

# 食品衛生ニュース

# No. 109

## もくじ

ウエルシュ菌食中毒に注意！…… 1P  
危険！有毒植物の食中毒！…… 2P  
衛生のポイント～ジビエの巻～… 3P  
異物混入に注意しましょう…… 4P

発行 2022年1月5日  
江東区保健所 生活衛生課 食の安全係  
江東区東陽2-1-1  
Tel 03-3647-5812

## ウエルシュ菌食中毒に注意！ ～前日に大量調理していませんか？～

### ウエルシュ菌とは？

- 人や動物の腸のほか、土壌、河川など自然界に広く分布しています。
- 野菜や魚など多くの食品から検出されますが、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）から検出されることが多くなっています。

### 特徴

- 症状 状：腹痛、下痢など
- 潜伏期間：6～18時間
- 主な原因食品：カレー、シチュー、スープ、煮物など、前日に大量に調理し、常温で放置された食品
- 飲食店、仕出屋や旅館など大量に調理する施設が原因になることが多くなっています。

### 加熱しているのになぜ食中毒に？

- ウエルシュ菌は熱に強い殻（芽胞）をつくるので100℃の加熱でも一部が生き残ります。また、酸素の少ないところで増えます。
- 大量に調理した鍋の中は酸素不足になりやすく、調理後に食品の温度が12℃～50℃になるとウエルシュ菌が急速に増えます。食べる前の再加熱が不十分だと食中毒をおこします。
- 通常の加熱調理ではウエルシュ菌を死滅させることは難しいため、一度加熱したから安全、という常識はあてはまりません。

### 予防のポイント

- 前日に調理することは避けましょう。
- 前日に調理しなければいけない時は、室温で放置せず、小分けし、速やかに冷ましてから冷蔵庫で保管しましょう。
- 提供当日は、必ず直前によくかき混ぜながら、十分に加熱しましょう。

危険!

# 有毒植物の食中毒!

家庭菜園や山菜採りなどで有毒な植物を間違っ採りし、食べたことにより、毎年多くの食中毒が発生しています。新芽、若葉や根、実など植物の一部を見ただけでは、有毒植物と食用植物とを見分けることは困難です。有毒植物で食中毒を起こさないように注意しましょう。

## ◆都内の食中毒事例◆

令和2年4月、庭に生えていた植物をニラと思い味噌汁に入れて喫食したところ、直後から1時間30分後に、家族3名が吐き気、下痢等を起こしました。

自宅の庭に植えていたスイセンをニラと誤って採取したことが原因でした。

患者宅では、数年前から庭でニラとスイセンを栽培していました。

スイセンは植物全体に有毒成分を含有しています。花が咲いていない時期に、葉の部分やノビル、球根をニンニクやタマネギと間違えて誤食する事例が報告されています。

## ◆間違いやすい有毒植物の例◆

植物名	間違いやすい有毒植物の例
スイセン	葉：ニラ 球根：ニンニク、タマネギ
イヌサフラン	葉：ギョウシャニンニク、ギボウシ 球根：ジャガイモ、タマネギ
チョウセンアサガオ	葉：モロヘイヤ、アシタバ 根：ゴボウ 種：ゴマ
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサなど



## 有毒植物の食中毒を防ぐポイント

- 家庭菜園や畑などで、野菜と観葉植物を一緒に栽培しない
- 食用の植物と思っても、植えた覚えのない植物は食べない
- 食用と確実に判断できない植物は食べない
- 採取したものを人にあげない

# 衛生のポイント ～ジビエの巻～

野生のシカやイノシシ、クマなどの野生鳥獣は、畑を荒らすなどの被害をもたらすことがあるため、捕獲数が年々増加しています。

それに伴い、その食肉をジビエとして活用する動きが活発になっています。ジビエを安全に調理し、楽しむためのポイントをご紹介します。

## 野生鳥獣の特徴

野生の鳥獣は、家畜とは異なりエサや健康状態の管理が行われていません。そのため、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌などの病原微生物やトリヒナ、肺吸虫などの寄生虫がいることがあります。

これらの食肉を生や加熱を十分にしないで食べると、食中毒を起こす可能性があります。

## 食中毒事例

2003年に生のシカ肉を食べてE型肝炎を発症した事例や、2019年にクマ肉のローストを食べて旋毛虫（トリヒナ）に感染した事例などがあります。



## ジビエによる食中毒の主な病因物質

### 【E型肝炎ウイルス】

原因食品：シカ、イノシシなどの肉

潜伏期間：6週間程度

症状：黄疸、発熱、おう吐、全身倦怠感など。  
ごくまれに劇症化し死に至る場合がある。

### 【腸管出血性大腸菌】

原因食品：シカなどの肉

潜伏期間：2～7日程度

症状：激しい腹痛、水様性の下痢、血便など。



### 【旋毛虫（トリヒナ）】

原因食品：クマ、ウマ、ブタなどの肉

特徴：虫体は全身の筋肉に移行します。

冷凍に強く-30℃で4か月保存した  
冷凍クマ肉で発症した例もあります。

症状：感染後、虫体の発育に伴い3期に分かれます。

<1～2週目>腹痛、下痢、発熱、好酸球増加など

<2～6週目>眼瞼浮腫、筋肉痛、発熱など

<6週目>顕著な眼瞼浮腫、重症例は全身浮腫、貧血、心不全などで、死亡することもあります。

## ジビエを安全に調理するためのポイント

### ○信頼できる施設から仕入れましょう

許可施設で処理されたものを仕入れましょう

### ○記録を残しましょう

仕入先、仕入年月日などの情報を記録し、保存しましょう

### ○衛生的に保管しましょう

袋や専用の容器に入れ、10℃以下で保存しましょう

### ○異常がないか確認しましょう

異味・異臭等あれば購入先に連絡しましょう

### ○十分に加熱しましょう

中心温度75℃1分以上  
で加熱しましょう



### ○調理器具はしっかり消毒しましょう

専用の調理器具を用意し、使用後は、熱湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌しましょう

# 異物混入に注意しましょう



保健所には、食品や飲食店等に関するさまざまな苦情・相談が届けられます。令和2年度は177件の届出があり、うち23件が異物混入に関する内容でした。

お店の衛生管理を見直し、異物混入対策をしっかりと行いましょう。

## 事例①

区内飲食店で豚カツを食べていたところ、豚カツの衣と肉の間から爪楊枝のような異物が出てきました。

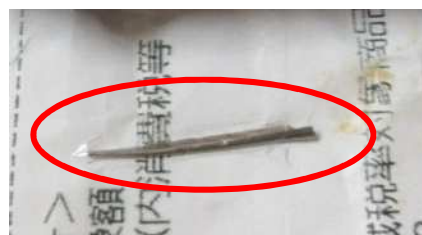


### 【原因】

異物は、肉の筋切りをした後に、肉が崩れるのを防ぐために刺した爪楊枝でした。揚げる前に肉から外すことになっていましたが、そのまま調理してしまいました。

## 事例③

区内飲食店でテイクアウトした皿うどんを食べていたところ、中から金属片が出てきました。



### 【原因】

異物は、原材料のキャベツをカットする設備の一部でした。異物が小さいため金属探知機では検出できず、そのまま出荷されてしまいました。

## 事例②

区内飲食店でテイクアウトした焼きそばを食べていたところ、口の中から板状の鉄片が出てきました。



### 【原因】

盛り付け時に使用する金属製のトングの部品が錆付いて劣化していたため、盛り付け時に部品が外れて焼きそばに混入してしまいました。

## 予防のポイント

- 器具類が破損していないか調理前に確認しましょう。
- 原材料に異物が混入していないか確認しましょう。
- 料理を提供する前に目視で確認しましょう。
- ネットや帽子を着用しましょう。
- 調理場に不用品を持ち込まないようにしましょう。
- ゴキブリ等の害虫の発生状況を定期的に調べ、必要に応じて駆除しましょう。