80%との調査報告もあります。
- ◆ 低温条件では比較的長期間生存しますが、乾燥条件には弱い菌です。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。

2. 潜伏期間と症状

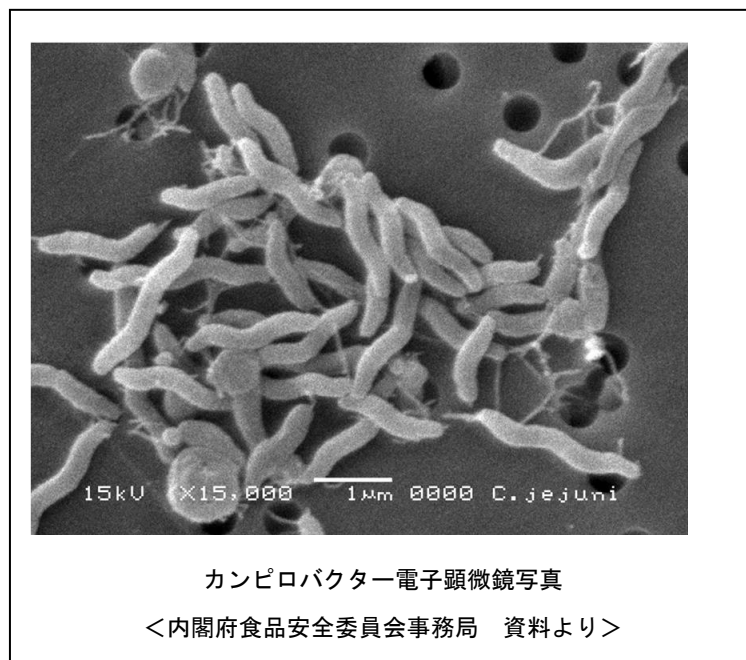
- ◆ 感染してから、2～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを伴う症状）を発症することがあります。

3. 主な原因食品

- ◆ 生または加熱不十分な食肉や内臓（鶏刺し身、鶏レバー、焼肉など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

4. 予防方法

- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう。
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう。
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう。
- ◆ 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌しましょう。



ウエルシュ菌による食中毒について

1. ウエルシュ菌の特徴

- ◆ ウエルシュ菌は、人や動物の腸管内や土壌、下水など自然界に広く分布しています。
- ◆ 健康な人の便からも検出され、その保菌率は食習慣や生活環境、年齢によって異なります。
- ◆ 酸素のないところで発育する嫌気性菌で、また、熱に強い芽胞を作るため、100℃、1～6時間の加熱でも生き残ります。
- ◆ 調理後の不適切な温度や長時間の保管により、生き残った芽胞が発芽し、菌が増殖することで食中毒がひきおこされます。
- ◆ 「加熱済み食品は安心」という誤った考えが、ウエルシュ菌による食中毒の発生原因となっています。

2. 潜伏期間と症状

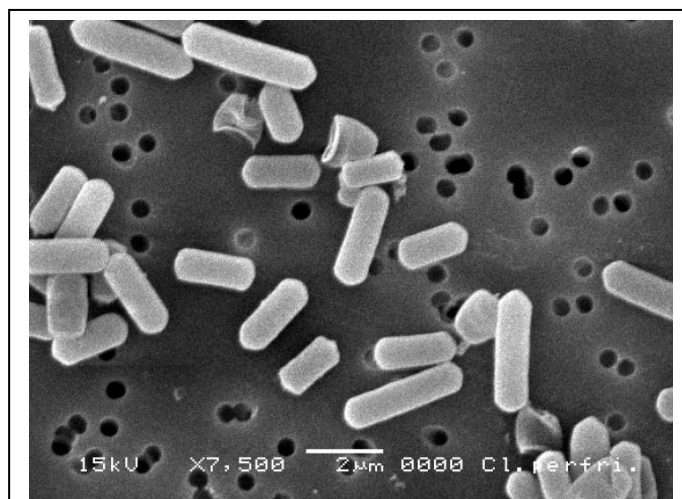
- ◆ 感染してから、6～18時間で発症します。
- ◆ 腹部の膨満感、腹痛、下痢（水様性）
- ◆ 通常1～2日間で回復します。

3. 主な原因食品

- ◆ 肉類、魚介類、野菜類およびこれらを使用した煮物
- ◆ カレー、シチュー、スープなど煮込み料理
- ◆ 大量調理食品（大量に調理され、大きな器で室温放冷・放置される食品）

4. 予防方法

- ◆ 前日調理を避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べましょう。
- ◆ 加熱調理した食品を保存する場合は、小分けするなど工夫して急速に放冷し、冷蔵保存しましょう。
- ◆ カレー等を再加熱する場合は、十分に行いましょう。



ウエルシュ菌電子顕微鏡写真

<内閣府食品安全委員会事務局 資料より>

病原大腸菌による食中毒について

1. 病原大腸菌の特徴

- ◆ 大腸菌はヒトや動物の腸管に常在しています。
ほとんどの大腸菌は病原性を示しませんが、一部ヒトに下痢などの消化器症状を起こすものがあり、それらを「病原大腸菌」と呼んでいます。
病原大腸菌は、病気の起こし方から、主に次の5つに分類されます。

	種類	主な症状と潜伏時間
病原大腸菌	腸管病原性大腸菌 (EPEC)	主症状 : 下痢、腹痛、発熱 潜伏時間 : 12～42時間
	腸管侵入性大腸菌 (EIEC)	主症状 : 下痢 (粘血性)、発熱、腹痛 潜伏時間 : 8～72時間
	毒素原性大腸菌 (ETEC) (O6など)	主症状 : エンテロトキシン (易熱性、耐熱性) 産生による水溶性下痢、発熱、腹痛 潜伏時間 : 6～72時間
	腸管出血性大腸菌 (EHEC) (O157など)	主症状 : ベロ毒素による、激しい腹痛、下痢、血便などの出血性腸炎。重症化しやすい。 潜伏時間 : 1～14日
	腸管凝集付着性大腸菌 (EAEC)	主症状 : 持続性下痢、腹痛、嘔吐 潜伏時間 : 7～48時間

2. 主な原因食品

- ◆ 糞便や食肉などから二次汚染された食品
- ◆ 生または加熱不十分な食肉や内臓 (鶏刺し身、鶏レバー、焼肉など)
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

3. 予防方法

- ◆ 食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- ◆ 加熱せずに食べる食品 (生野菜など) は十分に洗浄しましょう。
- ◆ 調理器具や、手指は十分に洗浄・消毒しましょう。(調理前、トイレの後、生肉に触れた後など)
- ◆ 井戸水など、水道水以外の水は消毒して使用しましょう。
- ◆ 生肉を取扱う際は、次のことを守りましょう。
〔・早めに調理し中心部まで十分加熱する。
・生肉と調理済食品は別々に保管する。〕

症状がなくても、食中毒の原因となる菌を保菌している場合もあります。

調理の際は、**つけない (手洗い、調理器具の洗浄・消毒)**、**ふやさない (食品の温度管理の徹底)**、**やっつける (食品の十分な加熱、調理器具の消毒)** を守り食中毒を防ぎましょう。