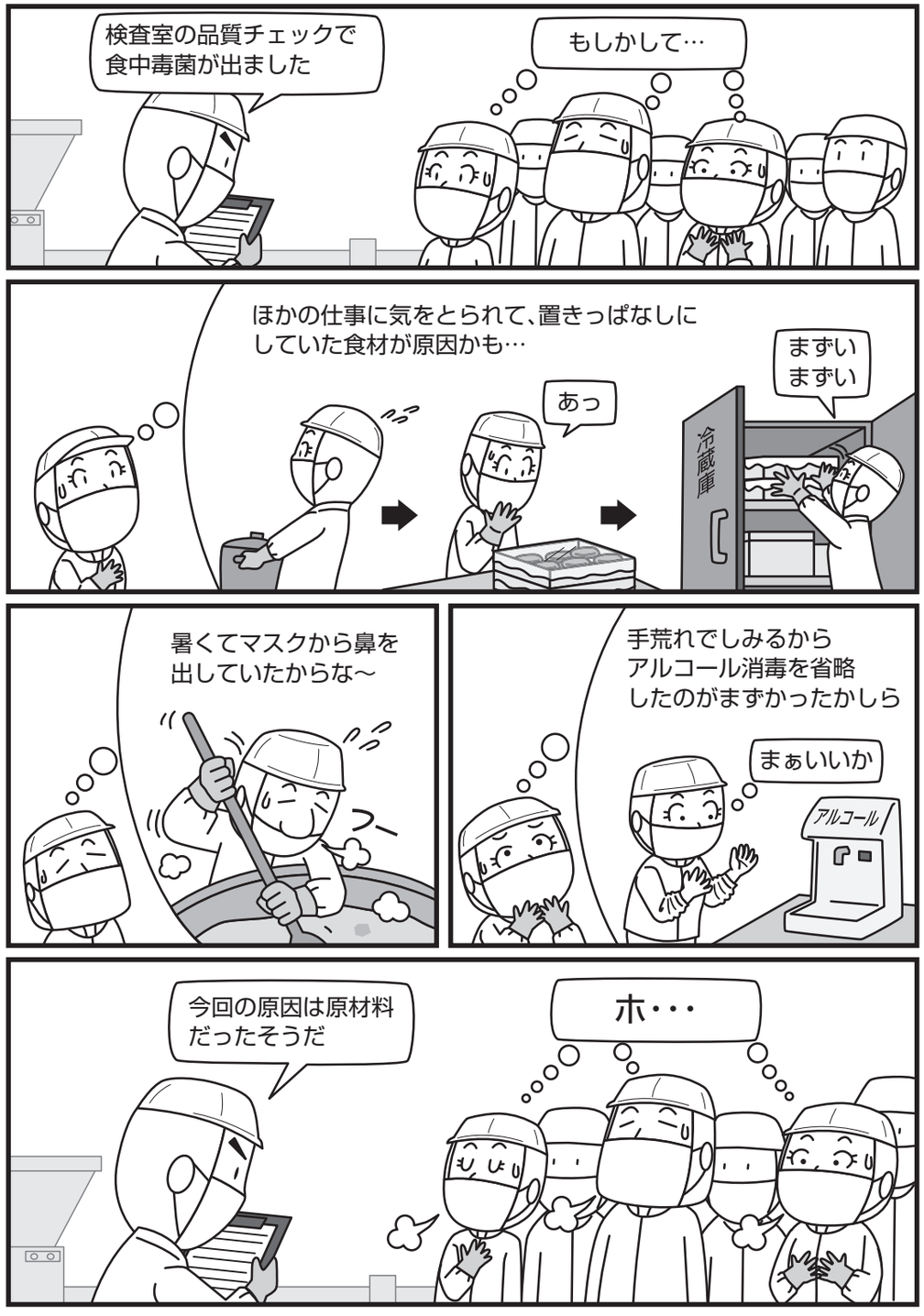
CASE ❷

もしかして、原因は私?!



食中毒を引き起こす原因

ひと口に食中毒といっても、さまざまなものがあります。その原因もさまざまなので、食中毒を防止するためには、どのようなものが原因となるか知っておくことが大切です。

◆食中毒の主な原因

- 細菌性食中毒 … 細菌に感染して起こるもの
- ウイルス性食中毒 … ウイルスに感染して起こるもの
- 化学性食中毒 … 鉛、ヒ素などの化学物質が原因となるもの
- 自然毒食中毒 … フグ毒、キノコ毒などによるもの
- 原虫性食中毒 … 寄生虫などによるもの

食中毒の原因は、大きく以上の5つに分けることができますが、その大半は「細菌性」か「ウイルス性」のものです。

ケタ違いに強力なノロウイルスとO-157

近年猛威をふるっているノロウイルスとO-157。死亡事故などにつながることもあり、ニュースなどで耳にする機会も多いことでしょう。もし発生が確認されれば製品の回収が必要なだけでなく、その会社のつくる製品の安全に対する信用は大きく損なわれ、会社の存続にかかわる大きな問題となります。

一般の食中毒菌は、数十万個以上体内に入らないと発症しませんが、**ノロウイルスとO-157は、数十個入っただけで発症します。**ケタ違いに強力なのです。

ノロウイルスの特徴

●原因の多くは手洗い不足

ノロウイルスはもともと牡蠣（かき）などの二枚貝に由来するものでしたが、今では一般的な環境に常在しています。それが手洗いの不足などにより、人の手を通して食品に入り、食中毒につながります。

●ごく小さいので拡散する

ノロウイルスは、一般の細菌の数十分の一から百分の一の小ささです。このため、手や取っ手などを介在しなくても、少しの風でも空気中に拡散します。

●活性期間は冬場は8週間、暖かいなかでも4週間ほど

これが冬に流行が多いという背景のようですが、暖かくてもかなり長期間活動し続けます。

●失活※1温度が高い

一般の食中毒菌は75℃で死滅させることができますが、ノロウイルスは10℃ほど高い85℃以上※2でないと失活しません。

●健康保菌者3割

ノロウイルスをもっていても、症状が出ない人が3割いるといわれています。

●治ってもウイルスは1～2週間残る

症状が治まっても、しばらくは体内にウイルスが残っていて、まだ便からノロウイルスが出ています。

O-157の特徴

●食肉が原因に

牛肉が原因となることが多いのですが、豚、鶏など他の肉が原因となることもあります。菌はそれらの家畜の糞に混じって出てきて、屠畜（とちく）時や畜舎への出入りなどの際に、拡散されていきます。

●死者も出る

強力な食中毒菌で、死者が出た例もかなりあります。

●肉の表面に付着するが、挿し込まれることもある

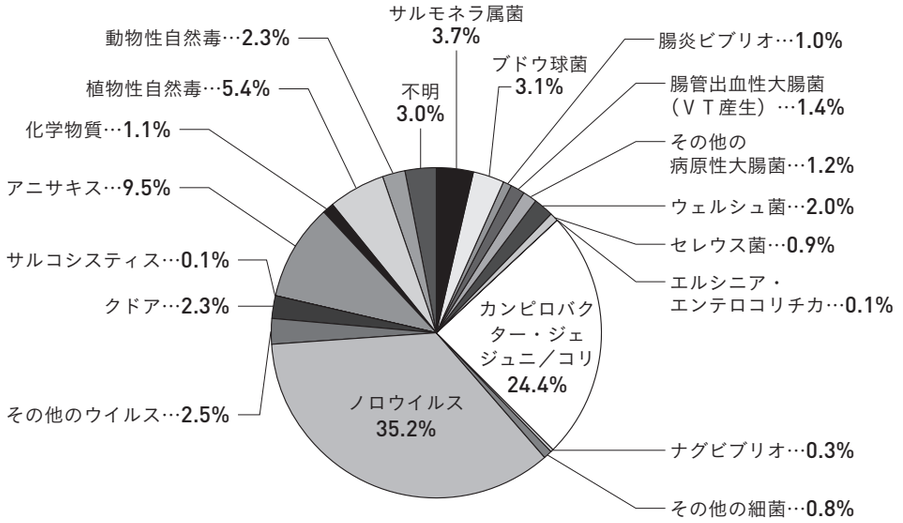
ふつうは肉の中にはなく、肉の表面に付着します。しかし、スジ切りをしたり、練ったり、マリネすることなどによって、肉の中にも入り込みます。

●野菜やパンなどにも波及

水や人の手を介して、野菜やパンなどにも拡散します。牛舎を歩いた靴のまま野菜畑に行けば、そこで拡散します。

※1 ウイルスが活動できない状態になること。
※2 厚生労働省作成の「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、85～90℃で90秒間以上。

■2013年 食中毒原因分析（事故件数）



厚生労働省「食中毒統計調査」をもとに作成

■細菌やウイルスの特徴

	一般的な食中毒菌	病原性大腸菌 O-157、104など	ノロウイルス
感染源、経路	食材、人、環境	牛の糞、牛肉、環境	二枚貝、人、環境
食中毒になる個数	数十万～1000万個	数十個程度	
増殖場所	食品、人、水		人の腸管
殺菌温度	75℃		85℃
感染経路	洗浄や手洗いの不備、取っ手、水、環境		
対策	工場内の洗浄・殺菌、手洗い、手袋、取っ手など手を触れるところの殺菌		