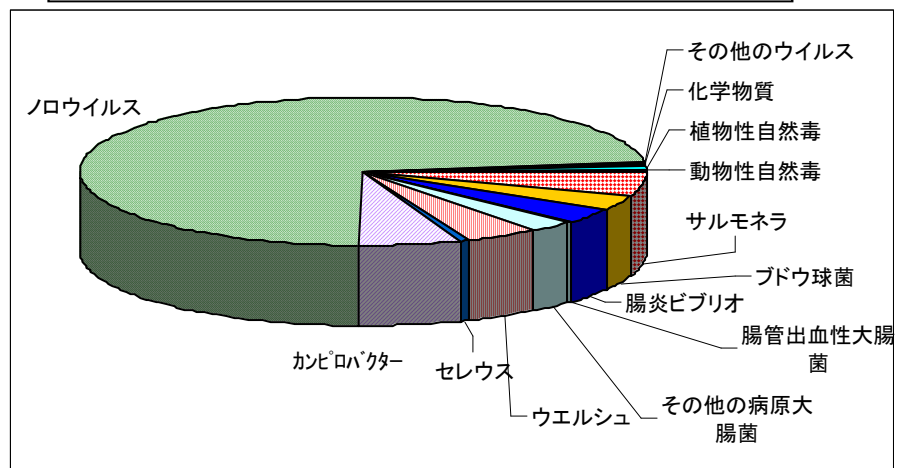


## 昨年、大ブレイクしたノロウイルス食中毒

厚生労働省の食中毒発生事例（速報）によると、平成18年全国で発生した食中毒事件の患者は3万9千人余でしたが、うち2万7千人はノロウイルスによるもので、患者全体の70%を占めています。2万7千人は、一昨年1年間のすべての食中毒患者に匹敵するものとなっており、昨年のノロウイルス食中毒がいかに異常発生であったかを示すものとなっています。原因食品は生カキが少なく、ほとんどが調理従事者の手指を介して汚染された調理食品等によって発生しています。ノロウイルスの予防は徹底した手洗いです。

06年主な病原物質別食中毒患者発生状況（全国速報値）



## 4月に注意を要する

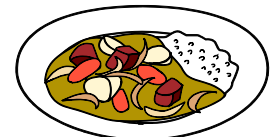
### 食中毒、ウェルシュ菌

昨年、ノロウイルスが1月12月に大ブレイクしましたが、4月はウェルシュ菌による食中毒が集団給食で発生しています。都内では「肉じゃが（推定）」で94人、「ドライカレー」で123人など大規模な事件が発生しました。

ウェルシュ菌の食中毒は、食品中で大量に増えた菌が小腸内で芽胞になるときに出す毒素によって発病します。潜伏時間は6時間から24時間で、症状は、水様性の下痢・腹痛・膨満感などです。原因となった食品は、白菜とアサリの炒め煮、海老ボールのスープ煮、チキンケバブなど、肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物となっています。

ウェルシュ菌は、芽胞を作る嫌気性菌で、人や動物の腸管、土壌や水中などいたるところで見られます。芽胞状になった菌は、加熱にも強く、100度で1時間以上加熱しても生き残る場合があります。加熱調理後の食物は、他の菌が殺菌されるため、芽胞から抜け出したウェルシュ菌のみが優先的に増殖するため、調理済み食品によって多く発生します。

## ウェルシュ菌食中毒の予防法



ウェルシュ菌による食中毒の予防のためには、食品の温度管理を厳重にすることです。

- 1 前日調理はしない。
- 2 加熱調理した食品は長時間放置しない。加熱調理後2時間以内に提供するか10℃以下、または65℃以上で保管する。
- 3 再加熱する場合は中心温度が75℃以上になるように再加熱する。
- 4 生の食品から調理済みの食品への二次汚染を防止する。