

食中毒菌について

大阪大谷大学

芝池じゅんあい薬局実習生

菊地 理友

食中毒にした理由

今年9月に京都の精肉店で90代の女性がO-157による食中毒で死亡した事件が起こり、ニュースや新聞でたくさん報道されていた



発症した時の対処法や治療法はあるのか、なぜ死亡したのか、最近起ったO-157の事件などが気になった

腸管出血性大腸菌 O-157 の事件

2022.9月 京都の精肉店 レアステーキ、ローストビーフ

1名死亡、23名発症

レアステーキやローストビーフと称して生肉の刺身を販売、
生肉の刺身を食べたことにより発症

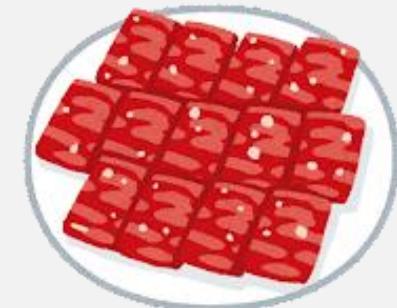


腸管出血性大腸菌 O-157 の事件

2019.2月 神戸、大阪、横浜など同一系列の焼き肉店 ハラミ

15名発症

菌に汚染されることの多い内臓肉であるハラミを
生焼けで食べたことにより発症

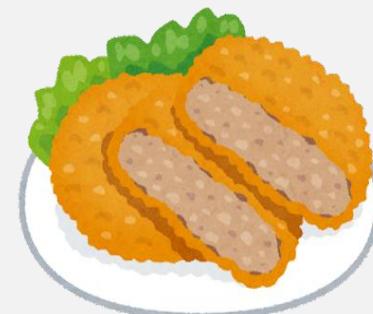


腸管出血性大腸菌 O-157 の事件

2016.10月 静岡県食肉加工業者製造の冷凍食品 メンチカツ

62名発症

冷凍メンチカツの包装に記載されていた加熱条件では
加熱後も中心部の温度が菌の死滅温度には到達せず、
菌が残っていたため発症



腸管出血性大腸菌 O-157 の事件

2016.8月 千葉、東京の老人ホーム キュウリのゆかり和え

84名発症

O-157に汚染されたキュウリを殺菌せず、流水で洗浄しただけで
調理し、提供したものを食べたことにより発症



食中毒はなぜ起こるのか

食中毒とは…

食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を食べることで下痢や腹痛、発熱、吐気などの症状が出る病気

原因によって症状や食べてから病気になるまでの時間は様々

時に命にもかかわることがある

細菌による食中毒 :6~9月ごろ

ウイルスによる食中毒 :冬ごろ



食中毒の種類

細菌感染型

細菌が体内で増えて食中毒を起こす

サルモネラ: 鶏肉およびその加工品、卵、その他肉類

腸炎ビブリオ: 海産性の魚介類およびその加工品

カンピロバクター: 鶏肉およびその加工品

食中毒の種類

細菌毒素型

細菌が食品中で増殖して毒素が作られ、食中毒を起こす

黄色ブドウ球菌：手指の化膿巣、傷

ボツリヌス：缶詰、真空パック食品

生体内毒素型

細菌が体内で増えて毒素を作り、食中毒を起こす

腸管出血性大腸菌：十分に加熱されていない肉、よく洗っていない野菜、井戸水やわき水

ウェルシュ菌：魚介類および野菜類を使用した煮物や大量調理食品、食肉

食中毒の種類

ウイルス性

ウイルスが蓄積している食品の摂取や人の手を介して食中毒を起こす

ノロウイルス：十分に加熱されていない貝類

A型肝炎ウイルス：十分に加熱されていない二枚貝

寄生虫

食品中の寄生虫を食べることで食中毒を起こす

アニサキス：サケ、サバ、イカなどの海産魚の生食

サンダムシ：十分に加熱されていない肉やレバー

食中毒の種類

動物性自然毒

魚介類が有している毒や食物連鎖により濃縮された毒物により食中毒を起こす

ふぐ毒: 毒を有する臓器

貝毒: アサリ、ホタテ、ムラサキイガイなどの二枚貝

植物性自然毒

食用のものと間違えたり、毒素の含まれる部分を食べることで食中毒を起こす

キノコや植物: 食用とよく似ている毒キノコや植物

ジャガイモ: 発芽部分や緑色に変化した皮の下に含まれるソラニンなどの毒素

腸管出血性大腸菌 O-157

毒性の強いベロ毒素を出す

初夏から初秋にかけて多発する

潜伏期間は4～8日、激しい腹痛や水様性の下痢、血便が特徴

牛などの家畜が有している場合があり、これらの糞尿に汚染された食肉からの二次感染によってあらゆる食物が原因となる可能性が高い

抵抗力の弱い小児や高齢者では溶血性尿毒素症(HUS)や脳症を発症し、重症化やすい

溶血性尿毒症症候群を発症すると、重篤な後遺症が残る可能性がある

溶血性尿毒症症候群(HUS)とは

腸管出血性大腸菌の感染が原因

血便や下痢などの症状が出た数日～10日ほど後に発症する

溶血性貧血、血小板減少、急性腎不全が特徴

初期症状：顔色不良、尿量の減少、全身の倦怠感、むくみ、意識障害、幻覚、けいれんなど



進行すると

死亡、腎機能障害や神経学的障害などの重篤な後遺症が残る可能性

治療法

脱水：乳酸リングル液を点滴

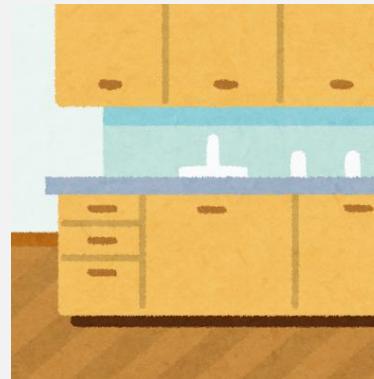
大腸菌：小児にはホスホマイシン、ノルフロキサシン、カナマイシン
成人にはニューキノロン、ホスホマイシン

下痢：安静、水分の補給及び年齢・症状に応じた消化しやすい食事の摂取をすすめる

予防法

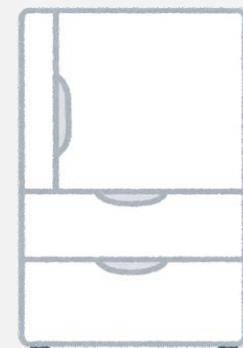
つけない

食品に菌を付けないように清潔を心掛ける



増やさない

食品についていた菌が増えないよう、迅速な調理・提供と冷却を心掛ける



やっつける

食品は中心部が75°Cで1分以上加熱



ご清聴ありがとうございました