

検査・食育だより

公益財団法人兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部(学校給食・食育支援センター)

令和6年 食中毒発生状況について【2】



前号に引き続き、令和6年の食中毒発生状況について紹介します。
今号では、令和6年に全国の小中学校(幼稚園等を含む)で発生した食中毒事例の一部を概説します。(下記 ①発生日 ②原因食品 ③病因物質 ④摂取者数 ⑤患者数 です)

【Ⅰ】① 2月15日②14日に提供された学校給食 ③ノロウイルス ④32名 ⑤13名

三重県の小学校で、児童及び教員13名が下痢や嘔吐、発熱等の症状を訴えました。発症者に共通の食事が給食のみであること、複数の有症者及び調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと等から、保健所は、当該給食が提供した給食が原因のノロウイルスによる食中毒と断定しました。

【Ⅱ】① 9月12日②青菜のごま和え ③サルモネラ属菌 ④301名 ⑤51名

福岡県の幼稚園で、2～6歳の園児や職員51名が下痢や腹痛等の症状を訴えました。

検査の結果、9月11日に給食で提供された青菜のごま和えからサルモネラ属菌が検出されました。



【Ⅲ】①10月29日②28～29日に調理提供された食事 ③サルモネラ属菌 ④98名 ⑤34名

長野県の認定こども園で、園児や職員34名が下痢や発熱、腹痛などの症状を訴えました。患者や調理従事者の便からサルモネラ属菌が検出されました。入院した人はなく、全員快方に向かいました。

【Ⅳ】①11月14日②なまりぶしのしょうが煮 ③化学物質(ヒスタミン) ④1400名 ⑤43名

大阪府の市立小学校2校で、児童や教職員が口唇のしびれ、顔の紅潮等の症状を訴えました。発症者の共通食は14日に提供された給食のみで、その発症状況はヒスタミンと一致しており、なまりぶしのしょうが煮からヒスタミンが検出されました。なお、ヒスタミンが含まれていたと考えられる当該なまりぶしの残品はなく、調査の結果、2校いずれの給食施設においても、食品の保管、管理、調理手順に食中毒を発生させる要因はありませんでした。

【Ⅴ】①12月4日②フレッシュチリソース(カジキ) ③化学物質(ヒスタミン) ④423名 ⑤47名

長野県の学校給食センターが調理した給食を食べた、小学校2校と中学校1校の児童生徒、教員が相次いで発疹などのアレルギー症状、頭痛、下痢などの症状を訴えました。同日提供されたカジキからヒスタミンが検出されました。カジキの常温解凍時間が長すぎたことによりヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されたと推定されています。

【食中毒予防の注意点】

病因物質	細菌(サルモネラ属菌)	化学物質(ヒスタミン)
特徴	鶏・豚・牛等の動物の腸管や河川・下水道等の自然界に広く生息している。 乾燥に強い。	食品に含まれるアミノ酸(ヒスチジン)にヒスタミン産生菌が作用し、ヒスタミンが生成される。一度生成されると、加熱調理しても分解されない。
感染経路	食肉、卵やその加工品等 保菌者や調理器具を介して二次汚染の可能性もある	マグロ、カジキ、カツオ、サバ等の赤身魚及びその加工品、醤油、味噌などの発酵食品等
潜伏期間	約12～48時間	数分～約60分
症状	激しい腹痛や下痢、発熱、嘔吐等 無症状になっても保菌している場合がある	顔面の紅潮、頭痛、じんましん、発熱等 重症になることは少ない
主な予防法	① 食品は速やかに低温保存する。 ② 肉・卵は75℃1分間以上、十分に加熱する。 ③ 調理時は必ず手洗いし、調理器具はよく洗浄し、熱湯などで消毒する。	① 魚は購入後、速やかに冷蔵庫で保管する。 ② 魚の内臓はできるだけ早く除去する。 ③ 唇や舌先にピリピリした刺激を感じたら食べずに処分する。

(参照：厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」)