

食中毒の病原菌はO-157だけではありません

一昨年、猛威を振るい、全国民を恐怖におとしいれた腸管出血性大腸菌O-157。最近は一昨年のような集団発生が少なく、新聞やテレビでもあまり報道されなくなったことから、食中毒の発生が下火になってきているように思われがちです。

しかし、昨年の食中毒の発生件数は、O-157によるものが若干減少したものの、一昨年と比べ飛躍的に伸びています。食中毒の原因菌はO-157だけではありません。これからの行楽期、そして梅雨に向かう時期、各家庭から食中毒が発生することのないよう十分に気をつけてください。

食中毒を防ぐ

食中毒の発生状況

昨年の県内での食中毒の発生件数は十八件、患者数は五百十六人でした。それを病因物質別にみると、最近全国的にも増加している腸炎ビブリオ菌によるものが七件と最も多く、次いで有毒植物を山菜と間違えたり、毒キノコを食べたりといった、植物性の自然毒によるものが五件発生しています。全国的な状況では、主な食中毒

菌七種で昨年は一千五百三件の発生がありました。この件数は実に一昨年の約一・六倍です。一昨年猛威を振るったO-157は若干減ったものの、逆にサルモネラ菌と腸炎ビブリオによるものが増え、全体の7割を占めました。

最近増えているのは

昨年全国的に食中毒の原因菌として増えたのが、サルモネラ菌と腸炎ビブリオによるものです。特

にサルモネラ菌は「卵による怖い食中毒」と何度も報道されたことから記憶に残っているかたも多いことでしょう。

サルモネラ菌

サルモネラ菌は自然界に広く分布しており、河川や下水のほか、牛、豚、鶏などの家畜や犬、猫、小鳥などのペットにも寄生しています。サルモネラ菌は、動物の体内では病気を起こしませんが、人の場合は腸の中で増殖して急性の

胃腸炎を起こします。

食品がこの菌に汚染されるのは次のようなケースによります。

- ① 鶏などの腸内にいる菌が、卵の殻について卵の中に忍び込む。
- ② 牛や豚などの腸内にいる菌が、肉や肉製品に付着する。
- ③ 菌を持っているネズミなどによって食品が汚染される。

この菌は熱に弱いので、調理時には十分な加熱をしてください。卵を使った調理で、この菌が食中毒の原因となったものにオムレツ

