

# エコ・へるす

〇〇●●長野県環境保全研究所ニュース 平成26年(2014年)8月29日発行 ●●〇〇  
 安茂里庁舎 〒380-0944 長野市安茂里米村1978 TEL.026-227-0354 FAX.026-224-3415  
 飯綱庁舎 〒381-0075 長野市北郷2054-120 TEL.026-239-1031 FAX.026-239-2929  
<http://www.pref.nagano.lg.jp/kanken/index.html> Email: kanken@pref.nagano.lg.jp



## 夏季の食中毒、予防対策は！

食中毒は季節を問わず発生し、冬季はノロウイルス等、夏季は細菌による食中毒が多いといった特徴があります。特に、高温多湿の夏季は食中毒菌にとって増殖に適した状態となり、調理した食品を室温に長時間放置したためと思われる食中毒が発生しています。この原因菌には「黄色ブドウ球菌」や「ウェルシュ菌」があります。

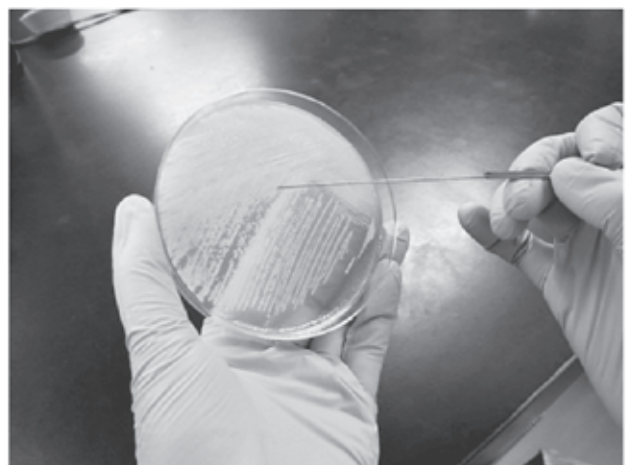
黄色ブドウ球菌はヒトの手指や鼻腔などに存在し、この菌が付着した食品が室温等に放置されると、増殖してエンテロトキシンと呼ばれる毒素を産生します。この毒素は酸に強い胃酸で失活せず、吐き気や嘔吐を引き起こします。また、熱にも強く、一旦産生されると100℃ 20分加熱しても失活しません。このため、食中毒防止にはエンテロトキシンを産生させない、つまり黄色ブドウ球菌を増やさないことが重要なポイントとなります。

ウェルシュ菌は人や動物の腸管および土壌など自然界に広く存在し、酸素を好まず(嫌気性)、発育環境が悪化すると熱に強い芽胞を作ることが特徴です。芽胞が食品中で生き残ると、発育に適した温度帯(43～46℃)で発芽して急速に細菌が増殖します。この菌が人の腸管内に入ると再び芽胞が形成され、その際にエンテロトキシンが産生されて腹痛や下痢を起こします。例えば、カレーなどは加熱によって中心部の酸素がなくなり、さらに、冷めにくいウェルシュ菌が増殖し易くなります。食中毒の防止には、調理後すぐに食べることが大切で、やむを得ず保管する場合は小分け

して速やかに冷却し、食べる前には再度よくかき混ぜて加熱してください。

食中毒予防の3原則は「菌をつけない・増やさない・やっつける」です。日頃から手洗いや調理器具の消毒等をきちんと行い、室温に放置せず、調理後は速やかに食べるように心がけ、保存する場合は冷蔵庫など低温で保存しましょう。食中毒菌を「やっつける」には加熱が最も有効な手段ですが、「黄色ブドウ球菌」や「ウェルシュ菌」のように加熱だけでは食中毒を防げない細菌もいるので、過信せずに食中毒予防の3原則を心がけてください。

(関口 真紀 kanken-kansen@pref.nagano.lg.jp)



細菌検査の様子

目次

- ・最近の話題「夏季の食中毒、予防対策は！」・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- ・トピックス「廃棄物の適正処理、リサイクルに向けた重金属の乾式分離法について」・・・・ 2
- ・トピックス「デオキシニバレノール(カビ毒)の検査をしています」・・・・・・ 3
- ・報告「施設公開」・お知らせ「山と自然のサイエンスカフェ@信州」・・・・・・ 4

