

# おもな細菌性食中毒一覧

細菌名	原因食品	予防のポイント	その他
サルモネラ菌	肉類およびその加工品、二次的にサルモネラに汚染された食品	○食肉類の生食は避ける ○冷蔵庫内等で二次汚染を防ぐ ○熱に弱いので十分加熱	検便の実施により保菌者の発見
腸炎ビブリオ	海産性の生鮮魚介類およびその加工品 二次的に汚染された食品（おもに塩分のあるもの）	○漁獲から消費までの一貫した温度管理（低温に） ○二次汚染防止 ○加熱処理	5月から10月にかけて発生するが、8～9月の夏季から秋口にかけて多発する
黄色ブドウ球菌	おもに穀類とその加工品および菓子類	○化膿菌ある者の調理取扱禁止 ○手指の洗浄消毒の励行 ○残品再加熱はダメ	エンテロトキシンは耐熱性であり、100℃30分の加熱では無毒化されない
ウェルシュ菌	鳥獣肉、植物性たんぱく食品、いったん加熱された食品の場合が多い（他の細菌が死滅し、食品中の酸素がおい出され発育に至適な嫌気状態になる）	○加熱食品の低温保存によって芽胞の発芽増殖防止 ○喫食前加熱して栄養型の菌の死滅をはかる	A型菌の芽胞は耐熱性であり、100℃1～4時間の加熱でも死滅しない
ポツリヌス菌	保存発酵食品（イブシやキリコミ等）	○喫食前加熱	毒素は熱に弱く80℃15分で不活化される 発生例は非常に少ない
セレウス菌	米飯、フライドライス（焼飯）（おう吐型） 食肉製品、スープ、野菜、プリン、ソース（下痢型）	○食品の汚染防止 ○低温保存 ○長時間保存をさける	至適温度は30℃前後、きわめて増殖能力旺盛
カンピロバクター	豚、イヌ、鳥類の腸の内容から多数検出されており、感染源および経路はサルモネラに類似するものと推察される	○生肉と調理済みの肉類は別々に保存 ○厳重な手洗い ○二次汚染の防止	下痢が軽減しても間欠的な腹痛が数日間続き、むしろ下痢より苦痛を訴えることが多い
病原大腸菌（O157）	分布が家畜、ペット、健康人や自然環境にまで及んでいるため原因食品は多種にわたる。赤痢や腸チフスのような経口伝染病と同じく井戸水などを介して水系の集団発生もみられる	一般の感染型食中毒と同じ。とくに飲料水や食品の加熱は有効である ○定期的な水質検査の実施	ヒトに病原性を有する外来性の 大腸菌で、腸管に常在する正常大腸菌とは区別される

# 気を付けて夏に食中毒

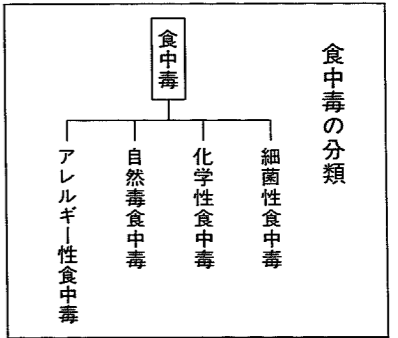
毎日食中毒のニュースが流れています。夏は、食中毒が多発する季節。「わたしは大丈夫。食べ物に傷んでいるかどうかは、においでわかる」と考えるのは軽率です。食中毒を起す細菌が増え、食品の味、におい、色は変わらないことがありますが、時には死亡にいたるケースもあるので、十分な注意が必要です。

## 食中毒とはなに？

食中毒は、昔から「食あたり」ともいわれ、漠然とした概念であらわされてきましたが、今日では、4つの分類に大きく分けられています。

食中毒とは、身体に有害又は有毒な物質が食品に混入するか食品と誤認して摂取し、消化管を經由して吸収され、下痢、腹痛、嘔吐などを起す現象をいいます。

今回は、最近ニュースや新聞などでよく目にするO157も分類さ



れている細菌性食中毒を中心に特集記事を組んでみました。

## 細菌性食中毒

細菌性食中毒とは、食物中にすでに一定量以上に病原となる細菌自体、あるいは細菌のつくり出した毒素が蓄積されていて、食物自体に異常（変質）がないのに、腹痛、下痢、嘔吐、発熱などのいわゆる急性胃腸炎症状が現れる現象をいいます。

これに対して、同じように食物を介して起こる赤痢、コレラなどはただ食物が病原菌を運ぶだけの働きで、食物中で菌の増殖や毒



細菌性食中毒とは、食物中にすでに一定量以上に病原となる細菌自体、あるいは細菌のつくり出した毒素が蓄積されていて、食物自体に異常（変質）がないのに、腹痛、下痢、嘔吐、発熱などのいわゆる急性胃腸炎症状が現れる現象をいいます。

これに対して、同じように食物を介して起こる赤痢、コレラなどはただ食物が病原菌を運ぶだけの働きで、食物中で菌の増殖や毒

素が造られなくて、ごく微量の菌を運ぶだけで感染し、つぎつぎと連鎖感染により患者が発生します。細菌性食中毒では二次感染による患者発生はほとんどないとされてきましたが、O157のように二次感染に注意が必要なものもあります。



■病原大腸菌O157による食中毒について

本菌は、一九八二年アメリカにおいてハンバーガーを原因とする食中毒が発生し、食中毒起因菌として認識されるようになり、その後カナダをはじめ欧米各地で本菌による食中毒が発生し、注目されるようになりました。

わが国では、一九九〇年埼玉県内の幼稚園において死者二名を含む二五一名に及ぶ集団発生以降、全国各地で十数例の集団発生例が報告されており、注意を要する食

中毒菌として注目を集めています。

■病原大腸菌O157による食中毒の特徴

①病原大腸菌O157は、人の腸管内でペロ毒素と呼ばれる毒素をつくり、出血性大腸炎を起すことから、腸管出血性大腸菌またはペロ毒素産生大腸菌とも呼ばれています。

②感染から発症までの潜伏期間は他の食中毒菌に比べ長く三～九日です。

③初期症状の多くは、腹痛をともなう水様性の下痢です。症状が重

くなると、下痢の回数は次第に増加し、一～二日後、鮮血が混入した血便となります。

④症状は一般に四～八日で自然に治癒しますが、乳幼児や老人など、本菌に対する抵抗力の弱い人の場合、出血性大腸炎に引き続いて溶血性尿毒症候群を併発し、死に至る場合もあります。

⑤発症に必要な菌数は、百個程度と他の食中毒菌と比較すると千分の一から十万分の一程度の少量で発症するといわれており、二次感染が起こることがあります。

### ■サルモネラ菌

サルモネラ食中毒は、欧米でもっとも発生件数が多い食中毒で、わが国においても数年前から急激に増加しました。この菌は動物の腸内や河川、下水など自然界に広く分布しています。症状は腹痛、下痢、発熱を伴います。

### ■腸炎ビブリオ

腹痛、下痢、嘔吐などを主症状とする食中毒様疾患がわが国には、とくに多く細菌性食中毒の半数を占め、全食中毒（不明も含む）の約25%を占めています。症状は、強い腹痛、下痢、嘔吐、発熱、頭痛などがあり、経過は比較的軽く一～二日程度で回復する。

### ■ブドウ球菌食中毒

ブドウ球菌は、自然界に広く分布しており、人の皮膚、鼻、口にホコリ・ちり・下水や便のなかにいる菌が皮膚などの傷ついたところから侵入し、増殖して化膿をおこす。

### ■ウェルシュ菌

本来は土壌菌であり、土壌、水、動物の腸などに分布している。症状は、下痢、腹痛で水様便となり、軽いものは、一日前後で回復するか重症の場合は12～50時間で死亡する場合もある。

### ■ポツリヌス菌

食品中でポツリヌス菌が増殖して造られる毒素によって起る食中毒で発生例は非常に少ないが、

細菌性食中毒の中で、最も致命率が高く治療も確実な方法がない。症状は、悪心、嘔吐に始まり、下痢、腹痛はあまりなく、やがて便秘、腹部膨満感、目のかすみ、まぶたのただれ、発声障害、強い口渴きを訴えるなど。

### ■セレウス菌

本菌は、土壌、水などの自然界に広く分布し、昔から食品の腐敗細菌として知られている。症状は、腹痛、下痢型と悪心、嘔吐を起す嘔吐型がある。

### ■カンピロバクター

かつて牛や羊などの家畜の流産起因菌として知られたものである。下痢、腹痛、発熱、頭痛、吐気、などの症状があらわれる。

### ■病原大腸菌食中毒

大腸菌は、人や動物の腸などにいる腸内細菌で本来病原性を有するものではない。しかし特定の菌株には、病原性を有するものがあり、これを病原性大腸菌と呼んでいる。

現在大量発生しているO157も出血性大腸菌としてこの分類に属する。

