

食中毒に気をつけましょう

毎月の食中毒の件数や患者数等を調査した食中毒統計が厚生労働省から公表されています。

食中毒というと梅雨の頃が多いというイメージをお持ちの方も多いと思いますが、月別の発生状況を見ると、夏だけではなく、意外と冬にも多く発生していることがわかります(図1)。

これは原因によって発生しやすい時期が違ってくるによるものです。食中毒と一口に言っても原因はさまざまで、サルモネラ菌や腸管出血性大腸菌などの細菌によるもの、ノロウイルスなどウイルスによるもの、キノコやフグなどの自然毒によるものなどがあります。

図1 月別食中毒事件数

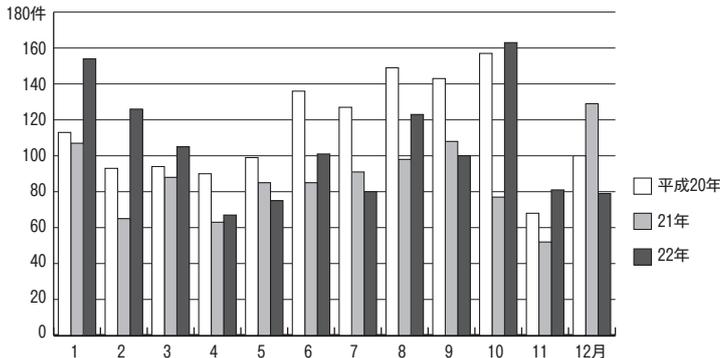


図2 平成22年病因物質別食中毒事件数

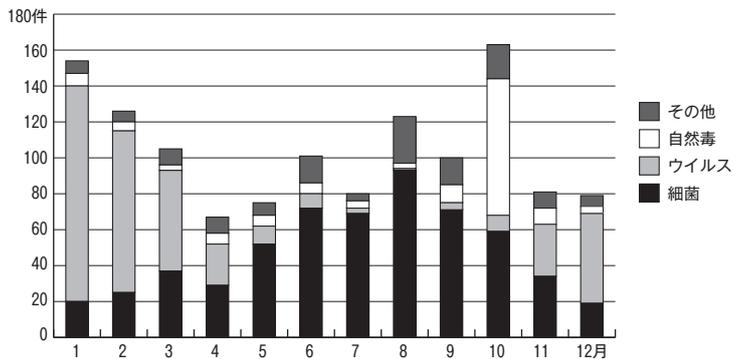


図2は平成22年の病因物質別食中毒事件数をまとめたものです。細菌によるものは気温の高い5月～10月に多く発生していますが、ウイルスによるものは冬に多く発生しています。

次に細菌によるものに絞って過去10年間の件数の推移を見ると、全体ではかなり減少していますが、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌によるものは横ばいが続いています(図3)。

カンピロバクターは鶏や牛などの腸にいる

細菌で、少量でも感染します。腸管出血性大腸菌は主に牛の腸にいる細菌です。御存知のように昨年は富山県などの飲食店で集団食中毒が発生し、数名の方が亡くなられています。

これから食中毒の発生しやすい時期を迎えます。家庭でも細菌やウイルスを「付けない」「増やさない」「やっつける」という食中毒予防3原則を実践し、食中毒を発生させないように注意しましょう。

図3 細菌による食中毒事件数の推移

