

埼玉県における食中毒発生状況(2012年)

2012年の食中毒発生状況を下表に示します。発生件数は14件、患者数は517名でした。病因物質は頻度が高い順にノロウイルス(5件)、カンピロバクター(4件)、ウェルシュ菌(2件)、黄色ブドウ球菌(2件)等でした。

ノロウイルスによる食中毒は、1～3月と11～12月に集中して発生がみられました。すべての事例において、患者と調理従事者の両方からウイルスが検出され、手指を介した二次汚染が原因と推定されました。

カンピロバクター食中毒の発生要因は、加熱不十分の鶏肉、牛レバ刺しの喫食や二次汚染と推定されました。牛レバーについては食品衛生法に基づき、2012年7月から生食用としての販売・提供が禁止されました。これは主に腸管出血性大腸菌の感染リスクを避けるために行われたものですが、牛レバーはカンピロバクターにも汚染されていることがあるため、牛レバ刺しによる本食中毒は今後減少することが期待されます。

ウェルシュ菌食中毒は、調理能力を上回る注文に応えるために事前調理を行った煮物が放冷不足により菌の増殖を招いた結果、発生した事例がみられました。大量に調理する時は小分けして急冷するなど温度管理に十分注意する必要があります。

黄色ブドウ球菌は健康な人の鼻粘膜、皮膚などに常在するため、手指を介して汚染を受けやすいおにぎりなどが原因食品になることが多く、さらに食品を長時間室温に放置するなどの不適切な取扱いが発生原因となります。

ソラニンによる食中毒は、小学校の課外授業で収穫したジャガイモの喫食により起こりました。未成熟なものや日光に当たり表面が緑化したジャガイモにはソラニン類が含まれるため、喫食は避けましょう。

表 2012年 埼玉県における食中毒発生状況(さいたま市、川越市を除く)

| 病因物質 | 摂食者数 | 患者数 | 発生日 | 原因食品 | 原因施設 |
|--------------|-------|-----|--------|-------------|------|
| ノロウイルス | 108 | 33 | 1月19日 | 弁当 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 37 | 31 | 3月16日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 19 | 11 | 3月20日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 37 | 21 | 11月9日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ノロウイルス | 61 | 18 | 12月22日 | 給食 | 飲食店 |
| カンピロバクター | 1 | 1 | 3月14日 | 不明 | 不明 |
| カンピロバクター | 7 | 4 | 6月24日 | 会食料理(牛レバ刺し) | 飲食店 |
| カンピロバクター | 6 | 5 | 6月28日 | 会食料理 | 飲食店 |
| カンピロバクター | 5 | 3 | 9月13日 | 会食料理 | 飲食店 |
| ウェルシュ菌 | 279 | 59 | 7月18日 | カレー・コロッケ弁当 | 飲食店 |
| ウェルシュ菌 | 583 | 264 | 9月30日 | 弁当 | 飲食店 |
| 黄色ブドウ球菌 | 51 | 21 | 7月9日 | 寮食事 | 学校 |
| 黄色ブドウ球菌 | 64 | 34 | 8月4日 | おにぎり弁当 | 事業場 |
| 植物性自然毒(ソラニン) | 33 | 12 | 6月26日 | ジャガイモ | 事業場 |
| 合計 14件 | 1,291 | 517 | | | |

これからの季節は、気温の上昇とともに細菌の増殖が活発になることから、食中毒を予防するために食品の低温管理を徹底することが重要です。