

梅雨ごろから夏場に急増する 細菌性食中毒について



細菌性食中毒は、例年梅雨ごろから急増する傾向があります。

食中毒菌の多くは、20℃くらいから活発に増殖し始め、人間や動物の体温程度の温度で最も増殖スピードが速くなります。

また、食中毒菌の多くは湿気を好むため、梅雨ごろから夏場にかけては食中毒菌が増えやすく、細菌性食中毒が起こりやすいので十分に注意しましょう！

梅雨ごろから急増する細菌性食中毒

一般に梅雨から夏は湿度や気温が上昇するため、多くの細菌が好む環境になります。

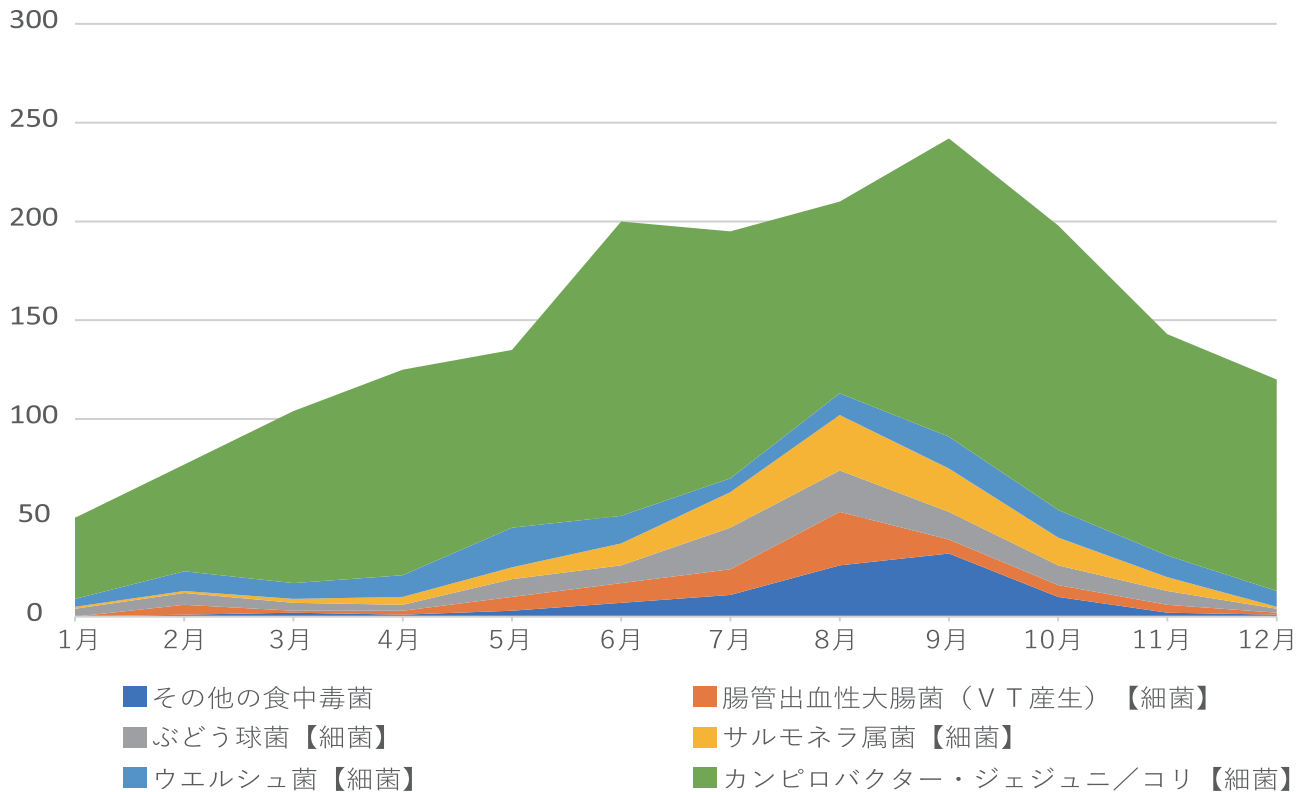
調理・製造から消費者が喫食するまでの温度管理などが不十分だと細菌が増殖し、品質の低下だけではなく食中毒のリスクが高まります。最近では、テイクアウトやデリバリー販売が盛んになり、これらは飲食店内での食事の提供よりも、喫食までの時間が長くなり、食中毒のリスクは増大します。

また、少量の菌でも発症する食中毒も増える時期ですので、食中毒予防の三原則などをきちんと押さえて、食中毒事故の発生を防ぎましょう！

下のグラフ中の5～8月に、多かった原因物質（食中毒菌）は以下の順です。

- 1位：カンピロバクター・ジェジュニ／コリ 461件
- 2位：サルモネラ属菌 63件
- 3位：ぶどう球菌 60件
- 4位：腸管出血性大腸菌（V T産生）57件
- 5位：ウエルシュ菌 52件

細菌性食中毒件数の推移 (2017-2021年 月別食中毒菌別)



※厚生労働省「過去の食中毒発生状況」2017年～2021年のデータを基に作成（5年間分合計）

カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

カンピロバクター・ジェジュニ／コリによる食中毒は、少ない菌数で発症するとされており、加熱不良の食品を提供した場合には、食中毒事故につながりやすいといえます。

サルモネラ属菌

サルモネラ属菌は多くの家畜や動物の体内に生息し、乾燥に強い菌です。特に鶏肉や鶏卵の加熱不足や生食が発症の原因となることが多いとされます。

ぶどう球菌

ぶどう球菌による食中毒事故の多くは黄色ブドウ球菌（*Staphylococcus aureus*）によるものです。

黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくります。この毒素を食品と一緒に喫食することにより食中毒が起こります。黄色ブドウ球菌は加熱調理で十分に殺菌が可能ですが、毒素は100℃20分の加熱でも分解されませんので注意が必要です。

腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌は人の腸管内でベロ毒素（vero toxin ; VT）と呼ばれる毒素を産生し、その毒素により出血性の大腸炎を引き起こす細菌性の食中毒です。中でもO157が有名で少量でも発症しやすく、場合によっては重篤な症状を伴う特徴があります。

ウェルシュ菌

ウェルシュ菌による食中毒は、別名「給食病」とも呼ばれ、カレーや煮込み料理等、大鍋で大量に調理し、作り置かれていた食品が原因となることが多くあります。100℃で 1 時間の加熱にも耐える熱に強い芽胞を作り、通常の加熱調理では死滅しないため注意が必要です。

食品の安全を確認するには

食品の安全を脅かす危害は、「生物学的危害」「物理的危険」「化学的危険」の 3 つに分類されます。なかでも主に微生物を原因とする「生物学的危害」は、実際に発生した飲食関連の事故のうち約 9 割を占めるといわれています。

目には見えない微生物を検査によって「見える化」し、その状態を把握することが、微生物のコントロールには必須です。

食品微生物検査では、食品の種類・製造工程・保存条件など、検査対象の状況とその目的に応じて、衛生指標菌検査と食中毒菌検査を組み合わせで行われます。

その結果から、食中毒予防やリスク低減につなげることが可能です。

また、専門機関で検査することで、検査結果から改善のアドバイスが受けられます。科学的根拠を持った適切な衛生管理のもと、安全な食品をお客様に提供しましょう。