

食中毒をシャットアウト!

食事とは、「生命を維持するために、毎日習慣的にものを食べること」で、健やかな生活を送るうえで、とても大切な誰もが楽しみにしているものの一つです。しかし、有毒な物質、細菌、ウイルスなどが含まれている食べ物を食べると食中毒を起こし、下痢、嘔吐、腹痛、発熱などに見舞われ、場合によっては生命にかかわることもあります。

今回は、食中毒の原因として最も多く、これからの暑い季節に発生しやすい「細菌による食中毒」について、予防方法やそれぞれの細菌の特徴などを紹介します。



食中毒の発生状況

食中毒の原因物質は、「ウイルス（ノロウイルスなど）」、「化学物質」、「自然毒（ふぐ、毒きのこなど）」、「細菌」の大きく4つに分けられます。その中でも「細菌」による食中毒が最も多く、平成17年度の全国の発生状況では、73%（不明件数除く）を占めています（表1参照）。

また、食中毒が起きた場所は、「飲食店」が57%で圧倒的に多く、続いて「家庭」が14%を占めています。発生時期については、6月頃から

ら増え始め、7・8月をピークに10月までが多く、夏を中心とした暑い時期は特に注意する必要があります（グラフ1参照）。

細菌による食中毒

食中毒の発生原因物質として最も多い細菌は、発生の仕方や中毒症状など、特徴が種類によってさまざまです。発生の仕方では、次のとおり、大きく3つに分かれます。特徴を覚えて、食中毒を防ぎましょう（3ページ表2参照）。

1 感染症型：細菌に感染することによって発生する食中毒

【主な細菌】 サルモネラ菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター属菌
2 生体内毒素型：細菌が体内で毒素を作り発生する食中毒

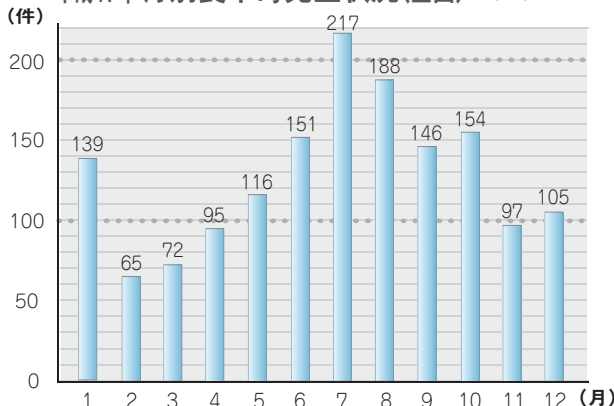
平成17年 原因物質別食中毒発生状況(全国) 表1

※国外、国内外不明のものは除く。

原因物質	発生件数
総数	1,545件
細菌	1,065件
サルモネラ属菌	144件
ぶどう球菌	63件
腸炎ビブリオ	113件
病原性大腸菌 (O-157などベロ毒素)	49件 (24件)
ウェルシュ菌	27件
カンピロバクター	645件
その他の細菌	24件
ウイルス	275件
ノロウイルス	274件
その他のウイルス	1件
化学物質	14件
自然毒	106件
植物性自然毒	58件
動物性自然毒	48件
その他	8件
不明	77件

(厚生労働省統計調査別公表データより)

平成17年 月別食中毒発生状況(全国) グラフ1



【主な細菌】 病原性大腸菌O157、ウェルシュ菌
3 毒素型：細菌が食品の中で毒素を作り発生する食中毒
【主な細菌】 黄色ブドウ球菌