



# 食中毒の原因菌とウイルスの特徴について

今月の担当

栄養士  
米村 菜々美

地域福祉センター健康推進係  
(☎52-3333)

ノロウイルスのように冬季に猛威をふるうものもありますが、夏は1年のうちで食中毒が多く発生する季節です。

下のグラフは食中毒の原因別発生件数を示しています。原因の約8割は細菌とウイルスです。そして多くの細菌の共通点は「高温多湿で増殖する」「低温では増殖が遅い」「冷凍しても死滅しない」「高熱に弱い」などですが、それぞれに特徴もあります。食品選びや調理、保存の参考にポイントをご紹介します。

## カンピロバクター（鶏肉に多い）

平成26年度に1番多く発生した食中毒菌で、夏に多く発生します。鶏肉に多く発生しますが、中心部まで加熱調理すれば死滅します。鶏肉の生焼けには十分に注意して下さい。

## ノロウイルス（二枚貝に多く、集団感染に注意）

感染力が非常に強いウイルスです。低温・乾燥に強いため11～4月に多く発生します。嘔吐物や汚物、せきやくしゃみなどを介して、人から人への飛沫感染もするため集団感染に繋がりがやすいです。冬はカキなどの二枚貝の生食は控えましょう。

## 腸炎ビブリオ（魚介類に多い）

塩分が好きで、海にいる魚によくみられます。

35℃前後で急激に増えるので海水温の上昇する夏に多く発生します。真水と熱に弱いため、生で魚を食べる場合は真水でしっかり洗いましょう。

## サルモネラ菌（鶏卵に多い）

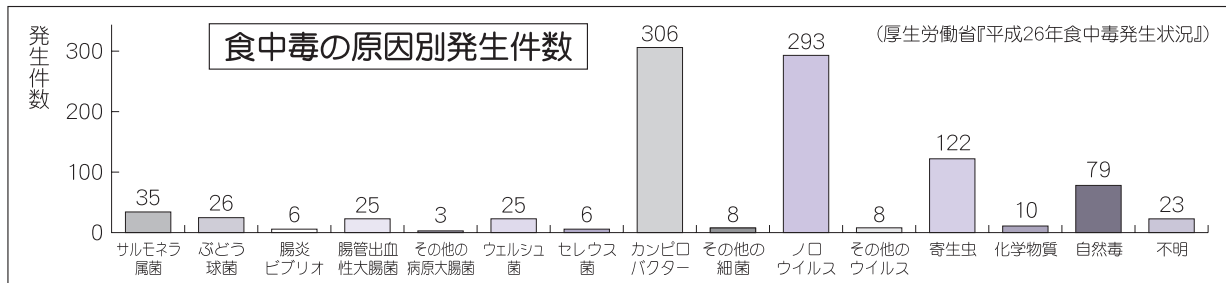
鶏卵に多く発生する菌で、加熱調理すれば死滅します。卵の黄身と白身が混ざること増殖しやすくなりますので、ひび割れた卵や、溶き卵を冷蔵保存するのは避けましょう。

## ブドウ球菌（お弁当やおにぎりに多い）

手の傷や化膿層に多く発生します。そのため、怪我をした手で調理し作ってから食べるまでに暖かいところで放置すると菌が増えてしまいます。調理したものは時間を空けずにすぐに食べるようにしましょう。

## 腸管出血性大腸菌（内臓肉に多い）

平成23年に焼肉店の牛レバーを食べた4人が腸管出血性大腸菌O111の食中毒で亡くなりました。これを受け、ユッケやレバ刺しの規格基準が改められ、更に牛レバーの生食が禁止されました。生食のほか、ひき肉の加工食品にも注意が必要です。加工途中で細菌に触れる機会も多いので、ハンバーグや形成肉は中心まで十分に加熱しましょう。



喜びと悲しみ

- ご出生おめでとうございます
  - 石村 吉博 男児 颯汰(そうた)若木 7/26
- お悔やみ申し上げます
  - 相澤 晴美 95歳 勝山第一 7/13
  - 菊地 慶一 94歳 緑栄 7/17
  - 佐藤 孝己 83歳 本町 7/20
  - 安保 幸雄 88歳 境野旭 7/25
  - 松井 政章 86歳 若木 7/30

人の動き

- 世帯数 1,509 世帯 (- 1世帯)
- 人 □ 3,098 人 (- 6人)
- 男1,441人(- 7人) 女1,657人(+ 1人)

平成27年 7月31日現在 ( )内は 6月末比