

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

秋色が日毎に深まり、日中も比較的過ごしやすい季節になりました。「食欲の秋」と言われるように、秋は気候も穏やかになって食欲が増進し、旬の食べ物も豊富です。しかし、食の安全を考える上では、秋は植物性自然毒による食中毒の発生が多い季節であり、特に野外や庭等で採集したものを食べる際には注意が必要です。



毒キノコに用心!

実りの秋を迎え、キノコ狩りのシーズンとなりました。キノコ狩りの際に、食べられる種類のもと誤って毒のある種類のものを探ってしまう、それを食べて食中毒を起こして入院したり、亡くなったりする例が毎年後を絶ちません。

平成24年から令和3年までの10年間で発生件数302件、患者数820人も事例が報告され、3人の方が亡くなっています。

今年も10月11日に、富山県に住む70代夫婦が自宅裏の山中で採ったキノコを炒め物にして食べたところ、吐き気や嘔吐等の症状を訴え医療機関を受診しました。2人が食べたキノコを県が鑑定したところ、「シイタケに似た毒キノコ「ツキヨタケ」であったことが判明しました。

☆毒キノコによる食中毒を防ぐために

安全に食べられると確実に判断できないものは、絶対に、「採らない、食べない、売らない、人にあげない」ようにしましょう。

キノコの種類は非常に多く、食用種とよく似た有毒種もあるため、確実な見分け方はありません。キノコにも個体差があるため、実際生育しているものと図鑑の写真等とは異なる外観のものもあります。また、食用種と有毒種が混在して生育していることもあります。キノコ狩りや山菜採りに豊富な経験を持つ人でさえ、毒キノコや有毒植物で食中毒を起こした事例があります。まして知識や経験の浅い人は、自分の判断だけでキノコなどを採取したり食べたりすることは、絶対に避けてください。



お肉、しっかり加熱して食べていますか?

京都府で腸管出血性大腸菌O-157

【による食中毒発生

8月27日京都府に住む90代の女性が、宇治市内の食品店で購入した食品を食べ、腹痛と下痢を発症し入院していましたが、9月15日に死亡しました。腸管出血性大腸菌O-157による食中毒が原因とみられています。

原因食品は、「レアステーキ」という商品名で販売された加熱不十分な牛肉、いわゆる「ユッケ」です。

府によりますと、8月下旬に同店が販売したローストビーフや「ユッケ」を喫食し、これまでに死亡した女性を含めて23人が食中毒症状を訴え、うち13人から腸管出血性大腸菌O-157の感染が確認されています。

山城北保健所は、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒と断定し、同店を9月6日から5日間の営業停止処分としました。

☆腸管出血性大腸菌による食中毒とは

【菌の特徴】

大腸菌は家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害です。しかし、このうちいくつかのものは、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあります。病原大腸菌と呼ばれています。その病原大腸菌のなかで、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症候群を起こすものが、腸管出血性大腸菌と呼ばれます。菌体の特性(O抗原)により、O-157等と呼ばれます。日本ではその他O-26、111なども知られています。



【症状】

喫食後12時間以内に発症することもあります。潜伏時間は大体2〜7日です。激烈的な腹痛にはじまり、血性下痢(下血)、水様性下痢、嘔吐等が主な症状です。発症後、一部の患者は溶血性尿毒症候群を併発して重症となり、特に幼児や高齢者等の抵抗力が弱い人は死亡することもあります。

【原因食品】

腸管出血性大腸菌は牛等の家畜が保

有している場合があります。これらの食肉からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性があります。ユッケ、ハンバーグ、牛たたき等の牛肉加工・調理食品、焼肉料理が多いのが特徴です。その他、過去の食中毒事例では、浅漬け(キユウリ、白菜、キムチ等)、団子、イクラ、和え物等があります。

新鮮な食肉であっても病原菌が付着していることがあり、食中毒を起こす危険性があるのでご注意ください。

【予防法】

- ①食品に病原菌をつけない
手洗いや、洗浄・消毒を徹底しましょう。食肉を扱うエリヤや道具を、他の食材を扱うものと区別しましょう。
- ②食品中で病原菌を増やさない
冷蔵・冷凍庫で食材を適切に保管しましょう。
- ③加熱等の処理により病原菌をやっつける
肉料理は、中心部まで必ず十分に加熱(75℃・1分以上)しましょう。

特に、幼児や高齢者等の抵抗力が弱い人は規格基準に適合する生食用食肉であっても食べないよう、また食べさせないようにご注意ください。

編集後記

10月になったとはいえ、気温差が激しい日々が続いています。朝夕と昼の寒暖差で体調を崩しやすいので、体調管理にお気を付けてください。今月の写真は、「ヤギ」です。

