

報告資料1

令和4年11月17日 生活衛生課

令和4年4月～10月に発生した食中毒事件等について

1.仙台内で発生した食中毒一覧

	発生年月日	喫食者数	患者数 (死者数)	原因食品	病因物質	原因施設	原因施設所在地	報告資料
1	4月3日	1	1(0)	バイケイソウ	植物性自然毒	事業場	宮城野区	1-1
2	6月4日	4	1(0)	刺身(カツオたたき、イワシ)(推定)	アニサキス	飲食店	宮城野区	1-2
3	6月23日	3	1(0)	イナダの刺身	アニサキス	スーパー	泉区	
4	6月30日	2	2(0)	6月26日 日曜日の食事(牛レバテキを含む)	カンピロバクター	飲食店	青葉区	1-3
5	10月7日	89	29(0)	調査中(10月3日～10月7日の間に提供された日替わり弁当(推定))	サルモネラ	飲食店	太白区	1-4
	計	99	34(0)					

(参考)宮城県内の食中毒発生件数合計【()内仙台市再掲】

期間	発生件数	患者数	死亡者数
令和4年4月から10月末まで	11(5)	54(34)	0(0)
昨年度同期	4(2)	14(4)	0(0)

2.その他違反食品等

	検査等年月日	食品等	違反内容	措置等
1	令和4年6月21日	梅	食品衛生法第13条第3項違反 農薬(クロルピリホス)基準値超過	管轄自治体へ通報
2	令和4年7月5日	殻付かき(生食用)	食品衛生法第13条第2項違反 生菌数超過	管轄自治体へ通報

1 バイケイソウの特徴

- ・ 太く直立した茎に楕円形の大きな葉をもち、初夏に緑白色の花を多数総状につける。
- ・ コバイケイソウは 少し小型で、花は白く花穂が目立ち、しばしば大群落をつくる。
- ・ 新芽の時の形態が山菜のオオバギボウシ(地方名ウルイ)やギョウジャニンニク(地方名アイヌネギ)と似ており、中毒事故が多い。
- ・ オオバギボウシの葉は葉柄があつて、主脈から側脈が出るのに対し、バイケイソウやコバイケイソウの葉は無柄で、完全な平行脈であることなどで識別できるが、芽出し期には分かりにくいいため、少し葉が開いたもので確認するとよい。
- ・ 不快な苦みがある。
- ・ 全草に有毒アルカロイドを含有、加熱しても毒は消えない。

2 症状

吐き気、おう吐、手足のしびれ、呼吸困難、脱力感、めまい、けいれん、血圧低下など。重症の場合は意識不明となり、死に至ることもある。

3 参考

【厚生労働省ホームページ】(バイケイソウのページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000077675.html>

【仙台市ホームページ】(山菜と有毒植物のページ)

<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/sansai.html>



芽出し期のバイケイソウ(有毒)



芽出し期のオオバギボウシ(山菜)

(写真：厚生労働省ホームページより)

有毒植物による食中毒を防ぐため、

知らない山菜は「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」

ように注意しましょう。

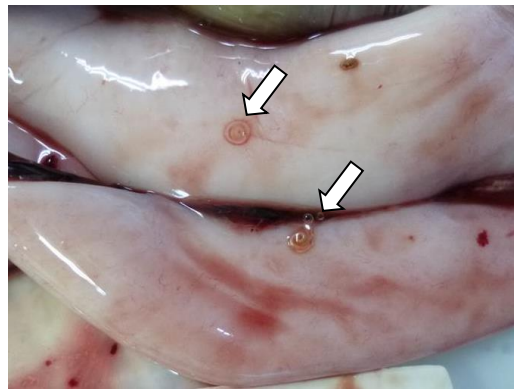
アニサキス (*Anisakis* 属) による食中毒について

1 アニサキスとは

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫は長さ2～3 cmの白い糸くず状であり、イカ、サバ等の内臓に寄生します。寄生している魚介類が死ぬと、内臓から筋肉部に移動することが知られています。



アニサキス幼虫



魚の内臓に付着したアニサキス

2 症状

アニサキス幼虫が付着している刺身などを食べたとき、胃袋に入った虫体が胃壁に侵入する場合があります。食後30分～12時間位で激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が現れます。

3 原因食品

イカ、サバ、アジ、イワシ、サンマ等

4 予防方法

- 魚介類を生食するときはアニサキス幼虫がないかどうかよく確認し、虫体を除去してください。
 - 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
 - 魚の内臓を生で食べないようにしてください。
 - -20°C で24時間以上冷凍すると感染性が失われます。
- ※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません

5 参考

- ・仙台市ホームページ
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/anisakis.html>
- ・厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

カンピロバクター食中毒は、カンピロバクター属菌が付着した食品を喫食することによる食中毒です。

1. カンピロバクター属菌の特徴

- ◆ カンピロバクター属菌は、家畜やペット、野生動物などの腸管内に広く分布しています。
- ◆ 特に鶏の保菌率は高く、50～80%との調査報告もあります。
- ◆ 低温条件では比較的長期間生存しますが、乾燥条件には弱い菌です。
- ◆ 少量の菌量でも発症し、近年、食中毒の原因として上位を占めています。

2. 潜伏期間と症状

- ◆ 感染してから、2～7日で発症します。
- ◆ 下痢、腹痛、発熱（38～39℃）
- ◆ まれに合併症として敗血症、髄膜炎、ギラン・バレー症候群（手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを伴う症状）を発症することがあります。

3. 主な原因食品

- ◆ 生または加熱不十分な食肉や内臓（鶏刺し身、鶏レバー、焼き肉など）
- ◆ 食肉などから二次汚染を受けた食品（サラダなど）
- ◆ 野生動物などにより汚染された環境水など

4. 予防方法

- ◆ 熱や乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し、乾燥させましょう。
- ◆ 生肉などは、早めに調理し中心部まで十分加熱しましょう。
- ◆ 生肉と調理済食品は別々に保管しましょう。
- ◆ 井戸水は塩素消毒、または煮沸殺菌しましょう。

5. 参考

- ◆ 仙台市HP【カンピロバクター〔食肉等〕】
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/shokuniku.html>
- ◆ 厚生労働省HP【細菌による食中毒】
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html



カンピロバクター電子顕微鏡写真

<内閣府食品安全委員会事務局 資料より>

サルモネラ食中毒について

1. サルモネラ菌の特徴

- ◆ 自然界に広く分布し、鶏、豚、牛などの家畜・家禽、犬や猫などのペットも保有しています。
- ◆ 発症に必要な菌数は1～10,000個と言われており、特に幼児や高齢者はわずかな菌量でも感染することがあります。
- ◆ 熱に対して比較的弱い性質があります。
- ◆ 低温や乾燥に強い性質があります。
- ◆ 一般には、人から人へ感染することはありませんが、幼児や高齢者では二次感染することもあります。

2. 潜伏期間と症状

- ◆ 通常は感染してからおおむね6～72時間で発症しますが、サルモネラ・エンテリティディスの場合は3～4日後に発症することもあります。
- ◆ 腹痛、下痢、嘔吐、発熱（38～40℃）等

3. 主な原因食品

- ◆ 卵、食肉を使った食品
- ◆ 卵、食肉等に触れた手や調理器具を介して汚染された食品

4. 予防方法

- ◆ 卵や食肉は、十分に加熱する。
- ◆ まな板、包丁、布巾、器具などはよく洗浄、消毒する。
- ◆ 卵の割置きはせず出来るだけ調理の直前に割る。
- ◆ 調理後は早めに食べる。
- ◆ ペットに触れたあとは、しっかり手を洗う。

5. 参考

- ◆ 仙台市ホームページ【サルモネラ属菌〔卵、食肉、うなぎ、すっぽん等〕】
<https://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/sarumonera.html>
- ◆ 厚生労働省ホームページ【細菌による食中毒】
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchusaiokin.html
- ◆ 国立感染症研究所【サルモネラ感染症とは】
<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/409-salmonella.html>