

食中毒発生状況と『食肉』による食中毒予防について

平成22年1～12月の食中毒発生状況

平成22年に県内で起きた食中毒の事件数は52件、患者数は529人で、平成21年よりも事件数は24件、患者数は374人増加しました。

1)原因食品別発生状況

食中毒の原因となった食品がわかった事件数は、刺身・魚汁・カキなどの魚介類が7件、鶏肉・牛肉などの食肉類が4件、弁当・オードブルなどの複合調理食品が4件でした。また、原因となった食事がわかったものは7件（飲食店5件、給食1件、家庭での食事1件）ありました。

2)病因物質別発生状況

食中毒35件のうち、細菌を原因とするものが28件（カンピロバクター15件、サルモネラ属菌10件、病原性大腸菌2件、腸炎ビブリオ1件）と多く、細菌以外では魚が持つ自然毒（シガテラ毒）5件、ノロウイルス2件でした。患者数では、サルモネラ属菌が357人と一番多くなっていました。これは披露宴会場や病院など、大勢の人が同じ食事を食べる施設で食中毒が起きたことによります。

食肉(食用の肉)による食中毒

平成23年4月、県外焼肉チェーン店で腸管出血性大腸菌O111、O157の集団食中毒が発生し、5月27日現在で4名の方が亡くなっています。原因食品はユッケと推定され、食肉を生そのまま食べることの危険性が改めて注目された事件でしたが、平成22年に県内で起きた食肉による食中毒も、4件全てがレバーを生もしくは加熱不足のままで食べたことによるカンピロバクター食中毒でした（表1）。食肉にはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食中毒菌が高い確率で付着していますので、生そのまま食べないよう気をつけましょう。

食中毒の予防

気温が高い季節は、特に食中毒が発生しやすくなります。下記の予防策に十分注意して、食中毒を防止しましょう。また、『沖縄県食品の安全安心推進本部』では、食中毒に関する3つの情報やリーフレットをホームページ上に掲載していますので、ぜひご覧ください。

(<http://www.pref.okinawa.lg.jp/shokunoanze/>)

【衛生科学班】

食肉による食中毒予防のポイント

- ① 生や半生の状態で食べない
- ② 十分に加熱(中心温度が75℃1分以上)する
- ③ 生肉調理後の包丁やまな板は、すぐに洗剤と流水で洗い、熱湯で消毒する
- ④ 生肉を触った手は石けんで洗い、消毒する
- ⑤ 焼肉などでは、生肉専用の箸やトングを使い、食事に使う箸と使い分ける



リーフレット【生食についての注意喚起】

表1. 沖縄県で起きた食肉による食中毒(平成22年)

No	発生日月	原因施設	食べた人数	患者数	原因食品	病因物質
1	2010/3/22	居酒屋	5人	3人	鶏レバーのたたき	カンピロバクター
2	2010/7/21	居酒屋	18人	8人	鶏レバーのあぶり焼き	カンピロバクター
3	2010/8/3	食堂	5人	4人	鶏レバーのカルパッチョ	カンピロバクター
4	2010/10/6	居酒屋	2人	2人	牛生レバー	カンピロバクター