

*** 今日の健康 (10月) ***

< 食中毒の発生 (その1) >

食中毒の発生状況は年間を通じて同じではありません。企業、飲食店やスーパーの惣菜が原因による食中毒も起きています。

凡その傾向では、寒い季節に食中毒の発生は少なく、4月、5月と暖くなるにつれ多くなり、7月から9月にかけての夏場に最盛期を迎えるといわれています。フグやキノコなどによる食中毒（自然毒）も季節と関係があり、キノコは秋（10月）、フグは冬（10～12月）に多いとされています。

平成18年以降この10年間、以前はあまり知られていなかったノロウイルスによる感染症と食中毒が猛威をふるっています。ノロウイルスはこれまで比較的安全とされていた11月から1月という冬期に多発し、近年、保育園、学校、高齢者施設でしばしば集団発生が起きています。

原因の一つに、細菌・ウイルス等の微生物の生存性や生態、そして私たちの食生活、生活環境や自然環境の変化が複雑に絡み合っていると考えられます。食中毒を防止するために、年間を通じて具体的な食中毒対策を行う必要があります。

<食中毒の発生状況>

O-157、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの細菌による食中毒は集団発生することが多く、1回の食中毒では多くの患者数が発生しています。最近ではスーパーの惣菜からO-157による食中毒で死亡者まででした。そして毎年のようにノロウイルスが猛威をふるい冬期に日本全国で大流行します。



<年間の食中毒発生状況>

件数でみると、半数以上が細菌による食中毒です。しかし一方、患者数は、ウイルス性食中毒が一番多いという結果になっています。これはウイルスの感染力が強いため起きる現象ですが、殆どが11月から冬期のノロウイルスによるものです。

件数では1.細菌、2.ウイルス、3.自然毒、4.化学物質、5.その他、6.不明。

患者数では1.ウイルス、2.細菌、3.不明、4.化学物質、5.自然毒、6.その他の順になります。

<食中毒発生の原因施設>

近年の食中毒発生状況は、事件数では飲食店、施設等が原因となる事例が多くなっています。

また、患者数では、飲食店のほか仕出屋・旅館が原因となる事例が多く報告されています。

<細菌性食中毒の原因>

発生要因としては、食材の温度管理の不備、手指からの二次汚染、厨房器具の洗浄不足が大半をしめています。

前澤クリニック 内科・小児科 0422-30-2861

天文台通り多摩信用金庫のななめ裏