

明昭 感染対策委員会 夏号

だより 令和1年7月

食中毒って??

飲食物が原因で起こる健康障害を「食中毒」といいます！

微生物による食中毒

細菌性食中毒 **感染型** コレラ菌・赤痢菌・腸炎ビブリオ・サルモネラ 他

毒素型 ボツリヌス菌・セレウス菌・黄色ブドウ球菌 他

ウイルス性食中毒 E型肝炎ウイルス・A型肝炎ウイルス・ノロウイルス

原虫による食中毒 クリプトスポリジウム(家畜・ネズミ・人・水)

寄生虫による食中毒 アニサキス(鯖他)・サルコシステイス(馬刺し)

自然毒による食中毒

動物性 テトロドトキシン(フグ)・テトラミン(巻き貝) 他

植物性 毒キノコ・ソラニン(ジャガイモ)・リコリン(スイセン) 他

化学物質による食中毒 ヒスタミン(青魚)・界面活性剤(中性洗剤)・金属 他

発生状況



2015年、日本国内で発生した食中毒は【1,202件】
そのうち原因物質が判明したのは【1,171件】
細菌によるものが【431件】 ウィルスが【485件】で
全体の**約8割**を占めています。
寄生虫は【144件】 植物性自然毒は【58件】 動物性
自然毒は【38件】で、毎年継続的に発生しています。
化学物質による食中毒は【14件】と多くはありません。

ジャガイモによる食中毒

2014年7月、敦賀市の小学校でジャガイモを茹でて食べた6年生
31人のうち18人が体調不良を訴えました。

児童たちは理科の実験でジャガイモを育て、収穫後段ボール箱に入れ
教室の窓際で2週間保管したものを調理しました。

中毒症状は・・・

30分～半日で発症。
吐き気・嘔吐・下痢・腹痛
舌のしびれ
重症化すると、死に至る。

**発芽部分・緑化した部分・未熟な小さな芋に
有毒物質(ソラニン)が多い！
小学生は感受性が高いため
少量でも発症する！**

ジャガイモの芽は大きく取り除く。
緑化したものや未熟なものは食べない。
子供には皮を剥いて食べさせる。
日や光の当たらない、風通しのよい涼しいところに保管。

予防



食中毒と戦おう！

《菌をつけない！》

手指の洗浄・消毒。野菜の洗浄。布巾やまな板・包丁などの洗浄・消毒。

《菌を増やさない！》

冷蔵庫や冷凍庫に保存する。
水分があると菌が増えるので乾燥させる。

《菌をやっつける！》

加熱・紫外線など適切な方法で、菌を死滅させる。



豆知識

手洗いや消毒が不十分な手で触れたところは、いろいろな細菌で汚染
されます。家庭内のその代表は「**冷蔵庫の取っ手**」です！

10か所の取っ手の検査結果で、全て不適切と指摘されたこともあり
ます。こまめに洗浄し、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウムで
消毒しましょう。

