

食中毒について

中央検査部 谷田川 由紀



なにかしらの有害・有毒な微生物や化学物質の入った飲食物を摂取した人が、急に嘔吐・腹痛・下痢などの胃腸障害を起こした場合を食中毒と言います。食中毒には化学性食中毒と細菌性食中毒があります。化学性食中毒の原因物質としては、フグ毒・貝毒・キノコ毒・パレイショ等などの自然毒物質と腐敗アミン類・農業・有機水銀などの化学物質が知られています。

次に細菌性食中毒ですが、病原菌の体の中での危害の及ぼし方の違いから、毒素型と感染型の2つに分けられます。毒素型は、病原菌が増殖する際につくられた毒素を含んでいる飲食物を摂取することが原因で発病します。黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌・セレウス菌の嘔吐型などが有名です。感染型では、飲食物とともに摂取された病原菌が体内で増殖し、それが腸管内で悪さをして胃腸障害を引き起こします。代表的な菌としてサルモネラ・腸炎ピブリオ・下痢原性大腸菌・ウェルシュ菌・キャンピロバクターなどが知られています。国内で最も多く、



世界的にも増加傾向であるサルモネラについて紹介します。

卵や肉に潜む悪魔とも呼ばれているサルモネラは、鶏・豚・牛・ウナギなどのほとんどの動物が持っています。食中毒の原因として頻度の多い食品としては、玉子焼き・自家製マヨネーズなどの鶏卵食品やレバー刺し・牛刺しなどの生肉食品があげられます。サルモネラが付着した卵や肉を調理材料として使用した後に、調理用具を介して他の食品を汚染して食中毒を引き起こすことがあります。菌が体の中に入ってから発病するまでの潜伏時間は8時間から48時間程です。発病すると腹痛、下痢、高熱、嘔吐などの症状がみられます。食中毒を起こさないためには、鶏卵は新鮮なものを購入し、短期間で消費するように心掛けましょう。また食品を加熱するときは、中心部が1分間以上75℃になるようしっかりと加熱する必要があります。調理器具のこまめな洗浄と手は指先までしっかりと洗うことを忘れてはいけません。

これから食中毒の多いシーズンになります。もし突然の下痢や腹痛などの症状が出たときには、早めに医師に相談して便の中に食中毒を起こす菌がないか検査を受けましょう。