

気をつけよう!



食中毒



気温も湿度も高くなる夏。

この時期、食中毒には特に気をつけたいもの。

そこで今回は、当院栄養管理室で

「食中毒」についてお話しを伺いました。

1 食中毒の原因は?

食中毒は、原因(病因)物質によって「細菌」「ウイルス」等の微生物による食中毒と、化学物質・自然毒による食中毒に分けられます。

食中毒は夏季に最も多く発生していますが、冬季にピークを迎える「ウイルス」性のものであるため、四季を問わず注意が必要です。食中毒と言くと、レストランや旅館等の飲食店での食事が原因と思われるがちです

が、家庭の食事でも発生しており、発生する危険性がたくさん潜んでいます。

ただ、家庭での発生は発症する人数が一人や二人の事が多く、症状が軽いと風邪や寝冷え等と思われるがちですが、重症になったり死亡することもあります。

私たちの生活環境には、いたる所に食中毒を起こす細菌やウイルスが潜んでいます。

2 最近の食中毒

平成17年の静岡県での食中毒発生は27件で、患者数1,307人でした。全国順位は、発生件数では、11位、患者数では5位で、飲食店、仕出屋、集団給食など大量調理における食中毒が多いため、件数の割に患者数が多くなっています。

原因としては、ノロウイルスにおける食中毒が10件発生しています。ノロウイルスは冬に発生しやすく、夏に発生する食中毒は細菌によるものが多くなっています。

先日「白インゲンでダイエット」とテレビで紹介されたダイエット法により、下痢や嘔吐などの症状が見ら

れたと報道されました。

これも一種の食中毒です。生の白インゲンには、食中毒を起こす物質が含まれていますが、火を通せば毒素が消えます。

27件の食中毒の原因

- 1位 ノロウイルス 10件
- 2位 腸炎ビブリオ 6件
- 3位 サルモネラ 3件
病原性大腸菌 3件

そのほかにも黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、セレウス菌、ヒスタミンなどが食中毒の原因となっています。