

〇〇●● 長野県環境保全研究所ニュース 平成24年(2012年)2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/xseikan/khozen/index.htm> Email: kanken@pref.nagano.lg.jp

特集「最近の食中毒」

子供を食中毒から守ろう

平成23年の4月から5月にかけて北陸地方を中心に焼肉チェーン店を原因施設とする出血性大腸菌O111による食中毒が発生したのは皆様ご存知のとおりです。富山県、石川県、福井県を中心に169名の患者を出し、うち重症者は17名、死者5名という大事件でした。当初、死者4名と報じられていましたが4月24日に発症し、入院加療していた1名が10月22日に亡くなって計5名となりました。

亡くなったのは、6歳男児2名、14歳中学生男子1名、成人女性2名でいずれも、4月中旬頃この焼肉チェーン店のいずれかでユッケなどを食べ、発症しました。

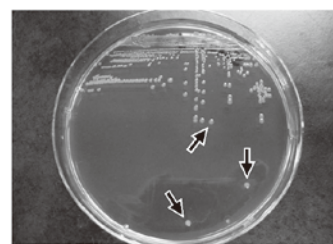
O111はO157と同じ腸管出血性大腸菌です。腸管出血性大腸菌は昭和57年(1982年)アメリカオレゴン州とミシガン州でハンバーガーによる集団食中毒事件があり、患者の糞便からO157が原因菌として見つかったのが最初で、その後世界中で確認されています。日本でも腸管出血性大腸菌による食中毒は毎年発生しており、1999～2005年の統計によると、患者は9歳以下の若齢者が約35%、70歳以上の高齢者が約8%を占めています。また、死者数についてみると、2008年までの10年間で49名の死亡者が報告され、24%が4歳以下の若齢者、53%が高齢者です。



イラスト：政府広告
<http://www3.gov.online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

やはり体力の弱い子供とお年寄りが犠牲の中心になっています。一般的に加熱しない食品はリスクが大きいことは、大人なら知っていますが子供には分か

りません。一緒にいる大人がおいしそうに食べていれば、自分も食べたくなるのが子供です。そこは大人がコントロールしてあげなければ子供を守ることが



寒天培地に生育したO157

子供の頃は、マグロなど魚の刺身でさえも「子供には毒だ」といって食べさせてもらえませんでした。高級なものは子供に食べさせるのはもったいないということも大きな理由であったとは思いますが。食肉には腸管出血性大腸菌以外にもサルモネラ属菌やカンピロバクターなどの細菌や寄生虫などのリスクがあります。平成23年11月末にも近隣県の焼肉店で食べたレバ刺しを原因として、8歳と7歳の姉弟がカンピロバクター食中毒になっています。

これらのリスクは十分に加熱することによって大幅に減らすことが出来ます。人類が火を使うようになったのはそのためではなかったのでしょうか？それを文明といったのではないのでしょうか？

厚生労働省は今回の事件を受けて食肉(牛肉)の生食に法的基準を作りました。その内容は「肉塊の表面から1cm以上を2分間以上60℃以上で加熱殺菌後速やかに4℃以下に冷却」など非常に厳しい内容です。業者の皆さんはこの基準を守れなければ生肉を提供してはいけません。また、消費者もお店で生肉の提供を強要してはいけません。大切な子供の命を守るために。大人が食べなければ子供も食べないのです。

(藤田 暁 kanken-kansen@pref.nagano.lg.jp)

目次

特集「最近の食中毒」

- ・子供を食中毒から守ろう・・・1
- ・長野県における食中毒の発生状況・・・2
- ・細菌を原因とする食中毒とその特徴・・・3
- ・生食用生鮮食品を原因とする食中毒について・・・4

- 最近の話題「大気常時監視体制の強化と大気環境測定車の運用開始」・・・5
- トピックス「野尻湖の水草の現状－水草帯復元への兆し?－」・・・6
- トピックス「僅かな金も見逃さない」・・・7
- お知らせ「平成24年度自然ふれあい講座」・・・8