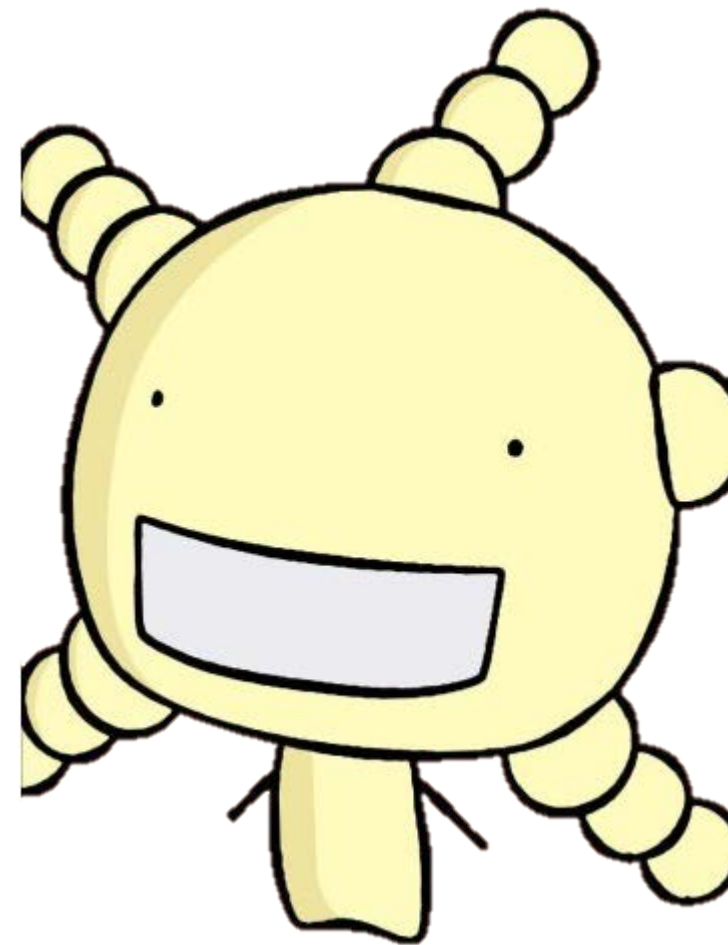


# 食中毒



# 食中毒とは



食中毒は「食品に起因する胃腸炎・神経障害などの中毒症の総称」と定義されており、多くは、**急性の胃腸障害**（嘔吐、腹痛、下痢などの症状）をおこします。

食べ過ぎ・飲み過ぎでお腹が痛くなったり、下痢になることもありますが、これは食中毒とは言いません。食中毒は、**有害な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果**生じる健康障害のことを指します。

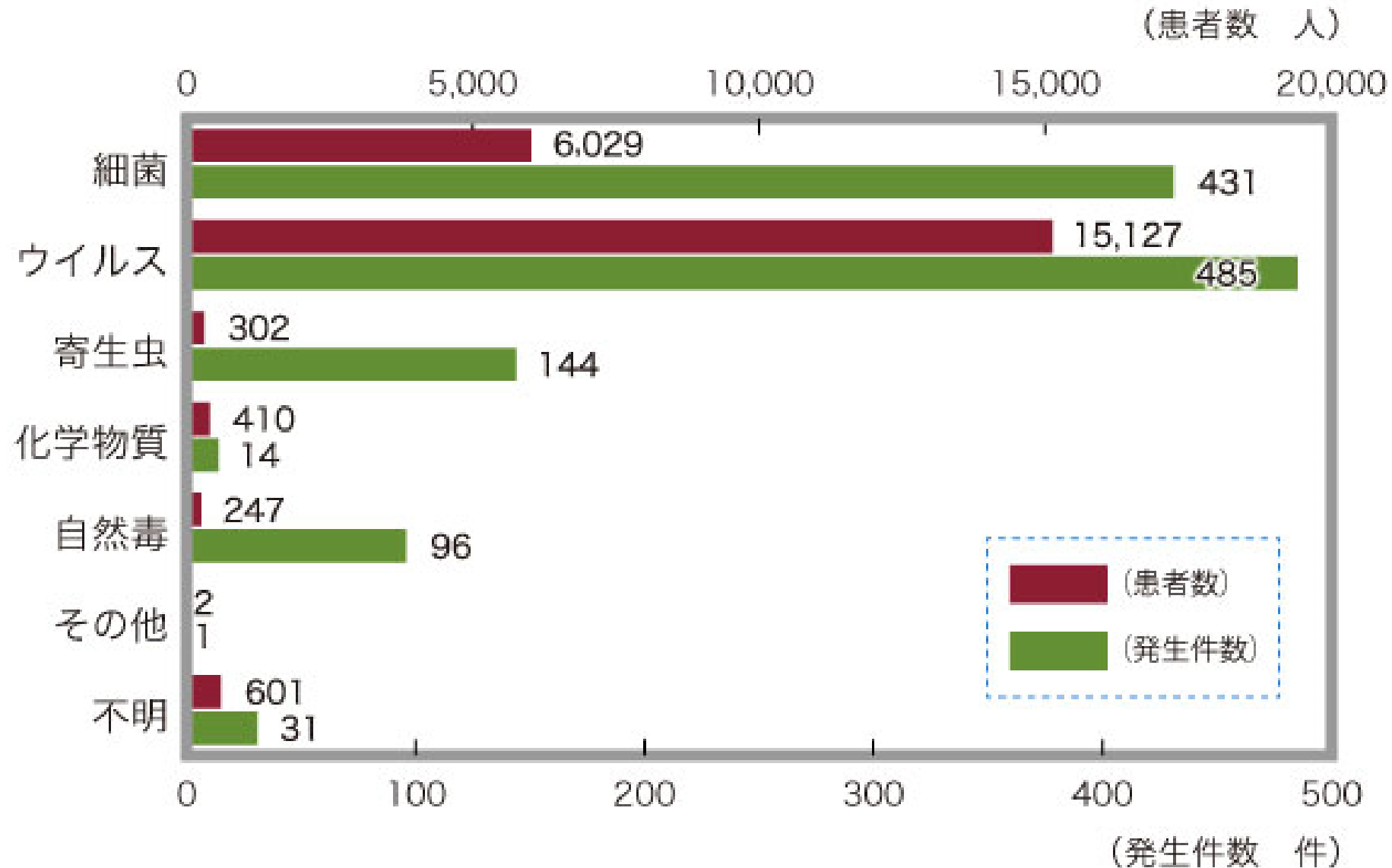
# 食中毒の分類

食中毒は、その原因になったもの（病因物質）によって、次のように分類されます。

食中毒	細菌性食中毒	感染型	サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、ウェルシュ菌、エルシニア・エンテロコリチカ、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ など
		毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型) など
	ウイルス性食中毒	ノロウイルス、A型肝炎ウイルス など	
	寄生虫食中毒	クドア、サルコシステイス、アニサキス、クリプトスポリジウム、サイクロスポラ など	
	化学性食中毒	水銀、ヒ素、ヒスタミン など	
	自然毒食中毒	動物性	フグ毒、貝毒 など
		植物性	毒キノコ、ジャガイモの芽 など

# 原因物質別食中毒発生状況

(平成27年)



## 平成29年 病因物質別食中毒発生状況 ワースト3

事件数		患者数
第1位：カンピロバクター 320件	細菌	第1位：ノロウイルス 8,496人
第2位：アニサキス 230件	寄生虫	第2位：カンピロバクター 2,315人
第3位：ノロウイルス 214件		第3位：ウェルシュ菌 1,220人

厚生労働省ホームページ：平成29年食中毒発生状況

**ノロウイルス**



学名 Norovirus, NoV  
ノロウイルス属

科 Caliciviridae  
カリシウイルス科

カンピロバクター

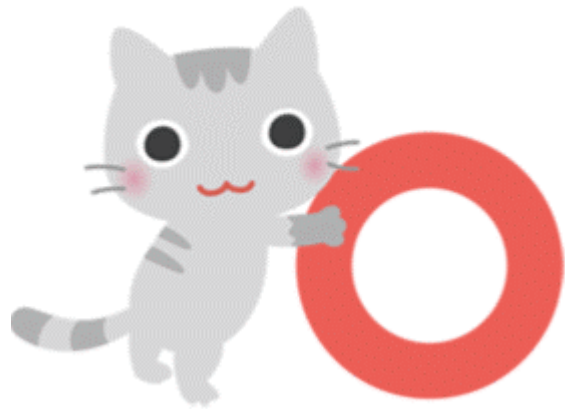
○×クイズ！



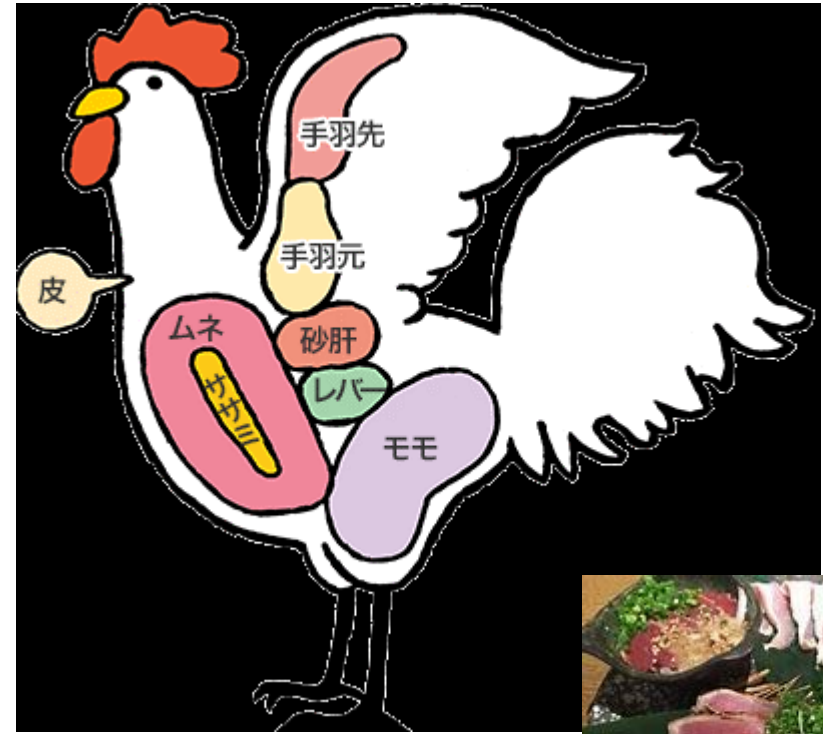
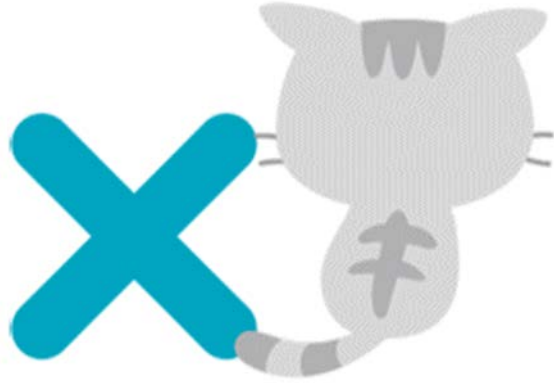
進撃のマルバツクイズ

# 質問です

カンピロバクター食中毒の原因になりやすい食品は、  
魚介類である。



# 答えです



鶏肉を生で食べた。

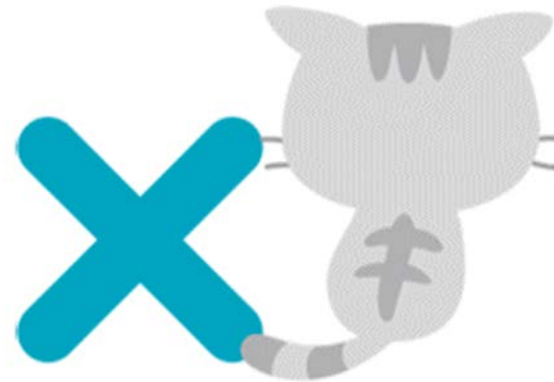
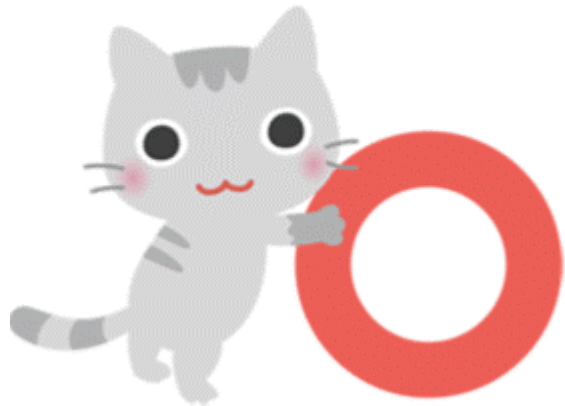
食べた鶏肉の過熱が不十分だった。

加熱前の生の鶏肉にさわった手指や調理で使った器具(まな板や包丁など)から、カンピロバクターが他の食品に付き、その食品を加熱しないで食べた。



# 質問です

カンピロバクター食中毒は、食材を十分に加熱すれば防ぐことができる。



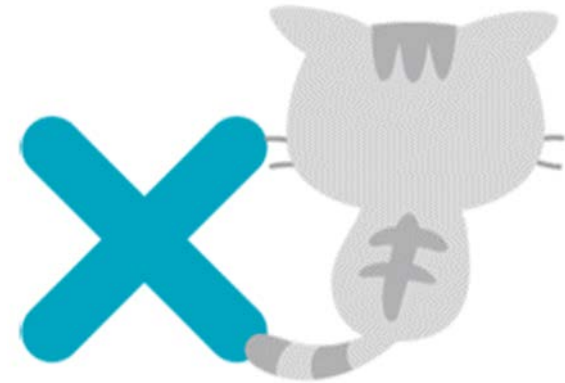
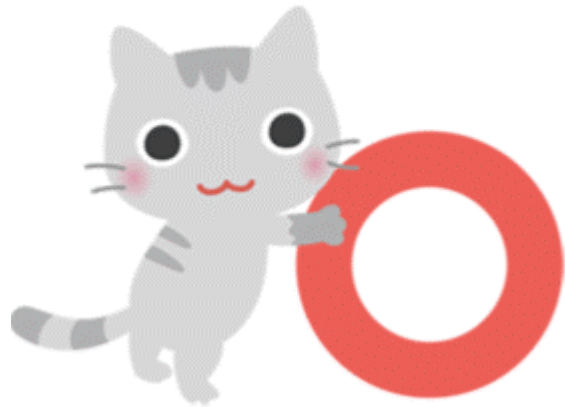
# 答えです



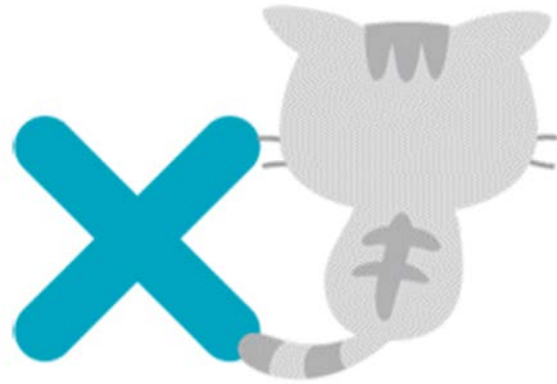
焼き鳥、肉団子、鶏の唐揚げなど、焼く、煮る、揚げるなどの調理をする場合には、**肉の中心部の色が桃色(生の肉の色)から、白く変わるぐらいまで加熱すれば、カンピロバクターは死んでしまいます。**

# 質問です

カンピロバクター食中毒は、新鮮(しんせん)な食材を使えば起こらない。



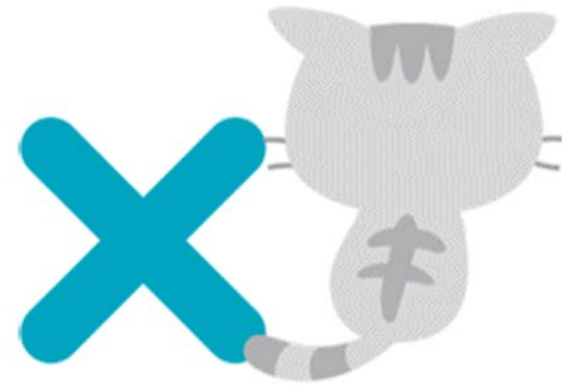
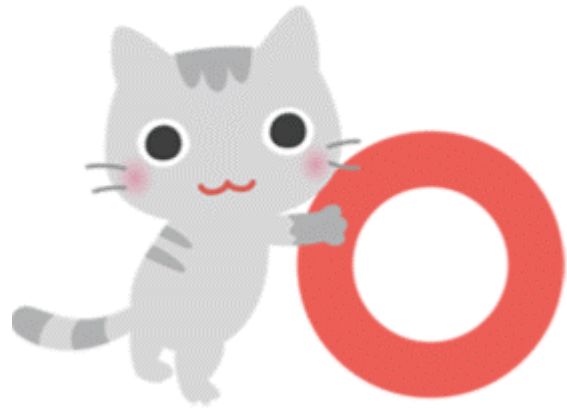
# 答えです



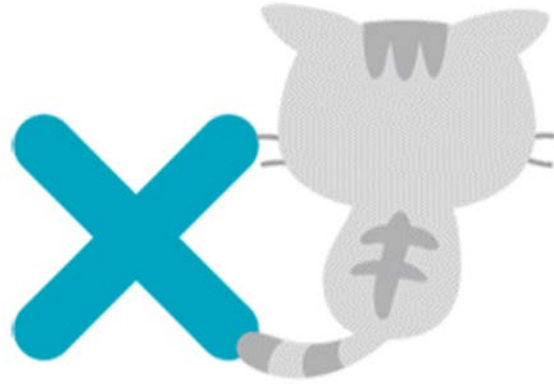
カンピロバクターは、他の食中毒菌とくらべると、とても少ない菌量で食中毒を起こすことがわかっています。  
そのため、**食材に菌がついていれば、鮮度にかかわらず食中毒が発生する可能性があります。**

# 質問です

食中毒はみな、菌がついた食品を食べてから数時間で発生する。



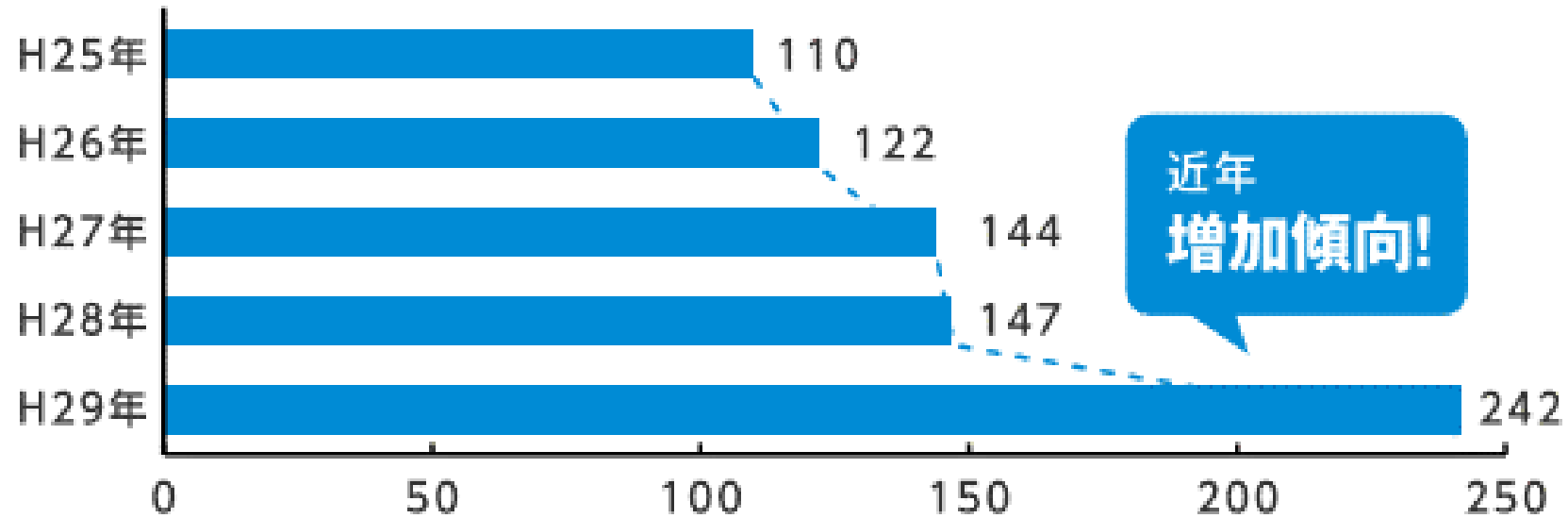
# 答えです



身体に食中毒の原因菌(物質)が入ってから、食中毒の症状がでるまでの時間は、菌(物質)によって差があります。

身体にはいってから数時間で食中毒を引き起こす菌もありますが、**カンピロバクター食中毒**は、**菌を摂取してから発症までの時間が1日から7日(平均2日から3日)**と比較的長いことが特徴です。

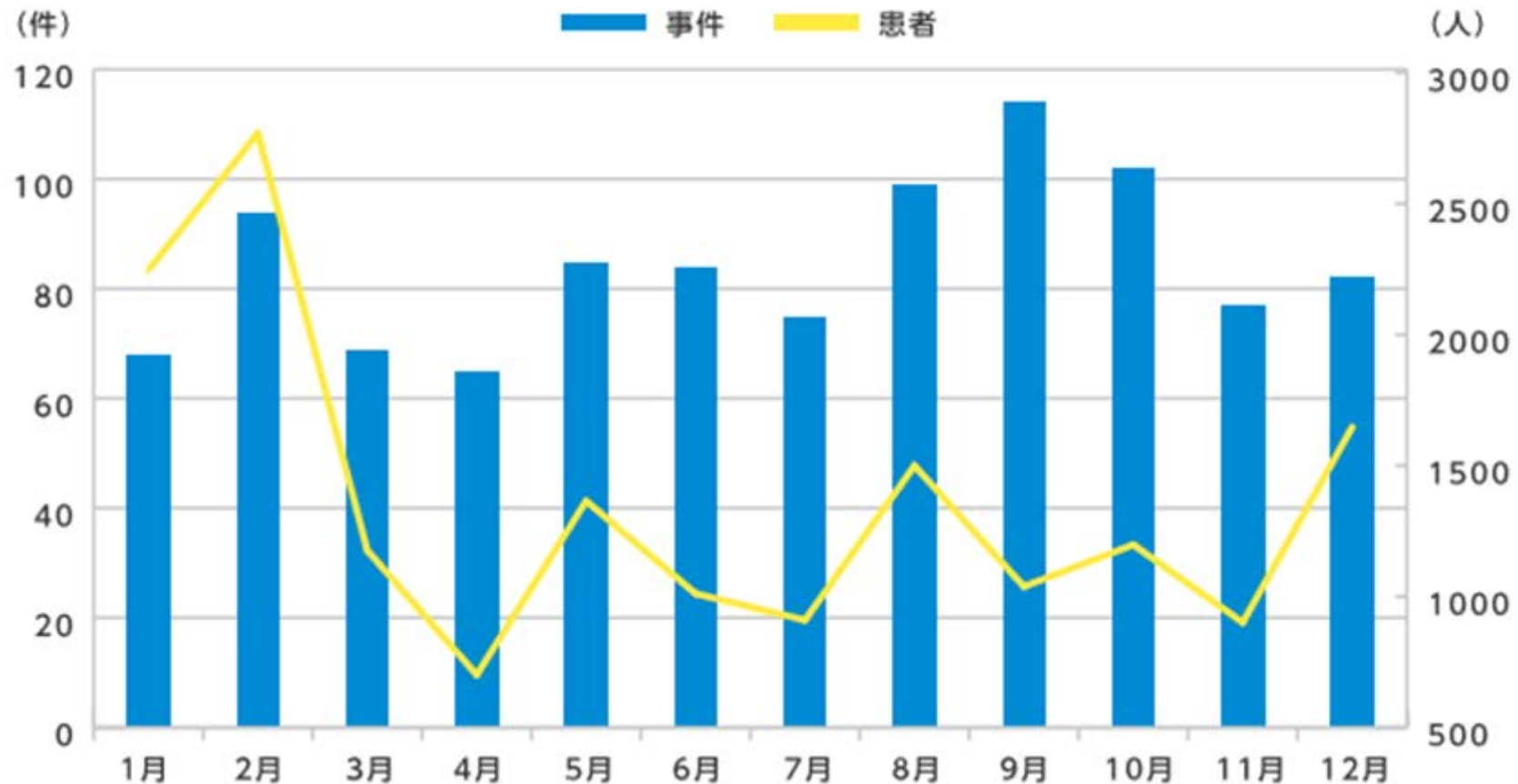
## 寄生虫食中毒発生状況



参考：厚生労働省 食中毒統計資料

近年、寄生虫による食中毒が増加の傾向にあり、特に、**アニサキス**による食中毒が著しく増加しています。

# 平成29年 月別食中毒発生状況





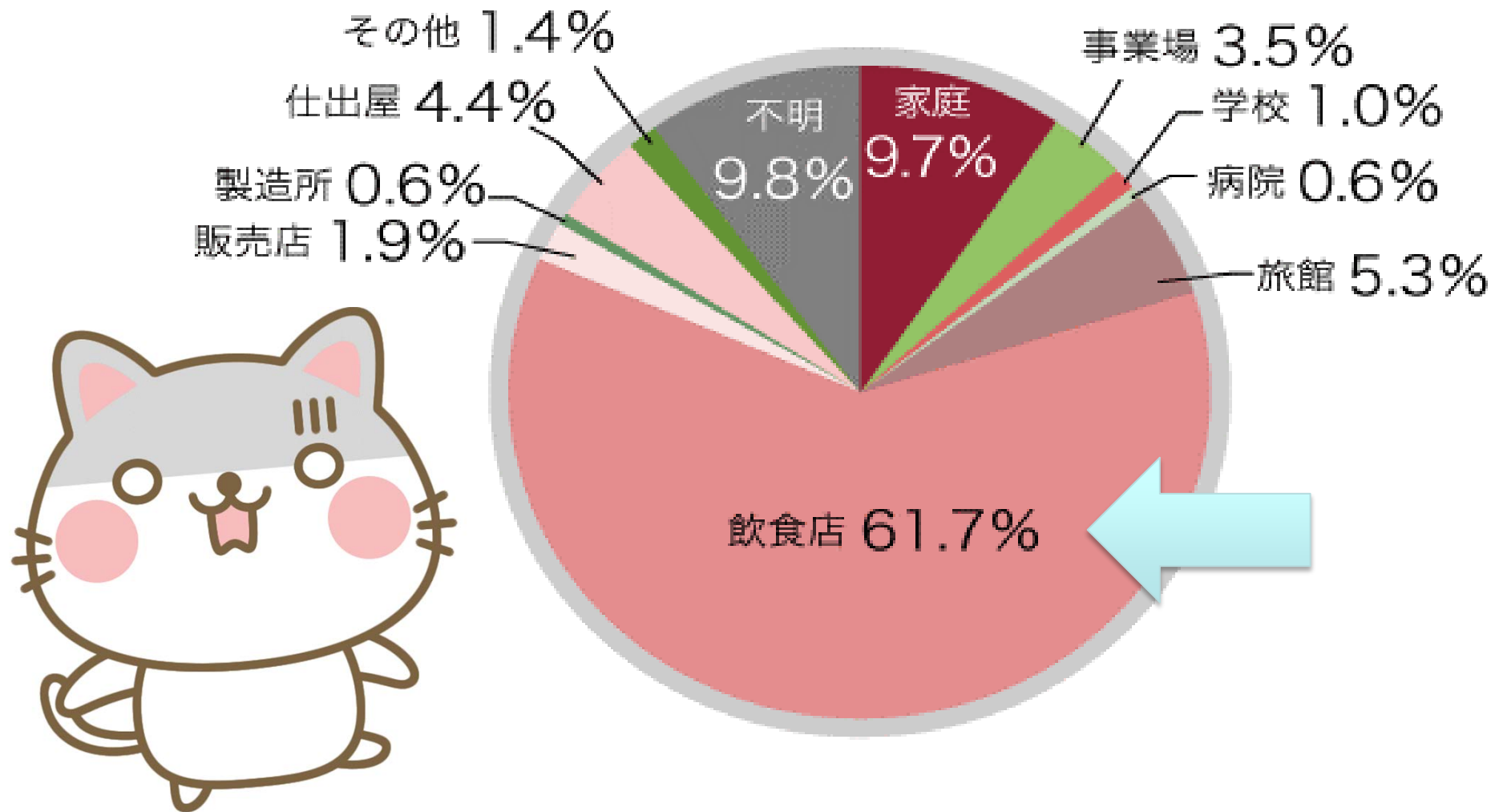
# 食中毒は年間を通じて発生(°D°)



- 食中毒といえば夏場に多いイメージがあるかもしれませんが、実際には、事件数・患者数ともに**冬場に増える**年が多く、年間を通じて発生しているといえます。冬場の患者数が非常に多いのは、感染力の強いノロウイルスによる食中毒が冬場に多く発生しているからだと考えられます。

# 原因施設別食中毒発生状況

(平成27年)



# 食中毒菌が増殖する条件

## 1. 栄養

ヒトにとって栄養となる食品は、細菌にとっても栄養源となります。

## 2. 水分

細菌は食品中の水分を利用して増殖するため、適量の水分の存在が不可欠です。

## 3. 温度

ほとんどの細菌は、10~60℃で増殖し、36℃前後で最もよく発育します。



詳しくは後程

御清聴ありがとうございました

