

“きゅうりのゆかり和え”で死者10名?!



毎年六月頃になると、食中毒に対する関心が高まる傾向にあります。それは気温の上昇とともに細菌の繁殖が活発になりやすいためであることはほとんどの人がご存じかと思いますが、しかし、実際のところ何が原因で食中毒が起きているのか、そしてそれを予防するにはどんな知識が必要なのかなどを知っている人は果たしてどれほどいるのでしょうか。

そこで、厚生労働省の「食中毒統計資料」から見えてきたことを表1にまとめました。これは平成二八年に起きた食中毒事件の死者数が多かった順に並べています。驚いたことに、最も多かったのは「きゅうりのゆかり和え」によるもので、その原因物質は腸管出血性大腸菌(O157)でした。この菌は牛などの腸の中に生息しており、感染原因となる代表的な食品も、生の食肉(特に牛肉)や加熱不十分な食肉といわれています。主な症状は激しい下痢、腹痛、嘔吐です。

表1

発生日	原因施設	原因食品	原因物質	患者数	死者数
8月27日	施設	きゅうりのゆかり和え	腸管出血性大腸菌	33	5
8月25日	施設	きゅうりのゆかり和え	腸管出血性大腸菌	44	4
4月21日	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒	2	1
4月23日	家庭	トリカブト	植物性自然毒	1	1
5月15日	家庭	イヌサフラン	植物性自然毒	1	1
5月29日	家庭	スイセン	植物性自然毒	1	1
8月27日	施設	きゅうりのゆかり和え	腸管出血性大腸菌	8	1

表1の情報だけを見ると、あたかもきゅうりが危険なように感じますが、そうではなく、**原因はきゅうりの不十分な洗浄**だったとみられています。肉や魚の場合、中心まで十分に加熱するなど慎重になることが多いですが、「まさか」野菜では食中毒にならないだろうといった思い込みが危険を呼んでしまうのかもしれない。食材の種類に関わらず、食中毒はどこでも常に起こり得るのだということを忘れないようにしなければいけません。

家庭での食中毒予防のためには

また、食中毒が起これるその他の原因には、**二次汚染や不適切な保存方法**があります。家庭においては、こちらのほうが身近な問題なのではないでしょうか。具体的には

- 肉や魚を扱った手で野菜を触らない
- 包丁・まな板は肉、魚専用のものを使用する
- 肉や魚を切った包丁・まな板は洗剤で洗った後熱湯で消毒する
- 野菜(特に生のまま食べるもの)は別容器に写し、生肉などの液が飛ばないように注意する
- 出来上がったものは常温で保存せず冷蔵庫などで保存する
- 冷蔵庫内の容量は7割に抑えるなどが挙げられます。

食中毒が起こるのは梅雨時期だけ?

下図を見ていただくと、実は年間を通して見ても発生件数は大きく変化していないことがお分かりいただけますでしょうか。つまり食中毒対策は季節に関わらず注意する必要があるということです。発生場所として最も多いのは飲食店ですが、10月頃になると家庭での食中毒が急増していますが、これは自然に生えている毒キノコの誤食が大きな要因となっています。食用キノコであると確実に判断できないものは食べない方が賢明といえるのではないのでしょうか。

