



# 衛研ニュース

第3号

川崎市衛生研究所

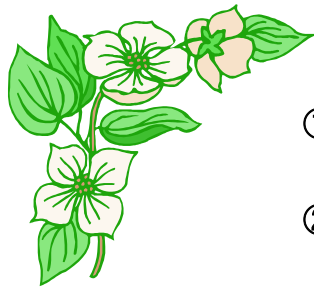
平成 22 年 6 月 発行

## 食中毒予防

暑い日が多くなり、これからの夏に向けて行楽のシーズンを迎えようとしています。このように気温が上がってくると、食中毒の原因となる細菌の活動が活発になります。冷蔵設備の乏しい外出先でのバーベキューなどでは特に注意が必要です。

食中毒は腹痛、下痢、嘔吐や発熱などの症状を引き起こしますが、重症なものでは命にかかわる場合もあります。

楽しい休日を過ごすためにも、次の3つのポイントを守り、食中毒を予防しましょう。



### 食中毒予防3原則

- ① 食中毒菌をつけない・・・手や調理器具類をよく洗う。
- ② 食中毒菌を増やさない・・・冷蔵庫で保存する。
- ③ 食中毒菌を殺菌する・・・中心までよく加熱する。

## 食中毒検査

食中毒が起きた場合、まず保健所による調査が行われ、残された食材や、まな板等調理器具の拭取り液、患者の便等が採取され、衛生研究所に搬入されます。

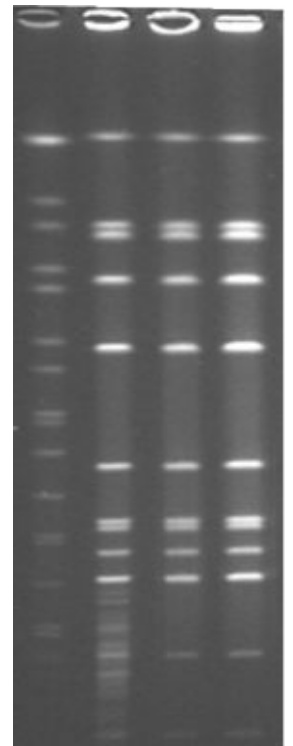
それらを検査材料として、サルモネラ菌や腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター等様々な食中毒菌の検出や、食中毒菌が出す毒素等の検査を行っています。

更に食中毒菌の遺伝子パターン解析等を行い、他都市等で分離された食中毒菌との関連性の有無を調べています。



国立感染症研究所や他都市の衛生研究所等と検査データを共有し、連携して的確な検査と迅速な原因究明を行うことで、食中毒の被害の拡大防止と治療に、また再発防止に貢献しています。

☆遺伝子パターン解析の画像→



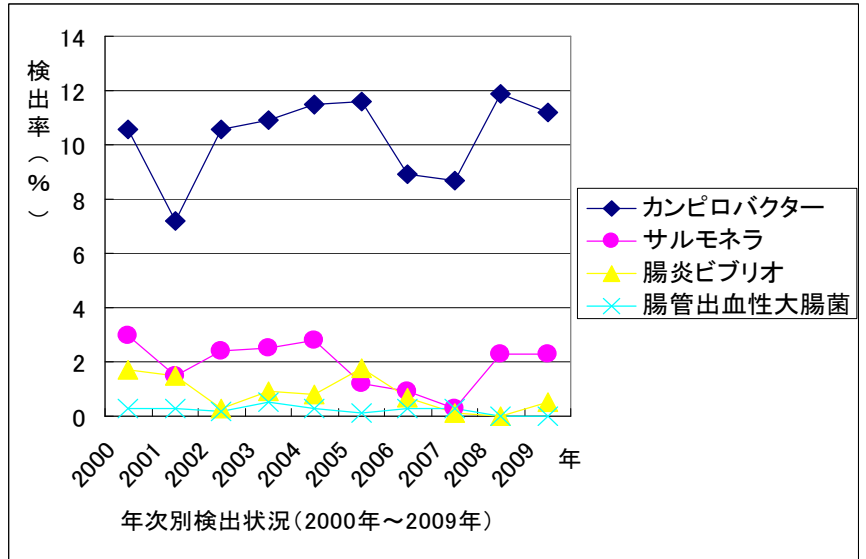
# カンピロバクター\*食中毒とはどんな食中毒?

カンピロバクター食中毒は、近年わが国で発生している食中毒の中で発生件数が最も多い食中毒です。患者数も平成21年はノロウイルスに続いて多くなっています。

## 菌の検出状況

衛生研究所では市内医療機関を受診した下痢症患者便からの腸管系病原菌の検査を行っています。2000年～2009年の検出状況を右に示します。

カンピロバクターの検出率は2007年から上昇傾向にあり、11%と高率に検出されています。



## 生肉（生レバー、鶏刺身など）を食べることは避けましょう

牛やニワトリがカンピロバクターを高率で保菌しているため、と畜場や食肉処理場等での処理過程で汚染が起こり、それを食べることで食中毒が起こります。

「生食用」としての衛生基準を満たす処理をして販売されている馬、牛等の精肉の一部を除き、鶏肉、豚肉やほとんどの内臓肉は「加熱」して食べるものとして販売されています。

特に、消化力が弱い子どもたちや高齢者が肉を生で食べることは、危険です。



お肉は焼いてね!

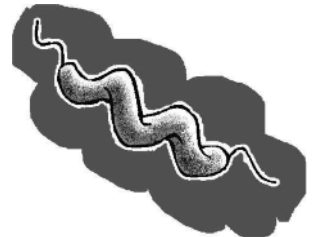
生肉は危ないよ!



〔細菌検査担当〕

\*『カンピロバクター』とは

カンピロバクター (*Campylobacter*) の語源は、ギリシャ語の”campylo”(形容詞:カブした)と”bacter”(名詞:棍棒)に由来しており、その名の通り「らせん状の桿菌(かんきん)〔棒状の菌の意〕」でJカスクリュー様の独特な運動をします。



発行元 川崎市衛生研究所

〒210-0834 川崎市川崎区大島5-13-10

電話 044-244-4985 FAX 044-246-2606

メールアドレス 35eiken@city.kawasaki.jp

HPアドレス <http://www.city.kawasaki.jp/35/35eiken/main.html>



KAWASAKI CITY  
川崎市